

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б ОК 4-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 47 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфер обслуговування

28 серпня 2025 р., протокол № 7

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр»
спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи

26 серпня 2025 р., протокол №5

Завідувач кафедри

Альона КЛИМЧУК

Гарант освітньо-професійної
програми

Альона КЛИМЧУК

Розробник: к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Віталіна КАЛЕНСЬКА

Житомир
2025 – 2026 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 2

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління проектами у сфері гостинності» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» затверджена Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування від 27 серпня 2024 р., протокол № 9.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 3

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	_____обов’язкова_____ (обов’язкова, вибіркова)	
Модулів – 1	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1	-
Загальна кількість годин – 120		Семестр	
		1	-
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи – 3,6	Освітній ступінь «магістр»	32 год.	–
		Практичні	
		32 год.	-
		Лабораторні	
		- год.	-
		Самостійна робота	
		56 год.	-
			Вид контролю: екзамен

Частка аудиторних занять і частка самостійної та індивідуальної роботи у загальному обсязі годин з навчальної дисципліни становить:

для денної форми навчання – 53 % аудиторних занять, 47 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 4

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у слухачів знань та навичок з організації та управління проектами, що забезпечують створення і впровадження нових видів продукції, технологій та ґрунтовному вивченні принципів роботи в ринковій економіці готельно-ресторанного комплексу.

Завданнями навчальної дисципліни є:

- Ознайомлення слухачів з історією розвитку методів управління проектами;
- Дослідження теоретичних і методичних основ системи управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі;
- Оволодіння методичними підходами до прийняття рішень з вироблення концепції проекту, його структуризації та оцінки;
- Вивчення ролі і функцій командного синергізму і ефективність команди в управлінні проектами в готельно-ресторанному бізнесі;
- Освоєння інструментарію планування і контролю ходу виконання проекту;
- Надбання і розвиток навичок дослідницької та творчої роботи, економічного моделювання проектів із застосуванням програмних засобів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- основні поняття, принципи та методології управління проектами (PMBOK, Agile, Waterfall) у контексті сфери гостинності;
- етапи життєвого циклу проекту в готельному, ресторанному і туристичному бізнесі;
- класифікацію проєктів у сфері гостинності (інфраструктурні, сервісні, інноваційні, маркетингові, операційні тощо);
- механізми формування цілей та KPI для проєктів у готельно-ресторанній індустрії;
- методи оцінювання ризиків, їх попередження та мінімізації в індустрії гостинності;
- інструменти календарного та ресурсного планування, включно з Gantt-діаграмами, мережевим плануванням, критичним шляхом;
- методи бюджетування проєктів, складання кошторисів та оцінки економічної ефективності;
- особливості роботи з проєктними командами, мотивацію персоналу і культуру сервісу;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 5

- вплив інноваційних технологій (CRM, PMS, ERP, мобільні застосунки, автоматизація) на управління проєктами у сфері гостинності;
- стандарти якості та сертифікації у гостинності (ISO, HACCP, Green Key тощо);
- правові та етичні аспекти реалізації проєктів, включно з нормами безпеки, санітарії та захисту прав споживачів;
- методи комунікації та презентації результатів проєкту для інвесторів, менеджменту та стейкхолдерів.

вміти:

- розробляти проєктні концепції та технічні завдання для готельних, ресторанних чи туристичних об'єктів;
- проводити аналіз ринку і конкурентного середовища, визначати потреби цільової аудиторії;
- планувати та структурувати проєкти: визначати цілі, задачі, етапи, ресурси, строки;
- створювати бюджети проєктів, розподіляти фінанси, визначати джерела інвестування;
- оцінювати проєктні ризики, розробляти матриці ризиків та плани реагування;
- використовувати сучасні цифрові інструменти (MS Project, Trello, Asana, Monday, Notion, PMS/CRM системи) для управління командою й процесами;
- координувати роботу команди, організовувати комунікацію, проводити зустрічі та звітування;
- контролювати виконання робіт, дотримання стандартів сервісу та операційних регламентів;
- розробляти маркетингову та сервісну стратегію в межах проєкту;
- оцінювати економічну, соціальну та екологічну ефективність реалізованих проєктів;
- готувати професійні презентації, звіти та рекомендації, обґрунтовувати управлінські рішення;
- забезпечувати успішне завершення проєкту, проведення аналізу результатів та впровадження покращень.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 6

компетентностей, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК4. Здатність працювати в команді

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність здійснювати управлінську діяльність за мінливих умов в гібридному середовищі

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»:

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

ПРН 13. Аналізувати готельно-ресторанні ресурси та соціально-економічні передумови функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу в регіонах

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 7

Під час вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти зможуть отримати додатково наступні Soft skills:

- *комунікативні навички*: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести дискусію і відстоювати свою позицію; навички працювати в команді;
- *уміння виступати привселюдно*: навички, необхідні для виступів на публіці; навички проведення презентації;
- *керування часом*: уміння справлятися із завданнями вчасно;
- *гнучкість і адаптивність*: гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблеми;
- *лідерські якості*: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння ставити мету, планувати діяльність;
- *особисті якості*: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

3. Програма навчальної дисципліни

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 8

Модуль 1.

Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади управління проектами.

Тема 1. Загальна характеристика управління проектами у сфері гостинності (ЗК2, ЗК3, СК1, ПРН 1, ПРН 4)

Поняття проекту та управління проектами. Складові тлумачення проекту. Проектне управління діяльністю по розвитку. Категорії програм. Основні види діяльності організації, які існують паралельно. Проектна тріада. Управління проектом. Рівні зрілості суб'єктів господарювання, які запровадили управління проектами. Історія методів управління проектами. Початок управління проектами. Розвиток системного підходу до управління проектами. Проектний менеджмент як сфера професійної діяльності. Нові напрями і сфери проектного менеджменту. Методи сіткового планування. Класифікація та оточення проектів. Економічні, соціальні, інвестиційні, інноваційні, ІТ- проекти, освітні проекти , проекти дослідження та розвитку. Життєвий цикл проекту. Альтернативна вартість інвестицій. Остаточний план. Процеси проекту . Процесний підхід у проектному менеджменті. Области знань управління проектами. Цілі, результати і стратегія проекту.

Тема 2. Учасники проекту (ЗК4, ЗК5, СК6, ПРН 12, ПРН 13)

Зацікавлені сторони. Визначення складу учасників проекту. Учасники проекту. Відмінності між проектним і функціональним менеджером. Відповідальність за хід роботи над проектами. Команда проекту. Лідерство в управлінні командою. Якості лідера. Формування команди проекту. Процес формування команди. Засоби покращення виконання проекту. Результативна діяльність. Класифікації команд за кількісним складом. TORI- модель побудови команди проекту.

Тема 3. Обґрунтування доцільності проекту у сфері гостинності (ЗК2, ЗК3, СК3, СК8, ПРН 1, ПРН 6)

Причини появи проектів. Умови визначення ідеї проекту. Основні критерії прийняття ідеї проекту. Аналіз інвестиційних можливостей. Оцінка життєздатності проекту. Життєздатність проекту. Оцінка життєздатності проекту при обґрунтуванні інвестицій. Аналіз і оцінювання життєздатності проекту. Етапи аналізу і оцінювання життєздатності проекту. Аналіз проекту на основі комплексної експертизи. Критерії оцінки проектної ефективності. Методи на етапах планування і оцінки. Характеристика ефективності проекту. Показники ефективності проекту. Методи визначення ефективності проектів. Найпростіші показники ефективності проектів.

Тема 4. Основні форми організації структури проекту (ЗК3, ЗК4, СК4, СК14, ПРН 1, ПРН 13)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 9

Поняття проектної організаційної структури . Організаційна структура управління. Організаційна структура управління проектом. Основні принципи формування груп для управління проектом. Спеціалізація керівників проміжних ланок. Критерії вибору організаційної структури. Оцінка діяльності функціонального виконавця . Підходи до формування груп. Поняття організаційної структури. Організаційна форма. Основні критерії для вибору. Фактори вибору. Типи організаційних структур проекту. Взаємозв'язок і взаємодія між виконавцями. Особливість проектного менеджменту. Переваги проектного управління. Схема структури проектного управління . Матрична структура. Види матричної організаційної структури. Структура модульного зв'язку . Матричний бюджет. Внутрішня організаційна структура проекту. Визначення функціональних обов'язків учасників проекту. Функції керівника проекту. Обов'язки керівника проекту.

Тема 5. Загальні підходи до планування і контролю проектів у сфері гостинності (ЗК2, ЗК5, СК3, СК6, ПРН 1, ПРН 4)

Планування реалізації проекту. Етапи процесу розробки планів. Етапи загального процесу планування проектів. Основні процеси планування. Методи розрахунку розкладу виконання проекту. Додаткові процеси планування. Розробка плану процесу. Використання плану проекту. Зміст плану проекту. Додаткова інформація по плану. Цілі, призначення й види планів. Основна мета планування проекту. Традиційна система планів. Концептуальний рівень управління. Стратегічний рівень управління. Основне призначення стратегічного плану. Поточні та оперативні плани. Деталізація планів за функціями управління та ступенем охоплення робіт. Параметри сіткових і календарних планів. Фінансове планування за проектом. Попередній аналіз життєздатності проекту. Планування реалізації проекту. Засоби та джерела фінансування проектів. Форми проектного фінансування. Розробка проектно-кошторисної документації та контроль за нею. Етапи розробки. Тендери на розробку проектної документації. Вибір і завдання проектних фірм.

Тема 6. Характеристика складу проекту (ЗК3, ЗК4, СК1, СК4, ПРН 6, ПРН 13)

Контент: види, розробка, значення; Використання відео-контенту в просуванні бренду, товару або послуги в соцмережах; Календарний план; Професія контент-менеджера; Аналіз конкурентів; Базові принципи копірайтингу; Формування Tone of Voice; UGC-контент; Види лід-магнітів; Використання гейміфікованих механік для стимулювання UGC; Stories для бізнесу; Основи сторітеллінгу; Графічний дизайн в SMM; Розробка рубрикатору; Контент план, як основа контент-стратегії.

Модуль 2.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 10

Змістовий модуль 2. Планування та контроль проекту. Управління областями знань проектів.

Тема 7. Контроль виконання проекту у сфері гостинності (ЗК2, ЗК5, СК6, СК8, ПРН 4, ПРН 12)

Розвиток TikTok в епоху метамодерну. Алгоритми TikTok та принципи попадання в «реки»; Ярлики у TikTok; Запуск сторінки у TikTok; Організація роботи з платформою Creator Next; Монетизація облікового запису TikTok; Запуск інструментів бізнес-акаунту TikTok; Бізнес-центр TikTok; Налаштування таргетованої реклами у TikTok; Українські бізнес-кейси TikTok; Ключові особливості LinkedIn та Pinterest; Заповнення професійного профайлу LinkedIn; Ведення профайлу LinkedIn; Налаштування таргетованої реклами в LinkedIn.

Тема 8. Управління ризиками в проектах (ЗК3, ЗК5, СК8, СК14, ПРН 1, ПРН 6) Становлення YouTube від сайту знайомств до найбільшого відеохостингу в світі; Україна в YouTube; Ключові функції YouTube для бізнесу; Кейс Rozetka; Організація підготовки контенту для YouTube каналу; Нові та актуальні формати відеоконтенту; Семантика; Фактори ранжування відео на YouTube; Створення професійного YouTube каналу; Персоналізація каналу; Кінцеві заставки та інформаційні картки у відео; Аналітика YouTube; Монетизація каналу YouTube; Формати реклами на YouTube; Налаштування таргетованої відеореклами на YouTube.

Тема 9. Управління якістю проектів у сфері гостинності (ЗК3, ЗК5, СК1, СК4, ПРН 1, ПРН 13)

Визначення та особливості комунікації в месенджер маркетингу; Viber для бізнесу в Україні; Чат-боти та розсилки; Робота зі стікерпаками та мультимедійними файлами; Український слід у появі WhatsApp; Месенджер WhatsApp для бізнесу; Задіяння Viber і WhatsApp в загальній стратегії просування бренду; Поняття Telegram та його вплив на розвиток Digital-маркетингу; Робота з ботами Telegram; Запуск професійного каналу в Telegram;

Розробка стікерів Telegram; Приватність і безпека в месенджерах; Рекламна платформа Telegram; Розкрутка каналу Telegram.

Тема 10. Побудова і рівень проектної команди (ЗК4, ЗК5, СК6, СК14, ПРН 12, ПРН 13)

Людський чинник в управлінні проектами. Людина – головна фігура проекту. Психологічні характеристики членів проектної команди. Критерії для керівника. Мета створення проектної команди і завдання проект-менеджера. Ознаки нового проекту. Основні організаційні проблеми. Етапи формування проектних груп. Координаційна група проекту. Основні напрямки роботи координаційної групи проекту.

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 11

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота	усього	лекції	практичні	самостійна робота
Модуль 1.								
Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади управління проектами								
Тема 1. Загальна характеристика управління проектами у сфері гостинності	10	4	4	5	-	-	-	-
Тема 2. Учасники проекту	15	3	2	10	-	-	-	-
Тема 3. Обґрунтування доцільності проекту у сфері гостинності	10	3	3	6	-	-	-	-
Тема 4. Основні форми організації структури проекту	10	2	2	5	-	-	-	-
Тема 5. Загальні підходи до планування і контролю проектів у сфері гостинності	15	4	4	5	-	-	-	-
Тема 6. Характеристика складу проекту	10	4	5	5	-	-	-	-
Разом за змістовий модуль 1	70	20	20	36	-	-	-	-
Змістовий модуль 2. Планування та контроль проекту. Управління областями знань проектів								
Тема 7. Контроль виконання проекту у сфері гостинності	15	4	4	4	-	-	-	-
Тема 8. Управління ризиками в проектах	10	4	2	4	-	-	-	-
Тема 9. Управління якістю проектів у сфері гостинності	10	2	2	4	-	-	-	-
Тема 10. Побудова і рівень проектної команди	10	2	2	4	-	-	-	-
Модульна контрольна робота	5	-	2	4	-	-	-	-
Разом за змістовий модуль 2	50	12	12	20	-	-	-	-
ВСЬОГО	120	32	32	56	-	-	-	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 12

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
Модуль 1.			
Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади управління проектами			
1	Тема 1. Загальна характеристика управління проектами у сфері гостинності	4	-
2	Тема 2. Учасники проекту	2	-
3	Тема 3. Обґрунтування доцільності проекту у сфері гостинності	3	-
4	Тема 4. Основні форми організації структури проекту	2	-
5	Тема 5. Загальні підходи до планування і контролю проектів у сфері гостинності	4	-
6	Тема 6. Характеристика складу проекту	5	-
Змістовий модуль 2. Планування та контроль проекту. Управління областями знань проектів			
7	Тема 7. Контроль виконання проекту у сфері гостинності	4	-
8	Тема 8. Управління ризиками в проектах	2	-
9	Тема 9. Управління якістю проектів у сфері гостинності	2	-
10	Тема 10. Побудова і рівень проектної команди	2	-
	Модульна контрольна робота	2	-
РАЗОМ		32	-

6. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
Модуль 1.			
Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади управління проектами			
1	Тема 1. Загальна характеристика управління проектами у сфері гостинності. 1. Поняття проекту та управління проектами. 2. Історія методів управління проектами. 3. Класифікація і оточення проекту. 4. Життєвий цикл проекту. 5. Процеси проекту.	5	-
2	Тема 2. Учасники проекту 1. Учасники проекту. 2. Команда проекту.	10	-
3	Тема 3. Обґрунтування доцільності проекту у сфері гостинності 1. Формування інвестиційного задуму проекту. 2. Оцінка життєздатності проекту. 3. Аналіз проекту на	6	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 13

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
	основі комплексної експертизи. Критерії оцінки проектної ефективності.		
4	Тема 4. Основні форми організації структури проекту 1. Поняття проектної організаційної структури. 2. Критерії вибору організаційної структури. 3. Типи організаційних структур проекту.	5	-
5	Тема 5. Загальні підходи до планування і контролю проектів у сфері гостинності 1. Планування реалізації проекту . 2. Цілі, призначення й види планів 3. Фінансове планування за проектом. 4. Розробка проектно-кошторисної документації та контроль за нею. 5. Вибір і завдання проектних фірм.	5	-
6	Тема 6. Характеристика складу проекту 1. Визначення структури проекту на етапі планування. 2.Управління окремими компонентами проекту. 3.Завдання структуризації проекту. 4. Послідовність здійснення структуризації.	5	-
Змістовий модуль 2. Планування та контроль проекту. Управління областями знань проектів			
7	Тема7.Контроль виконання проекту у сфері гостинності 1.Контроль як основа управління проектною діяльністю. 2. Види контролю виконання проекту. 3. Технологія оцінки проектної діяльності. 4. Регулювання процесу реалізації проекту. 5. Причини внесення змін та оцінка наслідків.	4	-
8	Тема 8. Управління ризиками в проектах 1. Проектні ризики та їх класифікація. 2. Принципи управління проектними ризиками. 3. Методи аналізу ризиків проекту. 4. Можливості зниження та протидії ризикам.	4	-
9	Тема 9. Управління якістю проектів у сфері гостинності 1. Концепція управління якістю проектів. 2. Система норм і стандартів. 3. Управління забезпеченням якості проекту. 4. Контроль якості проекту.	4	-
10	Тема 10. Побудова і рівень проектної команди 1. Людський чинник в управлінні проектами. 2. Мета створення проектної команди і завдання проект-менеджера. 3. Етапи формування проектних груп. 4. Координаційна група проекту.	4	-
	Модульна контрольна робота	4	-
		56	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 14

7. Індивідуальні самостійні завдання

Підготувати доповідь з презентацією за однією із наведених тем:

1. Людські аспекти управління проектами у сфері гостинності.
2. Створення команди міжнародного проекту.
3. Управління конфліктами та стресами при реалізації проектів.
4. Формування та розвиток команди проекту.
5. Основні техніко-економічні та фінансові показники при затвердженні техніко-економічного обґрунтування інвестицій.
6. Прогнозування витрат на проект.
7. Стадії дослідження інвестиційних можливостей.
8. Характеристика ресурсів, що використовуватимуться в проекті.
9. Особливості планування матеріальних і трудових ресурсів проекту.
10. План залучення капіталу (джерел фінансування проекту).
11. Оптимізація недостатньої кількості джерел фінансування проекту.
- Організаційні форми управління проектами, їх переваги та недоліки.
12. Загальні принципи побудови організаційних структур управління проектами у сфері гостинності.
13. Вибір ефективної організаційної структури управління проектом у сфері гостинності.
14. Структура PERT та CPM.
15. Критика PERT та CPM.
16. Особливості календарного планування проектів у сфері гостинності.
17. Етапи процесу планування проекту, їх характеристика та особливості.
18. Особливості планування міжнародного проекту.
19. Контроль кількості та якості матеріально-технічного забезпечення.
20. Концепція багаторівневої системи планування і контролю процесу управління проектами у сфері гостинності.
21. Контроль календарних планів і ресурсів.
22. Планування контрактів.
23. Планування витрат проекту і основи їх класифікації.
24. Складання кошторису витрат проекту у сфері гостинності.
25. Зведена калькуляція вартості проектних робіт.
26. Поточні витрати проекту у сфері гостинності.
27. Порядок розробки кошторису проекту у сфері гостинності.
28. Розробка проектно-кошторисної документації проекту.
29. Види закупок для проекту та їх характеристика.
30. Методи залучення коштів для реалізації проекту у сфері гостинності.
31. Основні методи контролю виконання проекту у сфері гостинності.
32. Основні завдання бюджетного контролю.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 15

- 33.Звітність у системі контролю.
- 34.Методи аналізу виконання проекту.
- 35.Модель поточного складу якості міжнародного проекту.
- 36.Сучасна концепція управління якістю.
- 37.Поняття стандартизації та сертифікації проекту.
- 38.Гармонізація якісних та вартісних параметрів проекту.
- 39.Світова практика щодо оцінки якості міжнародних проектів.
- 40.Види проектних торгів та їх особливості.
- 41.Оголошення про проектні торги.
- 42.Основні розділи тендерної документації проекту.
- 43.Оголошення про проектні торги для подачі в тендерний комітет.
- 44.Моделі управління конфліктом.
- 45.Порівняльна характеристика стилів управління проектом у сфері гостинності.
- 46.Методи навчання персоналу в проектах.
- 47.Сіткове планування проекту.
- 48.Календарне планування проекту.
- 49.Оптимізація проекту.
- 50.Матеріально-технічна підготовка проекту.
- 51.Категорії витрат проекту.
- 52.Порядок планування витрат за проектом.
- 53.Розробка бюджету проекту.
- 54.Можливості внесення змін до проектного бюджету.
- 55.Визначення та класифікація торгів за проектами.
- 56.Поняття та види аутсорсингу.
- 57.Аутсорсинг управління проектами.
- 58.Офшоринг.

8. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються методи навчання, що сприяють досягненню відповідних програмних результатів.

Результат навчання	Методи навчання
ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 16

Результат навчання	Методи навчання
	робота) – Ситуаційний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)
ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Ситуаційний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)
ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Ситуаційний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)
ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців, зокрема до осіб, які навчаються	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Ситуаційний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 17

Результат навчання	Методи навчання
ПРН 13. Аналізувати готельно-ресторанні ресурси та соціально-економічні передумови функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу в регіонах	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Ситуаційний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)

9. Методи контролю

Перевірка досягнення програмних результатів навчання здійснюється з використанням наступних методів.

Результат навчання	Методи контролю
ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен
ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен
ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 18

Результат навчання	Методи контролю
	– Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен
ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен
ПРН 13. Аналізувати готельно-ресторанні ресурси та соціально-економічні передумови функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу в регіонах	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен

10. Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Державному університеті «Житомирська політехніка» та розподілу балів, що наведений нижче.

Система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни включає:

– поточний, модульний та підсумковий контроль – для здобувачів денної форми навчання.

Поточний контроль проводиться для оцінювання рівня засвоєння знань, формування умінь і навичок здобувачів вищої освіти впродовж вивчення ними матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять.

Модульний контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за модуль (змістові модулі) навчальної дисципліни. Модульний контроль проводиться під час навчального заняття після завершення вивчення матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Модульний контроль здійснюється у формі тестування.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 19

Підсумковий контроль проводиться для підсумкового оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни. Підсумковий контроль у формі заліку проводиться у першому семестрі, у формі екзамену – у другому семестрі вивчення навчальної дисципліни. Процедура складання заліку та екзамену визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Розподіл балів з навчальної дисципліни

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр
Для здобувача денної форми навчання	
Виконання завдань поточного контролю	60
Виконання завдань модульного або підсумкового контролю	40
Підсумкова семестрова оцінка	100

Розподіл балів за виконання завдань поточного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр
	денна форма
Виконання завдань під час навчальних занять	40
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	20
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали):	20
Перемога (участь) у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, міжнародних конкурсах за фахом	5 (3)
Участь у грантах, науково-дослідних проєктах	2
Підготовка наукових статей	5
Підготовка тез доповідей на наукових конференціях	4
Участь у засіданнях наукового гуртка	2
Участь у вебінарах професійних організацій та стейкхолдерів	2
Разом за виконання завдань поточного контролю	60

Розподіл балів за виконання завдань під час навчальних занять

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 20

Види робіт здобувача вищої освіти ¹	Кількість балів за семестр
	денна форма
Відповіді (виступи) на заняттях	10
Участь у дискусії	5
Виконання тестових завдань	10
Виконання та захист вправ, кейсів	10
Виконання домашніх завдань	5
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	40

З метою застосування цілих чисел для оцінювання результатів роботи здобувачів під час навчальних занять протягом семестру може використовуватися 100-бальна шкала оцінювання щодо кожного окремо виду робіт. Розрахунок загальної кількості балів, які здобувач може набрати за результатами роботи під час навчальних занять за семестр, проводиться за формулою:

$$P_{\text{НЗ}} = \sum (P_i \times BK_i) \times K_{\text{НЗ}}, \quad (1)$$

де $P_{\text{НЗ}}$ – загальна кількість балів, набраних здобувачем за виконання завдань під час навчальних занять за семестр;

P_i – кількість набраних здобувачем балів за семестр за виконання i -го виду робіт під час навчальних занять (за 100-бальною шкалою);

BK_i – ваговий коефіцієнт за виконання i -го виду робіт під час навчальних занять. Значення вагових коефіцієнтів розраховуються шляхом ділення кількості балів, яка передбачена за виконання окремого виду робіт під час навчальних занять, на сумарну кількість балів за виконання усіх видів робіт під час навчальних занять за семестр;

$K_{\text{НЗ}}$ – коригувальний коефіцієнт, який визначається шляхом ділення кількості балів, що передбачена за виконання завдань під час навчальних занять за семестр, на 100 балів.

Розподіл балів за виконання завдань модульного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти денної форми навчання	Кількість балів за семестр
	денна форма
Виконання завдань модульного контролю	40
Разом за виконання завдань модульного контролю	40

Якщо здобувач вищої освіти денної форми навчання виконав завдання модульного контролю і з урахуванням отриманих балів за поточний контроль набрав у сумі 60 балів або більше за семестр, він може погодити дану оцінку в електронному кабінеті і вона стане семестровою оцінкою за вивчення навчальної

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 21

дисципліни.

Якщо здобувач вищої освіти денної форми навчання під час вивчення навчальної дисципліни за семестр набрав 60 балів або більше і бажає покращити свій результат успішності, він проходить процедуру підсумкового контролю. Набрані бали за виконання завдань підсумкового контролю, а також бали за поточний контроль сумуються і формується семестрова оцінка з навчальної дисципліни. Бали, які здобувач вищої освіти набрав за виконання завдань модульного контролю, при цьому не враховуються під час розрахунку семестрової оцінки з навчальної дисципліни.

На залік з навчальної дисципліни, яка вивчається впродовж двох семестрів, виносяться ключові питання з першого семестру вивчення навчальної дисципліни. На екзамен з навчальної дисципліни, яка вивчається впродовж двох семестрів, виносяться ключові питання з усієї навчальної дисципліни.

Здобувач вищої освіти допускається до процедури підсумкового контролю у формі заліку або екзамену, якщо протягом семестру за виконання завдань поточного контролю набрав 20 балів або більше.

Якщо здобувач вищої освіти протягом семестру за результатами поточного контролю набрав 15–19 балів, він отримує право за власною заявою опанувати окремі теми (змістові модулі) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми¹. Вивчення окремих тем (змістових модулів) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, здійснюється у вільний від занять здобувача вищої освіти час.

Якщо здобувач вищої освіти протягом семестру за результатами поточного контролю набрав від 0 до 14 балів (включно), він вважається таким, що не виконав вимоги робочої програми навчальної дисципліни та має академічну заборгованість. Здобувач вищої освіти отримує право за власною заявою опанувати навчальний матеріал дисципліни за даний семестр у наступному семестрі понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми¹.

Процедура надання додаткових освітніх послуг здобувачу вищої освіти з метою вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, визначена у Положенні про надання додаткових освітніх послуг здобувачам вищої освіти в Державному університеті «Житомирська політехніка».

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

¹ Положення щодо вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, не поширюється на останній семестр навчання на всіх рівнях вищої освіти.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 22

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача вищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо). Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем вищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Шкала оцінювання

Шкала ЄКТС	Національна шкала	100-бальна шкала
A	Відмінно	90-100
B	Добре	82-89
C		74-81
D	Задовільно	64-73
E		60-63
FX	Незадовільно	35-59
F		0-34

11. Глосарій

з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
1	Управління проектами	Project Management
2	Готельний бізнес	Hotel Business
3	Ресторанний бізнес	Restaurant Business
4	Організаційна структура проекту	Project Organizational Structure
5	Планування проекту	Project Planning
6	Контроль виконання проекту	Project Execution Control
7	Управління ризиками	Risk Management
8	Управління якістю	Quality Management
9	Побудова команди	Team Building
10	Критичний шлях	Critical Path
11	Метод оцінки та огляду програм	Program Evaluation and Review Technique (PERT)
12	Розподіл ресурсів	Resource Allocation

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 23

з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
13	Оцінка ефективності	Performance Evaluation
14	Аналіз вартості та тривалості	Cost and Time Analysis
15	Управління змінами	Change Management
16	Складання бюджету проекту	Project Budgeting
17	Оцінка ризиків	Risk Assessment
18	Взаємозв'язки в проекті	Project Interdependencies
19	Контроль якості	Quality Control
20	Управління ресурсами	Resource Management

12. Рекомендована література

Основна література

1. Кальченко О. М., Іванова Н. В. Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі. – Київ: Видавництво КНУ, 2023.
2. Грищенко І. М., Тараненко О. С. Основи проектного менеджменту у сфері гостинності. – Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2022.
3. Сидорчук А. П., Коваль О. Л. Проектний менеджмент для готелів і ресторанів. – Харків: Видавництво «Ранок», 2021.
4. Левченко О. В., Петров С. І. Управління якістю проектів у готельному бізнесі. – Одеса: Видавництво ОНУ, 2023.
5. Ткачук М. В., Довгань І. В. Проектування в готельно-ресторанному бізнесі. – Дніпро: Видавництво ДНУ, 2022.
6. Бойко Н. О., Іванченко С. П. Управління проектами в туризмі та гостинності. – Київ: Видавництво «Центр навчальної літератури», 2020.
7. Ковальчук В. С., Захарченко А. О. Планування проектів у сфері гостинності. – Харків: Видавництво «Фоліо», 2021.
8. Василенко Т. В., Мороз В. І. Системи управління проектами для готелів. – Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2022.
9. Тарасенко А. П., Мельничук Ю. М. Проектний менеджмент: основи та застосування у сфері гостинності. – Київ: Видавництво КНЕУ, 2023.
10. Романенко О. Г., Степаненко Н. С. Стратегічне управління проектами в готельному бізнесі. – Дніпро: Видавництво «Акцент», 2020.
11. Пономаренко В. О., Козак О. В. Розвиток проектного управління у сфері гостинності. – Одеса: Видавництво «Астропринт», 2021.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 24

12. Бондаренко Ю. П., Савчук Л. М. Інноваційні методи управління проектами в готельно-ресторанній індустрії. – Київ: Видавництво «Либідь», 2023.
13. Шевченко Г. В., Клименко І. Ю. Управління проектами в умовах ризику у сфері гостинності. – Львів: Видавництво «Каменярь», 2022.
14. Зубенко П. І., Мироненко С. Г. Сучасні технології проектного менеджменту для готелів. – Харків: Видавництво «Основа», 2021.
15. Демченко О. Л., Романюк І. В. Оцінка ефективності проектів у готельно-ресторанному бізнесі. – Київ: Видавництво «Знання», 2022.

Допоміжна література

1. Іванченко Н. А., Петрова Т. С. Основи управління проектами в індустрії гостинності. – Харків: Видавництво «Гімназія», 2019.
2. Голуб О. М., Кравченко П. О. Управління змінами у проектах готельного бізнесу. – Одеса: Видавництво «Поліграф», 2020.
3. Мороз С. В., Гончарук Ю. О. Планування ресурсів у проектному менеджменті готелів. – Київ: Видавництво «Наукова думка», 2020.
4. Тарасенко І. Л., Буряк В. В. Проектний підхід до управління готельними послугами. – Львів: Видавництво «Сполом», 2021.
5. Лисенко М. І., Василенко Н. Г. Управління командою проекту в готельно-ресторанному бізнесі. – Київ: Видавництво «Академія», 2020.
6. Олійник В. С., Коваленко Т. В. Методи управління якістю у проектах гостинності. – Харків: Видавництво «Майдан», 2019.
7. Щербак О. О., Карпенко І. С. Управління ризиками у проектах готелів і ресторанів. – Львів: Видавництво ЛНУ ім. І. Франка, 2021.
8. Кузнєцов А. О., Ткаченко Р. В. Контроль виконання проектів у готельно-ресторанній індустрії. – Одеса: Видавництво «Сміла», 2020.
9. Пащенко І. П., Дмитренко В. І. Маркетинг проектів у сфері гостинності. – Київ: Видавництво «Пульсари», 2019.
10. Нестеренко М. Г., Бойко В. Ю. Управління проектами в малих готельних підприємствах. – Харків: Видавництво «Регіон», 2021.
11. Іщенко О. В., Малик О. М. Стандартизація проектного менеджменту в гостинності. – Київ: Видавництво «Логос», 2020.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 4-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 25

12. Савченко Ю. С., Дмитрук І. В. Проектний аналіз у готельно-ресторанному бізнесі. – Дніпро: Видавництво ДНУ, 2019.
13. Левчук І. Г., Борисенко Л. А. Інноваційні технології у проектному управлінні гостинності. – Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2020.
14. Гриценко А. П., Поліщук Н. В. Основи проектного менеджменту у туризмі та гостинності. – Київ: Видавництво «Слово», 2022.
15. Шевченко О. П., Задорожний М. І. Оцінка ризиків у проектному управлінні готелями. – Харків: Видавництво «Фактор», 2021.

13. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Офіційний сайт PMI (Project Management Institute): www.pmi.org
2. ProjectManagement.com — Ресурс для управління проектами: www.projectmanagement.com
3. Платформа Coursera, курси з управління проектами: www.coursera.org
4. Вебінари та ресурси на тему управління проектами у сфері гостинності на YouTube: www.youtube.com
5. ResearchGate — Публікації з теми проектного менеджменту у сфері гостинності: www.researchgate.net
6. LinkedIn Learning — Курси з управління проектами у сфері гостинності: www.linkedin.com/learning
7. Академічні статті та дослідження на платформі Google Scholar: scholar.google.com
8. JSTOR — База даних наукових статей: www.jstor.org
9. HospitalityNet — Новини та аналітика для індустрії гостинності: www.hospitalitynet.org
10. Сайт про управління проектами PM4DEV: www.pm4dev.com