

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО

Навчально-науковий інститут
неперервної освіти і туризму
«27» травня 2025 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Розробник: завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, д.е.н., професор Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, доктор філософії в галузі знань 10 Природничі науки Ірина КОВАЛЬЧУК

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни

Основні завдання навчальної дисципліни передбачають опанування практичними інструментами ефективного управління проєктами в готельно-ресторанній справі, зокрема: ознайомлення з проєктною діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного господарства через застосування спеціалізованих засобів і програмних інструментів; набуття спроможностей щодо використання узагальненої моделі управління проєктами суб'єктів готельно-ресторанного господарства як комплексу взаємозв'язаних цілей і функцій, що визначаються та втілюються під час реалізації проєктів; формування банку теоретичних знань про основні функції управління проєктами готельно-ресторанній справі; ознайомлення й практична апробація курсу програмних засобів планування та управління проєктами в підприємствах готельно-ресторанної справи.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	90	
Кількість кредитів ECTS	3	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проєкт (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	Денна	Заочна
Курс (рік підготовки)	I курс	I курс
Семестр	2	2
Лекційні заняття	15 год.	10 год.
Практичні, семінарські заняття	15 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	60 год.	130 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів поглиблених знань і навичок з планування, організації та управління закладами готельно-

ресторанної справи, визначення можливостей для їх розвитку, набуття студентами компетенцій для ведення ефективного менеджменту, зокрема визначення ролі менеджерів різних рівнів з урахуванням їх фахових компетенцій у створенні та забезпеченні тривалого функціонування закладу готельно-ресторанної справи, організації господарсько-управлінських процесів, а також, за необхідності, проєктів, пов'язаних спільним управлінням.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

ІК. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

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.

ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК9. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. 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 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Програмні результати навчання (ПРН):

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 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

ПРН 11. Здійснювати дослідження та /або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назва змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							заочна форма					
	тижні	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	14
Модуль 1. Теоретичні аспекти управління проєктами в готельно-ресторанній справі													
Тема 1. Ключові риси управління проєктами в готельно-ресторанній справі	1	5	1	0			4	12	2	0			10
Тема 2. Оцінка доцільності проєкту та аналіз його ефективності	1	5	1	0			4	11	1	0			10
Тема 3. Формування системи управління проєктами в	2, 3	8	2	2			4	11	1	0			10

готельно-ресторанній справі													
Тема 4. Організаційні аспекти структуризації проєктів	4,5	6	0	2			4	11	1	0			10
Тема 5. Формування проєктної команди в готельно-ресторанній справі	6, 7	11	2	2			7	12	0	2			10
Тема 6. Особливості планування і контролю проєктів готельно-ресторанній	8,9	11	2	2			7	12	0	2			10
Разом за змістовим модулем 1	46		8	8			30	92	5	7			80
Модуль 2. Управління реалізацією проєктів у готельно-ресторанній справі													
Тема 7. Контроль за впровадженням проєктів у готельно-ресторанній справі	10	6	1	0			5	11	1	0			10
Тема 8. Особливості управління ризиками у проєктах готельно-ресторанній справи	10	8	1	2			5	11	1	0			10
Тема 9. Ключові аспекти управління якістю проєктів у готельно-ресторанній справі	11, 12	10	1	2			7	11	1	0			10
Тема 10. Управління контрактами та забезпечення проєктів	13, 14	10	2	2			6	14	2	2			10

готельно-ресторанної справи													
Тема 11. Найпоширеніші програмні засоби процесу управління проектами в готельно-ресторанній справі	15	10	2	1			7	11	0	1			10
Разом за змістовим модулем 2	44		7	7			30	58	5	3			50
Усього годин	90		15	15			90	150	10	10			130

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Ключові риси управління проектами в готельно-ресторанній справі	1
2.	Оцінка доцільності проекту та аналіз його ефективності	1
3.	Формування системи управління проектами в готельно-ресторанній справі	2
5.	Формування проектної команди в готельно-ресторанній справі	2
6.	Особливості планування і контролю проектів готельно-ресторанній	2
9.	Контроль за впровадженням проектів у готельно-ресторанній справі	1
10.	Особливості управління ризиками у проектах готельно-ресторанної справи	1
11.	Ключові аспекти управління якістю проектів у готельно-ресторанній справі	1
12.	Управління контрактами та забезпечення проектів готельно-ресторанної справи	2
13.	Найпоширеніші програмні засоби процесу управління проектами в готельно-ресторанній справі	2

4. Теми семінарських, практичних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Система управління проектами в готельно-ресторанній	2

	справі	
2.	Організаційні аспекти структуризації проєктів	2
3.	Формування проєктної команди в готельно-ресторанній справі	2
4.	Планування і контролю проєктів готельно-ресторанній справі	2
5.	Управління ризиками у проєктах	2
6.	Управління якістю проєктів у готельно-ресторанній справі	2
7.	Управління контрактами та забезпечення проєктів готельно-ресторанній справі	2
8.	Програмні засоби процесу управління проєктами	1

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Класифікаційні ознаки проєктів у готельно-ресторанній справі	4
2.	Ключові особливості різних типів організаційних структур підприємств готельно-ресторанної справи	4
3.	Основні стадії життєвого циклу команди проєктів у готельно-ресторанній справі	7
4.	Критерії відбору кандидатів у команди проєктів у готельно-ресторанній справі	4
5.	Джерела невизначеності у діяльності підприємств готельно-ресторанної справи	7
6.	Нові методи управління якістю проєктів у готельно-ресторанній справі	7
7.	Контроль за впровадженням проєктів	5
8.	Ризики у реалізації проєктів	5
9.	Нормативне забезпечення проєктної діяльності	6
10.	Програмні засоби процесу управління проєктами в готельно-ресторанній справі	7
11.	Аналіз ефективності проєкту	6

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист проєктів;
- пірінгове оцінювання.

7. Методи навчання:

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно з чинним «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретичні аспекти управління проєктами в готельно-ресторанній справі		
Практична робота 1. Система управління проєктами в готельно-ресторанній справі	ПРН 8, 11. Вміти дослідити управлінську структуру підприємств готельно-ресторанної справи, визначити її типи та ключові особливості, знати головні етапи формування системи управління індустрією гостинності	15
Практична робота 2. Організаційні аспекти структуризації проєктів	ПРН 5, 8. Вміти будувати схеми структурних моделей проєктів у готельно-ресторанній справі	15
Практична робота 3. Формування проєктної команди в готельно-ресторанній справі	ПРН 1, 8, 10. Вміти створювати ефективну проєкту команду в готельно-ресторанній справі, визначати фактори, що сприятимуть попередженню конфліктів у проєктній діяльності, сформулювати систему мотивації для команди проєктів	15
Практична робота 4. Планування і контролю проєктів готельно-ресторанній справі	ПРН 3, 8. Знати, особливості планування етапів життєвого циклу проєктів, вміти проводити комплексний аналіз внесення змін у реалізацію проєктів у готельно-ресторанній справі	15
Самостійна робота		10
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1.		100
Модуль 2. Управління реалізацією проєктів у готельно-ресторанній справі		
Практична робота 5. Управління ризиками у проєктах	ПРН 1, 3. Вміти визначати вплив факторів ризику та наслідків дестабілізуючих зовнішніх факторів у діяльності суб'єктів готельно-ресторанної справи, знати процедуру управління проєктними ризиками в передбачуваних ринкових умовах	15
Практична робота 6. Управління якістю	ПРН 7, 8. Знати інструменти та методи забезпечення якості проєктів, вміти розробляти заходи з покращення якості та складати план з управління якістю у	15

проектів у готельно-ресторанній справі	готельно-ресторанній справі	
Практична робота 7. Управління контрактами та забезпечення проєктів готельно-ресторанній справі	ПРН 7, 8. Знати вимоги до підготовки тендерної пропозиції, вибору найбільш вигідних закупівель, заключення і проведення аудиту за реалізацією контрактів, вміти оформити тендерну документацію	15
Практична робота 8. Програмні засоби процесу управління проєктами	ПРН 8, 11. Знати структуру і типи систем автоматизації управління, вміти використовувати програмні інструменти для керування проєктами в готельно-ресторанній справі	15
Самостійна робота		10
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	(M1+M2)/2*0,7≤70	
Екзамен		30
Всього	(Навчальна робота + залік) ≤100	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени / заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5069>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);

- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Антоненко, І., & Мельник, І. (2023). Виклики і реалії управління інноваційними проєктами в ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство, (55). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-55-22>.
2. Галушка В. Теоретико-методичні засади управління проєктами. Підприємництво, господарство і право. 2020. № 7. С. 92–98. <https://doi.org/10.32849/2663-5313/2020.7.72>.
3. Гамкало М. З., Манько А. М. Проєктування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. – 2021. – 39 с. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/Hamkalo_Manko_Proektuvannia-zakl-HRB-2021-book.pdf.
4. Закон України про внесення змін до Закону України «Про інвестиційну діяльність». URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4218-17>.
5. Закон України про інвестиційну діяльність. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>.
6. Кодекс законів про працю України (КЗпП) [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.rabotaplus.com.ua/info/kzot/13.html>.
7. Кравченко К. Р. Історія управління проєктами. Сучасні комп'ютерні та інформаційні системи і технології. Київ : КНУТД, 2022. С. 188.
8. Науменко Є. О. Управління проєктами підприємства із використанням інформаційних технологій. Інтегровані технології управління. Національний університет «Одеська політехніка», 2023. С. 19–21.
9. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.
10. Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун]; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
11. Податковий кодекс України [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>.
12. Постова В. В. Використання інформаційних систем та технологій в закладах ресторанного господарства: вплив на якість обслуговування та збільшення прибутку. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». 2023. Вип. 47. С. 94–97.
13. Проєктування та дизайн закладів готельно – ресторанного господарства: навч. посіб./ С.В.Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 325 с.
14. Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі: метод. реком. з дисципліни для здобувачів 2-го (магістерського) рівня вищої освіти

першого року навчання за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 «Сфера обслуговування» / упоряд. І. І. Січка. – Ужгород 2020. – 30 с.

15. Фостолович В. А. Сучасні інструменти системи управління бізнесом у сфері готельно-ресторанної справи. Інвестиції: Практика та досвід. 2022. № 11-12. С. 18–25. <https://doi.org/10.32702/2306-6814.2022.11-12.18>.