



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Start UP

Галузь знань

18 «Виробництво та технології»

Спеціальність

181 Харчові технології

Назва освітньої програми

Ресторанні технології

Рівень вищої освіти

перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
Доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Оксана ДИШКАНТЮК	+380968311112	dyshkantyuk@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна забезпечує у студентів формування фундаментальних знань, умінь і навичок, розширення і поглиблення фахових компетентностей основних принципів проектування об'єктів ресторанного господарства, і підготовки фахівця, який буде володіти знаннями, пов'язаними з рішенням проектних питань в сфері ресторанного бізнесу.

Метою вивчення дисципліни «Start UP» є формування системи знань та набуття компетентностей щодо основних принципів запуску та управління стартап-проектами у ресторанному бізнесі.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Start UP» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Навчальна дисципліна «Start UP» забезпечує досягнення результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН 28. Розробляти концепції закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	40 / 10	40 / 10	100 / 160	4	8	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Вступ до стартапів: концепція, етапи розвитку та роль у ресторанному бізнесі	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 2. Визначення бізнес-ідеї для ресторанного стартапу	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 3. Складання бізнес-моделі ресторанного стартапу (Business Model Canvas)	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 4. Юридичні аспекти створення ресторанного стартапу	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 5. Фінансова модель ресторанного стартапу	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 6. Залучення інвестицій: гранти, венчурне фінансування, краудфандинг	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 7. Управління витратами та ціноутворення у ресторанному стартапі	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 8. Маркетинг ресторанного стартапу: стратегія виходу на ринок	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 9. Екологічні та стійкі стартапи у ресторанному бізнесі	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 10. Стратегії масштабування та вихід із стартапу	18	4	4	10	18	1	1	16

Усього годин	180	40	40	100	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - екзамен								

5.ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Для забезпечення навчального процесу використовується сучасне матеріально-технічне обладнання, зокрема **проектор EPSON EH-TW550, проєкційний стаціонарний екран, ноутбук ASUS E502S (Intel Celeron CPU N3150 1.6GHz), інтерактивна панель Prestigio MULTIBOARD**, а також забезпечено доступ до Інтернету.

Програмне забезпечення включає **Linux Ubuntu** як операційну систему, **LibreOffice** для роботи з документами, **Blender** для 3D-моделювання та анімації, **Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner** для проєктування та дизайну приміщень, **SmartDraw** для створення схем і бізнес-процесів, **Google Analytics** для аналізу веб-трафіку, **Canva** для графічного дизайну, **Google SketchUp** для 3D-візуалізації та **Figma** для UI/UX-дизайну та прототипування.

В умовах змішаного та дистанційного навчання використовується платформа **Moodle** та онлайн-ресурси **Zoom, Google Classroom та Google Meet**. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації освітньої програми.

6.САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів з вивчення дисципліни «Start UP» включено:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою, відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять, робота в малих групах.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми*	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Вступ до стартапів: концепція, етапи розвитку та роль у ресторанному бізнесі Питання для самостійної підготовки: • Що таке стартап? Як він відрізняється від малого бізнесу? • Основні етапи розвитку стартапу. • Чому ресторанні стартапи часто зазнають невдач? • Аналіз успішних ресторанних стартапів (3 кейси).	10	16

	Індивідуальне завдання: Підготувати SWOT-аналіз ресторанного стартапу на ранній стадії.		
2	Тема 2. Визначення бізнес-ідеї для ресторанного стартапу Питання для самостійної підготовки: - Як оцінити перспективність бізнес-ідеї? - Методи пошуку ідей для стартапу в ресторанній сфері. - Які інструменти використовують для аналізу ринку? Індивідуальне завдання: - Проаналізувати 5 останніх ресторанних трендів та запропонувати власну бізнес-ідею.	10	16
3	Тема 3. Складання бізнес-моделі ресторанного стартапу (Business Model Canvas) Питання для самостійної підготовки: - Які ключові елементи бізнес-моделі? - Чим Business Model Canvas відрізняється від традиційного бізнес-плану? - Як правильно визначити споживчий сегмент у ресторанному стартапі? Індивідуальне завдання: - Заповнити Business Model Canvas для власного ресторанного стартапу.	10	16
4	Тема 4. Юридичні аспекти створення ресторанного стартапу Питання до самостійної роботи - Основні організаційно-правові форми ресторанного бізнесу в Україні - Процедура реєстрації ресторанного бізнесу - Ліцензування та дозвільні документи для роботи ресторану - Основні вимоги санітарного та гігієнічного контролю - Захист прав споживачів у ресторанному бізнесі - Трудове законодавство та оформлення працівників ресторану - Договірні відносини з постачальниками продуктів та обладнання - Податкові режими для закладів ресторанного господарства - Відповідальність за порушення законодавства у сфері ресторанного бізнесу - Правові аспекти франчайзингу у ресторанному бізнесі Індивідуальні завдання - Підготувати покроковий алгоритм реєстрації ресторанного бізнесу - Проаналізувати вимоги до отримання санітарно-гігієнічного висновку для ресторану - Скласти типовий договір між рестораном та постачальником продуктів харчування - Дослідити особливості оподаткування ресторанного бізнесу та порівняти варіанти податкових режимів - Розробити схему правової відповідальності закладу за порушення санітарних норм - Оцінити ризики укладання франчайзингового договору для відкриття ресторану - Підготувати аналіз судової практики щодо спорів у сфері ресторанного бізнесу - Розробити інструкцію для працівників ресторану щодо дотримання трудового законодавства - Дослідити особливості правового регулювання реклами у ресторанному бізнесі	10	16

	10. Підготувати рекомендації щодо юридичного захисту ресторанного бренду та торгової марки		
5	Тема 5. Фінансова модель ресторанного стартапу Питання до самостійної роботи 1. Основні фінансові показники, які визначають успішність ресторанного бізнесу 2. Джерела фінансування ресторанного стартапу 3. Структура витрат при відкритті ресторану 4. Розрахунок точки беззбитковості ресторану 5. Методи прогнозування доходів у ресторанному бізнесі 6. Основи управління собівартістю страв у закладах ресторанного господарства 7. Вплив цінової політики на фінансові результати ресторану 8. Контроль та оптимізація операційних витрат ресторану 9. Податкові аспекти ведення ресторанного бізнесу 10. Фінансові ризики ресторанного стартапу та способи їх мінімізації Індивідуальні завдання 1. Розробити фінансовий план для ресторанного стартапу із прогнозом доходів і витрат на перший рік 2. Провести аналіз можливих джерел фінансування для ресторанного бізнесу 3. Розрахувати точку беззбитковості для ресторану на основі заданих показників 4. Скласти бюджет відкриття ресторану з урахуванням оренди, обладнання, персоналу та маркетингу 5. Дослідити вплив цінової політики на прибутковість ресторану на прикладі реального закладу 6. Оцінити ефективність системи контролю витрат у ресторані 7. Запропонувати заходи з оптимізації операційних витрат у ресторанному бізнесі 8. Підготувати порівняльний аналіз різних податкових режимів для закладів ресторанного господарства 9. Оцінити фінансові ризики ресторанного бізнесу та розробити стратегію їх мінімізації 10. Дослідити реальні кейси успішних фінансових моделей у ресторанному бізнесі та визначити ключові фактори їх ефективності	10	16
6	Тема 6. Залучення інвестицій: гранти, венчурне фінансування, краудфандинг Питання до самостійної роботи 1. Основні джерела фінансування ресторанного стартапу 2. Відмінності між грантовим фінансуванням, венчурним капіталом та краудфандингом 3. Як підготувати заявку на грант для ресторанного бізнесу 4. Основні вимоги інвесторів до ресторанного проєкту 5. Переваги та ризики венчурного фінансування у ресторанному бізнесі 6. Як працюють краудфандингові платформи та які з них підходять для ресторанних стартапів 7. Досвід успішних краудфандингових кампаній у сфері ресторанного бізнесу 8. Оцінка інвестиційної привабливості ресторанного стартапу 9. Роль бізнес-плану у залученні фінансування 10. Юридичні аспекти залучення інвестицій у ресторанний бізнес	10	16

	Індивідуальні завдання 1. Підготувати список актуальних грантових програм для ресторанного бізнесу 2. Написати коротку концепцію грантової заявки для ресторанного стартапу 3. Розробити презентацію для потенційних інвесторів ресторанного бізнесу 4. Дослідити успішні кейси залучення венчурного капіталу у сфері ресторанного бізнесу 5. Порівняти можливості венчурного фінансування та банківського кредитування для ресторану 6. Розробити модель краудфандингової кампанії для відкриття ресторану 7. Оцінити ризики залучення зовнішніх інвестицій для ресторанного стартапу 8. Підготувати аналітичний звіт про інвестиційну привабливість ресторанного бізнесу 9. Скласти список ключових показників, які впливають на рішення інвестора щодо фінансування ресторану 10. Дослідити юридичні аспекти укладення інвестиційних угод у сфері ресторанного бізнесу		
7	Тема 7. Управління витратами та ціноутворення у ресторанному стартапі Питання до самостійної роботи 1. Основні види витрат у ресторанному бізнесі 2. Методи управління собівартістю страв 3. Вплив ціноутворення на прибутковість ресторану 4. Основні стратегії ціноутворення у ресторанному бізнесі 5. Як аналізувати та контролювати змінні та постійні витрати ресторану 6. Використання ключових фінансових показників для оцінки ефективності ресторану 7. Методи оптимізації витрат без втрати якості продукції 8. Як враховувати сезонність у процесі ціноутворення 9. Вплив програм лояльності та знижок на фінансові показники ресторану 10. Аналіз беззбитковості та його роль у фінансовому плануванні Індивідуальні завдання 1. Підготувати розрахунок собівартості страви на основі заданих інгредієнтів 2. Дослідити цінові стратегії успішних ресторанів та запропонувати власний підхід 3. Провести аналіз можливостей зниження операційних витрат у ресторані 4. Розрахувати точку беззбитковості ресторанного стартапу 5. Запропонувати систему контролю витрат для ресторану малого формату 6. Дослідити вплив динамічного ціноутворення на попит у ресторанах 7. Оцінити ефективність знижкових програм на основі реальних кейсів 8. Проаналізувати, як сезонність впливає на ціноутворення та фінансові результати 9. Розробити модель прогнозування витрат і доходів ресторанного бізнесу 10. Порівняти вплив різних моделей ціноутворення на прибутковість ресторану	10	16
8	Тема 8. Маркетинг ресторанного стартапу: стратегія виходу на ринок Питання до самостійної роботи 1. Основні етапи маркетингової стратегії виходу ресторанного стартапу на ринок	10	16

	2. Визначення цільової аудиторії ресторану та її сегментація 3. Позиціонування ресторанного бренду та унікальна торговельна пропозиція 4. Використання digital-маркетингу для просування ресторанного стартапу 5. Маркетингові інструменти для залучення перших гостей 6. Вплив food-фотографії та відеомаркетингу на популярність закладу 7. Основи репутаційного менеджменту для ресторанного бізнесу 8. Особливості партизанського маркетингу у сфері ресторанного господарства 9. Методи оцінки ефективності маркетингової кампанії ресторану 10. Помилки, яких варто уникати при виході ресторанного стартапу на ринок Індивідуальні завдання 1. Розробити маркетинговий план виходу ресторанного стартапу на ринок 2. Підготувати аналіз цільової аудиторії ресторану та розробити її портрет 3. Запропонувати концепцію рекламної кампанії для нового ресторану 4. Розробити контент-план для соцмереж ресторану на перші три місяці 5. Проаналізувати маркетингові стратегії успішних ресторанів та визначити ключові фактори їх популярності 6. Запропонувати ефективну систему лояльності для нового ресторану 7. Створити сценарій запуску ресторану з використанням подієвого маркетингу 8. Оцінити вплив інфлюенсер-маркетингу на популярність ресторанного бізнесу 9. Провести аналіз конкурентів та запропонувати стратегію диференціації 10. Дослідити ефективність різних маркетингових каналів для ресторанного бізнесу		
	Тема 9. Екологічні та стійкі стартапи у ресторанному бізнесі Питання до самостійної роботи 1. Основні принципи екологічного та стійкого розвитку у ресторанному бізнесі 2. Які стратегії дозволяють ресторану зменшити екологічний вплив 3. Використання локальних та органічних продуктів у стійкому ресторанному бізнесі 4. Zero Waste концепція у ресторанній індустрії 5. Як мінімізувати харчові відходи у ресторані 6. Використання біорозкладного пакування та альтернативних матеріалів 7. Вплив екологічної сертифікації на репутацію ресторанного бренду 8. Як цифрові технології сприяють екологічності ресторанного бізнесу 9. Сучасні тенденції екологічного маркетингу у сфері ресторанного господарства 10. Відповідальне споживання води та енергії у ресторанах Індивідуальні завдання 1. Дослідити реальні кейси екологічних ресторанних стартапів 2. Запропонувати концепцію ресторану з нульовим вуглецевим слідом 3. Розробити стратегію зменшення харчових відходів у закладі громадського харчування 4. Оцінити ефективність програм лояльності, що підтримують екологічні ініціативи	10	16

	5. Дослідити вплив Zero Waste концепції на економічну ефективність ресторану 6. Запропонувати стратегію екологічного маркетингу для ресторанного стартапу 7. Підготувати аналіз використання альтернативних екологічних матеріалів у ресторанному бізнесі 8. Дослідити вплив екологічної сертифікації на залучення клієнтів 9. Проаналізувати економічну доцільність впровадження енергоефективних технологій у ресторан 10. Запропонувати систему екологічного контролю та моніторингу для ресторанного підприємства		
	Тема 10. Стратегії масштабування та вихід із стартапу Питання до самостійної роботи 1. Основні стратегії масштабування ресторанного бізнесу 2. Відмінності між органічним зростанням та франчайзинговою моделлю розширення 3. Як розробити план виходу на нові ринки для ресторанного бізнесу 4. Які фінансові показники слід враховувати при масштабуванні ресторану 5. Методи залучення інвестицій для масштабування ресторанного стартапу 6. Використання технологій для ефективного розширення ресторанної мережі 7. Основні труднощі при масштабуванні ресторанного бізнесу та способи їх подолання 8. Вихід із ресторанного стартапу: продаж бізнесу, злиття або ліквідація 9. Роль стратегічного партнерства у розвитку ресторанної мережі 10. Приклади успішного масштабування ресторанів у світі та Україні Індивідуальні завдання 1. Розробити бізнес-модель масштабування ресторанного стартапу 2. Дослідити ключові фінансові показники, що визначають готовність до розширення 3. Запропонувати стратегію виходу ресторану на міжнародний ринок 4. Проаналізувати приклади успішного та невдалого масштабування ресторанів 5. Оцінити ефективність використання автоматизації та digital-інструментів у масштабуванні 6. Дослідити процес злиття та поглинання у ресторанному бізнесі 7. Підготувати презентацію для потенційних інвесторів щодо масштабування ресторанної мережі 8. Проаналізувати ринок ресторанного франчайзингу та запропонувати власну модель розширення 9. Дослідити ризики при масштабуванні ресторанного бізнесу та методи їх мінімізації 10. Розробити план виходу із ресторанного стартапу та можливі стратегії продажу бізнесу	10	16
	Усього	100	160

*Кожна тема передбачає можливість проведення тестування та аналіз ситуаційних завдань. На останньому занятті проводиться захист. Захист індивідуального завдання та підведення підсумків.

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення лабораторних занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування, робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит (залік)
--	--

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10

¹ Індивідуально-консультаційна робота викладача зі здобувачами

Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ЕКЗАМЕН (максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою

викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;

- 20 - 30 балів - студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 - 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10.РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Іванова Л.О. *Маркетинг готельного і ресторанного господарства*. – Львів: Магнолія 2006, 2025. – 216 с.
2. Гавриш О.А., Дергачова В.В., Кравченко М.О. та ін. *Менеджмент стартап проектів*. – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, Видавництво «Політехніка», 2019. – 337 с.
3. Бланк С., Дорф Б. *Стартап: Настільна книга засновника*. – Київ: Наш Формат, 2019. –608 с.
4. Котлер Ф. *Основи маркетингу. Короткий курс*. – Київ: Клуб сімейного дозвілля, 2018. – 496 с.
5. Барден Ф. *Злом маркетингу. Наука про те, чому ми купуємо*. – Київ: Наш Формат, 2019. – 296 с.
6. Задворний В. *City Coffee Guide 2019*. – Київ: Самміт-Книга, 2019. – 224 с.
7. Траут Дж. *Диференціюйся або вмирай! Виживання в епоху вбивчої конкуренції*. – Київ: Наш Формат, 2020. – 256 с.
8. Дишкантюк О.В, Дишкантюк Ю.І. *Стартап:навчальний посібник. Олді+. 2024. -56 С*

Допоміжна

1. Апелло Ю. *Стартап, скейлап, скрюап. 42 інструменти для прискорення Lean- та Agile-розвитку бізнесу*. Фабула, 2021. 240 с.
2. Белські С. *Плутанина посередині. Від стартапу – до успіху, як не схибити посеред шляху*. ArtHuss, 2020. 416 с.
3. Бланк С., Дорф Б. *Священна книга стартапера. Як збудувати успішну компанію*. Київ : Наш формат, 2019. 512 с.
4. Вікі Т., Тома Д., Гонс Е. *Корпоративний стартап*. Альпіна Паблішер, 2021. 288 с.
5. Гільбо К. *Стартап на \$100. Як перетворити хобі на бізнес*. Київ : Наш формат, 2018. 264с.
6. Голомб В. *Прискорений стартап. Саміт-книга*, 2020. 376 с.

7. Еннс Б. Книга Успіх без пітчингу. Маніфест. ArtHuss, 2021. 128 с.
8. Олет Б. 24 кроки успішного стартапу. Київ : Книголав, 2019. 288 с.
9. Остервальдер О., Піньє І. Створюємо бізнес-модель. Новаторські ідеї для всіх і кожного. Київ : Наш формат, 2017. 288 с.
10. Портнягін Д. Трансформатор. Як створити власний бізнес і почати заробляти. Київ: Book Chef, 2018. 304 с.