

4. Синиця В. А. Креативність та інновації: синергія в економіці України //Інноватика в освіті, науці та бізнесі: виклики та можливості. – Київський національний університет технологій та дизайну, 2023.

5. UNESCO. "Creative Economy Report 2022". Звіт ЮНЕСКО, 2022 рік, доступно за посиланням: [www.unesco.org](http://www.unesco.org)

6. Синиця В. А. Креативні індустрії, як основа розвитку сучасного світу //ПРОГРАМНИЙ КОМІТЕТ. – 2023. – С. 364.

**Ткач В.В.,**  
*здобувач вищої освіти,*  
*Науковий керівник: **Бедрій Д.І.,***  
*доктор технічних наук, старший дослідник, доцент,*  
*Державне підприємство “Український науково-дослідний інститут радіо*  
*і телебачення”,*  
*професор кафедри менеджменту і маркетингу,*  
*Одеська державна академія будівництва та архітектури*

## **ІНІЦІАЦІЯ ПРОЄКТУ БУДІВНИЦТВА ГОТЕЛЮ**

Застосування методології управління проектами в різних сферах економіки країни, в тому числі й в сфері будівництва, зарекомендувало себе дієвим інструментом.

Означена методологія дозволяє ефективно вирішувати завдання, що стоять перед підприємствами з точки зору стратегічного розвитку в умовах невизначеності, а також дефіциту людських, матеріальних, часових, фінансових та інших ресурсів [1].

Метою роботи є ініціація проєкту будівництва готелю.

Назва проєкту: «Проєкт будівництва Готелю 4\* на 250 номерів».

Мета проєкту полягає у будівництві 4-поверхового готелю на вул. Генуезька у Приморському районі м. Одеси, який включає в себе:

– номерний ресурс становить 250 номерів, зокрема: одномісних – 20; двомісних – 200; напівлюкс – 20; люкс – 10 шт;

- ресторан «повного циклу» на 150 місць з можливістю сезонного розширення на 50 місць;
- побутове обслуговування – пральня, хімчистка, служба замовлень, екскурсійне бюро, прокат пляжного інвентарю;
- допоміжні та обслуговуючі приміщення;
- відкритий паркінг для гостей на 80 місць;
- благоустрій пляжної зони та парку;
- надання чотирирічного цілорічного сервісу для відпочиваючих.

Класифікація проекту будівництва готелю наведена у вигляді табл. 1.

Таблиця 1

### Класифікація проекту будівництва готелю

Класифікаційна ознака	Вид проекту
1. Мета та характер діяльності	Комерційний
2. Сфера діяльності	Інвестиційний
3. Склад і структура проекту	Монопроект
4. Масштаб та розмір проекту	Середній
5. Ступінь складності	Середній
6. Тривалість проекту	Середньостроковий

За допомогою SWOT-аналізу проекту будівництва готелю можна визначити сильні та слабкі сторони, а також можливості та загрози (табл. 2).

Таблиця 2.

### SWOT-аналізу проекту будівництва готелю

Сильні сторони	Вплив фактору, %	Ймовірність фактору, %	Слабкі сторони	Вплив фактору, %	Ймовірність фактору, %
Благоустрій території	80	100	Висока ціна	70	90
Високий рівень обслуговування	100	60	Залежність від інвесторів	100	100
Розміщення	100	100			
Сучасний дизайн	100	100			

## Продовження табл.2

<b>Можливості</b>	Вплив фактору, %	Ймовірність фактору, %	<b>Загрози</b>	Вплив фактору, %	Ймовірність фактору, %
Створення робочих місць	100	100	Затримка здачі об'єкту в експлуатацію	100	30
Збільшення кількості туристів	100	75	Карантин	100	10
Просування у соцмережах	75	75	Відсутність кваліфікованих фахівців	95	75
Розширення асортименту послуг в процесі діяльності	100	100	Зниження загального рівня купівельної спроможності	100	30
Співпраця з туроператорами	100	100			

За результатами аналізу табл. 2 можна зробити висновок, що будівництво готелю має багато сильних сторін та можливостей, а загрози мають не велику імовірність, що допоможе залучити інвесторів та зменшити імовірність слабких сторін.

Результати дослідження причин та наслідків проблем реалізації проекту будівництва готелю можна представити у вигляді рис. 1 [1].

Ще одним інструментом для формування цілей проекту є система постановки SMART-цілей, яка дозволяє на етапі визначення мети узагальнити усю наявну інформацію, встановити прийнятні терміни роботи, визначити достатність ресурсів, надати всім учасникам процесу ясні, точні та конкретні завдання:

- завершити будівництво та ввести в експлуатацію об'єкт до настання туристичного сезону 2025 року;
- набрати персонал та провести навчання за один місяць до введення в експлуатацію об'єкту;
- забезпечити якість сервісу в готелі на рівні не нижче, ніж «4\*»;
- щокварталу аналізувати фінансову звітність.



Рис. 1. Проектування «дерева проблем» для проекту будівництва готелю

Виходячи із поставлених цілей до проекту будівництва готелю можна сформулювати його життєвий цикл, який наведений на рис. 2.

Таким чином, за результати проведення ініціації проекту будівництва готелю та визначення його цілей, можна рекомендувати менеджеру проекту переходити до процесу розробки технічного завдання та планування управління проектом.



Рис.2. Життєвий цикл проекту будівництва готелю

Означені заходи дозволять забезпечити ефективний процес планування проекту з метою досягнення поставлених цілей та задоволення потреб його стейкхолдерів.

### **Список використаних джерел:**

1. A Guide to the Project Management Body of Knowledge (PMBOK® Guide). Six Edition. USA. PMI, 2017. 574 p.
2. Бедрій Д.І., Семко І.Б. Ідентифікація проектів енергозбереження. *Управління проектами: проектний підхід в сучасному менеджменті*. Матеріали XII Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Одеса, 21-22 жовтня 2021 року). Одеса, 2021. С. 26-30.
3. Бедрій Д.І. Інтегроване протиризикове управління науковими проектами в умовах невизначеності та переходу до циркулярної економіки: дис. ... д-ра техн. наук : 05.13.22. Одеса: Держ. ун-т «Одеська політехніка», 2021. 431 с.
4. Дяченко О.В. SWOT-аналіз будівельного комплексу України. *Управління розвитком*. 2013. №18. С. 52-54.

**Тоценко О.В.,**  
*старший викладач кафедри транспортних технологій,  
Сумський національний аграрний університет*

## **ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ У РОСЛИННИЦТВІ**

Технологічна система рослинництва є сукупністю взаємозалежних підсистем землеробства та технологічної обробки сільськогосподарської продукції, що включають виробничі ресурси та виконавців, призначених для виконання технологічних процесів або операцій у встановлених умовах. Метою цієї системи є забезпечення населення продуктами харчування, переробної промисловості – сировиною, а тваринництва – кормами.