

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський
інститут міжнародних відносин та
туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



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

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: J «Транспорт та послуги»

спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

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

2025/2026 навчальний рік

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

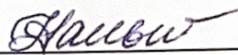
«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Гапоненко Ганна Ігорівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

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

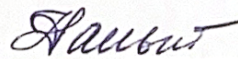
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

 Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

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

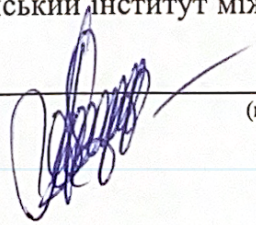
Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

 Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

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

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

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

 Ганна ПАНАСЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки другого (магістерського) рівня за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни

Мета курсу: набуття теоретичних знань і практичних навичок з моделювання бізнес-процесів у сфері готельно-ресторанного бізнесу, формування компетентностей у створенні, розвитку та вдосконаленні бізнес-моделей.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни.

Завдання:

- вивчити сучасні концепції бізнес-моделювання;
- навчити формувати бізнес-модель на основі Canvas та інших інструментів;
- сформулювати здатність до аналізу ринку, конкурентів і стратегічного планування;
- аналізувати та моделювати інноваційні й стійкі моделі для готельно-ресторанного бізнесу.

1.3. Кількість кредитів – 4

1.4. Загальна кількість годин – 120

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
<u>Обов'язкова</u>	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
16 год.	8 год.
Практичні заняття	
16 год.	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
88 год.	112 год.
у тому числі індивідуальні завдання контрольна робота	
год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна

Загальні компетентності (ЗК).

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

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.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

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

1.7. Заплановані результати навчання

В результаті вивчення дисципліни у студента повинні формуватися наступні програмні результати навчання (ПРН).

РН5 Оцінювати нові ринкові можливості, формувати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН9 Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН11 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.

1.8. Пререквізити:

Для успішного вивчення дисципліни студентам необхідні базові знання з економічних процесів, принципів управління та організації діяльності підприємств. Також важливими є навички аналітичного мислення, володіння інформаційними технологіями та розуміння особливостей функціонування сфери гостинності.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Сутність та значення бізнес-моделювання у готельно-ресторанному бізнесі

Моделювання бізнес-процесу – складова управління підприємством

Інструменти бізнес-аналізу діяльності підприємств

Організація бізнес-процесів у готельно-ресторанному бізнесі

Тема 2. Аналіз ринкового середовища і визначення ціннісної пропозиції готельно-ресторанного підприємства

Етапи та методи дослідження конкурентного середовища.

Особливості дослідження конкурентного середовища підприємства.

Елементи аналізу діяльності конкурентів.

Побудова конкурентної карти ринку.

Тема 3. Canvas-модель як універсальний інструмент бізнес-моделювання

Бізнес-модель Canvas: зміст та структура.

Бізнес-модель Hilton

Тема 4. Фінансове забезпечення бізнесу готельно-ресторанного підприємства

Управління фінансами готельно-ресторанного підприємства

Роль банків у забезпеченні функціонування підприємницьких структур

Форми небанківського кредитування, їх характеристика

Тема 5. Інноваційні та сталі бізнес-моделі у сфері гостинності

Сучасні моделі гостинності в міжнародному готельно-ресторанному бізнесі

Інноваційні підходи до забезпечення сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу

Роль циркулярної економіки у формуванні сталих бізнес-моделей

Тема 6. Lean-підхід та дизайн-мислення в бізнес-моделюванні

Lean Canvas як методологія дизайну бізнес-процесів

Дизайн-мислення та дизайн-менеджмент як концепція ефективного проектування бізнесу

Тема 7. Удосконалення бізнес-процесів готельно-ресторанного підприємства

Досвід розвинених країн у впровадженні інноваційних підходів в готельно-ресторанний бізнес

Технології автоматизації та персоналізації послуг в готельно-ресторанному бізнесі

Підвищення ефективності управління бізнес-процесами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

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
Тема 1. Сутність та значення бізнес-моделювання у готельно-ресторанному бізнесі	17	2	2			13	17	1				16
Тема 2. Аналіз ринкового середовища і визначення ціннісної пропозиції готельно-ресторанного підприємства	17	2	2			13	17	1				16
Тема 3. Canvas-модель як універсальний інструмент бізнес-моделювання	18	3	3			12	17	1				16
Тема 4. Фінансове забезпечення бізнесу готельно-ресторанного підприємства	17	2	2			13	17	1				16
Тема 5. Інноваційні та сталі бізнес-моделі у сфері гостинності	18	3	3			12	18	2				16
Тема 6. Lean-підхід та дизайн-мислення в бізнес-моделюванні	17	2	2			13	17	1				16
Тема 7. Удосконалення бізнес-процесів готельно-ресторанного підприємства	16	2	2			12	17	1				16
Усього годин	120	16	16			88	120	8				112

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Сутність та значення бізнес-моделювання у готельно-ресторанному бізнесі	2
2	Тема 2. Аналіз ринкового середовища і визначення ціннісної пропозиції готельно-ресторанного підприємства	2
3	Тема 3. Canvas-модель як універсальний інструмент бізнес-моделювання	3
4	Тема 4. Фінансове забезпечення бізнесу готельно-ресторанного підприємства	2
5	Тема 5. Інноваційні та сталі бізнес-моделі у сфері гостинності	3
6	Тема 6. Lean-підхід та дизайн-мислення в бізнес-моделюванні	2
7	Тема 7. Удосконалення бізнес-процесів готельно-ресторанного підприємства	2
Разом		16

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Тема 1. Сутність та значення бізнес-моделювання у готельно-ресторанному бізнесі <i>Завдання:</i> розкрийте роль бізнес-моделювання у сучасному готельно-ресторанному бізнесі. Поясніть, чому використання бізнес-моделей підвищує конкурентоспроможність та сприяє сталому розвитку підприємства.	13	16
2	Тема 2. Аналіз ринкового середовища і визначення ціннісної пропозиції готельно-ресторанного підприємства <i>Завдання:</i> проведіть SWOT-аналіз одного з існуючих готельно-ресторанних підприємств та сформулюйте його унікальну ціннісну пропозицію для клієнтів.	13	16
2	Тема 3. Canvas-модель як універсальний інструмент бізнес-моделювання <i>Завдання:</i> побудуйте Canvas-модель для обраного підприємства сфери гостинності, заповнивши всі дев'ять блоків. Обґрунтуйте, які ключові елементи визначають успіх бізнесу.	12	16
4	Тема 4. Фінансове забезпечення бізнесу готельно-ресторанного підприємства <i>Завдання:</i> складіть фінансовий план для стартапу у сфері гостинності, визначивши основні джерела фінансування, прогноз доходів і витрат, а також точку беззбитковості.	13	16
5	Тема 5. Інноваційні та сталі бізнес-моделі у сфері гостинності <i>Завдання:</i> дослідіть приклади інноваційних бізнес-моделей у готельно-ресторанному бізнесі (наприклад, еко-готелі, ресторани з локальною кухнею, smart-технології) та поясніть, у чому полягає їх стійкість і конкурентна перевага.	12	16
6	Тема 6. Lean-підхід та дизайн-мислення в бізнес-моделюванні <i>Завдання:</i> розробіть прототип нового сервісу для готельно-ресторанного бізнесу, застосовуючи принципи Lean-підходу та дизайн-мислення. Опишіть етапи перевірки гіпотез та тестування продукту.	13	16
7	Тема 7. Удосконалення бізнес-процесів готельно-ресторанного підприємства <i>Завдання:</i> визначте основні бізнес-процеси в готелі або ресторані та запропонуйте шляхи їх оптимізації (наприклад, автоматизація бронювання, цифрові рішення для обслуговування клієнтів). Оцініть, як це вплине на ефективність діяльності підприємства.	12	16
Разом		88	112

6. Індивідуальні завдання
Не передбачене навчальним планом

7. Методи навчання

Розподіл занять за формою їх проведення в умовах змішаного навчання

Як правило практичні заняття проводяться аудиторно. В умовах дії воєнного стану заняття проводяться відповідно до Наказу ректора Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна (аудиторне або дистанційно за допомогою платформи Zoom).

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики / форми оцінювання
РН5	<i>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.</i>	Лекція; критичний аналіз інформації, підготовка презентацій за результатами виконання індивідуальних / проєктних завдань, застосування ресурсів неформальної освіти	Онлайн-тестування, оцінювання усних відповідей на семінарських заняттях, виконання творчих завдань, екзаменаційна робота
РН9	<i>Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, презентація результатів	Онлайн-тестування, оцінювання усних відповідей на семінарських заняттях, виконання творчих завдань
РН11	<i>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.</i>	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, презентація результатів	Онлайн-тестування, оцінювання усних відповідей на семінарських заняттях, виконання творчих завдань, екзаменаційна робота

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 активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія, тренінгові завдання);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході індивідуально / командної роботи студентів;

- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати ситуаційні та інші завдання;
- 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, виконання їх в процесі симуляцій;

На семінарському занятті студент може отримати від 1 до 9 балів. В цілому студент може отримати 60 балів в ході занять.

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

Підсумковий семестровий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється в університеті у формі екзамену. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Структура екзамену:

- тести – 20 балів (20 тестових завдань х 1,0 балу);
- відкриті питання творчого характеру – 20 балів (по 10 балів кожне).

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання							Разо м	Екзмен	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7			
8	8	9	8	9	9	9	60	40	100 (мінімум – 50)
60 (мінімум – 20)									

T1, T2 ... T7 – змістові теми.

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

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

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Критерії оцінювання знань студентів на семінарських заняттях

Бали	Критерії оцінювання
9	Студент демонструє глибокі знання, вільно аргументує, активно бере участь у дискусії, пропонує власні ідеї та приклади
8	Відповідь повна й правильна, логічна аргументація; активність на семінарі висока, проте менше творчих елементів.
7	Відповідь в основному правильна, з незначними неточностями; студент бере участь у дискусії, але менш активно.
6	Знання задовільні, відповідь частково неповна або поверхова; активність на семінарі епізодична.
5	Відповідь поверхова, з помилками; бракує аргументації; участь у дискусії мінімальна.
4	Демонструються фрагментарні знання; студент відповідає лише після підказок

	викладача.
3	Дуже низький рівень знань; відповідь неповна, містить суттєві помилки; відсутня активність.
2	Студент майже не орієнтується в матеріалі; відповіді неправильні або надто загальні.
1	Мінімальні знання, повна відсутність аргументації та участі в обговоренні.
0	Відсутність відповіді чи будь-якої участі на семінарському занятті.

Умови допуску студента до підсумкового семестрового контролю (екзамену): виконання творчих завдань, виконання поточного контролю у вигляді тестів за результатами яких він набрав не менше 20 балів.

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, пресрелізу, 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).

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
0-49	незадовільно

10. Рекомендована література

Основна література

1. Гапоненко Г.І. Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства. Дистанційний курс. URL: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=15030>
2. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М. Значення бізнес-плану для ефективного функціонування підприємств туристичної індустрії в умовах кризи. *Вісник ХНУ ім. В. Н. Каразіна, серія : «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. 2020. №11. С.96-101. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2020-11-12>
3. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М., Анненкова В.Є. Перспективи застосування шерингових механізмів в індустрії туризму України. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. 2024. № 19. С. 69-78. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2024-19-07>
4. Гапоненко Г. І., Писаревський М. І., Шамара І. М. Екологічні рішення в індустрії гостинності як складова концепції сталого розвитку. *Бізнес Інформ*. 2024. №12. С. 170–181. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2024-12-170-181>
5. Кушнірук В., Величко О. та Коваль О. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, № 47, 2023. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-65>
6. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2019. 331 с
7. Остервальдер А., Піньє І. Побудова бізнес-моделей. Настільна книга стратега і новатора. Київ: Наш формат, 2018. 288 с.
8. Остервальдер А., Піньє І., Бернарда Г. Розробляємо ціннісні пропозиції. Київ: Наш формат, 2018. 324 с.
9. Павлюк С.І. Організація бізнес-процесів у готельно-ресторанному бізнесі. Електронне наукове фахове видання з економічних наук «Modern Economics». 2023. №38. 117-124. URL: <https://modecon.mnau.edu.ua/issue/38-2023/pavliuk.pdf>
10. Попова С.Ю., Слащева А.В. Сімакова О.О., Пусікова О.А., Пшиннік В.О. Інноваційні підходи до моделювання бізнес-процесів підприємств готельно-ресторанного господарства. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2020. № 5. С. 151-155. URL: <https://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2021/01/29-20.pdf>
11. Юринець З.В., Байда Б.Ф., Бірюкова Ю.А. Управління стратегічним бізнес-потенціалом підприємств готельно-ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2023. № 58. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-97>
12. 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
13. Zentner H., Gračan D., Barkidija Sotošek M. Digital Business Models in the Hospitality Sector: Comparing Hotel Bookings with Yacht Charter Bookings. *Sustainability*, 2022, 14(19):12755.

Допоміжна література

1. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Василенко В. Ю. Цифровізація як нова парадигма управління розвитком туризму України в післявоєнний період. *Бізнес Інформ*. 2022. № 10. С. 114-125. DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2022-10-114-125>
2. Гапоненко Г.І., Лістратенко Д. А., Євтушенко О. В., Шамара І. М. Екологізація туристичної діяльності як фактор сталого розвитку регіонів України. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм*. 2023. № 18. С. 52-61. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-18-06>
3. Євтушенко О. В., Гапоненко Г. І., Шамара І. М. Сучасний стан та перспективи використання сучасних маркетингових технологій у розвитку креативних індустрій України. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія:*

Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2022. № 15. С. 150-158.
<https://doi.org/10.26565/2310-9513-2022-15-10>

4. Гільбо К. Стартап на 100\$. Як перетворити хобі на бізнес. Київ: Наш формат, 2017. 264с.

5. Моргулець О. Б., Нищенко О. В. Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, 2023, № 8, с. 88–96.

6. Румянцева І.Б., Мендела І.Я. Готельна індустрія України в умовах воєнного часу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. 2024. № 11. DOI: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02>.

7. 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.

8. Якушев О. Інноваційні технології в управлінні бізнес-процесами підприємств сфери готельно-ресторанних та туристичних послуг. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. 3(2). С. 195-208. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.2.2020.219696>.

9. Chang H-F., Wu S-H., Chen J., Ke C-H. Evaluating Business Model for Hotel Industry by Grey-TOPSIS. *Journal of Risk and Financial Management*. 2021. № 14, 12, p. 606. DOI: <https://doi.org/10.3390/jrfm14120606>.

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

1. 160+ бізнес-ідей для заснування власної справи URL: <https://business.diia.gov.ua/idea>

2. Американський веб-сайт та друкований журнал про підприємництво Поради Entrepreneur URL: <https://www.entrepreneur.com>

3. Аналіз трендів URL: <https://trends.google.com>

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

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

6. Платформа для здійснення бізнес-мрій Crowd Supply URL: <https://www.crowdsupply.com/>

7. Пошук інвесторів AngelList URL: <https://angel.com>

8. Сайт для пошуку потенційних співробітників Команда URL: <https://betalist.com>

9. Сервіс керування бізнес-процесами Trello URL: <https://trello.com>

10. Трекінг роботи команди IDoneThis URL: <https://idonethis.com>

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

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі. Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти **екзамен в тестовій формі дистанційно на платформі Moodle** в дистанційному курсі Гапоненко Г.І. «Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства», ХНУ імені В.Н. Каразіна. 2025. <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=15030>