

# **Учебно-программная документация**

# Учебная программа учебной дисциплины «Бизнес-модели на рынке ресторанных услуг»

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Бизнес-модели на рынке ресторанных услуг» является дисциплиной профилизации для обучающихся по профилизации «Ресторанный бизнес» специальности 6-05-0413-01 «Коммерция».

Учебная программа изучения учебной дисциплины «Бизнес-модели на рынке ресторанных услуг» отражает потребность субъектов ресторанного бизнеса Республики Беларусь в специалистах, обладающих компетенциями в области проектирования и оценки бизнес-моделей ведения высокоэффективной деятельности. Учебная программа построена с учетом имеющегося методологического базиса и практического опыта, позволяющих разрабатывать, оценивать, использовать и своевременно трансформировать бизнес-модели ведения деятельности на рынке ресторанных услуг.

**Целью** преподавания учебной дисциплины «Бизнес-модели на рынке ресторанных услуг» является формирование у обучаемых устойчивых специальных компетенций, которые могут быть применены ими в процессах трудовой и профессиональной деятельности по приобретаемой в университете или смежным специальностям.

### **Задачи учебной дисциплины:**

- сформировать у обучаемых практико-ориентированное представление о разнообразии бизнес-моделей на рынке ресторанных услуг;
- сформировать у обучаемых навыки применения современных средств и соответствующего им инструментария моделирования при инжиниринге и реинжиниринге коммерческой деятельности на рынке ресторанных услуг;
- сформировать у обучаемых навыки разработки и использования моделей отдельных бизнес-процессов в деятельности субъектов рынка ресторанных услуг;
- сформировать у обучаемых навыки выявления и анализа экосистем ресторанного бизнеса;
- сформировать у обучаемых компетенции по оценке стоимости ресторанного бизнеса в контексте влияния на ее величину используемой бизнес-модели.

Изучение данной учебной дисциплины, в первую очередь, ориентировано на формирование специализированной компетенции:

СК-28. Строить модели для описания процессов, протекающих на потребительском рынке с учетом отраслевых особенностей в конкурентной среде, владеть методами обработки экономической информации и современными средствами решения экономических задач.

В результате изучения учебной дисциплины «Бизнес-модели на рынке ресторанных услуг» студент должен:

**– знать:**

терминологию, используемую в процессах разработки, применения и трансформации бизнес-моделей на рынке ресторанных услуг;

типовые бизнес-модели функционирования организаций рынка ресторанных услуг и их бизнес-процессов;

методы, правила, принципы, инструменты разработки и трансформации бизнес-моделей на рынке ресторанных услуг;

предпосылки и способы изменения бизнес-моделей организации, функционирующей на рынке ресторанных услуг;

**– уметь:**

строить модели для описания процессов, протекающих на потребительском рынке с учетом отраслевых особенностей в конкурентной среде;

выделять и давать характеристику бизнес-моделей, на основе которых функционируют организации на рынке ресторанных услуг;

осуществлять экономическую оценку результатов и результативности использования бизнес-модели организации в целом, а также по отдельным направлениям ее деятельности;

структурировать бизнес-процессы организаций, функционирующих на рынке ресторанных услуг;

оценивать механизмы и размеры влияния различных факторов на результативность и эффективность использования бизнес-моделей организаций, функционирующими на рынке ресторанных услуг;

обосновывать необходимость изменений бизнес-моделей организаций на рынке ресторанных услуг и предлагать направления их осуществления;

проводить оценку стоимости бизнеса на рынке ресторанных услуг с учетом особенностей используемых ею бизнес-моделей;

**– владеть:**

теоретико-методическими основами моделирования деятельности субъектов рынка ресторанных услуг, ее отдельных направлений и процессов;

инструментарием выявления ключевых факторов, определяющих выбор бизнес-моделей ведения экономической деятельности на рынке ресторанных услуг;

методами обработки экономической информации и современными средствами решения экономических задач;

шаблонами инжиниринга и структурирования деятельности организаций рынка ресторанных услуг, их отдельных направлений и бизнес-процессов;

методиками оценки результатов и результативности применения бизнес-моделей в деятельности организаций рынка ресторанных услуг; инструментарием оценки стоимости бизнеса на рынке ресторанных услуг.

В рамках образовательного процесса по учебной дисциплине «Бизнес-модели на рынке ресторанных услуг» студент должен приобрести не только теоретические и практические знания, умения и навыки по специальности, но и развивать свой ценностно-личностный, духовный потенциал, сформировать качества патриота и гражданина, готового к активному участию в экономической, производственной, социально-культурной и общественной жизни страны.

Учебная дисциплина «Бизнес-модели на рынке ресторанных услуг» относится к модулю «Политика продвижения ресторанного бизнеса» компонента учреждения образования.

Учебная дисциплина «Бизнес-модели на рынке ресторанных услуг» является логическим продолжением ряда учебных дисциплин, среди которых: «Организация и технология общественного питания», «Экономическое моделирование коммерческих бизнес-процессов», «Менеджмент общественного питания», «Экономика отрасли» и другие.

Формы получения общего высшего образования – дневная, заочная (на базе ССО).

В соответствии с учебным планом университета на изучение учебной дисциплины отводится:

– для дневной формы обучения:

общее количество учебных часов – 102, аудиторных – 52 часа, из них лекции – 26 часов, практические занятия – 26 часов,

распределение аудиторного времени по курсам и семестрам:

7 семестр: лекции – 26 часов, практические занятия – 26 часов, самостоятельная работа студента – 50 часов;

– для заочной (на базе ССО) формы обучения:

общее количество учебных часов – 102, аудиторных – 12 часов, из них лекции – 6 часов, практические занятия – 6 часов,

распределение аудиторного времени по курсам и семестрам:

5 сессия: лекции – 4 часа,

6 сессия: лекции – 2 часа, практические занятия – 6 часов,

самостоятельная работа студента – 90 часов.

Трудоемкость – 3 зачетные единицы.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

### Тема 1

#### **Научные основы бизнес-моделирования состояния и развития субъекта рынка ресторанных услуг**

Понятие бизнес-модели и бизнес-моделирования. Связи бизнес-моделирования с другими сферами экономического моделирования. Черты бизнес-моделирования. Роль и значение бизнес-моделирования в развитии субъекта хозяйствования. Функции бизнес-моделирования. Цели и задачи бизнес-моделирования.

Средства моделирования развития бизнеса. Ресурсы бизнес-моделирования и экономическое обоснование их привлечения. Инструментарий бизнес-моделирования.

Классификация бизнес-моделирования и особенности ее использования в деятельности субъектов рынка ресторанных услуг. Математическое бизнес-моделирование. Статистическое бизнес-моделирование. Имитационное бизнес-моделирование. Концептуальное бизнес-моделирование. «Живое» бизнес-моделирование. Компьютерное бизнес-моделирование. Сценарное бизнес-моделирование. Игровое бизнес-моделирование.

Методические и методологические основы бизнес-моделирования: терминология (метод, методика, методология, технология, алгоритм, концепция, механизм и т.п.), правила корректного выбора и применения инструментария моделирования.

Подходы к реализации бизнес-моделирования деятельности субъекта хозяйствования. Результаты бизнес-моделирования. Признаки корректных бизнес-моделей. Верификация и валидация бизнес-моделей. Обратные связи. Цикличность бизнес-моделирования.

### Тема 2

#### **Инжиниринг и использование бизнес-моделей субъекта рынка ресторанных услуг**

Понятие инжиниринга деятельности. Виды инжиниринга деятельности. Моделирование как инструмент инжиниринга бизнеса на рынке ресторанных услуг.

Предназначение бизнес-моделей для деятельности субъектов сферы услуг. Классификация бизнес-моделей организаций: в зависимости от направленности развития бизнеса, по функциональной принадлежности, в зависимости от степени открытости. Архетипы бизнес-моделей MIT. Классификация бизнес-моделей Н. Chesbrough. Типология бизнес-моделей по ядру (ключевому принципу): рекламная, партнерская, комиссионная, кастомизационная, краудсорсинговая, отказ от посредников, модель

дробления, франчайзинговая, freemium, лизинговая, low-touch, marketplace, pay-as-you-go, «бритва и лезвие» (прямая и обратная), «обратный аукцион», подписка и др. Классы бизнес-моделей: «от производства» и «от клиента».

Характерные черты бизнес-моделей на рынке ресторанных услуг. Концепция заведения как основа бизнес-модели. Модели «быстрая еда» и «медленная еда». Модель «антикафе». Модель «зоокафе». Клубная модель. Модель бизнеса на основе национальной кухни. Сетевая организация бизнеса в сфере питания. Добровольные сети. Цифровизация и цифровые бизнес-модели на рынке ресторанных услуг.

Генерирование бизнес-идей. Выбор бизнес-модели. Факторы выбора и их классификация. Формализация бизнес-модели. Взаимосвязь бизнес-планирования и создания бизнес-модели. Структура и структурирование бизнес-модели (шаблон Business Model Canvas и другие). Ключевые индикаторы (показатели) бизнес-модели.

Использование и оценка бизнес-модели. Вопросы, ответы на которые нужно получить при оценке бизнес-моделей: стоимость переключения, регулярность дохода, соотношение доходов и затрат, структурирование издержек, переключивание работы на других субъектов, масштабируемость, защищенность. Оценка эффективности использования бизнес-модели: общие и специальные показатели эффективности бизнеса и бизнес-моделей.

### **Тема 3**

#### **Бизнес-моделирование отдельных направлений работы организаций рынка ресторанных услуг**

Иерархия бизнес-моделей. Структуризация бизнеса и бизнес-процессов на рынке ресторанных услуг. Особенности основных, обеспечительных и управленческих бизнес-процессов, а также их отражение при моделировании функционирования организации. Критерии и правила структуризации бизнеса.

Модели ресурсного обеспечения бизнеса. Финансовые модели бизнеса (модели финансирования). Модели управления закупками и запасами. Модели управления сбытом и продажами. Модели организации сервисов. Модели комфорта. Модели поиска работников и управления персоналом. Модели управления временем как ресурсом бизнеса. Модели управления рисками. Модели управления информацией и знаниями. Моделирование платежей и денежных потоков организации.

Модели структурных подразделений бизнеса: представительство, филиалов, франчайзинговой сети. Моделирование размещения бизнеса.

Взаимосвязи аналитической работы, координации, стимулирования, моделирования, планирования, прогнозирования и контроля в рамках деятельности организаций рынка ресторанных услуг

## **Тема 4**

### **Моделирование экосистем ресторанного бизнеса**

Понятие экосистемы, бизнес-экосистемы. Компоненты бизнес-экосистем. История концепции бизнес-экосистем. Функционал бизнес-экосистем. Технологическая основа экосистем. Сетевые эффекты бизнес-экосистем.

Экосистема как основа восприятия связи внутренней и внешней среды ресторанного бизнеса. Платформенная модель экосистемы бизнеса. Омниканальная модель экосистемы бизнеса. Особенности архитектуры различных экосистем. Экосистема как клиентоцентричная бизнес-модель. Отличия экосистем ресторанного бизнеса различных видов и типов: цифровых, сетевых, основанных на национальной кухне и т.д.

Тенденции и тренды развития бизнес-экосистем: клиентоориентированность, цифровизация, роботизация, сетевизация, геймификация, биомимикрия бизнес-процессов, Интернет вещей, построение долевых и совместных систем, использование больших данных и т.д.

Сервисы в бизнес-экосистемах. Коммуникационные, информационные, финансовые, страховые сервисы. CRM, единая учетная запись, единый ID клиента и клиентский профиль. Доступность основных сервисов и функций через API, централизованный клиентский биллинг, сервисы покупок и продаж, дополнительные сервисы. Облачные технологии и их роль в образовании и поддержании работы бизнес-экосистем. Подписка на взаимодействия с экосистемой.

Результаты работы бизнес-экосистемы. Показатели оценки результата, эффекта, результативности и эффективности бизнес-экосистем. Анализ и управление результатами работы бизнес-экосистемы. Способы выявления проблем функционирования внутренней среды ресторанного бизнеса, оценка их явных и неявных последствий. Определение внутренних драйверов развития бизнес-экосистем.

## **Тема 5**

### **Эволюция бизнес-моделей на рынке ресторанных услуг**

Научные основы изменений бизнеса. История эволюции бизнес-моделей и бизнес-моделирования в мире и Беларуси.

Предпосылки (внутренние и внешние) изменения бизнес-моделей. Методики оценки необходимости изменения бизнес-модели по рыночным и финансовым индикаторам.

Способы трансформации бизнес-моделей: реинжиниринг и реорганизация, реструктуризация, интеграция и разделение бизнеса.

Организационная, финансовая, производственная, управленческая, имущественная реструктуризация. Критерии экономической

целесообразности реструктуризации на разных стадиях жизненного цикла субъекта ресторанного бизнеса.

Формы (способы) реорганизации бизнеса и критерии целесообразности их использования: слияние, присоединение, разделение, выделение, преобразование. Моделирование интеграции и разделения бизнеса. Вертикальная и горизонтальная интеграция бизнеса. Добровольные и вынужденные объединения бизнеса в контексте изменения бизнес-моделей. Юридические аспекты реорганизации бизнеса, согласно законодательству Республики Беларусь.

## **Тема 6**

### **Влияние бизнес-модели на стоимость бизнеса**

Понятие стоимости бизнеса. Цели и задачи оценки стоимости бизнеса. Предпосылки оценки стоимости бизнеса. Принципы оценки стоимости бизнеса. Факторы, влияющие на стоимость бизнеса на рынке ресторанных услуг.

Международный стандарт оценки IVS 200 «Бизнес и права участия в бизнесе». Система стандартов оценки стоимости объектов гражданских прав СТБ 52. Стандарт СТБ 52.1.01-2011 «Оценка предприятий как имущественных комплексов (бизнеса)».

Подходы к оценке стоимости бизнеса: доходный, затратный, сравнительный – их преимущества и недостатки, условия применения.

Методы затратного подхода к оценке стоимости бизнеса: метод чистых активов и метод ликвидационной стоимости.

Методы доходного подхода к оценке стоимости бизнеса: метод прямой капитализации и метод приведенного потока платежей.

Методы сравнительного подхода к оценке стоимости бизнеса: метод рынка капитала, метод сделок и метод отраслевых соотношений.

Согласование результатов оценки стоимости бизнеса.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИЗНЕС-МОДЕЛИ НА РЫНКЕ РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ»**

**Дневная форма получения высшего образования**

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов				Литература	Форма контроля знаний
		лекции	практические занятия	семинарские занятия	лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>7 семестр</b>							
Тема 1	Научные основы бизнес-моделирования состояния и развития субъекта рынка ресторанных услуг	4				[1, 3, 5, 10]	
	Научные основы бизнес-моделирования состояния и развития субъекта рынка ресторанных услуг		4			[1, 3, 5, 10]	Опрос. Обсуждение вопросов согласно теме. Мини-тест.
Тема 2	Инжиниринг и использование бизнес-моделей субъекта рынка ресторанных услуг	6				[1, 3-7, 10-16]	Дискуссия.
	Инжиниринг и использование бизнес-моделей субъекта рынка ресторанных услуг		6			[1, 3-7, 10-16]	Экономический диктант. Тест. Дискуссия. Разбор хозяйственных ситуаций. Индивидуальные задания <b>Обязательная контрольная работа № 1</b>

1	2	3	4	5	6	7	8
Тема 3	Бизнес-моделирование отдельных направлений работы организаций рынка ресторанных услуг	4				[1, 2, 9-16]	Дискуссия.
	Бизнес-моделирование отдельных направлений работы организаций рынка ресторанных услуг		4			[1, 2, 9-16]	Опрос. Деловая игра. Мини-тест. Решение хозяйственных ситуаций. Индивидуальные задания.
Тема 4	Моделирование экосистем ресторанный бизнеса	4				[2, 4, 6-8, 13-14]	Дискуссия.
	Моделирование экосистем ресторанный бизнеса		4			[2, 4, 6-8, 13-14]	Обсуждение вопросов согласно теме. Тест. Решение хозяйственных ситуаций. <b>Обязательная контрольная работа № 2</b>
Тема 5	Эволюция бизнес-моделей на рынке ресторанных услуг	4				[1, 6-9, 11-12, 15-16]	Дискуссия.
	Эволюция бизнес-моделей на рынке ресторанных услуг		4			[1, 6-9, 11-12, 15-16]	Дискуссия. Тест. Опрос. Решение хозяйственных ситуаций. Индивидуальные задания.
Тема 6	Влияние бизнес-модели на стоимость бизнеса	4				[1, 3, 5-7]	Дискуссия.
	Влияние бизнес-модели на стоимость бизнеса		4			[1, 3, 5-7]	Решение хозяйственных ситуаций. Деловая игра. Тест. Индивидуальные задания. <b>Обязательная контрольная работа № 3</b>
	<b>Итого 7 семестр</b>	<b>26</b>	<b>26</b>				<b>Зачет</b>
	<b>Всего часов</b>	<b>26</b>	<b>26</b>				

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИЗНЕС-МОДЕЛИ НА РЫНКЕ РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ»**

Заочная форма получения высшего образования (на базе ССО)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов				Литература	Форма контроля знаний
		лекции	практические занятия	семинарские занятия	лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>5 сессия</b>							
Тема 1	Научные основы бизнес-моделирования состояния и развития субъекта рынка ресторанных услуг	1				[1, 3, 5, 10]	Дискуссия.
Тема 2	Инжиниринг и использование бизнес-моделей субъекта рынка ресторанных услуг	1				[1, 3-7, 10-16]	Дискуссия.
Тема 3	Бизнес-моделирование отдельных направлений работы организаций рынка ресторанных услуг	1				[1, 2, 9-16]	Дискуссия.
Тема 4	Моделирование экосистем ресторанный бизнеса	1				[2, 4, 6-8, 13-14]	Дискуссия.
	<b>Итого 5 сессия</b>	<b>4</b>					
<b>6 сессия</b>							
Тема 2	Инжиниринг и использование бизнес-моделей субъекта рынка ресторанных услуг		1			[1, 3-7, 10-16]	Тест. Дискуссия. Разбор хозяйственных ситуаций.

1	2	3	4	5	6	7	8
Тема 3	Бизнес-моделирование отдельных направлений работы организаций рынка ресторанных услуг		1			[1, 2, 9-16]	Мини-тест. Решение хозяйственных ситуаций.
Тема 4	Моделирование экосистем ресторанного бизнеса		1			[2, 4, 6-8, 13-14]	Обсуждение вопросов согласно теме. Решение хозяйственных ситуаций.
Тема 5	Эволюция бизнес-моделей на рынке ресторанных услуг	1				[1, 6-9, 11-12, 15-16]	Тест. Опрос. Индивидуальные задания.
	Эволюция бизнес-моделей на рынке ресторанных услуг		1			[1, 6-9, 11-12, 15-16]	Тест. Опрос. Индивидуальные задания.
Тема 6	Влияние бизнес-модели на стоимость бизнеса	1				[1, 3, 5-7]	Дискуссия.
	Влияние бизнес-модели на стоимость бизнеса		2			[1, 3, 5-7]	Решение хозяйственных ситуаций. Деловая игра.
<b>Итого 6 сессия</b>		<b>2</b>	<b>6</b>				<b>Зачет</b>
<b>Всего часов</b>		<b>6</b>	<b>6</b>				

## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

### Литература

#### Основная

1. Бизнес-модели : 55 лучших шаблонов / О. Гассман, К. Франкенбергер, М. Шик ; пер. с англ. Е. Бакушевой. – 2-е изд. – Москва : Альпина Паблишер, 2017. – 430 с.
2. Крупина, Н. Н. Стратегический менеджмент в гостинично-ресторанном сервисе : учебное пособие / Н. Н. Крупина. – М. : ИНФРА-М, 2023. – 211 с.
3. Рождественская, Л. Н. Создание предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. – М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 192 с.
4. Чеченина, С. В. Современный ресторанный бизнес : учебное пособие для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / С. В. Чеченина ; Хабаровский государственный университет экономики и права. – Хабаровск : Хабаровский государственный университет экономики и права, 2017. – 92 с.

#### Дополнительная

5. Бармашов, К. С. Эффективные бизнес-модели предпринимательства : монография / К. С. Бармашов, Ю. В. Ляндау. – М. : КноРус, 2021. – 130 с. – ISBN 978-5-406-03365-4. — URL: <https://book.ru/book/936330> — Текст : электронный.
6. Вайл, П. Цифровая трансформация бизнеса: изменение бизнес-модели для организации нового поколения / Питер Вайл, Стефани Ворнер ; пер. с англ. – М. : Альпина Паблишер, 2019. – 264 с. – ISBN 978-5-96142-250-4. – Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077903> . – Режим доступа: по подписке.
7. Магретта, Д. Трансформация бизнес-модели : научно-популярное издание / . – М. : Альпина Паблишер, 2021. - 170 с. - (Серия «Harvard Business Review: 10 лучших статей»). - ISBN 978-5-9614-3999-1. - Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1841901>. – Режим доступа: по подписке.
8. Морозов, М. М. Теория и практика цифровых решений в экономике сферы услуг : монография / М. М. Морозов. – М. : Русайнс, 2023. – 119 с. – ISBN 978-5-466-04268-9. – URL: <https://book.ru/book/951649>. – Текст : электронный.
9. Разработка ценностных предложений. Как создавать товары и услуги, которые захотят купить потребители. Ваш первый шаг... : пер. с англ. / А. Остервальдер [и др.]. – М. : Альпина Паблишер, 2015. – 309 с.
10. Экономическое моделирование бизнес-процессов : практикум / И. М. Микулич, А. В. Кармызов, Л. С. Пацай. – Минск : БГЭУ, 2024. – 107 с. – ISBN 978-958-564-470-6.

### **Нормативные правовые акты**

11. Гражданский Кодекс Республики Беларусь : кодекс Республики Беларусь от 7 декабря 1998 г. № 218-3 (с изменениями и дополнениями). [Электронный ресурс]. // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=3871&p0=hk9800218>

12. О хозяйственных обществах: закон Республики Беларусь от 9 декабря 1992 г. № 2020-XII (с изменениями и дополнениями). [Электронный ресурс]. // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=3871&p0=v19202020>

13. О государственном регулировании торговли и общественного питания: закон Республики Беларусь от 8 января 2014 г. № 128-3 (с изменениями и дополнениями). [Электронный ресурс]. // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=3871&p0=h11400128>

14. О защите прав потребителей: закон Республики Беларусь от 9 января 2002 г. № 90-3 (с изменениями и дополнениями). [Электронный ресурс]. // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=3871&p0=N10200090>

15. О защите персональных данных: закон Республики Беларусь от 7 мая 2021 г. № 99-3 (с изменениями и дополнениями). [Электронный ресурс]. // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=12551&p0=N12100099>

16. Об информации, информатизации и защите информации: закон Республики Беларусь от 10 ноября 2008 г. № 455-3 (с изменениями и дополнениями). [Электронный ресурс]. // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=3871&p0=h10800455>

## Перечень вопросов для проведения зачета

1. Понятие и предназначение бизнес-моделирования в деятельности субъектов рынка ресторанных услуг
2. Использование средств моделирования развития бизнеса на рынке ресторанных услуг
3. Ресурсное обеспечение бизнес-моделирования на рынке ресторанных услуг
4. Методологическое обеспечения бизнес-моделирования на рынке ресторанных услуг
5. Понятие и функции бизнес-модели
6. Общенаучная классификация бизнес-моделей и особенности ее использования на рынке ресторанных услуг
7. Обоснование выбора бизнес-модели
8. Подходы к реализации бизнес-моделирования деятельности субъекта хозяйствования
9. Понятие и виды инжиниринга деятельности субъекта рынка ресторанных услуг
10. Классификация бизнес-моделей организаций: в зависимости от направленности развития бизнеса, по функциональной принадлежности, в зависимости от степени открытости
11. Типология бизнес-моделей по ядру (ключевому принципу). Использование моделей разных типов субъектами ресторанного бизнеса
12. Классы бизнес-моделей: «от производства» и «от клиента». Использование моделей разных классов субъектами ресторанного бизнеса
13. Концепция заведения питания как основа бизнес-модели
14. Модели бизнеса на рынке ресторанных услуг: «быстрая еда» и «медленная еда», «антикафе», «зоокафе», клубная модель, национальная кухня, сетевая модель и др.
15. Цифровизация и цифровые бизнес-модели на рынке ресторанных услуг
16. Генерирование бизнес-идей в рамках разработки концепции бизнес-модели организации на рынке ресторанных услуг
17. Структура и структурирование бизнес-модели организации на рынке ресторанных услуг
18. Использование и оценка бизнес-модели организации на рынке ресторанных услуг
19. Иерархия бизнес-моделей организации на рынке ресторанных услуг

20. Модели ресурсного обеспечения бизнеса и их использование на рынке ресторанных услуг
21. Модели структурных подразделений бизнеса: представительств, филиалов, франчайзинговой сети
22. Моделирование размещения ресторанный бизнеса
23. Координация и согласование бизнес-моделей в деятельности субъектов рынка ресторанных услуг
24. Понятие экосистемы ресторанный бизнеса, ее компоненты, цели и задачи ее моделирования
25. Платформенная модель экосистемы бизнеса
26. Омниканальная модель экосистемы бизнеса
27. Отличия экосистем ресторанный бизнеса различных видов и типов: цифровых, сетевых, основанных на национальной кухне и т.д.
28. Тенденции и тренды развития бизнес-экосистем
29. Сервисы в бизнес-экосистемах на рынке ресторанных услуг
30. Результаты работы бизнес-экосистемы и их грамотная экономическая оценка
31. Научные основы необходимости изменений бизнеса
32. Предпосылки (внутренние и внешние) изменения бизнес-моделей
33. Обоснование необходимости изменения бизнес-модели субъекта рынка ресторанных услуг
34. Способы трансформации бизнес-моделей организации рынка ресторанных услуг
35. Реструктуризация бизнеса и особенности ее проведения на рынке ресторанных услуг
36. Формы (способы) реорганизации бизнеса и критерии целесообразности их использования
37. Понятие стоимости ресторанный бизнеса. Влияние бизнес-моделей на стоимость бизнеса
38. Стандарты оценки стоимости бизнеса: Международный стандарт оценки IVS 200 «Бизнес и права участия в бизнесе», Стандарт СТБ 52.1.01-2011 «Оценка предприятий как имущественных комплексов (бизнеса)»
39. Подходы к оценке стоимости бизнеса: доходный, затратный, сравнительный – их преимущества и недостатки, условия применения на рынке ресторанных услуг
40. Согласование результатов оценки стоимости ресторанный бизнеса

**Перечень тем рефератов  
(индивидуальных исследований студентов)**

1. История становления бизнес-моделирования
2. Сетевые бизнес-модели на рынке ресторанных услуг
3. Особенности моделей организаций фастфуда
4. Франчайзинговые бизнес-модели на рынке ресторанных услуг  
Беларуси
5. Модели ресторанного бизнеса при санаториях и гостиницах
6. Бизнес-модели агроусадеб
7. Вклад А. Остервальдера в бизнес-моделирование
8. Развитие экосистемной концепции функционирования бизнеса
9. Брендинг как фактор бизнес-моделирования
10. Модели государственного регулирования ресторанного бизнеса
11. Моделирование поведения потребителей в деятельности субъекта рынка ресторанных услуг
12. Моделирование конкурентной среды
13. Анализ рынка объектов ресторанного бизнеса в Республике Беларусь и за рубежом
14. Диагностика бизнес-модели конкретного субъекта ресторанного бизнеса (по выбору студента)
15. Примеры успеха и провалов в реорганизации и реструктуризации ресторанного бизнеса
16. Бизнес-планирование изменений деятельности организации рынка ресторанных услуг
17. Особенности моделей ведения деятельности школьных столовых
18. Особенности моделей ведения деятельности столовых при учреждениях высшего образования
19. Моделирование социальных функций субъекта ресторанного бизнеса
20. Математическое моделирование в деятельности организации рынка ресторанных услуг

## Организация самостоятельной работы студентов

Для получения компетенций по учебной дисциплине важным этапом является самостоятельная работа студентов.

На самостоятельную работу обучающегося дневной формы получения образования отводится 50 часов.

На самостоятельную работу обучающегося заочной формы получения образования на базе ССО отводится 90 часов.

Рекомендуется бюджет времени для студентов дневной формы получения образования для самостоятельной работы в среднем 1,5–2 часа на каждое аудиторное занятие.

Содержание самостоятельной работы обучающихся включает все темы учебной дисциплины из раздела «Содержание учебного материала».

Основными направлениями самостоятельной работы студента являются:

- ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по учебной дисциплине,
- изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- составление обзора научной (научно-технической) литературы по заданной теме;
- выполнение информационного поиска и составление тематической подборки литературных источников, интернет-источников;
- аналитическая обработка текста (аннотирование, реферирование, рецензирование, составление резюме);
- самостоятельная работа в виде решения индивидуальных задач в аудитории во время проведения практических занятий под контролем преподавателя в соответствии с расписанием учебных занятий;
- углубленное изучение разделов, тем, отдельных вопросов, понятий;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы и консультаций;
- подготовка к семинарским и практическим занятиям по планам занятий с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (устные опросы, тесты, контрольные работы и т.п.);
- выполнение индивидуальных исследовательских проектов;
- групповая работа по исследованию конкретных сфер социально-экономических отношений, их проблем и противоречий;
- подготовка к зачету.

## **Контроль качества усвоения знаний**

Диагностика качества усвоения знаний проводится в рамках текущего контроля и промежуточной аттестации.

Мероприятия текущего контроля проводятся в течение семестра и включают в себя следующие формы контроля:

- контрольная работа;
- тест;
- мини-тест;
- дискуссия;
- опрос;
- выполнение индивидуальных заданий;
- разбор и решение хозяйственных ситуаций;
- иные формы.

Результат текущего контроля за семестр оценивается отметкой в баллах по десятибалльной шкале и выводится исходя из отметок, выставленных в ходе проведения мероприятий текущего контроля в течение семестра.

Требования к обучающемуся при прохождении промежуточной аттестации:

- обучающиеся допускаются к промежуточной аттестации по учебной дисциплине при условии успешного прохождения текущей аттестации (выполнения мероприятий текущего контроля) по учебной дисциплине предусмотренной в текущем семестре данной учебной программой;
- промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **Методика формирования отметки по учебной дисциплине**

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки знаний, умений и навыков студентов БГЭУ. Итоговая отметка по учебной дисциплине определяется как округленная до целого сумма произведений средневзвешенного балла за текущий контроль и отметки на зачете на соответствующие весовые коэффициенты. Значения весовых коэффициентов по учебной дисциплине соответствуют: для текущего контроля – 0,4, для зачета – 0,6.