ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету туризму
та міжнародних комунікацій
_____ доц.,к.геог.н. Наталія ГАБЧАК
«01» вересня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

ПРОЄКТНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ В HoReCa

PROJECT MANAGEMENT IN HoReCa

Рівень вищої освіти	**Другий (магістерський)**
Галузь знань	**J «Транспорт та послуги»**
Спеціальність	**J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**
Освітня програма	**Готельно-ресторанна справа**
Статус дисципліни	**Вибіркова**
Мова навчання	**Українська**

Ужгород 2026

Робоча програма освітнього компонента **«Проєктний менеджмент в HoReCa»** для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань **J «Транспорт та послуги»** спеціальності **J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»** освітньої програми **«Готельно-ресторанна справа ».**

Розробник: Іван СІЧКА, к.екон.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства.

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри _____ проф. Роман КОРСАК

Схвалено на засіданні науково-методичної комісії факультету туризму та міжнародних комунікацій

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Голова науково-методичної комісії _____ проф., д.геог.н. Ганна МАШІКА

© Січка І.І., 2026 р.
© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2026 р.

1. ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Найменування показників	**Розподіл годин за навчальним планом**	
	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Кількість кредитів ЄКТС – 4	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 120	2	1
Кількість модулів – 2	Семестр:	
Тижневих годин для денної форми навчання: 7 аудиторних – 42;з.ф.н.- 12 самостійної роботи здобувача – 78	3	2
	Лекції:	
	22	8
	Практичні (семінарські):	
	20	4
Вид підсумкового контролю: залік	Лабораторні:	
Форма підсумкового контролю: усна	Самостійна робота:	
	78	108

2. МЕТА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Мета освітнього компонента «Проєктний менеджмент в HoReCa» - це формування у здобувачів компетентностей щодо системи теоретичних основ ключових галузей знань з управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі і прикладних вмінь та навичок використання принципів і методів ініціювання, планування змісту та тривалості проєктів, виконання, моніторингу, контролю ходу виконання проекту, завершення та управління проектами, а також методів оцінки ефективності реалізації проекту з урахуванням ризиків, що виникають при управлінні проєктами та особливостей управління проєктною командою.

Предметом вивчення освітнього компонента є – проєкти в готельному та ресторанному бізнесі,методи управління проектами, планування ресурсів і витрат проектного бюджету , контроль за виконанням проекту, ризики невиконання проєкту, учасники проєкту.

Завданнями освітнього компонента є:

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних 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

ЗК8.Уміння розробляти проекти та керувати ними

ФК1. 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
ФК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу
ФК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
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

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Передумов вивчення освітнього компонента немає.

4. ОЧКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми вивчення освітнього компонента «Проєктний менеджмент в HoReCa» повинно забезпечити досягнення таких програмних результатів навчання:

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, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу	РН1
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 соціально□економічних досліджень	РН5

Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення	РН8

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування освітнього компонента «Проєктний менеджмент в HoReCa»:

Очікувані результати навчання з дисципліни	**Шифр РН**
Здатність розробляти і приймати ефективні рішення з питань розробки та реалізації проектів в сфері готельно-ресторанного бізнесу,враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики.	РН1
Здатність розробляти і приймати ефективні рішення в процесі формування команди проекту, аналізувати і порівнювати альтернативні проекти, оцінювати ризики невиконання поставлених задач та ймовірні наслідки їх впливу.	РН1
Вміти розробляти і застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій з метою створення конкурентоспроможних підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	РН3
Знати застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі враховуючи основні обмеження які накладаються на проєкт .	РН3
Здатність оцінювати ринкові можливості, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності з метою здійснення правильного вибору проекту та постановки основних цілей.	РН5
Вміти формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально□економічних досліджень з метою вибору конкурентоспроможного проєкту та досягнення стратегічних цілей підприємств готельного та ресторанного бізнесу.	РН5
Розробляти, впроваджувати та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельноресторанного бізнесу в сучасних умовах з використанням антикризових підходів.	РН8
Розробляти,контролювати, впроваджувати та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу використовуючи процес ний підхід.	РН8

5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання результатів навчання та методами демонстрування з освітнього компонента є:

- поточне оцінювання – здійснюється для всіх видів аудиторних занять під час їх проведення. Метою поточного оцінювання є визначення рівня досягнень дисциплінарних результатів навчання здобувача за певним розділом (темою) робочої програми дисципліни, практичними заняттями, самостійною роботою;
- модульне оцінювання має на меті оцінювання знань, умінь та практичних навичок здобувача, набутих під час засвоєння теоретичного і практичного матеріалу після вивчення логічно завершеної частини навчальної дисципліни;
- підсумкове оцінювання передбачає комплексне оцінювання рівня сформованості результатів навчання з дисципліни.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: самостійна робота, реферат, есе, доповідь,презентація.

Знання, вміння та навички здобувачів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна кількість балів, яку може отримати здобувач за результатами поточного контрою протягом одного модуля – 50.

Форма модульного контролю: контрольна робота. Передбачає розкриття теоретичних питань. Кожне завдання модульної контрольної роботи (2 теоретичні) оцінюється окремо. Загальна оцінка розраховується як сума оцінок: по 25 балів кожне теоретичне питання, (разом за контрольну – 50 балів). Підсумкова оцінка за кожний модуль складається із суми балів за поточне оцінювання і результату модульної контрольної роботи (максимальна оцінка – 100 балів).

Знання, вміння та навички здобувачів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна кількість балів, яку маже отримати здобувач за результатами поточного контрою протягом одного модуля – 50.

Форма підсумкового семестрового контролю: залік в усній формі .

Якщо здобувач погоджується з набраною кількістю балів, ця оцінка може бути виставлена в залікову відомість. Якщо здобувач не отримав достатньої кількості балів (менше 60) або не погоджується з підсумковою оцінкою, то він складає іспит (залік) у формі усної відповіді. Максимальна оцінка за усну відповідь на екзамені (заліку) – 100 балів.

Здобувач, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали) до підсумкового контролю не допускається.

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 1 до 50 балів.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)

Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Модульна контрольна робота	Сума
10	8	8	8	8	8	50	100

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)

Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Модульна контрольна робота	Сума
8	7	7	7	7	7	7	50	100

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	**Модуль 1**		**Модуль 2**	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні (семінарські) заняття	5	50	5	50
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом		100		100

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Критерії оцінювання теоретичних завдань на модульній контрольній роботі (максимальна кількість за 1 завдання – 25 балів):

0 – здобувач не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити; 1 – 6 балів – здобувач не володіє навчальним матеріалом у достатньому обсязі, проте фрагментарно, поверхово викладає окремі питання навчальної дисципліни, не розкриває зміст теоретичних питань; 7 – 16 балів – здобувач відтворює значну частину навчального матеріалу, висвітлює його основний зміст, виявляє елементарні знання окремих положень, записує основні статистичні показники, але здатний до глибокого, всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, не користується необхідною літературою; 17 – 24 балів – здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст теоретичних запитань, використовуючи при цьому обов’язкову літературу, застосовує наукову термінологію, але при висвітленні деяких питань не вистачає

достатньої глибини та аргументації; 25 балів – здобувач у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних запитань , використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу, вільно володіє науковою термінологією.

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Підсумковий семестровий контроль з дисципліни здійснюється в усній формі за варіантами. Варіант складається з 2 завдань, що носять теоретичний характер (2 завдання по 50 балів).

Критерії оцінки теоретичного завдання (максимальна кількість за 1 завдання – 50 балів):

0 балів – не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань ; 1 – 15 балів - частково володіє навчальним матеріалом ,не в змозі викласти зміст питання , допускає суттєві помилки; 16 – 25 балів – не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його , недостатньо розкриває зміст теоретичних питань , допускає суттєві неточності; 26 – 35 балів – в цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст , але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки; 36-49 балів – достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає , в основному розкриває зміст теоретичних питань , але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускає окремі неточності та незначні помилки; 50 балів – в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає , глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань .

Підсумкова оцінка з дисципліни здійснюється згідно з Методикою переведення показників успішності знань здобувачів Університету в систему оцінювання за шкалою ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

<table>
<tr><td rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</td><td rowspan="2">Оцінка ECTS</td><td colspan="2">Оцінка за національною шкалою</td></tr>
<tr><td>для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</td><td>для заліку</td></tr>
<tr><td>90 – 100</td><td>A</td><td>відмінно</td><td rowspan="5">зараховано</td></tr>
<tr><td>82-89</td><td>B</td><td rowspan="2">добре</td></tr>
<tr><td>74-81</td><td>C</td></tr>
<tr><td>64-73</td><td>D</td><td rowspan="2">задовільно</td></tr>
<tr><td>60-63</td><td>E</td></tr>
<tr><td>35-59</td><td>FX</td><td>незадовільно</td><td>не зараховано</td></tr>
<tr><td>0-34</td><td>F</td><td>незадовільно</td><td>не зараховано</td></tr>
</table>

6. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади управління проєктами.

Тема 1. Загальна характеристика управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі.

Поняття проекту та управління проєктами. Складові визначення проєкту. Проєктне управління діяльністю по розвитку. Категорії програм.

Основні види діяльності організації, які існують паралельно. Проєктна тріада. Час. Ресурси. Якість. Управління проектом. Рівні зрілості суб'єктів господарювання, які запровадили управління проектами.

Проектний менеджмент як сфера професійної діяльності. Нові напрями і сфери проектного менеджменту.

Методи сіткового планування.

Класифікація та оточення проєктів. Економічні, соціальні, інвестиційні, інноваційні, ІТ- проекти, освітні проекти , проекти дослідження та розвитку.

Життєвий цикл проекту. Альтернативна вартість інвестицій. Остаточний план.

Процеси проекту. Процесний підхід в управлінні проектами.

Області знань управління проектами. Цілі, результати і стратегія проекту.

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. TOPI-модель побудови команди проекту.

Тема 2. Обгрунтування доцільності проєкту в готельному та ресторанному бізнесі.

Причини появи проєктів. Умови визначення ідеї проекту. Основні критерії прийняття ідеї проєкту. 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 3. Основні форми організації структури проєкту.

Поняття проєктної 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 управління проектами в готельно- ресторанній сфері. 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 4. Загальні підходи до планування і контролю проєктів в готельному та ресторанному бізнесі.

Планування реалізації проєкту. 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 в готельному та ресторанному господарстві. 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 в готельному та ресторанному господарстві. 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 5. Структуризація проєкту

Визначення структури проекту на етапі планування. Структура проекту. Правила структуризації. Управління окремими компонентами проекту в готельному та ресторанному бізнесі. Декомпозиція проекту. Сфери використання структурних моделей проекту. Структуризація проекту. Підходи до структуризації проекту. Суть структуризації. Завдання структуризації проекту. Основні задачі структуризації проекту. Послідовність здійснення структуризації. Розподіл структури проекту. Ієрархія цілей.

Тема6. Планування ресурсів,витрат і проєктного бюджету

Матеріально-технічна підготовка проєкту. Категорії витрат проекту. Порядок планування витрат за проектом. Розробка бюджету проекту. Загальна оцінка потреби у ресурсах та їх розподіл у часі. Складання таблиці потреб у ресурсах по роботах проекту. Складання таблиці наявних ресурсів. Зіставлення потреби й наявності ресурсів, визначення їх нестачі або надлишків. Визначення постачальників ресурсів по проекту. Врахування факторів, які впливають на

забезпеченість проекту ресурсами. Формування графіків постачання ресурсів. Перепланування календарного плану. Контроль і побудова нових ресурсних планів

Змістовий модуль 2. Стандарти та стратегії управління проєктами

Тема 7. Контроль виконання проєкту в готельному та ресторанному бізнесі.

Контроль як основа управління проєктною діяльністю. Контроль проектної діяльності. Завдання контролю проектної діяльності.

Види контролю виконання проекту в готельному та ресторанному бізнесі. Попередній контроль. Поточний контроль. Заключний контроль.

Технологія оцінки проектної діяльності. Джерела інформації.

Регулювання процесу реалізації проекту.Внесення змін та оцінка наслідків.

Тема 8. Управління ризиками в проєктах.

Проєктні ризики та їх класифікація. Управління ризиком. Види невизначеності. Класифікація ризиків за джерелами виникнення. Форс-мажорні обставини. Розрахунок екстремальних випадків. Причини виникнення проектних ризиків. Зовнішні ризики . Внутрішні ризики. Ризики , які можуть бути застраховані.

Принципи управління проектними ризиками. Питання в межах управління проектними ризиками. Вибір методів та інструментів управління ризиком.

Методи аналізу ризиків проекту. Види аналізу ризиків.

Можливості зниження та протидії ризикам. Методи зниження ризиків.

Тема 9. Управління якістю проєктів в готельному та ресторанному бізнесі.

Концепція управління якістю проєктів. Метод системного управління якістю. Класифікація витрат. Система норм і стандартів. Система стандартів ISO. Елементи стандартів. Система нормативних документів для управління інвестиційними проектами.

Управління забезпеченням якості проекту. Основні елементи управління якістю проекту. Функції проект-менеджера в забезпеченні якості проекту. Програма забезпечення якості проекту.

Контроль якості проекту . Види діяльності інспекторів.

Тема 10. Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проєктами.

Поняття та види аутсорсингу. Аутсорсинг управління проєктами. Офшоринг. Дочірня офшорна компанія . Місцеве субконтрактування з офшорингом (Onsite Subcontracting with Offshoring) .Чисті офшорні проекти (Pure Ofshore Projects). Офшорингові індивідуальні проекти (Offshoring Individual Projects). Місцева/офшорна модель всесвітньої (глобальної) доставки. Мультипідрядний офшоринг .Офшоринг як комплексне стратегічне рішення для здешевлення бізнесу.

Тема 11. Стандарти управління проєктами.

Поняття стандартів з управління проєктами. Види стандартів управління проектами та їх характеристика. 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

Інноваційна діяльність як основа потенціалу проєктного управління. Визначення потенціалу підприємств ГРБ . Оцінка потенціалу впровадження проєктного управління інноваційним розвитком ГР підприємства. Способи підвищення показників . Інтелектуальний потенціал та кадровий потенціал . Технічний і технологічний потенціал . Інформаційний потенціал. Комунікаційний потенціал . Науково-дослідницький потенціал . Інновації у сфері ресторанного господарства.

Тема 13.Формування стратегії управління проєктами

Реалізація стратегії. Завдання реалізації стратегії .Реалізація обраної стратегії. Оцінка результативності розробленої стратегії управління проєктами підприємства, її основні параметри. Узгодженість інвестиційної стратегії підприємства із загальною стратегією його розвитку . Узгодженість інвестиційної стратегії підприємства з передбачуваними змінами зовнішнього інвестиційного середовища . Узгодженість інвестиційної стратегії підприємства з його внутрішнім потенціалом. Внутрішня збалансованість інвестиційної стратегії. Реалізованість інвестиційної стратегії. Прийнятність рівня ризиків, що пов'язані із реалізацією інвестиційної стратегії. Економічна ефективність реалізації інвестиційної стратегії. Позаекономічна ефективність реалізації інвестиційної стратегії.

6.2.Структура освітнього компонента

Назви змістових	Кількість годин

модулів і тем	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади управління проєктами.												
Тема 1. Загальна характеристика управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі.	10	2	2			6	13	2	2			9
Тема 2. Обгрунтування доцільності проєкту в готельному та ресторанному бізнесі	10	2	2			6	11	2				9
Тема 3. Основні форми організації структури проєкту.	10	2	2			6	9					9
Тема 4. Загальні підходи до планування і контролю проектів в готельному та ресторанному бізнесі	10	2	2			6	9					9
Тема 5. Структуризація проєкту	9	1	2			6	9					9
Тема6. Планування ресурсів,витрат і проектного бюджету	7	1				6	9					9
Модульна контрольна робота №1	2	**2**										
Разом за	**58**	**12**	**10**	**-**	**-**	**36**	**60**	**4**	**2**			**54**

змістовим модулем 1												
Змістовий модуль 2. Стандарти та стратегії управління проєктами												
Тема 7.Контроль виконання проєкту в готельному та ресторанному бізнесі.	10	2	2			6	12	2	2			8
Тема 8. Управління ризиками в проєктах.	9	1	2			6	10	2				8
Тема 9. Управління якістю проектів в готельному та ресторанному бізнесі.	9	1	2			6	8					8
Тема 10. Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проєктами	9	1	2			6	8					8
Тема 11. Стандарти управління проєктами	9	1	2			6	8					8
Тема 12.Оцінка потенціалу впровадження системи управління проєктами в ГРБ	7	1				6	8					8
Тема 13.Формування стратегії управління проєктами	7	1				6	6					6
Модульна контрольна робота	2	2										

№ 2												
Разом за змістовим модулем 2	**62**	**10**	**10**	**-**	**-**	**42**	**60**	**4**	**2**			**54**
Усього годин	**120**	**22**	**20**	**-**	**-**	**78**	**120**	**8**	**4**	**-**	**-**	**108**

6.3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Загальна характеристика управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі.	2	2
2	Тема2. Обгрунтування доцільності проєкту в готельному та ресторанному бізнесі.	2	
3	Тема 3. Основні форми організації структури проєкту.	2	

4	Тема 4. Загальні підходи до планування і контролю проєктів в готельному та ресторанному бізнесі.	2	
5	Тема 5. Структуризація проєкту	2	
6	Тема6. Планування ресурсів,витрат і проєктного бюджету		
7	Тема 7.Контроль виконання проєкту в готельному та ресторанному бізнесі.	2	2
8	Тема 8. Управління ризиками в проєктах.	2	
9	Тема 9. Управління якістю проєктів в готельному та ресторанному бізнесі.	2	
10	Тема 10. Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проєктами	2	
11	Тема 11. Стандарти управління проєктами	**2**	
12	Тема 12.Оцінка потенціалу впровадження системи управління проєктами в ГРБ		
13	Тема 13.Формування стратегії управління проєктами		
	Разом	**20**	**4**

6.4. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Загальна характеристика управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі.	6	9
2	Тема2. Обгрунтування доцільності проєкту в готельному та ресторанному бізнесі.	6	9

3	Тема 3. Основні форми організації структури проєкту.	6	9
4	Тема 4. Загальні підходи до планування і контролю проєктів в готельному та ресторанному бізнесі.	6	9
5	Тема 5. Структуризація проєкту	6	9
6	Тема6. Планування ресурсів,витрат і проєктного бюджету	6	9
7	Тема 7.Контроль виконання проєкту в готельному та ресторанному бізнесі.	6	8
8	Тема 8. Управління ризиками в проєктах.	6	8
9	Тема 9. Управління якістю проєктів в готельному та ресторанному бізнесі.	6	8
10	Тема 10. Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проєктами	6	8
11	Тема 11. Стандарти управління проєктами	6	8
12	Тема 12.Оцінка потенціалу впровадження системи управління проєктами в ГРБ	6	8
13	Тема 13.Формування стратегії управління проєктами	6	6
	Разом	**78**	**108**

7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

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.

Результати перегляду робочої програми освітнього компонента

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис, Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис, Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис, Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис, Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис, Прізвище ініціали)