

	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Назва курсу	Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	
Викладач	Журило Ірина Валентинівна, к.е.н., доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи	
Рівень вищої освіти, галузь знань, спеціальність, освітня програма	Рівень вищої освіти: другий (магістерський) Галузь знань: J «Транспорт та послуги», Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Контактний телефон	+38(050) 45-75-438	
E-mail	zhuriloiv@gmail.com	
Обсяг та ознаки дисципліни	Дисципліна фахової (спеціальної) підготовки Форма контролю: екзамен Загальна кількість кредитів – 4, годин – 120, у т.ч. лекції – 28 годин, практичні заняття – 14 годин, самостійна робота – 78 години. Формат: очний (offline / face to face) / дистанційний (online). Мова викладання: українська	
Консультації	Консультації проводяться відповідно до Графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Telegram за домовленістю.	
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні, але ефективність засвоєння змісту дисципліни підвищиться, якщо здобувач попередньо опанував матеріал таких дисциплін як: економіка, економіка підприємства, менеджмент, стратегічний менеджмент	

1. Мета і завдання дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системи знань, практичних навичок і професійних компетентностей у сфері управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі, спрямованих на ефективну організацію, планування, реалізацію та контроль проектів з урахуванням сучасних стандартів, принципів сталого розвитку, інновацій та специфіки індустрії HoReCa.

Завдання дисципліни полягає у:

1. Ознайомленні студентів з теоретико-методологічними основами управління проектами та їх специфікою у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
2. Вивчені основних підходів, методів та інструментів планування, моніторингу й оцінювання проектів у HoReCa.
3. Розкритті особливостей управління ресурсами (фінансовими, матеріальними, кадровими) у процесі реалізації проектів.
4. Формуванні навичок розробки бізнес-планів та інноваційних проектів у сфері готельно-ресторанної справи.
5. Розвиненні здатності до прийняття управлінських рішень в умовах невизначеності та ризиків.
6. Ознайомленні з міжнародними стандартами управління проектами та їх адаптацією у сфері гостинності.
7. Сприянні формуванню стратегічного мислення та проектної культури майбутніх фахівців.
8. Розкритті відповідальності за якість реалізації проектів, орієнтацію на потреби клієнтів та принципи сталого розвитку.

2. Результати навчання

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

Загальні компетентності

- ЗК2.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
- ЗК3.** Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей
- ЗК7.** Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Спеціальні компетентності

- 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

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну 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 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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.

СК 13*. Здатність ставити, формалізувати та вирішувати управлінські та організаційні завдання у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, системно аналізувати проблеми функціонування закладів гостинності, генерувати нові ідеї та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та сталий розвиток індустрії гостинності Центральноукраїнського регіону.

СК 14*. Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку готельно-ресторанної індустрії та кейтерингового сервісу, прогнозувати їх вплив на регіональний бізнес гостинності та застосовувати ці знання для формування нових моделей управління, сервісних та бізнес-процесів, спрямованих на економічне та соціальне відновлення Центральноукраїнського регіону.

Програмні результати 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.

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

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

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують

застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

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

ПРН 13*. Досліджувати, аналізувати та синтезувати інформацію щодо організаційних, управлінських і сервісних процесів у закладах готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, розробляти ефективні управлінські та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та стійкий розвиток регіональної індустрії гостинності

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

При організації освітнього процесу в Центральнотукаїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркоких навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

4. Програма навчальної дисципліни

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Завдання
1	2	3	4
1	Тема 1. Управління проектами в готельно-ресторанній справі: поняття, сутність, методологія та обґрунтування доцільності реалізації проектів Визначення проекту як одноразової сукупності взаємопов'язаних дій, які здійснюються протягом певного часу, з певною метою, при певних ресурсних обмеженнях. Проект має тільки йому властиві риси, він проходить ряд етапів, стадій, фаз. Для того, щоб провести проект через всі стадії, етапи, фази ним необхідно управляти. Для методології управління проектами характерно зосередження прав і відповідальності за досягнення цілей на одній або невеликій групі людей. Передумови для вибору методології управління проектами. Відмінності між управлінням проектами і виробничим управлінням. Взаємозв'язок управління проектами, управління інвестиціями та функціональним менеджментом. Для обґрунтування доцільності проекту необхідно провести попередній аналіз здійснення проекту на основі експертних оцінок варіантів інвестиційних рішень. Першим кроком реалізації є визначення факторів, які можуть впливати на успішність виконання проекту, визначити їх ранги, бали. Інтегральна експертна оцінка визначить	14	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань 4. Презентації індивідуальних завдань 5. Пройти тест в системі дистанційної освіти Moodle

	доцільність даного проекту. Принципова модель управління проектами. Оточення проекту – зовнішнє і внутрішнє. Цілі проекту та результати, учасники проекту. Параметри проекту: види і обсяги робіт, вартість, затрати, часові параметри, ресурси, якість проектних рішень.		
2	Тема 2. Функції, підсистеми і методи управління проектами в готельно-ресторанній справі Функції управління проектами у HoReCa: Планування – визначення цілей, формування стратегії, розробка календарних і фінансових планів; Організація – побудова структури проекту, розподіл ролей та обов'язків між учасниками команди; Мотивація – стимулювання персоналу та партнерів до досягнення результатів; Координація – узгодження дій усіх учасників проекту, комунікація; Контроль – відстеження виконання завдань, дотримання бюджету, строків та якості; Регулювання – коригування планів, усунення відхилень і мінімізація ризиків. Підсистеми управління проектами: Управління змістом проекту – чітке визначення цілей і завдань; Управління термінами – планування та контроль графіка робіт; Управління ресурсами – фінансові, людські, матеріальні ресурси; Управління якістю – дотримання стандартів послуг у готелях і ресторанах; Управління ризиками – аналіз і мінімізація можливих загроз (наприклад, сезонність попиту, зміна туристичних потоків); Управління комунікаціями – інформаційний обмін у команді проекту та з клієнтами; Управління інноваціями – впровадження цифрових технологій, нових сервісних концепцій. Методи управління проектами: Класичні методи: мережеве планування (PERT, CPM), календарне планування, бюджетування; Сучасні методології: Agile, Scrum, Lean, Kanban, PRINCE2 – адаптація до HoReCa (швидке реагування на зміни в попиті, робота з клієнтським досвідом); Інструменти цифрового управління: MS Project, Trello, Asana, Jira – для контролю завдань, ресурсів і термінів; Методи оцінки ефективності: SWOT-аналіз, ROI (окупність інвестицій), NPV (чиста приведена вартість), BSC (збалансована система показників).	14	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань 4. Презентації індивідуальних завдань 5. Пройти тест в системі дистанційної освіти Moodle
3	Тема 3. Основні форми організаційної структури проектів в готельно-ресторанній справі Сутність і різновиди організаційних структур управління проектами, що застосовуються у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Аналізуються їхні переваги, недоліки та умови використання з урахуванням специфіки HoReCa. Поняття організаційної структури проекту – визначення, значення для ефективної реалізації готельно-ресторанних проектів. Функціональна структура – управління здійснюється через традиційні підрозділи (маркетинг, фінанси, персонал, виробництво). Використовується у невеликих або стандартних проектах. Проектна структура – створюється спеціальна команда, яка працює виключно над конкретним проектом (наприклад, відкриття нового готелю чи ресторану). Матрична структура – поєднання функціональної та проектної; персонал підпорядковується як функціональним керівникам, так і менеджеру проекту. Найбільш	14	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань 4. Презентації індивідуальних завдань 5. Пройти тест в системі дистанційної освіти Moodle

	поширена у великих мережах HoReCa. Командна (бригадна) структура – гнучка форма управління, орієнтована на невеликі інноваційні проекти (нове меню, сервісні концепції). Порівняльна характеристика структур – ефективність, гнучкість, рівень відповідальності, можливості комунікації. Приклади з практики HoReCa – вибір структури залежно від типу проєкту: відкриття ресторану, запуск франшизи, організація гастрономічного фестивалю		
4	Тема 4. Структуризація проєкту. Методи розподілу робіт по етапах. Управління процесом планування Процес структуризації проєктів у готельно-ресторанній справі та організації ефективного планування. Сутність структуризації проєкту – поділ складного проєкту на логічні складові елементи, що спрощує управління та контроль. Методи структуризації: WBS (Work Breakdown Structure) – ієрархічне дерево робіт; OBS (Organizational Breakdown Structure) – розподіл завдань між підрозділами та виконавцями; CBS (Cost Breakdown Structure) – деталізація бюджету проєкту; комбіновані методи структуризації. Розподіл робіт по етапах життєвого циклу проєкту – ініціація, планування, реалізація, моніторинг і завершення. Управління процесом планування – визначення цілей, формування календарного та фінансового плану, розрахунок потреби у ресурсах. Інструменти планування – сіткові графіки (PERT, CPM), діаграми Ганта, сучасне програмне забезпечення (MS Project, Trello, Asana). Специфіка у сфері HoReCa – планування відкриття готелю чи ресторану, сезонні проєкти, організація заходів та інноваційних сервісів. Важливість контролю та коригування планів – мінімізація ризиків, забезпечення якості та своєчасності виконання.	11	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань 4. Презентації індивідуальних завдань 5. Розв’язання задач 6. Пройти тест в системі дистанційної освіти Moodle
5	Тема 5. Кошторисне планування та ресурсне планування. Управління вартістю проєкту в готельно-ресторанній справі Розглядаються фінансові та ресурсні аспекти управління проєктами у сфері HoReCa, що забезпечують їх економічну ефективність і конкурентоспроможність. Кошторисне планування – визначення загальної вартості проєкту та формування бюджету; статті витрат (будівництво, обладнання, персонал, маркетинг, обслуговування). Роль кейтерингу в кошторисному плануванні. Взаємозв’язок кошторисного та календарного планування – узгодження бюджету з графіком виконання робіт; розподіл витрат у часі. Ресурсне планування – оцінка потреб у фінансових, матеріальних, трудових та інформаційних ресурсах; методи оптимізації використання ресурсів. Ресурсне планування кейтерингових проєктів. Управління вартістю проєкту – контроль виконання бюджету, аналіз відхилень, методи коригування витрат. Методи управління вартістю – аналіз «витрати–результати», метод освоєного обсягу (EVM), визначення точки беззбитковості, оцінка економічної ефективності (ROI, NPV, IRR). Особливості у готельно-ресторанній сфері – високі	11	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань 4. Презентації індивідуальних завдань 5. Розв’язання задач 6. Пройти тест в системі дистанційної освіти Moodle

	початкові інвестиції, вплив сезонності на витрати й доходи, планування витрат на сервіс і якість обслуговування. Практичне значення – забезпечення фінансової стійкості проєкту, оптимізація витрат, підвищення конкурентоспроможності та прибутковості підприємства HoReCa. Визначення рівня інвестиційних, економічних умов Центральноукраїнського регіону. Оцінка туристичного потенціалу регіону, культурних та етнічних особливостей. Визначення необхідності розвитку освітніми закладами туристично-готельного профілю. Доступність транспортної, комунальної та цифрової інфраструктури визначає ефективність реалізації проєктів. Підвищення ефективності управління вартістю проєкту в готельно-ресторанній справі в період повоєнного відновлення економіки.		
6	Тема 6. Управління ризиками в проєктах готельно-ресторанній справі Розглядаються основні види ризиків, характерних для готельно-ресторанного бізнесу: фінансові, організаційні, кадрові, маркетингові, технологічні, екологічні та соціальні. Висвітлюються етапи процесу управління ризиками: Ідентифікація ризиків – виявлення можливих загроз і невизначеностей. Аналіз і оцінка ризиків – визначення ймовірності настання та потенційних наслідків. Розробка заходів реагування – уникнення, зниження, передача або прийняття ризиків. Моніторинг і контроль – постійне відстеження ризиків у процесі реалізації проєкту. Аналіз та оцінка ризиків кейтерингових проєктів. Окрема увага приділяється сучасним методам та інструментам аналізу ризиків (SWOT, PEST, сценарний аналіз, метод Монте-Карло) та використанню програмного забезпечення для їх моніторингу. Специфіка управління ризиками у готельно-ресторанній справі полягає у високій залежності від зовнішніх чинників (сезонність, туристичні потоки, економічна ситуація, рівень сервісу), що вимагає гнучких підходів, стратегічного планування й готовності до швидкого реагування. Результатом ефективного управління ризиками є підвищення стійкості, прибутковості та конкурентоспроможності підприємств HoReCa. Управління проєктними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі Центральноукраїнського регіону. Запобігання проєктних ризиків готельно ресторанного бізнесу у період повоєнного відновлення	14	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань 4. Презентації індивідуальних завдань 5. Розв’язання задач 6. Пройти тест в системі дистанційної освіти Moodle
7	Тема 7. Управління ресурсами та матеріально-технічним забезпеченням в готельно-ресторанній справі Розглядаються основні підходи та методи управління ресурсами і матеріально-технічним забезпеченням у проєктах готельно-ресторанної сфери. Поняття ресурсів у проєктах HoReCa – фінансові, трудові, матеріальні, інформаційні та	11	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань 4. Презентації індивідуальних завдань 5. Розв’язання задач

	інноваційні ресурси. Ресурсне забезпечення проєктів – планування потреб у ресурсах, їх оптимальний розподіл та ефективне використання. Матеріально-технічне забезпечення – вибір постачальників, логістика, контроль якості та своєчасності постачання обладнання, продуктів харчування, меблів, техніки. Особливості ресурсного забезпечення кейтерингових послуг. Методи управління ресурсами – ресурсне вирівнювання, оптимізація завантаження персоналу, планування запасів. Цифрові інструменти управління ресурсами – автоматизовані системи обліку та планування (ERP, CRM, PMS у готелях і ресторанах). Специфіка у сфері HoReCa – висока динамічність попиту, залежність від сезонності та рівня сервісу, необхідність забезпечення безперебійної роботи підприємств. Роль управління ресурсами у проєктному менеджменті – зниження витрат, підвищення якості послуг, забезпечення стабільності та конкурентоспроможності бізнесу. Екологічний та сталий розвиток Центральнотуристичного регіону. Зростання значення «зелених» стандартів управління проєктами, зокрема енергоефективності готелів, мінімізації відходів у ресторанах, використання місцевої екологічно чистої продукції. Розробка заходів підвищення ефективності «зеленого» туризму Центральнотуристичного регіону.		6. Пройти тест в системі дистанційної освіти Moodle
8	Тема 8. Формування і розвиток проєктної команди в готельно-ресторанній справі Тема розкриває процес створення, організації та розвитку проєктних команд у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Основна увага приділяється етапам формування команди: визначення потреб у персоналі, відбір учасників, розподіл ролей і обов'язків, встановлення системи комунікацій та мотивації. Розглядаються моделі розвитку команд (зокрема, модель Б. Такмена: формування – конфлікт – нормування – ефективна робота), а також методи підвищення їх згуртованості, лідерства і командної взаємодії. Важливим є аналіз специфіки роботи проєктних команд у HoReCa, де ключовими факторами успіху виступають клієнтоорієнтованість, швидка адаптація до змін, високий рівень сервісу та міжособистісна комунікація. Особлива увага приділяється розвитку професійних і соціальних компетентностей членів команди, управлінню конфліктами, використанню сучасних інструментів командної роботи (Agile, Scrum, цифрові платформи для комунікації). Формування ефективної проєктної команди є запорукою успішної реалізації інноваційних проєктів у готельно-ресторанній справі, забезпечує високу якість послуг, конкурентоспроможність і сталий розвиток підприємств галузі.	11	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань 4. Презентації індивідуальних завдань 5. Розв'язання ситуативних задач 6. Пройти тест в системі дистанційної освіти Moodle

	Сприяння місцевими органами влади розвитку в Центральнотуркменському регіоні закладів готельно-ресторанного та туристичного профілю з метою залучення кваліфікованих кадрів, розвитку місцевих туристичних центрів, екскурсійного супроводу.		
9	Тема 9. Управління змінами в проєкті (Change Management) в готельно-ресторанній справі Визначення сутності та процесу управління змінами (Change Management) у проєктах готельно-ресторанної сфери. Розглядається необхідність змін як наслідок динамічного розвитку ринку, зростання вимог клієнтів, впровадження цифрових технологій, інноваційних сервісів та факторів зовнішнього середовища (економічних, соціальних, екологічних). Управління змінами включає: Виявлення потреби у змінах – аналіз внутрішніх і зовнішніх чинників. Планування змін – визначення цілей, масштабів і ресурсів для їх реалізації. Реалізацію змін – впровадження нових технологій, процедур чи сервісів у роботу підприємства. Комунікацію та мотивацію персоналу – подолання опору змінам, формування підтримки серед працівників. Моніторинг та оцінку ефективності змін – аналіз результатів, корекція процесу. Специфіка управління змінами у HoReCa полягає у високій чутливості до клієнтських очікувань, потребі швидкої адаптації до трендів та створенні інноваційного сервісу без втрати якості обслуговування. Ефективний Change Management дозволяє підприємствам готельно-ресторанної сфери залишатися конкурентоспроможними, підвищувати ефективність роботи та забезпечувати сталий розвиток у мінливому бізнес-середовищі.	10	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань 4. Презентації індивідуальних завдань 5. Розв’язання ситуативних задач 6. Пройти тест в системі дистанційної освіти Moodle
10	Тема 10. Програмне забезпечення процесу управління проєктом в готельно-ресторанній справі Сутність та значення програмного забезпечення в управлінні проєктами HoReCa. Роль цифрових технологій у підвищенні ефективності управління, координації та контролю проєктів. Класифікація програмних рішень для управління проєктами. Спеціалізовані системи (MS Project, Primavera), універсальні платформи (Trello, Asana, Jira, Monday.com), галузеві рішення для HoReCa. Функціональні можливості програмного забезпечення. Планування завдань і ресурсів, бюджетування, контроль термінів, комунікація в команді, управління ризиками. Практичне застосування в готельно-ресторанній справі. Використання програм для відкриття нових закладів, оптимізації бізнес-процесів, впровадження сервісних інновацій та маркетингових кампаній. Переваги та виклики впровадження. Прозорість управління, підвищення продуктивності, зниження	10	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань 4. Презентації індивідуальних завдань 5. Розв’язання ситуативних задач 6. Пройти тест в системі дистанційної освіти Moodle

	ризиків, але й потреба у навчанні персоналу та адаптації систем під специфіку HoReCa.		
	Разом	120	

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Форма підсумкового контролю: екзамен.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань, тестування, підготовки доповіді-презентації та індивідуальних завдань.

Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнуукраїнському національному технічному університеті.

При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; правильність написання тестів; результати поточного опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань.

Таблиця 1

Схема нарахування балів за видами робіт

Види робіт	Максимальна кількість балів за один вид робіт	Орієнтовна кількість робіт, необхідних для одержання здобувачем максимальної кількості балів протягом семестру	Максимальна кількість балів, яку можливо отримати протягом семестру за видом роботи	В тому числі розподіл за рубіжними контролями, враховуючи розподіл балів	
				I	II
Участь в лекційних дискусіях	5	2 завдання	10	5 балів	5 балів
Поточне опитування («перевернутий клас»)	5	2 відповіді	10	5 балів	5 балів
Доповіді-презентації на практичних заняттях	5	2 доповіді-презентації	10	5 балів	5 балів
Тестування	5	4 тести	20	10 балів	10 балів
Підготовка індивідуальних завдань	5	2 індивідуальні завдання	10	5 балів	5 балів
Разом			60 балів	30 балів	30 балів
Додаткові	10	1 вид роботи			

заохочувальні бали					
-----------------------	--	--	--	--	--

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та додаткової літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- самостійність виконання завдання;
- акуратність оформлення письмової роботи.

Участь у поточному опитуванні, доповідь-презентації на практичних заняттях, підготовка індивідуальних завдань оцінюється у 5 балів за:

- повний, розгорнутий, вичерпний виклад змісту поставленого питання або проблеми;
- повний перелік необхідних для розкриття змісту питання економічних категорій та законів;
- виявлення творчих здібностей у розумінні, викладенні й використанні навчально-програмного матеріалу;
- здатність здійснювати порівняльний аналіз різних теорій, концепцій, підходів та самостійно робити логічні висновки й узагальнення; знання історії створення таких теорій та еволюції поглядів основних представників;
- уміння користуватись методами наукового аналізу економічних явищ, процесів і характеризувати їхні риси та форми виявлення;
- демонстрація здатності висловлення та аргументування власного ставлення до альтернативних поглядів на дане питання;
- використання актуальних фактичних та статистичних даних, знань дат та історичних періодів, які підтверджують тези відповіді на питання;
- знання необхідних законів і нормативних матеріалів України, міжнародних та міждержавних угод з обов'язковим на них посиленням під час розкриття питань, які того потребують;
- знання точних назв та функцій національних та міжнародних кредитно-фінансових установ, історії їх створення і ролі при вирішенні проблем, які ставляться у конкретному питанні;
- засвоєння питань програми курсу відповідно до основної та додаткової літератури.

Відповідь знижується на 1 бал, якщо не виконано дві вимоги до відповіді

на вищий бал.

Відповідь оцінюється у 0 балів за неготовність до заняття.

При виконанні тестування здобувач виконує тест з теми дисципліни, який складається з 10 тестових питань, що оцінюються в 0,5 бали кожне.

При розв'язуванні практичних задач здобувач може отримати:

5 балів – ставиться, якщо практичне завдання розв'язано вірно;

4 бали – ставиться, якщо в практичному завданні допущені незначні помилки;

3 бали – якщо завдання розв'язано вірно не менше 50% обсягу завдання;

2 бали – якщо завдання розв'язано вірно менше половини обсягу завдання;

1 бал – якщо завдання розв'язано вірно не менше 25% обсягу завдання;

0 балів - якщо завдання не виконано або виконано невірно.

Впродовж семестру здобувач може отримати максимум 60 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 30 балів, за другий рубіжний контроль – 30 балів, 40 балів виносяться на екзамен.

Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти на екзамені, додається до результатів рубіжних контролів, що разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100-бальною шкалою та переводиться в оцінку за шкалою ЄКТС і національною шкалою («Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно»).

Для переводу підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, вираженої у балах, у семестрову оцінку за національною шкалою та в екзаменаційну оцінку за шкалою ЄКТС використовується шкала.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (екзамен)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	3 (задовільно)	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	2 (незадовільно)	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

Рівень знань здобувачів вищої освіти за національною шкалою відповідає таким критеріям:

– «відмінно» – здобувач вищої освіти досконало засвоїв теоретичний

матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповіді, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

– «добре» – здобувач вищої освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, аргументовано викладає його, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

– «задовільно» – здобувач вищої освіти, в основному, володіє теоретичними знаннями з навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

– «незадовільно» – здобувач вищої освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, наукове мислення відсутнє, практичні навички не сформовані.

6. Рекомендовані джерела інформації

Основні:

1. Алексєєнко І.І. Інвестування: навч. посіб.; Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця. Електрон. текстові дан. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2018. 205 с.

2. Арпуль, О.В., Абрамова, А.Г., Мирошник, Ю.А., Собін, О. В. Готельна справа: Навчальний посібник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2021. 300 с.

3. Блага Н.В. Управління проектами: навч. посібник. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ. 2021. 152 с. URL: <https://dspace.lvduvs.edu.ua/bitstream/1234567890/3870/1/%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D0%B3%D0%B0%20%D1%83%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%94%D0%BA%D1%82%D0%B0%D0%BC%D0%B8.pdf>

4. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с.

5. Микитюк П. П., Брич В. Я., Микитюк Ю. І., Труш І. М. Управління проектами: підручник. [для студ. вищ. навч. закл.]. Тернопіль, 2021. 416 с. URL: <https://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/45133/3/%D0%92%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%82%D0%BA%D0%B0.pdf>

6. Сазонець І. Л., Сазонець О. М. Управління проектами та ризиками в туризмі: навч. посіб. Київ: Вид. «Центр учбової літератури», 2023. 220 с

7. Угоднікова О.І. Управління проектами в туризмі: навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 141 с.

8. Шинкарук Л.В., Деліні М.М., Суханова А.В., Алексеєва К. А. Управління бізнес-проектами: навчальний посібник для студентів. Київ : НУБіП, 2021. 325 с.

Додаткові:

1. Аналіз інвестиційних проектів: практикум для ст-ів ВНЗ. За заг. ред. А. В. Череп, В. З. Бугай, Є. Л. Білий, А. В. Бугай. Київ: Кондор, 2017. 260 с.

2. Бізнес-план у підприємницькій діяльності: навч. посіб./ О. Л. Зарицька, А. В. Симак, В. В. Войцеховська [та ін.]. Львів: Новий Світ – 2000, 2023. 280 с.

3. Владимир О. Об'єктивна необхідність фінансування інновацій у готельно-ресторанному бізнесі. Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції. Харків: ХНАДУ, 2016. Том 1. С. 179-180. URL: <http://elartu.tntu.edu.ua/> (дата звернення 05.06.2025)

4. Владимир О., Малюта Л., Рудан В. Інтеграція дизайну в готельно ресторанний бізнес: ефекти для туризму та розвитку місцевих громад. *Економічний аналіз*. 2022. Том 32. № 3. С. 307-313.

5. Гаврилова Н.В. Сучасні тенденції інвестиційної активності підприємств. *Науковий журнал «Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту»*, м. Черкаси. 2024. <https://visnyksura.com.ua/storage/media/v8N1N5Cpn10VJ4yugAmHHjn31sw7N7Nz0FINlOD8.pdf>

6. Гаврилова, Н., Журило, І., & Переверзев, Є. (2025). АНАЛІЗ ПРОЄКТІВ HoReCa В КОНТЕКСТІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ. *Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки)*, (3), 35–41. URL: <http://es.khpi.edu.ua/article/view/338608>

7. Давидова О.Ю., Сисоєва С.І. Концептуальні напрями забезпечення і підвищення якості послуг підприємств готельно-ресторанного господарства. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. Серія: «Економічні науки». 2022. № 12(68).

8. Декалюк О. В. Методичні підходи до стратегічного управління готельно ресторанним бізнесом. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2019. № 2(2). С. 261-264.

9. Завідна Л.Д. Формування стратегії розвитку підприємства готельного господарства. *Науково-виробничий журнал «Бізнес-навігатор»*. Вип. 1 (57). 2020. С. 120-125.

10. Іванова Л.О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навч. посібник. Львів: Магнолія 2025. 214 с.

11. Коваленко Н.О., Журило І.В., Гаврилова Н.В. Проектний аналіз як інструмент реалізації стратегії сталого розвитку України у сфері готельно-ресторанного бізнесу. *Наука і техніка сьогодні*. №8(49), 2025 р.

12. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник. Львів: “Магнолія 2006”, 2025. 328 с.

13. Маркетингові дослідження та аналітика ринку HoReCa в Україні. Ресторанний консалтинг on-line. <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/marketingovi-doslidzhennja-ta-analitika-rinku-horeca-v-ukraini>

14. Якушев О. Інноваційні технології в управлінні бізнес-процесами підприємств сфери готельно-ресторанних та туристичних послуг. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2020. Т.3. № 2. С. 195–208.

Законодавчі та нормативні документи:

1. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».

2. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»

4. ДСТУ 4527:2006. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення»

5. Про схвалення Концепції розвитку цифрової економіки та суспільства України та затвердження плану заходів щодо її реалізації: Розпорядження КМУ від 17 січня 2018 р. № 67-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/67-2018-%D1%80#Text>

6. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 № 803. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/803-2009-%D0%BF>

7. Про затвердження Порядку доведення до споживачів інформації про вид об'єкта туристичної інфра-структури та його категорію : Постанова Кабінету Міністрів України від 03.07.2013 № 470. URL: <https://bit.ly/3tsSGP7>

8. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.2006 № 297. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/297-2006-%D0%BF>

9. Про інвестиційну діяльність: Закон України від 18.09.1991 р. № 1560 – XII (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12#Text>

10. Про зовнішньоекономічну діяльність: Закон України від 16 квітня 1991 р. № 959-XII, в якому визначено іноземне інвестування як різновид зовнішньоекономічної діяльності та наголошується на досягненні соціального

ефекту завдяки іноземним інвестиціям. URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/959-12#Text>

11. Про стимулювання інвестиційної діяльності у пріоритетних галузях економіки з метою створення нових робочих місць: Закон України 6 вересня 2012 р. № 5205-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5205-17#Text>

Інформаційні ресурси (офіційні сайти):

1. Національна бібліотека імені В.І. Вернадського. URL:
<http://www.nbuv.gov.ua/>

2. Державна служба статистики. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

3. Кабінет міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua>

4. Міністерство фінансів України. URL: <https://www.minfin.gov.ua>

5. Державна служба фінансового моніторингу України. URL:
<https://fiu.gov.ua>

6. Верховна рада України. URL: <https://www.rada.gov.ua>

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, Протокол №1 від «27» серпня 2025 р.