



HoReCa : підручник : Т. 5. Управління проектами / А. А. Мазаракі, М. Г. Бойко, М. В. Босовська та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. – 200 с.
ISBN 978-966-918-141-1
DOI: 10.31617/p.knute.2024-236

У підручнику систематизовано комплекс навчально-методичних матеріалів з управління проектами, зокрема, з питань організації проектної діяльності у сфері готельного і ресторанного бізнесу, використання проектного підходу до ініціювання, обґрунтування та реалізації бізнес-проектів.

Видання підготовлено для здобувачів вищої освіти спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 073 «Менеджмент», може бути корисним для слухачів бізнес-тренінгів, викладачів, підприємців.

Зам. 236/24
Ціна 420,00 грн

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	5
Тема 1. ТЕОРЕТИЧНИЙ БАЗИС УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	6
1.1. Організація проектної діяльності.....	6
1.2. Функції та процеси управління проектами	10
1.3. Тренди готельного і ресторанного бізнесу, які впливають на спрямування проектної діяльності	13
Запитання до теми 1	16
Кейси за темою 1	17
Тема 2. ОБґРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	20
2.1. Сутність проектного аналізу	20
2.2. Формування інформаційного середовища обґрунтування проекту	22
2.3. Методи обґрунтування проекту.....	25
2.4. Бізнес-план і техніко-економічне обґрунтування проекту	32
Запитання до теми 2	40
Кейси за темою 2	40
Тема 3. ПЛАНУВАННЯ ПРОЄКТУ У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	43
3.1. Сутність процесу «планування проекту»	43
3.2. Основні процеси планування проекту	45
3.3. Побудова планів реалізації проектів	48

3.4. Структуризація проекту	50
Запитання до теми 3	59
Кейси за темою 3	59
Тема 4. УПРАВЛІННЯ ЧАСОМ ВИКОНАННЯ ПРОЄКТУ	
У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	61
4.1. Сутність процесу «управління часом виконання проекту»	61
4.2. Календарне планування	63
4.3. Сітьове планування.....	67
4.4. Методи оцінювання тривалості робіт проекту	71
Запитання до теми 4	73
Кейси за темою 4	73
Тема 5. УПРАВЛІННЯ РЕСУРСНИМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯМ ПРОЄКТУ	
У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	76
5.1. Сутність процесу «управління ресурсним забезпеченням проекту»	76
5.2. Види та характеристика ресурсів для реалізації проекту	78
5.3. Планування ресурсного забезпечення проекту	79
5.4. Адміністрування контрактів проекту	81
Запитання до теми 5	84
Кейси за темою 5	84
Тема 6. УПРАВЛІННЯ ЛЮДСЬКИМИ РЕСУРСАМИ ПРОЄКТУ	
6.1. Засади управління людськими ресурсами проекту.....	86
6.2. Компетентності менеджера проекту	92
6.3. Управління конфліктами у процесі реалізації проекту.....	96
Запитання до теми 6	98
Кейси за темою 6	98
Тема 7. УПРАВЛІННЯ ВАРТІСТЮ ПРОЄКТУ У ГОТЕЛЬНОМУ	
ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	100
7.1. Сутність процесу «управління вартістю проекту»	100
7.2. Кошторис і бюджет проекту	106
Запитання до теми 7	110
Кейси за темою 7	110
Тема 8. УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ПРОЄКТУ У ГОТЕЛЬНОМУ	
ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	113
8.1. Сутність процесу «управління ризиками проекту».....	113
8.2. Методи ідентифікації ризиків	115
8.3. Заходи запобігання ризиків проекту у готельному та ресторанному бізнесі	120
Запитання до теми 8	122
Кейси за темою 8	122
Тема 9. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОЄКТУ У ГОТЕЛЬНОМУ	
ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	124

9.1. Сутність процесу «управління якістю проекту».....	124
9.2. Концепція управління якістю проекту	127
9.3. Методи планування якості проекту.....	129
Запитання до теми 9	131
Кейси за темою 9	131
Тема 10. КОНТРОЛЮВАННЯ ПРОЄКТУ У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ..	135
10.1. Сутність процесу «контролювання проекту».....	135
10.2. Формування системи контролю проекту.....	139
10.3. Застосування методики Earned Value Management для контролювання проекту	142
10.4. Фіналізація проекту.....	146
Запитання до теми 10	147
Кейс за темою 10.....	148
ТЕСТИ.....	149
Приклади бізнес-проектів	174
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	198