МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

СИЛАБУС

освітнього компонента
«Проєктний менеджмент в HoReCa»

1. Загальна інформація	
Назва факультету	факультет туризму та міжнародних комунікацій
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Навчальний рік	2026/2027
Назва дисципліни	Проєктний менеджмент в HoReCa
Кафедра	кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства м. Ужгород, вул. Українська 19 kaf-tourservice@uzhnu.edu.ua
Рік навчання	2 (д.ф.н.) / 1 (з.ф.н.)
Семестр	3 (д.ф.н.) / 2 (з.ф.н.)
Тип дисципліни/модулю	вибіркова
Викладач	к.екон.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства Січка І.І. I.Sichka@i.ua
Кількість кредитів ECTS	4
Кількість годин	лекції 22/ практичні заняття20/ самостійна робота здобувачів 78(д.ф.н.) лекції 8/ практичні заняття 4/ самостійна робота здобувачів 108 (з.ф.н.)
Мова навчання	українська

Інформація про консультації	2 год. на тиждень

2. Анотація до курсу
Освітній компонент «Проєктний менеджмент в HoReCa» спрямований на формування у здобувачів відповідних знань щодо планування, моніторингу,контролю,реалізації та управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі з урахуванням часових, вартісних та якісних характеристик проєктів з метою досягнення ефективного та прибуткового функціонування й розвитку сфери даного бізнесу.

3. Мета і цілі курсу
Мета освітнього компонента «Проєктний менеджмент в HoReCa» - це формування у здобувачів компетентностей щодо системи теоретичних основ ключових галузей знань з управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі і прикладних вмінь та навичок використання принципів і методів ініціювання, планування змісту та тривалості проектів, виконання, моніторингу ,контролю ходу виконання проєкту ,завершення та управління проєктами , а також методів оцінки ефективності реалізації проєкту з урахуванням ризиків , що виникають при управлінні проєктами та особливостей управління проєктною командою. **Завданнями** освітнього компонента є: • вивчити ключові питання теорії управління проєктами; сутність особливостей реалізації їх у готельно-ресторанній сфері ; • усвідомити основні функції, сутність,зміст та мету управління проєктами в туризмі ; • вивчити зміст основної термінології управління проєктами,етапи реалізації проектів, види проєктів, класифікацію проєктів, необхідність управління проектами в готельно-ресторанній сфері; • освоїти методологію проєктування,розробки бюджету та кошторису, економічного аналізу , питання планування та контролю , врахування основних факторів впливу на реалізацію проекту та ін; • отримати необхідні знання щодо відносин учасників проєктної команди, інвестора та підрядника; створення та функціонування проєктних команд, повноважень та функцій учасників проєктних команд ; врахування ризиків невчасного виконання проєкту. • вивчити категорійний апарат проєктного менеджменту, його завдань в готельно-ресторанній сфері.

4. Компетентності та результати навчання .	
Загальні компетентності (ЗК)	**Фахові(спеціальні) компетентності (ФК,СК)**
ЗК1. Здатність діяти на основі етичних	ФК1. Здатність застосовувати

міркувань, на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку ЗК2. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу та генерування нових ідей ЗК4. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК6. Здатність приймати обґрунтовані рішення ЗК.7 Здатність працювати в команді ЗК8.Уміння розробляти проекти та керувати ними	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 ФК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу ФК4. Здатність створювати та впроваджувати інновації на різних рівнях управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу ФК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу ФК6. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг ФК8.Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу ФК12. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів ФК13. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень

Програмні результати навчання	**Шифр РН**
Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію,	РН1

аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу	
Здатність розробляти і застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	РН3
Здатність оцінювати ринкові можливості, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціальноекономічних досліджень	РН5
Ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення	РН8

5. Пререквізити курсу

6. Формат і обсяг курсу				
Обсяг дисципліни				
Денна форма навчання				
Кількість кредитів	Загальна кількість годин	Тижневих годин для денної форми навчання:		Вид підсумкового контролю
		аудиторних	самостійної роботи здобувача	
4	120	42	78	залік
Заочна форма навчання				
Кількість кредитів	Загальна кількість годин	Тижневих годин для заочної форми навчання:		Вид підсумкового контролю
		аудиторних	самостійної роботи здобувача	
4	120	12	108	залік

Денна форма навчання	
Вид навчальної діяльності	Загальна кількість годин
Лекції	22

Практичні (семінарські) заняття	20
Самостійна робота	78
Заочна форма навчання	
Вид навчальної діяльності	Загальна кількість годин
Лекції	8
Практичні (семінарські) заняття	4
Самостійна робота	108

Ознаки дисципліни			
Денна форма навчання			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
3	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	2	вибірковий
Заочна форма навчання			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
2	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	1	вибірковий

7. Тематика та зміст курсу	
Тема	**Результати навчання**
Тема1.Загальна характеристика управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі.	Знати сутність поняття проєкту та управління проектами,складові тлумачення проєкту,основні види діяльності організації, які існують паралельно. Знати,що таке проєктна тріада.Характеризувати розвиток системного підходу до управління проектами.Знати класифікацію та оточення проектів, процеси проєкту . Розрізняти області знань управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі.
Тема 2. Обгрунтування доцільності проєкту в готельному та ресторанному бізнесі.	Знати причини появи проєктів,умови визначення ідеї проекту в готельному та ресторанному бізнесі.Характеризувати основні критерії прийняття ідеї проекту. Вміти аналізувати інвестиційні можливості. Визначати життєздатність проєкту. Аналіз і оцінювання життєздатності проєкту. Знати критерії оцінки проєктної ефективності,методи на етапах планування і оцінки. Характеризувати ефективність проєкту. Знати показники

	ефективності проєкту,методи визначення ефективності проєктів. Знати визначення складу учасників проекту,відмінності між проєктним і функціональним менеджером.Розуміти сутність лідерства в управлінні командою,знати якості лідера,процес формування команди. Визначати засоби покращення виконання проекту. Знати класифікації команд за кількісним складом.
Тема 3. Основні форми організації структури проєкту.	Знати поняття проектної організаційної структури. Знати основні принципи формування груп для управління проектом,критерії вибору організаційної структури. Вміти здійснювати оцінку діяльності функціонального виконавця . Характеризувати підходи до формування груп.Знати типи організаційних структур проєкту. Розуміти взаємозв'язок і взаємодію між виконавцями. Знати переваги проєктного управління в готельному та ресторанному бізнесі.. Визначати функціональні обов'язки учасників проекту. Знати функції керівника проекту та його бов'язки.
Тема 4. Загальні підходи до планування і контролю проєктів в готельному та ресторанному бізнесі.	Розуміти суть планування реалізації проєкту. Визначати етапи процесу розробки планів та етапи загального процесу планування проєктів. Зати основні процеси планування,методи розрахунку розкладу виконання проекту,додаткові процеси планування. Розуміти цілі, призначення й види планів,основну мета планування проекту. Характеризувати концептуальний рівень управління та стратегічний рівень управління. Знати основне призначення стратегічного плану. Здійснювати деталізацію планів за функціями управління та ступенем охоплення робіт.
Тема 5. Структуризація проєкту	Знати визначення структури проєкту на етапі планування,правила структуризації.Розуміти процес управління окремими компонентами проєкту в готельному та ресторанному бізнесі.. Знати ,що таке декомпозиція проекту,структуризація проекту.Визначати підходи до структуризації проєкту. Розуміти суть структуризації.Знати завдання структуризації проєкту ,сновні задачі структуризації проекту,послідовність здійснення структуризації.
Тема 6. Планування ресурсів,витрат і проєктного бюджету	Характеризувати матеріально-технічна підготовка проєкту. Категорії витрат проєкту. Порядок планування витрат за проектом. Розробка бюджету проекту. Надавати загальну оцінку потреби у ресурсах та їх розподіл у часі. Складання таблиці потреб у ресурсах по роботах проєкту. Складання таблиці наявних ресурсів. Зіставляти потреби й наявності ресурсів, визначати їх нестачі або надлишків. Вміти

	визначати постачальників ресурсів по проєкту. Врахування факторів, які впливають на забезпеченість проєкту ресурсами. Формувати графіки постачання ресурсів. Робити перепланування календарного плану. Розуміти суть контролю і побудови нових ресурсних планів.
Тема7. Контроль виконання проєкту в готельному та ресторанному бізнесі.	Характеризувати контроль як основу управління проєктною діяльністю. Контроль проєктної діяльності. Знати завдання контролю проектної діяльності.Розрізняти види контролю виконання проєкту,попередній контроль,поточний контроль,заключний контроль. Знати технологію оцінки проектної діяльності. Визначати джерела інформації.Розуміти регулювання процесу реалізації проєкту.
Тема8. Управління ризиками в проєктах.	Класифікувати ризики за джерелами виникнення. Форс-мажорні обставини. Знати причини виникнення проектних ризиків,зовнішні ризики ,внутрішні ризики,ризики , які можуть бути застраховані в готельному та ресторанному бізнесі..Розуміти принципи управління проектними ризиками. Вибирати методи та інструменти управління ризиком,методи аналізу ризиків проєкту. Знати види аналізу ризиків,можливості зниження та протидії ризикам,методи зниження ризиків.
Тема9. Управління якістю проєктів в готельному та ресторанному бізнесі.	Знати концепцію управління якістю проєктів,метод системного управління якістю. Здійснювати класифікацію витрат. Знати,що таке система норм і стандартів,система стандартів ISO,елементи стандартів.Знати систему нормативних документів для управління інвестиційними проектами.Розуміти процес управління забезпеченням якості проєкту. Знати основні елементи управління якістю проекту,функції проект-менеджера в забезпеченні якості проекту.Види діяльності інспекторів.
Тема10. Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проєктами.	Мати поняття про види аутсорсингу. Розуміти,що таке аутсорсинг управління проєктами. Офшоринг. Дочірня офшорна компанія .Характеризувати місцеве субконтрактування з офшорингом (Onsite Subcontracting with Offshoring) ;чисті офшорні проєкти (Pure Ofshore Projects) ;офшорингові індивідуальні проекти (Offshoring Individual Projects). Місцева/офшорна модель всесвітньої (глобальної) доставки. Мультипідрядний офшоринг .Визначати офшоринг як комплексне стратегічне рішення для здешевлення бізнесу.
Тема 11. Стандарти	Знати поняття стандартів з управління проєктами; види

управління проєктами.	стандартів управління проектами та їх характеристика. Вміти характеризувати :управління інтеграцією проєктів; управління змістом проєкту; управління часом проєкту; управління витратами проєкту ; управління якістю проєкту ; управління людськими ресурсами проєкту ;управління комунікаціями проєкту ; управління ризиками проєкту ; управління постачанням проєкту.
Тема 12. Оцінка потенціалу впровадження системи управління проєктами в ГРБ	Характеризувати інноваційну діяльність як основу потенціалу проєктного управління. Визначати потенціал підприємств ГРБ . Здійснювати оцінку потенціалу впровадження проєктного управління інноваційним розвитком ГР підприємства. Знати способи підвищення показників . Мати уявлення про: інтелектуальний потенціал та кадровий потенціал ;технічний і технологічний потенціал ; інформаційний потенціал; комунікаційний потенціал ; науково-дослідницький потенціал .
Тема 13. Формування стратегії управління проєктами	Мати поняття про реалізацію стратегії. Завдання реалізації стратегії .Реалізація обраної стратегії. Оцінювати результативність розробленої стратегії управління проєктами підприємства, її основні параметри. Вміти узгоджувати інвестиційну стратегію підприємства із загальною стратегією його розвитку . Узгодженість інвестиційної стратегії підприємства з передбачуваними змінами зовнішнього інвестиційного середовища . Узгодженість інвестиційної стратегії підприємства з його внутрішнім потенціалом.Знати ,що таке внутрішня збалансованість інвестиційної стратегії;реалізованість інвестиційної стратегії; прийнятність рівня ризиків, що пов'язані із реалізацією інвестиційної стратегії. Характеризувати економічну ефективність реалізації інвестиційної стратегії та позаекономічну ефективність реалізації інвестиційної стратегії.

8. Оцінювання навчальних досягнень здобувача

Оцінювання навчальних досягнень здобувача здійснюється відповідно до положення про оцінювання навчальних досягнень здобувачів УжНУ за кредитно-модульною системою (Затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 503/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсових) екзаменів і заліків в УжНУ» (Затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року)

Шкала оцінювання: національна та ECTS			
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	**A**	відмінно	зараховано
82-89	**B**	добре	
74-81	**C**		
64-73	**D**	задовільно	
60-63	**E**		
35-59	**FX**	незадовільно	не зараховано

9. Політика курсу

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти передбачає:
самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; бути присутнім на всіх навчальних заняттях, окрім випадків, викликаних поважними причинами;
використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та грамотно посилатися на них.

Не допускається: використання під час контрольних заходів заборонених допоміжних матеріалів або технічних засобів (шпаргалки, мікронавушники, телефони, планшети тощо); складання всіх форм семестрового контролю (іспит, залік тощо) підставними особами;списування; повторне використання раніше виконаної іншою особою письмової роботи (лабораторної, контрольної, індивідуальної, курсової, дипломної тощо).

10. Література

Основна література

1. Андрієнко О. Управління проектами в бізнес-об'єднаннях малих і середніх підприємств: посібник .Київ, 2017. 77 с.
2. Блага Н. В. Управління проєктами : навчальний посібник .Львів, 2021.152 с.
3. Буріменко Ю.І., Галан Л.В., Лебедєва І.Ю., Щуровська А.Ю. Управління проектами: навч. посіб. Одеса, 2017. 208 с.
4. Бутко М.П. Проектний менеджмент: регіональний зріз: навчальний

посібник. Київ, 2016.415 с.
5. Бутко М.П. Бізнес-планування та управління проектами : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 416 с.
6. Горбаченко С. А. Проектний менеджмент : навчальний посібник. Одеса, 2020. 263 с.
7. Кожушко Л. Ф., Кропивко С. М. Управління проектами: навчальний посібник. Київ, 2016. 388 с.
8. Крайнік О.М.. Планування проектних дій: навчально-методичний посібник. Запоріжжя,2015. 80 с.
9. Логачова Л.М.,Логачова О.В. Управління проектами: навчальний посібник.Суми:Університетська книга,2023.208 с.
10. Ноздріна Л.В. Управління проєктами: підручник .Київ,2020. 432с.
11. Петренко Н.О.,Кустріч Л.О.,Гоменюк Н.О. Управління проектами: навчальний посібник.Київ:Центр навчальної літератури ,2019.244 с.
12. Яковенко О.І. Управління проектами та ризиками : навчальний посібник. Ніжин,2019. 196 с.

Допоміжна

1. Довгань Л.Є. Управління проектами: навч. посіб. Київ, 2017. 420 с.
2. Зачко О. Б., Івануса А.І., Кобилкін Д.С. Управління проектами: теорія, практика, інформаційні технології .Львів: ЛДУБЖД, 2019.173с.
3. Петрович Й.М., Новаківський І.І. Управління проектами: підручник .Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2018. 396 с.
4. Филипенко О. М., Колєснік Т.С. Управління проектами : навч. посібник. Харків, 2016. 161 с.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

1. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с. URL:https://dspace.lvduvs.edu.ua/bitstream/1234567890/3870/1
2. Приймак В. М. Управління проектами:навчальний посібник.Київ,2017.464с.URL: http://www.researchgate.net ›
3. Смолич Д.В. Інноваційні методи управління проектами. URL: https://lib.lntu.edu.ua/sites/default/files/2021-01/ 19.

Завідувач кафедри Роман КОРСАК

Розробник Іван СІЧКА