

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Економічний факультет

Кафедра підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G13 Харчові технології
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Другий (магістерський)
ФАКУЛЬТЕТ	Екології, біоресурсів та харчових технологій

Біла Церква – 2026

Робоча програма з навчальної дисципліни «Управління проектами» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології / Укладачі Р. П. Задорожна, Т. М. Димань. Біла Церква: БНАУ, 2026. 16 с.

Розробники: Р. П. Задорожна, канд. екон. наук, доцент
Т. М. Димань, доктор с.-г. наук, професор

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності (Протокол № 13 від 23.06.2026 р.)

Завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, д. е. н., професор

Лариса САТИР

Гарант ОПП, к. т. н., доцент

Галина КАЛІНІНА

Схвалено науково-методичною комісією факультету екології, біоресурсів та харчових технологій (Протокол № 1 від 31.08.2026 р.)

Голова науково-методичної комісії,
к. с.-г. н., доцент

Ірина ЛАСТОВСЬКА

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»	5
4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	5
5. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ»	6
6. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	6
7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	7
7.1. Лекції	7
7.2. Практичні заняття	9
7.3. Самостійна робота	10
7.4. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань	11
8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ	12
9. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ	12
10. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	12
11. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	13
12. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ	14
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	15

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Згідно з навчальним планом на 2026–2027 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Управління проектами» для денної форми навчання виділено всього 120 академічних годин (4 кредити ECTS), у т. ч. аудиторних – 36 год (лекції – 12, практичні заняття – 24), самостійна робота студентів – 84 год.

Опис навчальної дисципліни за показниками та формами навчання наведено в таблиці:

Найменування показників	Шифр та найменування галузі знань, спеціальності, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 4	Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво	Обов'язкова	
		<i>Рік підготовки:</i>	
Змістових модулів – 2	Спеціальність: G13 «Харчові технології»	2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – розрахункове		<i>Семестр</i>	
Загальна кількість академічних годин – 120		3-й	3-й
		<i>Лекції</i>	
		12 год	2 год
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 7	Другий (магістерський) рівень вищої освіти	<i>Практичні</i>	
		24 год	4 год
		<i>Самостійна робота</i>	
		84 год	114 год
		Підсумковий контроль: залік	

Метою навчальної дисципліни «Управління проектами» є підвищення рівня фундаментальних та прикладних знань і досвіду у здобувачів освіти щодо організації проектної діяльності; опанування методології управління проектами, стандартами і технологією їх розроблення та реалізації; формування стратегічного управлінського мислення та набуття практичних навичок у сфері управління проектами.

2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Обов'язковий освітній компонент «Управління проєктами» базується на знаннях таких дисциплін як «Загальна технологія харчових продуктів», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», «Організація та управління виробництвом», «Екологізація харчових виробництв», опанованих на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

5. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ»

Змістовий модуль 1. Теоретичні та організаційні аспекти управління проєктами

Тема 1.1. Сутність, принципи та функції управління проєктами.

Тема 1.2. Обґрунтування доцільності проєкту та оцінювання його ефективності.

Тема 1.3. Організаційна структура проєкту та управління проєктною командою.

Змістовий модуль 2. Прикладні аспекти управління проєктами в харчовій галузі

Тема 2.1. Структуризація технологічних проєктів у харчовій галузі. Графік реалізації технологічного проєкту.

Тема 2.2. Планування ресурсів і витрат. Управління ризиками технологічних проєктів.

Тема 2.3. Управління якістю та безпечністю в проєктах харчової галузі.

6. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	всього	у тому числі					всього	у тому числі				
		л	п	лб	інд	СРС		л	п	лб	інд	СРС
Змістовий модуль 1. Теоретичні та організаційні аспекти управління проєктами												
Тема 1.1	19	2	4		6	7						
Тема 1.2	20	2	4		7	7						
Тема 1.3.	21	2	4		7	8						
Разом за модуль 1	60	6	12		20	22	60	2	2	–	28	28
Змістовий модуль 2. Прикладні аспекти управління проєктами в харчовій галузі												
Тема 2.1	19	2	4		6	7						
Тема 2.2	20	2	4		7	7						
Тема 2.3	21	2	4		7	8						
Разом за модуль 2	60	6	12		20	22	60	-	2	–	28	30
Всього годин	120	12	24	–	40	44	120	2	4	–	56	58

Примітка: л – лекції, п – практичні заняття, лб – лабораторно-практичні заняття; інд – індивідуальні завдання, СРС – самостійна робота студентів.

7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

7.1. Лекції

Тема і зміст лекції	Год
Змістовий модуль 1. Теоретичні та організаційні аспекти управління проєктами	
1.1. Сутність, принципи та функції управління проєктами. Опис навчальної дисципліни: цілей, змісту, очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання. Принципи академічної доброчесності. Сутність проєктної діяльності. Ознаки проєктів та їх характеристика. Управління проєктами як специфічна галузь менеджменту. Історія розвитку управління проєктами. Потрійне обмеження проєкту. Міжнародні стандарти проєктного менеджменту. Довідник з управління проєктами (A Guide to the Project Management Body of Knowledge – PMBOK Guide).	2
1.2. Обґрунтування доцільності проєкту та оцінювання його ефективності. Формування концепції проєкту та її обґрунтування. Структура техніко-економічного обґрунтування проєкту. Основні ідеї проєкту. Аналіз ринку та стратегії маркетингу. Фінансовий аналіз проєкту. Екологічні наслідки проєкту. Інженерна частина проєкту та технології. Соціальний аналіз проєкту. Визначення показників ефективності проєкту на основі аналізу грошових потоків по проєкту. Методи оцінювання ефективності інвестиційних проєктів.	2
1.3. Організаційна структура проєкту та управління проєктною командою. Поняття організаційної структури проєкту. Загальні принципи побудови організаційних структур управління проєктами. Функціональний та цільовий підходи до побудови організаційної структури проєкту. Зовнішня та внутрішня організаційна структура проєкту. Основні форми проєктних структур. Переваги та недоліки, притаманні матричній організаційній структурі. Причини виникнення проблем. Матриця відповідальності проєкту. Створення проєктної команди.	2
Разом за змістовий модуль 1	6
Змістовий модуль 2. Прикладні аспекти управління проєктами в харчовій галузі	
2.1. Структуризація технологічних проєктів у харчовій галузі. Графік реалізації технологічного проєкту. Поняття та особливості технологічного проєкту. Формування цілей і результатів проєкту.	2

Декомпозиція робіт. Ієрархічна структура робіт (WBS). Структуризація проєктів зі створення, модернізації та вдосконалення технологій харчових виробництв. Мережеве та календарне планування. Визначення тривалості й контроль строків реалізації проєктів на підприємствах харчової галузі.	
2.2. Планування ресурсів і витрат. Управління ризиками технологічних проєктів. Види ресурсів технологічного проєкту: матеріальні, трудові, енергетичні, фінансові та інформаційні. Формування бюджету проєкту. Оцінювання капітальних та операційних витрат. Ідентифікація та класифікація проєктних ризиків. Методи оцінювання й аналізу ризиків. Планування заходів із запобігання та мінімізації ризиків	2
2.3. Управління якістю та безпечністю в проєктах харчової галузі. Поняття якості проєкту та результатів його реалізації. Планування, забезпечення та контроль якості. Управління якістю технологічних процесів і харчової продукції. Взаємозв'язок проєктного управління із системами HACCP, ISO 22000 та принципами простежуваності. Оцінювання результативності проєкту.	2
Разом за змістовий модуль 2	6
Всього	12

7.2. Практичні заняття

№ з/П	Назва теми	Год
Змістовий модуль 1. Теоретичні та організаційні аспекти управління проєктами		
1	Відмінність проєктної та операційної діяльності. Класифікація проєктів. Життєвий цикл проєкту. Управління потрійним обмеженням проєкту. Статут проєкту. Розділи управління проєктами. Групи проєктних процесів. Методи управління проєктами. Професійні організації з управління проєктами.	4
2	Формування інвестиційного задуму проєкту. Стейкхолдери проєкту. Структура проєктного аналізу. Оцінка життєздатності проєкту. Концепція вартості грошей у часі. Розрахунок показників економічної ефективності проєкту.	4
3	Базові засади створення організаційної структури проєкту. Проєктування основних форм проєктних структур. Переваги і проблеми матричної структури. Професійні обов'язки менеджера проєкту. Визначення проєктних ролей за методикою Белбіна. Проблеми розвитку команди. Мотиваційні аспекти роботи команди. Використання теорії поколінь для формування ефективних проєктних команд.	4
Разом за змістовий модуль 1		12
Змістовий модуль 2. Прикладні аспекти управління проєктами		
4	Управління змістом проєкту. Визначення структури проєкту на етапі його планування. Послідовність здійснення структуризації проєкту. Принципи побудови робочої структури проєкту. Методи структуризації проєктів. Поєднання структур проєкту.	4
5	Оцінювання тривалості робіт проєкту. Побудова сіткового графіка проєкту, визначення критичного шляху і тривалості проєкту. Побудова діаграми Ганта. Сіткове планування в умовах невизначеності.	2
6	Управління вартістю проєкту. Види ресурсів проєкту, їх особливості. Розробка бюджету проєкту. Побудова ресурсних гістограм та календарних графіків потреби в ресурсах. Обчислення показників контролю проєкту методом аналізу освоєного обсягу	2
7	Класифікація проєктних ризиків за імовірністю виникнення та за величиною витрат. Методи ідентифікації ризиків. Розрахунок індексів ризиків проєкту. Побудова матриці імовірності і наслідків ризиків. Класифікація ризиків за мірою впливу та за рівнем прийняття. Розподіл ризиків у проєктних контрактах. Юридичні та фінансові гарантії щодо проєктних контрактів.	2

8	Поняття якості в контексті управління проєктами. Планування управління якістю проєкту. Складання контрольного листка реєстрації видів дефектів. Побудова причинно-наслідкової діаграми Ісікави. Побудова діаграми Парето. Побудова гістограми розподілу значень показника якості.	2
Разом за змістовий модуль 2		12
Всього		24

7.3. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Год
Змістовий модуль 1. Теоретичні та організаційні аспекти управління проєктами		
1	Формування основних і локальних цілей проєкту. Пріоритетність цілей проєкту залежно від обраної стратегії. Модель економічного механізму управління проєктами. Вплив державного регулювання на систему управління проєктами.	13
2	Структура інвестиційного бізнес-проєкту. Планування обсягів і структура виробництва. Методи розрахунку потреб ресурсів. Визначення джерел ресурсів. Планування залучення капіталу.	14
3	Психологічні аспекти проєкт-менеджменту. Етапи створення проєктної команди. Характеристика ефективної команди. Проблеми планування діяльності команди. Створення сприятливого іміджу команди. Обрання керівника проєкту. Вирішення конфліктів і подолання криз.	15
Разом за змістовий модуль 1		42
Змістовий модуль 2. Прикладні аспекти управління проєктами		
5	Система кодування робочої та організаційної структур проєкту. Побудова СТР-словника. Триспрямована структура проєкту.	10
6	Матеріально-технічна підготовка проєкту. Категорії витрат проєкту в харчовій галузі. Порядок планування витрат за проєктом. Типи кошторисів. Об'єктні кошториси. Локальні кошториси. Структура кошторисної вартості. Кошторисний прибуток. Система контролю за змінами. Принципи успішного контролю проєктів.	12
7	Інструменти захисту інтересів замовника проєкту в харчовій галузі. Контрактна гарантія. Гарантія повернення авансу. Тендерна гарантія. Гарантія митного очищення. Резервні фонди. Страхування. Інструменти захисту інтересів виконавця.	10
8	Концепція управління якістю. Філософія забезпечення якості Демінга. Метод системного управління якістю. Види витрат	10

	щодо забезпечення якості проєкту в харчовій галузі. Система стандартів ISO. Система стандартизації і сертифікації в Україні.	
Разом за змістовий модуль 2		42
Всього годин		84

Примітка: У розрахунку годин на виконання самостійної роботи передбачено час на виконання індивідуальних завдань

7.4. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань

- 1. Розроблення проєкту створення нового харчового продукту.** Концепція продукту, рецептура, технологічна схема, ресурси, календарний план, бюджет, ризики, показники якості.
- 2. Проєкт модернізації технологічної лінії харчового підприємства.** Обґрунтування модернізації, вибір обладнання, розрахунок ресурсів і витрат, строки реалізації, ризики та очікуваний ефект.
- 3. Проєкт впровадження енергоефективної технології.** Аналіз існуючого процесу, визначення резервів енергозбереження, план заходів, інвестиції, економічний та екологічний ефект.
- 4. Проєкт ресурсозбереження на підприємстві харчової галузі.** Рационалізація використання води, енергії, сировини та допоміжних матеріалів.
- 5. Проєкт зменшення та повторного використання харчових відходів.** Ідентифікація джерел відходів, технологічні рішення, ресурсні потреби, ризики та оцінювання ефективності.
- 6. Проєкт розроблення функціонального або оздоровчого харчового продукту.** Обґрунтування інноваційної ідеї, технології, якості, безпечності, ресурсів і плану реалізації.
- 7. Проєкт впровадження системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.** Визначення цілей, етапів, ресурсів, ризиків, контрольних показників і результатів.
- 8. Проєкт цифровізації технологічного процесу харчового підприємства.** Автоматизація контролю, моніторинг параметрів, цифрове планування ресурсів та оцінювання ефекту.
- 9. Проєкт впровадження інноваційного технологічного обладнання.** Порівняння альтернатив, техніко-економічне обґрунтування, графік закупівлі та монтажу, оцінювання ризиків.
- 10. Проєкт екологізації харчового виробництва.** Зниження ресурсомісткості, відходів та екологічного навантаження технологічного процесу.
- 11. Проєкт запуску нового виробничого підрозділу підприємства харчової промисловості.** Структура робіт, ресурси, бюджет, календарний план, ризики та контроль.

- 12.Проект удосконалення технології виробництва конкретної харчової продукції.** Наприклад: молочної, м'ясної, хлібобулочної, кондитерської, плодоовочевої або ферментованої продукції.

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань.

Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; лабораторних досліджень; конференцій; ділових ігор.

У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.

9. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Поточний контроль з предмету «Управління проектами» включає тематичне оцінювання та модульний контроль.

Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи.

Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання.

Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування.

Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу.

Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати заліку оприлюднюються в електронному журналі академічної групи до початку екзаменаційної сесії.

10. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання лекційних занять не передбачено. На лекційних заняттях ведеться облік присутності здобувачів для контролю відвідуваності занять.

Оцінку на практичному занятті студент отримує за виконанні розрахункові, лабораторні роботи, командні проекти, зроблені доповіді, презентації, есе, активність під час дискусій.

Під час модульного та підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести.

11. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання здобувачів освіти здійснюється за результатами поточного (практичні заняття, самостійна робота) та рубіжного (модульного) контролів за десятибальною шкалою – «1», «2», «3», «4» ... «10».

1 бал оцінювання (з заокругленням до цілого числа) відповідає 10 % правильних тверджень у разі усної відповіді, відповідей у тесті, виконаних завдань тощо.

Бали з модульного контролю нараховуються за виконання модульної контрольної роботи.

Відсутність студента на занятті («нб») у розрахунку середнього арифметичного значення (САЗ) приймається як «0».

У кінці семестру обчислюється САЗ всіх отриманих здобувачем вищої освіти оцінок з наступним переведенням його у бали за формулою:

$$\text{БПК} = \text{САЗ} \times k,$$

де БПК – бали з поточного контролю;

САЗ – середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок;

k – коефіцієнт для певного виду контролю (практичні заняття, самостійна робота – «3», модульний контроль – «1» для форми підсумкового контролю «екзамен» та «4» для форми підсумкового контролю «залік»).

Результати поточного оцінювання здобувача (за 10-бальною шкалою) виставляються в електронний журнал АСУ БНАУ і автоматично переводяться у 100-бальну шкалу відповідно до розподілу балів за окремі види робіт.

Розподіл балів, що присвоюється здобувачам вищої освіти

Максимально можлива к-ть балів, якщо форма підсумкового контролю	Практичні заняття	Самостійна робота	Модульний контроль	Підсумковий контроль	Загальний бал
Залік	30	30	40	-	100

Критерії оцінювання індивідуальних та групових завдань

Глибина аналізу проблеми – 20 %

Реалістичність і деталізація запропонованого рішення – 20 %

Використання кількісних даних/розрахунків – 20 %;

Інноваційність і практична реалізованість – 20 %;

Якість презентації (структурованість, аргументація, візуалізація) – 20 %

Шкала оцінювання успішності здобувачів вищої освіти

За 100- бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою	
		іспит	залік
90–100	A	Відмінно	Зараховано
82–89	B	Добре	
75–81	C		
64–74	D	Задовільно	
60–63	E		
35–59	FX	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного складання	
1–34	F	Незадовільно (незараховано) з обов'язковим повторним вивченням	

12. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

Наочні засоби:

1. Слайдові презентації
2. Інформаційні стенди у навчальній аудиторії
3. Нормативно-технічна документація
4. Плакати, буклети, листівки, карти екологічного спрямування.

Технічні засоби:

1. Мультимедійний проектор
2. Комп'ютер
3. Принтер
4. Сканер

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

Мостенська Т. Л., Мостенська Т. Г., Ралко О. С. Управління проектами: навчальний посібник. Кондор, 2024. 592 с.

Ноздріна Л., Ящук В., Полотай О. Управління проектами. К.: Центр учбової літератури, 2023. 432 с.

Петренко Н. О., Кустріч Л. О., Гоменюк М.О. Управління проектами: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2020. 244 с.

Приймак В. М. Управління проектами: навч. посібник. К.: КНУ імені Тараса Шевченка, 2017. 464 с.

Приймак В. М. Управління проектами. Збірник кейсів: навч. посібник. К.: КНУ імені Тараса Шевченка, 2020. 220 с.

Тарасюк Г. М. Управління проектами: навч. посіб. К.: Каравела, 2023. 320 с.

Управління проектами: навч. посібник до вивчення дисципліни для магістрів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 073 «Менеджмент» спеціалізації: «Менеджмент і бізнес-адміністрування», «Менеджмент міжнародних проєктів», «Менеджмент інновацій», «Логістика» / Уклад.: Л. Є. Довгань, Г. А. Мохонько, І. П. Малик. К.: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2017. 420 с.

Додаткова література

Димань Т. М., Димань Н. О., Задорожна Р. П. Екоінноваційні проєкти в харчовому секторі: інвестування в стале майбутнє. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2025. № 2. С. 87–100. doi: 10.33245/2310-9289-2025-198-2-87-100. https://tvppt.btsau.edu.ua/sites/default/files/visnyky/pererobka/btf_2_198_2025.pdf

Джозеф Хігні. Основи управління проектами. Фабула, 2020. 272 с. ISBN: 978-617-09-6499-1

Задорожна Р. П. Проєкти соціальної відповідальності компаній та їх роль в комунікації бренду. Ефективна економіка. 2021. № 1. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8536>

Задорожна Р. П., Кепко В. М. Методологія управління проектами як основа кваліметричного аналізу. Ефективна економіка. 2021. № 8. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=9160>

Задорожна Р.П. Потенціал використання теорії поколінь в управлінні проєктами командами. Ефективна економіка. 2024. № 4. URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/3519>

Пол Дж. Філдінг. Як керувати проектами. Фабула, 2020. 240 с.

Адреси сайтів в INTERNET

Українська асоціація управління проєктами "УКРНЕТ":
<http://upma.kiev.ua>

International Project Management Association: <http://www.ipma.world>

Агрокебети. Що таке управління проєктами: як здійснюється і що в себе включає? <https://blog.agrokebety.com/shcho-take-upravlinnya-proektamy>

Agile, Scrum і Kanban: як це працює на
<https://www.management.com.ua/notes/agile-scrum-kanban-lean.html>

Дистанційний курс «Управління проєктами»:
<https://vumonline.ua/course/project-management>