



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	Тенденція розвитку підприємств
Викладач 	Нісфоян Сергій Сергійович, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельної справи
Контактний телефон викладача	+380509411567
E-mail:	nisfoyanss@gmail.com
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна професійної підготовки Форма контролю: залік Загальна кількість кредитів – 4, годин – 120 Формат: очний (offline / face to face) / дистанційний (online). Мова викладання: українська
Консультації	Консультації проводяться відповідно до графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Telegram за домовленістю. Віртуальна аудиторія : https://meet.google.com/hua-zjtf-svr
Пререквізити	Враховуючи послідовність накопичення знань та інформації, дисципліна вивчається після викладання наступних дисциплін: основи економічної теорії, мікроекономіка, макроекономіка, основи менеджменту, менеджмент у готельно-ресторанному господарстві, економіка підприємства, маркетинг у сфері гостинності, організація готельного господарства, організація ресторанного господарства, фінанси підприємств, стратегічний менеджмент, статистика.

1. Мета і завдання дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни «Тенденція розвитку підприємств».

Метою вивчення дисципліни є формування у майбутнього фахівця знань з теоретичних основ організації функціонування підприємств ресторанного господарства на сучасному ринку послуг. Набуття навичок ефективної роботи підприємств ресторанного господарства і регулювання їх успішної діяльності

Основні завдання вивчення дисципліни:

- сформувати у студентів розуміння сучасних глобальних і національних тенденцій розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії
- навчити методам аналізу та оцінки факторів зовнішнього та внутрішнього середовища, що впливають на розвиток підприємств
- розвинути навички виявлення та прогнозування перспективних напрямів розвитку бізнесу у сфері гостинності
- сформувати компетенції з адаптації підприємств до технологічних інновацій та цифрової трансформації
- навчити застосовувати інструменти стратегічного планування для забезпечення сталого розвитку підприємств
- розвинути здатність оцінювати вплив глобалізаційних процесів на діяльність підприємств індустрії гостинності
- сформувати навички аналізу конкурентного середовища та ідентифікації конкурентних переваг
- навчити методам впровадження інноваційних бізнес-моделей та концепцій розвитку підприємств
- розвинути компетенції з оцінки ефективності стратегій розвитку та їх корекції відповідно до ринкових змін
- підготувати фахівців до управління процесами трансформації та модернізації підприємств сфери гостинності.

Предмет навчальної дисципліни «Емоційний інтелект у сфері індустрії гостинності»:

Предметом навчальної дисципліни є теоретичні основи та практичні аспекти дослідження сучасних тенденцій, закономірностей та перспективних напрямів розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії, включаючи вивчення впливу глобалізаційних процесів, технологічних інновацій та цифрової трансформації на діяльність підприємств сфери гостинності, аналіз факторів зовнішнього та внутрішнього середовища, методи стратегічного планування та прогнозування розвитку бізнесу, інноваційні бізнес-моделі та концепції управління змінами, а також інструменти забезпечення конкурентоспроможності та сталого розвитку підприємств в умовах динамічного ринкового середовища.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

1. Знання:

- сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанної індустрії на національному та міжнародному рівнях
- теоретичних основ стратегічного управління розвитком підприємств
- методів аналізу факторів зовнішнього та внутрішнього середовища підприємств
- принципів та інструментів стратегічного планування діяльності підприємств
- інноваційних бізнес-моделей та концепцій розвитку у сфері гостинності
- впливу цифрової трансформації на діяльність підприємств готельно-ресторанної індустрії
- методології конкурентного аналізу та позиціонування підприємств на ринку
- принципів сталого розвитку та корпоративної соціальної відповідальності
- сучасних трендів споживчої поведінки та їх вплив на розвиток підприємств
- механізмів адаптації підприємств до змін ринкового середовища

2. Уміння:

- аналізувати та оцінювати тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг
- проводити SWOT-аналіз та інші види стратегічного аналізу підприємств
- прогнозувати перспективні напрями розвитку підприємств сфери гостинності
- розробляти стратегії розвитку підприємств з урахуванням сучасних тенденцій
- оцінювати конкурентоспроможність підприємств та їх ринкові позиції
- ідентифікувати можливості для впровадження інновацій у діяльність підприємств
- адаптувати бізнес-процеси до вимог цифровізації та автоматизації
- оцінювати ефективність стратегічних рішень та планів розвитку
- формулювати рекомендації щодо підвищення конкурентоспроможності підприємств
- презентувати результати аналізу та обґрунтовувати стратегічні рішення

3. Навички:

- проведення стратегічного аналізу діяльності підприємств
- розробки планів та програм розвитку підприємств
- оцінки інвестиційних проектів та інноваційних рішень
- моніторингу та контролю реалізації стратегій розвитку
- адаптації підприємств до змін зовнішнього середовища
- презентації результатів досліджень та обґрунтування управлінських рішень

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення. При організації освітнього процесу в Центральнотраїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protseesu-v-tsntu.pdf>); Положення про організацію вивчення вибірових навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protseesu-v-tsntu.pdf>); Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ (<https://kntu.kr.ua/file/content/1938/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>).

4. Програма навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Планування діяльності підприємств ресторанного господарства. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу		
Тема 1. Планування діяльності підприємств ресторанного господарства	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Маркетингові технології залучення клієнтів»
Тема 2. Структура й обсяг ринку підприємств ресторанного господарства в Україні, концепції ЗРГ	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Структура ринку ресторанного господарства свого регіону»
Тема 3. Структура й обсяг ринку підприємств ресторанного господарства в світі, концепції ЗРГ	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Структура ринку ресторанного господарства у світі»
Тема 4. Ресторанні мережі як перспективна модель розвитку ресторанного бізнесу	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Мережі закладів ресторанного господарства у залежності від їх формату»
Тема 5. Кадрове забезпечення підприємств ресторанного господарства	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Кадри – як запорука сталого розвитку підприємства»
Модуль 2. Сучасні форми бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі		

Тема 6. Франчайзинг – сучасна форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі Лекція 1. Франчайзинг як форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Франчайзинг на ринку ресторанного господарства в Україні»
Лекція 2. Франчайзинг як форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Тестування, підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Франчайзинг на світовому ринку ресторанного господарства»
Тема 7. Ресторанний консалтинг Лекція 1. Загальні поняття ресторанного консалтингу. Роль та місце у розвитку ресторанного бізнесу	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Основні види консалтингових послуг»
Лекція 2. Сучасний ринок ресторанного консалтингу в Україні та у світі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Мій вибір консалтингової компанії»
Тема 8. Аутстафінг та аутсорсинг у ресторанному бізнесі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Охарактеризувати форми аутстафінгу та аутсорсингу, які використовуються у підприємствах ресторанного господарства різних форматів

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Форма підсумкового контролю: залік.

Протягом семестру здобувач може отримати максимум 100 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 50 балів, за другий рубіжний контроль – 50 балів. По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, підготовки додаткових питань до тем, виконання завдань для індивідуальної роботи, завдань для групової роботи, підготовки рефератів, практичних кейсів та задач. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти протягом семестру, та кількість балів за виконання підсумкової залікової роботи додається і разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100- бальною шкалою та дворівневою шкалою («зараховано», «не зараховано») та шкалою ЄКТС результатів навчання. Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно

до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотукаїнському національному технічному університеті. При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; результати поточного опитування, розв'язання практичних завдань. Критеріями оцінки є: при усних відповідях: повнота розкриття питання; логіка викладання, культура мови; емоційність та переконаність; використання основної та додаткової літератури; аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки. при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання; цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки; самостійність виконання завдання; акуратність оформлення письмової роботи (реферату, тезисів, статті).

Участь в поточному опитуванні, доповідь-презентація на практичних заняттях, підготовка індивідуальних завдань оцінюється у 5 балів за: повний, розгорнутий, вичерпний виклад змісту поставленого питання або проблеми; повний перелік необхідних для розкриття змісту питання економічних категорій та законів; виявлення творчих здібностей у розумінні, викладенні й використанні навчально-програмного матеріалу; здатність здійснювати порівняльний аналіз різних теорій, концепцій, підходів та самостійно робити логічні висновки й узагальнення; знання історії створення таких теорій та еволюції поглядів основних представників; уміння користуватись методами наукового аналізу економічних явищ, процесів і характеризувати їхні риси та форми виявлення; демонстрація здатності висловлення та аргументування власного ставлення до альтернативних поглядів на дане питання; використання актуальних фактичних та статистичних даних, знань дат та історичних періодів, які підтверджують тези відповіді на питання; знання необхідних законів і нормативних матеріалів України, міжнародних та міждержавних угод з обов'язковим на них посиланням під час розкриття питань, які того потребують; знання точних назв та функцій національних та міжнародних установ, історії їх створення і ролі при вирішенні проблем, які ставляться у конкретному питанні; засвоєння питань програми курсу відповідно до основної та додаткової літератури. Відповідь знижується на 1 бал, якщо не виконано дві вимоги до відповіді на вищий бал. Відповідь оцінюється у 0 балів за неготовність до заняття. При виконанні задачі чи кейсу з теми дисципліни, оцінюються в 5 бали кожне. При розв'язуванні практичних задач здобувач може отримати: 5 балів – ставиться, якщо практичне завдання розв'язано вірно; 4 бали – ставиться, якщо в практичному завданні допущені незначні помилки; 3 бали – якщо завдання розв'язано вірно не менше 50% обсягу завдання; 2 бали – якщо завдання розв'язано вірно менше половини обсягу завдання; 1 бал – якщо завдання розв'язано вірно не менше 25% обсягу завдання; 0 балів - якщо завдання не виконано або виконано невірно.

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
		для заліку
90-100	A	Зараховано
82-89	B	
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основні:

1. Ботштейн Б. Б., Гринченко О. О. Опорний конспект лекцій із дисципліни «Як відкрити ресторан» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форм навчання Х. : ХДУХТ, 2017. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2346/1/2.%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%BA%D1%86%D1%8F%D0%A5%D0%94%D0%A3%D0%A5%D0%A2%D0%A0%D0%98%D0%9E%D0%AF%D0%BA%D0%B2%D0%B4%D0%BA%D1%80%D0%B8%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD.pdf> (дата звернення 30.02.2024).

2. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанні технології: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець кушнір Г.М., 2017. 192 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2346/1/2.%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%BA%D1%86%D1%8F%D0%A5%D0%94%D0%A3%D0%A5%D0%A2%D0%A0%D0%98%D0%9E%D0%AF%D0%BA%D0%B2%D0%B4%D0%BA%D1%80%D0%B8%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD.pdf> (дата звернення 30.02.2024).

3. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Харків : Світ книг, 2017. 657 с.

4. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах / Гапоненко Г.І. та ін. *Вісник ХНУ імені В.Н.Каразіна*. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». 2021. Вип.14. С.132–141.

Додаткові:

1. Аутсорсинг та аутстафінг: як це працює. *Юридична газета онлайн*. URL: <https://jur-gazeta.com/publications/practice/inshe/autsorsing-ta-autstafing-yak-ce-pracyue-html>. (дата звернення: 30.02.2024).

2. Вовчанська О. М., Іванова Л. О. Франчайзинг як маркетингова технологія забезпечення розвитку та стійкості ресторанного бізнесу. *Підприємництво і торгівля*. 2018. Вип. 23. С.130-136. URL: <http://lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/DOI/2522-1256-2018-23-22.pdf> (дата звернення: 30.02.2024).

3. Донець Т. С., Положишникова Л. О. Сучасний стан розвитку кав'ярень у місті Полтава / Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік (м. Полтава, 13–14 квітня 2022 р.). Полтава : ПУЕТ, 2022. Ч. 2. С. 208–210. URL.: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12241> (дата звернення: 30.02.2024).

4. Коваленко В. О. Сучасні форми франчайзингу та їх значення у підприємницькій діяльності. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця, 2023. Вип. 174. С. 275-281 (дата звернення: 30.02.2024).

5. Наталія В. Кулак, Любов В. Мурована. Франшиза як ефективний інструмент ведення готельно-ресторанного бізнесу С.93-104. URL : https://er.knutt.edu.ua/bitstream/123456789/15476/1/V139_P093-104.pdf (дата звернення: 30.02.2024).

6. Положишникова Л.О., Суткович Т.Ю. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції. 5 квітня 2022р. Мукачєво: РВВ МДУ, 2022. С. 21 – 22. URL.: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12313> (дата звернення: 30.02.2024).

7. Ставерська Т. О., Шталь Т. В., Козуб В. О. Франчайзинг у ресторанному бізнесі: проблеми міжнародної інтеграції України. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. С.124-131. URL : http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/31_2020ua/22.pdf (дата звернення: 30.02.2024).

8. Franchising in the restaurant industry / Blahopoluchna A., Kyryliuk I., Neshchadym L., Lytvyn O. *Scienses of Europe*. № 87, (2022). P. 20-23.

9. Current issues for restaurant franchises. Anne P. Caiola Caiola & Rose, LLC Atlanta, Georgia Brittany Johnson Starbucks Coffee Company Seattle, Washington and Andra Terrell Global Cajun Operating Company Atlanta, Georgia October 27-30, 2020. 70 p.

10. Dan Rowe. These 3 Restaurant Franchises Thrived During the Pandemic. Here's What to Learn From Their Successes. URL : <https://www.franchise500.com/article/402534> (дата звернення: 30.02.2024).

11. Soham. M. Step by step guide to restaurant consulting business for newbies (from broke to bank Book 5). Kindle Edition. 2018. 20 p.

Інформаційні ресурси (офіційні сайти):

1. Асоціація готелів і ресторанів України (АГРУ) – <https://www.ugha.org.ua>

2. Всесвітня туристична організація (UNWTO) – <https://www.unwto.org>
3. Державна служба статистики України: веб сайт. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>(дата звернення 30.11.2022).
4. Державне агентство розвитку туризму України – <https://www.tourism.gov.ua>
5. Міжнародна асоціація готелів та ресторанів (IH&RA) – <https://www.ih-ra.com>
6. World Travel & Tourism Council (WTTC) – <https://wttc.org>