

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Управління стартапами в готельно-ресторанній сфері

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 1 від 15.01.2024 р.

м. Івано-Франківськ – 2024

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Управління стартапами в готельно-ресторанній сфері
Викладач	Новосолов Олександр Васильович
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 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	
Предметом дисципліни «Управління стартапами в готельно-ресторанній сфері» є дослідження створення процесу стартапу в готельно-ресторанній сфері як форми ризикового підприємництва, яка пов'язана зі створенням інноваційного формату підприємницької діяльності та управлінням розвитком новоствореного підприємства.	
3. Мета та цілі навчальної дисципліни	
<p>Мета курсу: формування системи теоретичних знань щодо цілісного розуміння організації і управління процесом реалізації стартап-проекту в готельно-ресторанній сфері, набуття необхідних практичних навичок та вмій зі створення і управління стартап-проектами в готельно-ресторанній сфері.</p> <p>Цілі курсу: засвоєння принципів й оволодіння методичним інструментарієм управління реалізацією стартап-проектів в готельно-ресторанній сфері, зокрема вивчення принципів залучення інвестицій (від бізнес-ангелів, венчурних фондів, колективних інвестицій на основі краудфандингу), що надаються спеціалізованими інтернет-майdanчиками, а також краудфандинговими платформами.</p>	
4. Програмні компетентності та результати навчання	
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ФК05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>ФК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>РН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	

PH10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.				
PH11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.				
PH16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.				
PH20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.				
5. Організація навчання				
Обсяг навчальної дисципліни				
Лекції		16/8		
Семінарські заняття		14/6		
Самостійна робота		60/76		
Ознаки навчальної дисципліни				
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/вибірковий	
	241 «Готельно-ресторанна справа»		Вибірковий	
Тематика навчальної дисципліни				
№	Тема	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
1.	Поняття та природа стартапів. Поняття підприємництва та стартапу. Життєвий цикл стартапу. Інновації як вирішення проблеми. Історії успіху та візії сучасних стартапів.	2	2	6
2.	Пошук ідей. Творчий процес. Дизайн-мислення. Формулювання ідей. Прототипування та тестування ідей.	2	2	8
3.	Продукт і цінність. Цінність як характеристика продукту. Канва ціннісної пропозиції. Унікальна торгова пропозиція USP.	2	2	8
4.	Ринок і цільова аудиторія. Ринок і конкуренція. Цільова аудиторія і сегментування ринку. Дослідження споживача. Оцінка ринку для стартапу	2	2	6
5.	Бізнес-модель. Поняття та структура бізнес-моделі. Канва бізнес-моделі. Види бізнес-моделей. Формування бізнес-моделі стартапу.	2	2	8
6.	Фінанси стартапу. Життєвий цикл і фінансування проекту. Структура і динаміка видатків. Прогнози доходів і цінова політика. Залучення інвестицій.	2	2	8
7.	Управління брендом стартапу. Поняття та роль бренду. Процес управління брендом. Створення ідентичності бренду. Просування бренду стартапу.	2		8
8.	Управління командою та презентація стартапу. Командоутворення.	2	2	8

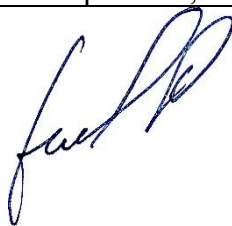
	Проектний менеджмент. Керівництво та лідерство. Презентація стартапу.			
		16	14	60
6. Система оцінювання навчальної дисципліни				
Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію 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: Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – підсумковий тестовий контроль (залік)			
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел			
Семінарські заняття	Оцінюються у 10-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. Бланк С., Дорф Б. Священна книга стартапера. Як збудувати успішну компанію. Київ: Наш формат, 2019. 512 с.
2. Вассерман Н. Дилеми засновника бізнесу. Як попередити помилки й уникнути їх під час створення стартапу. Київ. Vivat. 2017. 480с.
3. Ворона Т.В. Стартап на мільйон. Як українці заробляють статки на технологіях. Харків: Віват, 2017. 224 с.
4. Гільбо К. Стартап на 100\$. Як перетворити хобі на бізнес. Київ: Наш формат, 2017. 264с.
5. Моборн Р. та ін. Стратегія Блакитного Океану. Як створити безхмарний ринковий простір і позбутися конкуренції. Харків: Клуб сімейного дозвілля, 2015. 288с
6. Остервальдер А., Піньє І. Побудова бізнес-моделей. Настільна книга стратега і новатора. Київ: Наш формат, 2018. 288 с.
7. Остервальдер А., Піньє І., Бернарда Г. Розробляємо ціннісні пропозиції. Київ: Наш формат, 2018. 324 с.
8. Райс Е. Стартап без помилок. Посібник зі створення успішного бізнесу з нуля. Харків.: Віват, 2018. – 368 с.
9. Управління стартапами: підручник для для здобувачів вищої освіти за економічними спеціальностями / О. А. Гавриш, К. О. Бояринова, М. О. Кравченко, К. О. Копішинська; за заг. ред. О. А. Гавриша. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, Видавництво «Політехніка», 2020. 716 с.

Викладач



**доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Новосьолов О.В.**