

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. директора ННІ «Каразінський
інститут міжнародних відносин та
туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«18» вересня 2024 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
БІЗНЕС-МОДЕЛЮВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ПІДПРИЄМСТВА**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2024/2025 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»


«17» вересня 2024 року, протокол №2

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Миколенко Олена Петрівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «03» вересня 2024 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій



(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

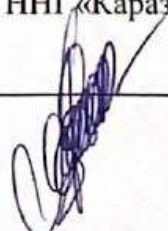


(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «17» вересня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»



(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних
економічних відносин та
туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«29» серпня 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
БІЗНЕС-МОДЕЛЮВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ПІДПРИЄМСТВА**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

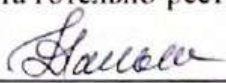
«29» серпня 2024 року, протокол №19

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Миколенко Олена Петрівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 18 від «26» серпня 2024 року

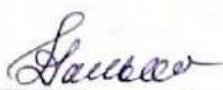
Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти




(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 16 від «28» серпня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу



(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Бізнес-моделювання підприємства готельно-ресторанного підприємства” складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою дисципліни є: забезпечення студентів знаннями і навичками, необхідними для розробки та удосконалення бізнес-моделі підприємства готельно-ресторанного підприємства, яка містить моделі ціноутворення, маркетингу, фінансів та інших аспектів діяльності підприємства, а також опис бізнес-процесів, що створюють цінність для споживачів.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни “Бізнес-моделювання підприємства готельно-ресторанного господарства” є:

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК1 – здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів);

ЗК3 – здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей;

ЗК4 – здатність працювати в команді;

ЗК5 – здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

- **формування наступних фахових компетентностей**

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, 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

СК7 Здатність до підприємницької діяльності

СК 10. здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) знатимуть основи формування дієвої системи підбору, адаптації, та розвитку персоналу («талентів») на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу, зможуть застосовувати принципи соціальної відповідальності.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
16 год.	8 год. (2 год. – ауд., 6 год. – дист.)
Практичні, семінарські заняття	
16 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
88 год.	112 год.
Індивідуальне завдання	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

ПРН5 – 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.

ПРН9 – Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН11 – 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. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Бізнес-моделювання підприємства індустрії гостинності : підходи до дизайну

- поняття бізнес-моделі, види бізнес-моделей;
- бізнес-моделі в готельно-ресторанній індустрії;
- підходи до дизайну бізнес-моделі;
- шаблон Canvas Остервальдера і Пінье;
- бізнес-моделі сталого розвитку підприємства готельно-ресторанної індустрії

Тема 2. Ціноутворення у готельно-ресторанній індустрії

- поняття ціни та її структура на послуги і товари в готельно-ресторанній індустрії;
- пряме та зворотне ціноутворення;
- ціноутворення в ресторанній індустрії: фудкост, як визначати та який рівень є прийнятним?
- стратегії ціноутворення в готельній індустрії, вплив цифровізації;
- АВС-аналіз в готельно-ресторанному господарстві: сутність та алгоритм його проведення.

Тема 3. Маркетинг та онлайн-маркетинг

- маркетинг в готельно-ресторанній індустрії;
- цифрові інструменти в маркетингу готельно-ресторанної індустрії;
- моделі маркетингових комунікацій;
- реклама та цифрові інструменти просування товарів, послуг в готельно-ресторанній індустрії.

Тема 4. Моделі продажів

- сучасні концепції продажів в маркетингу;
- особливості продажів в ресторанній індустрії, депозитне бронювання столика;
- особливості продажів в готельній індустрії;
- визначення ємності ринку;
- електронна системи онлайн бронювання житла;
- конкурентний аналіз продажів в готельно-ресторанній індустрії;

Тема 5. Фінансова модель підприємства

- моделювання та прогнозування доходів та витрат підприємства;
- моделювання фінансових звітів підприємства;
- прогнозування грошових потоків та показників ефективності;

Тема 6. Моделювання бізнес-процесів

- операційна ефективність діяльності закладу готельно-ресторанного господарства;
- бізнес-процеси та створення цінності в організації;
- види бізнес-процесів;
- опис бізнес-процесів із застосуванням цифрових інструментів;
- Lean Canvas як методологія дизайну бізнес-процесів;

Тема 7. Удосконалення процесів підприємства індустрії гостинності

- діагностика бізнесу: сучасні інструменти та підходи;
- покращення бізнес-процесів підприємства;
- ошадливе виробництво в готельно-ресторанній індустрії: кращі практики;
- технології удосконалення бізнес-процесів та підвищення ефективності роботи підприємства;
- стандарти служби прийому і розміщення;
- концепція Lean для управлінців.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	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
<i>Тема 1. Бізнес-моделювання підприємства індустрії гостинності : підходи до дизайну</i>	20	2	4			14	18	2				16
<i>Тема 2. Ціноутворення у готельно-ресторанній індустрії</i>	16	2	2			12	17	1				16
<i>Тема 3. Маркетинг та онлайн-маркетинг</i>	16	2	2			12	17	1				16
<i>Тема 4. Моделі продажів</i>	15	2	2			11	17	1				16
<i>Тема 5. Фінансова модель підприємства</i>	15	2	2			11	17	1				16
<i>Тема 6. Моделювання бізнес-процесів</i>	20	4	2			14	17	1				16
<i>Тема 7. Удосконалення процесів підприємства індустрії гостинності</i>	18	2	2			14	17	1				16
Усього годин	120	16	16			88	120	8				112

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин, денна форма	Кількість годин, заочна форма
1	Тема 1. Бізнес-моделювання підприємства індустрії гостинності : підходи до дизайну	4	
2	Тема 2. Ціноутворення у готельно-ресторанній індустрії	2	
3	Тема 3. Маркетинг та онлайн-маркетинг	2	
4	Тема 4. Моделі продажів	2	
5	Тема 5. Фінансова модель підприємства	2	
6	Тема 6. Моделювання бізнес-процесів	2	
7	Тема 7. Удосконалення процесів підприємства індустрії гостинності	2	
Разом		16	

5. Завдання для самостійної роботи

№з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількістьгодин	
		денна форма	заочна форма
1	<p>Тема 1. Бізнес-моделювання підприємства індустрії гостинності : підходи до дизайну</p> <p><i>Завдання:</i> дослідити бізнес-моделі підприємства, ознайомитись з методологією Canvas. Завантажити шаблон в дистанційному курсі та заповнити блоки по існуючому підприємству або створеному новому.</p> <ol style="list-style-type: none"> Миколенко О.П. Дистанційний курс https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=10365 Остервальдер О., Пінье Ів (2017). Створюємо бізнес-моделю/ Пер. Корнута Р, Київ: Наш формат, 288 с. Gassmann O., Csik M., Frankenberger K. (2014). The Business Model Navigator: 55 Models That Will Revolutionise Your Business 1st Edition, United Kingdom: FT Press, 400 p. Mykolenko O. Business Model Generation : Methodical Guidelines for Students who Major in Economic 051; People's Ukrainian Academy. Kharkiv : PUA Publisher, 2017. 28 p. 	14	16
2	<p>Тема 2. Ціноутворення у готельно-ресторанній індустрії</p> <p><i>Завдання:</i> поглибити теоретичні знання та практичні навички з формування та моделювання ціни протягом року на послуги товари в готельно-ресторанній сфері. Підготувати відповідь.</p> <ol style="list-style-type: none"> Миколенко О.П. Дистанційний курс https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=10365 Фудкост - що це таке, як його рахувати і як ним управляти: https://joinposter.com/ua/post/foodcost-v- 	12	16

	<p>restorani</p> <p>3. Павлова С.І. Огляд основних стратегій ціноутворення у готельному бізнесі. Економіка та суспільство. Вип. 52, 2023, URL.: DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-86</p> <p>4. Фостолович В. А., Боцян Т. В., Павлова С. І. Нові підходи до організації бізнесової діяльності підприємств сфери гостинності в епоху постіндустріалізму та цифрових трансформацій. Інвестиції: практика та досвід. 2023. № 11. С. 9–14.</p>		
3	<p>Тема 3. Маркетинг та онлайн-маркетинг</p> <p><i>Завдання:</i> сформувати практичні навички застосування сучасних маркетингових технологій для маркетингової діяльності закладу готельно-ресторанного бізнесу. Здійснити аналіз конкурентів за шаблоном в дистанційному курсі.</p> <p>1. Миколенко О.П. Дистанційний курс https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=10365</p> <p>2. Сидоренко М.І., Кравець В.І. Оптимізація цифрових рекламних кампаній за допомогою штучного інтелекту. Збірник наукових праць «Цифрова економіка». 2023. Том V. № 95. С. 11-17.</p> <p>3. Клименко О.С., Харченко В.Г. Прогнозування поведінки споживачів з використанням моделей на базі штучного інтелекту. Журнал стратегічного маркетингу. 2022. Том III. № 65. С. 33-38</p>	12	16
4	<p>Тема 4. Моделі продажів</p> <p><i>Завдання:</i> ознайомитись з особливостями визначення ємності ринку, проведення аналізу ринку та застосування технологій продажів в готельно-ресторанній індустрії</p> <p>1. Миколенко О.П. Дистанційний курс https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=10365</p> <p>2. Депозитне бронювання столика. URL: https://joinposter.com/ua/blog/management/depozytne-broniuvannia-stolyka</p>	11	16
5	<p>Тема 5. Фінансова модель підприємства</p> <p><i>Завдання:</i> отримати практичні навички опрацювання фінансової моделі підприємства індустрії гостинності, навчитись моделювати доходи та витрати підприємства, скласти фінансові звіти. Виконати завдання в дистанційному курсі з моделювання грошових потоків.</p> <p>1. Миколенко О.П. Дистанційний курс https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=10365</p> <p>2. Від ідеї до мільйону: Як фінансова модель може зробити це реальністю. URL.: https://www.finmap.online/blog/vid-ideyi-do-milyonu-yak-finsova-model-mozhe-zrobiti-ce-realnistyu</p>	11	16

6	<p>Тема 6. Моделювання бізнес-процесів</p> <p><i>Завдання:</i> ознайомитись з поняттям бізнес-процесу, які процеси створюють цінності, які технології опису бізнес-процесів діяльності готельно-ресторанного бізнесу. Описати бізнес-процеси підприємства за шаблоном, запропонованим в дистанційному курсі. Ознайомитись з шаблоном Lean Canvas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Миколенко О.П. Дистанційний курс https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=10365 2. Process Mapping Guide: Definition, How-to and Best Practices. URL.: https://creately.com/guides/process-mapping-guide/#how-to-create-a-process-map 	14	16
7	<p>Тема 5. Удосконалення процесів підприємства індустрії гостинності</p> <p><i>Завдання:</i> ознайомитись з технологіями удосконалення бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності, провести діагности бізнесу за допомогою запропонованого інструменту</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Миколенко О.П. Дистанційний курс https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=10365 2. Діагностичний інструмент для вашого бізнесу. URL. https://focus.merezha.ua/?utm_source=prometheus&utm_medium=course&utm_campaign=economic%2520recovery 3. Концепція Lean для управлінців. URL.: https://online.novaposhta.education/blog/kontseptsiya-lean-dlya-upravlintsiv 	14	16
Разом		88	112

6. Індивідуальне завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Бізнес-моделювання підприємства готельно-ресторанного господарства»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
ПРН5	<i>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.</i>	Лекція; критичний аналіз фахової літератури, інтерпретація, підготовка презентацій за заданою проблематикою,	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, презентацій, тестових завдань; іспит

		вирішення кейсів	
ПРН9	<i>Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	Проектно-орієнтоване завдання, робота в командах, кошик-метод, симуляція	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань, іспит
ПРН11	<i>Здійснювати дослідження та/або проводити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в інших мультидисциплінарних контекстах</i>	Лекція, вирішення кейсів, проведення дослідження, його презентація	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань, оцінювання результатів дослідження, іспит

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. Методи контролю.

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;

- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання								Разом	Екзамен	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7		60	40	100
10	10	10	10	10	5	5				

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (екзамену) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 20 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль. На практичних заняттях студент може отримати від 1 до 5 балів за різні види завдань (табл. 8.1). Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних та практичних занять.

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення іспиту. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура іспиту:

- творче завдання – 20 балів (табл. 8.1);
- тести – 20 балів (10 тестових завдань x 2,0 бали).

Таблиця 8.1

Критерії та методи оцінювання

Творче завдання (іспит)	виставляється здобувачу вищої освіти, який при відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	16-20
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	11-15
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при відповіді на запитання продемонстрував знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився помилок	5-10
Робота над індивідуальними завданнями	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1

Робота над дослідницьким проектом, вирішення кейсів, в тому числі в командах	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	5
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проекту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1-2

Іспит – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для чотирирівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно
70-89	добре
50-69	задовільно
1-49	незадовільно

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Миколенко О.П. Дистанційний курс <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=10365>
2. Остервальдер О., Пінъє Ів (2017). Створюємо бізнес-моделью/ Пер. Корнута Р, Київ: Наш формат, 288 с.
3. Gassmann O., Csik M., Frankenberger K. (2014). The Business Model Navigator: 55 Models That Will Revolutionise Your Business 1st Edition, United Kingdom: FT Press, 400 p.
4. Mykolenko O. Business Model Generation : Methodical Guidelines for Students who Major in Economic 051; People’s Ukrainian Academy. Kharkiv : PUA Publisher, 2017. 28 p.

Допоміжна література

1. Сидоренко М.І., Кравець В.І. Оптимізація цифрових рекламних кампаній за допомогою штучного інтелекту. Збірник наукових праць «Цифрова економіка». 2023. Том V. № 95. С. 11-17.
2. Клименко О.С., Харченко В.Г. Прогнозування поведінки споживачів з використанням моделей на базі штучного інтелекту. Журнал стратегічного маркетингу. 2022. Том III. № 65. С. 33-38
3. Павлова С.І. Огляд основних стратегій ціноутворення у готельному бізнесі. Економіка та суспільство. Вип. 52, 2023, URL.: DOI: <https://doi.org/10.32782/2524->

[0072/2023-52-86](#)

4. Фостолович В. А., Боцян Т. В., Павлова С. І. Нові підходи до організації бізнесової діяльності підприємств сфери гостинності в епоху постіндустріалізму та цифрових трансформацій. Інвестиції: практика та досвід. 2023. № 11. С. 9–14.

5. Гурова, В. О., Садекова А.І. Оптимізація бізнес-процесів на підприємстві в умовах кризи. Український журнал прикладної економіки. 2016. Том 1. № 1. С. 75-82.

6. Полінкевич, О. (2023). Інформаційно-комунікативні та логістичні технології організації обслуговування клієнтів готелю. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(2), 150–170.

11. Посилання на інформаційні ресурси в інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

1. Діагностичний інструмент для вашого бізнесу. URL: https://focus.merezhka.ua/?utm_source=prometheus&utm_medium=course&utm_campaign=economic%2520recovery

2. Концепція Lean для управлінців. URL.: <https://online.novaposhta.education/blog/kontseptsiya-lean-dlya-upravlintsiv>

3. Маркетинг і цифрові технології: науковий журнал. URL.: <https://mdt-opu.com.ua/index.php/mdt/article/view/372>

4. Process Mapping Guide: Definition, How-to and Best Practices. URL.: <https://creately.com/guides/process-mapping-guide/#how-to-create-a-process-map>

5. Від ідеї до мільйону: Як фінансова модель може зробити це реальністю. URL.: <https://www.finmap.online/blog/vid-ideyi-do-milyonu-yak-finansova-model-mozhe-zrobiti-ce-realnistyu>

6. Депозитне бронювання столика. URL: <https://joinposter.com/ua/blog/management/depozytne-broniuvannia-stolyka>

7. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL.: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>

8. Фудкост – що це таке, як його рахувати і як ним управляти: <https://joinposter.com/ua/post/foodcost-v-restorani>

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom та Moodle проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття.