

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Стартапи

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол №7 від 15.01.2024р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Стартапи
Викладач	Новосьолов Олександр Васильович
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Е-mail викладача	alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/
Консультації	Згідно з графіком консультацій
2. Анотація до навчальної дисципліни	
<p>Дисципліна «Стартапи» є вибірковою дисципліною циклу вибірових навчальних дисциплін і націлена на ознайомлення студентів з принципами розробки стартапу та застосовування на практиці у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:</p> <p>знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сутність понять «стартап» і «бізнес»; – процес створення MVP; – процес формування UVP; – сучасні тренди та новітні методики сегментування клієнтів; – процес ціноутворення; – методи ціноутворення; – канву бізнес-моделі; – ринки РАМ/ТАМ/САМ/СОМ; – просування продукту стартапу; – особливості виникнення, секрети успіху Кремнієвої Долини; – світових та українських «єдинорогів»; – масштабування стартапів та вихід на світові ринки; – сталий розвиток: глобальні цілі, екологічний слід стартапів; – краудфандинг для стартапів. 	
3. Мета та цілі навчальної дисципліни	
<p>Мета курсу: сприяти виявленню у студентів нових ідей для стартапів в сфері готельно-ресторанного бізнесу, створити можливості розробки стартапу та впровадити його в життя, розвиток креативного мислення з подальшою можливістю пошуку бізнес-партнерів, інвесторів, експертів для розвитку стартапу, а також реалізація стартапів за допомогою краудфандингових платформ.</p> <p>Цілі курсу: формування креативного мислення з метою створення ідей для стартапів в сфері готельно-ресторанного бізнесу на основі вивчення діяльності практикуючих підприємців-стартаперів (світових і вітчизняних лідерів).</p>	
4. Програмні компетентності та результати навчання	
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.</p>	
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанный господарства.</p>	

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Лекції	30/10
Семінарські заняття	30/10
Самостійна робота	120/160

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
8	241 «Готельно-ресторанна справа»	4	Вибірковий

Тематика навчальної дисципліни

№	Тема	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
1.	Опис бізнесу	2	2	12
2.	Продукт, його валідація	2	2	12
3.	Сегментування клієнтів	4	4	12
4.	Канва бізнес-моделі стартапу	4	4	12
5.	Оцінка ринку: РАМ/ТАМ/САМ/СОМ	2	4	12
6.	Кремнієва Долина і стартапи-єдинороги	4	4	12
7.	Масштабування стартапів та вихід на світові ринки	2	2	12
8.	Краудфандинг для стартапів	4	2	12
	Заг.:	30	30	120

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 35 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 25 балів – самостійна робота 20 балів – проміжний тестовий контроль, 20 балів – підсумковий тестовий контроль
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Семінарські заняття	Оцінюються у 100-бальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумковий контроль (залік)	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи	Контрольні роботи згідно робочого навчального плану
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату

	спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п. 4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

8. Рекомендована література

1. Копішинська К. О. Роль маркетингу в розвитку стартапів. Економіка, облік, фінанси, управління і право: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку: міжнар. наук.-практ. конф., 16 лютого 2019 р.: тези доповідей. У 4 ч. – Полтава: ЦФЕНД, 2019. Ч. 4. 61 с. – С.7-8.
2. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: навч. посіб. К.: КНЕУ, 2003. 504 с.
3. Лайонс Д. Крах. Моя невдача в стартап-бульбашці. Київ : Наш Формат, 2018. 288 с.
4. Лунін В. Є., Кубіна Н. Е. Формування ціннісної пропозиції клієнтам компанії на основі бізнес - моделі Canvas. Молодий вчений. 2015. №21.1. С. 45– 49.
5. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>
6. Робул Ю. Управління стартапами. URL: <https://imbacademy.com.ua>
7. Савін М. Що таке стартап. FORBES Україна: веб-сайт. URL: http://forbes.net.ua/ua/explain/startup_and_business/1363540-shcho-take-startap
8. Смоляр Л Г., Бояринова К. О., Кам'янська О. В. Управління процесом розробки і освоєння виробництва нових продуктів: навч. посіб. Нац. техн. ун-т України "Київ. політехн. ін-т". Київ : Кондор, 2015. 492 с.
9. Що таке стартап? Бізнес-UA: веб-сайт. URL: <http://biznesua.com.ua/shho-take-startap/>

Викладач



**доцент кафедри готельно-
ресторанної та курортної
справи**

Новосолов О.В.