

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ
СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ**

STARTUP тренінг

методичні вказівки до самостійної роботи

ОДЕСА
2025 рік

Start Up - тренінг: методичні вказівки до самостійної роботи
[Електронне видання] / О.В.Дишкантюк. Одеса : МГУ, 2025. 18с.

Матеріали підготовлено відповідно до методики викладання дисципліни «STARTUP-тренінг» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

Автор :

Дишкантюк Оксана Володимирівна – декан факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму Міжнародного гуманітарного університету, кандидат технічних наук, доцент

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	3
2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	5
3. ТЕМАТИКА ТА ПИТАННЯ ДО САМОСТІЙНИХ ЗАВДАНЬ	5
4. ПИТАННЯ ДО ЕКЗАМЕНУ	13
5. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	14
6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	18

1.ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Start UP - тренінг» спрямована на формування у здобувачів практичних умінь зі створення, планування та розвитку власних бізнес-ідей у сфері гостинності. У процесі навчання студенти опановують основи стартап-менеджменту, бізнес-моделювання, командної роботи та презентації проєктів перед потенційними інвесторами. Курс поєднує теоретичні знання з практичними інструментами для реалізації підприємницьких ініціатив.

Мета дисципліни: Метою дисципліни є формування у магістрантів компетентностей, необхідних для розробки та впровадження стартапів у галузі готельно-ресторанного бізнесу, розвитку інноваційного мислення, підприємницьких навичок і здатності перетворювати ідеї на успішні бізнес-проєкти.

ПЕРЕКВІЗИТИ: Інноваційні технології в готельному бізнесі, Інноваційні технології в ресторанному бізнесі, Менеджмент маркетингу, Технології здорового харчування та функціональних страв, HR-менеджмент готелів і ресторанів

ПОСТРЕКВІЗИТИ: Переддипломна практика, Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист.

ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

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

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність розробляти концепції закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

Навчальна дисципліна «Start UP - тренінг» забезпечує досягнення

програмних результатів навчання(РН), передбачених освітньою програмою:

РН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових

технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

РН 13. Розробляти концепції закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ до стартапів: концепція, етапи розвитку та роль у готельно-ресторанному бізнесі

Тема 2. Визначення бізнес-ідеї для стартапу

Тема 3. Складання бізнес-моделі стартапу (Business Model Canvas)

Тема 4. Юридичні аспекти створення стартапу

Тема 5. Фінансова модель стартапу

Тема 6. Залучення інвестицій: гранти, венчурне фінансування, краудфандинг

Тема 7. Управління витратами та ціноутворення у готельно-ресторанному стартапі

Тема 8. Маркетинг готельно-ресторанного стартапу: стратегія виходу на ринок

Тема 9. Екологічні та стійкі стартапи у готельно-ресторанному бізнесі

Тема 10. Стратегії масштабування та вихід із стартапу

3. ТЕМАТИКА ТА ПИТАННЯ ДО САМОСТІЙНИХ ЗАВДАНЬ

Тема 1. Вступ до стартапів: концепція, етапи розвитку та роль у готельно-ресторанному бізнесі

Питання для самостійної підготовки:

- Що таке стартап? Як він відрізняється від малого бізнесу?
- Основні етапи розвитку стартапу.
- Чому готельно-ресторанні стартапи часто зазнають невдач?
- Аналіз успішних готельних та ресторанних стартапів (3 кейси).

Індивідуальне завдання:

Підготувати SWOT-аналіз готельного (ресторанного) стартапу на ранній стадії.

Тема 2. Визначення бізнес-ідеї для стартапу

Питання для самостійної підготовки:

1. Як оцінити перспективність бізнес-ідеї?
2. Методи пошуку ідей для стартапу в готельно-ресторанній сфері.

3. Які інструменти використовують для аналізу ринку?

Індивідуальне завдання:

Проаналізувати 5 останніх ресторанних трендів та запропонувати власну бізнес-ідею.

Тема 3. Складання бізнес-моделі стартапу (Business Model Canvas)

Питання для самостійної підготовки:

1. Які ключові елементи бізнес-моделі?
2. Чим Business Model Canvas відрізняється від традиційного бізнес-плану?
3. Як правильно визначити споживчий сегмент у ресторанному (готельному) стартапі?

Індивідуальне завдання:

1. Заповнити Business Model Canvas для власного ресторанного (готельного) стартапу.

Тема 4. Юридичні аспекти створення стартапу

Питання до самостійної роботи

1. Основні організаційно-правові форми готельно-ресторанного бізнесу в Україні
2. Процедура реєстрації суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу
3. Ліцензування та дозвільні документи для роботи ресторану, готелю
4. Основні вимоги санітарного та гігієнічного контролю
5. Захист прав споживачів у готельно-ресторанному бізнесі
6. Трудове законодавство та оформлення працівників ресторану, готелю
7. Договірні відносини з постачальниками продуктів та обладнання
8. Податкові режими для закладів ресторанного господарства
9. Відповідальність за порушення законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу
10. Правові аспекти франчайзингу у готельно-ресторанному бізнесі

Індивідуальні завдання

1. Підготувати покроковий алгоритм реєстрації ресторанного бізнесу
2. Проаналізувати вимоги до отримання санітарно-гігієнічного висновку для ресторану
3. Скласти типовий договір між рестораном та постачальником продуктів харчування
4. Дослідити особливості оподаткування ресторанного бізнесу та порівняти варіанти податкових режимів

5. Розробити схему правової відповідальності закладу за порушення санітарних норм
6. Оцінити ризики укладання франчайзингового договору для відкриття готелю, закладу ресторанного господарства
7. Підготувати аналіз судової практики щодо спорів у сфері ресторанного (готельного) бізнесу
8. Розробити інструкцію для працівників ресторану щодо дотримання трудового законодавства
9. Дослідити особливості правового регулювання реклами у готельно-ресторанному бізнесі
10. Підготувати рекомендації щодо юридичного захисту ресторанного (готельного) бренду та торгової марки

Тема 5. Фінансова модель стартапу

Питання до самостійної роботи

1. Основні фінансові показники, які визначають успішність готельно-ресторанного бізнесу
2. Джерела фінансування ресторанного стартапу
3. Структура витрат при відкритті закладу ресторанного господарства, закладу розміщення
4. Розрахунок точки безбитковості закладу ресторанного господарства
5. Методи прогнозування доходів у готельно-ресторанному бізнесі
6. Основи управління собівартістю страв у закладах ресторанного господарства
7. Вплив цінової політики на фінансові результати закладу ресторанного господарства, закладу розміщення
8. Контроль та оптимізація операційних витрат закладу ресторанного господарства, закладу розміщення
9. Податкові аспекти ведення готельно-ресторанного бізнесу
10. Фінансові ризики ресторанного стартапу та способи їх мінімізації

Індивідуальні завдання

1. Розробити фінансовий план для ресторанного (готельного) стартапу із прогнозом доходів і витрат на перший рік
2. Провести аналіз можливих джерел фінансування для ресторанного бізнесу
3. Розрахувати точку безбитковості 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 готельно-ресторанному бізнесі та визначити ключові фактори їх ефективності

Тема 6. Залучення інвестицій: гранти, венчурне фінансування, краудфандинг

Питання до самостійної роботи

1. Основні джерела фінансування стартапу
2. Відмінності між грантовим фінансуванням, венчурним капіталом та краудфандингом
3. Як підготувати заявку на грант для ресторанного бізнесу
4. Основні вимоги інвесторів до готельного, ресторанного проєкту
5. Переваги та ризики венчурного фінансування у ресторанному бізнесі
6. Як працюють краудфандингові платформи та які з них підходять для готельних, ресторанних стартапів
7. Досвід успішних краудфандингових кампаній у сфері готельно-ресторанного бізнесу
8. Оцінка інвестиційної привабливості готельно-ресторанного стартапу
9. Роль бізнес-плану у залученні фінансування
10. Юридичні аспекти залучення інвестицій у готельно-ресторанний бізнес

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

Тема 7. Управління витратами та ціноутворення у готельно-ресторанному стартапі

Питання до самостійної роботи

1. Основні види витрат у готельно-ресторанному бізнесі
2. Методи управління собівартістю страв
3. Вплив ціноутворення на прибутковість ресторану
4. Основні стратегії ціноутворення у готельно-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 готелях, 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
Порівняти вплив різних моделей ціноутворення на прибутковість ресторану

Тема 8. Маркетинг готельно-ресторанного стартапу: стратегія виходу на ринок

Питання до самостійної роботи

1. Основні етапи маркетингової стратегії виходу ресторанного, готельного стартапу на ринок
2. Визначення цільової аудиторії готелю, ресторану та її сегментація
3. Позичування готельного, 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 готельно-ресторанного бізнесу
8. Особливості партизанського маркетингу у сфері готельно-ресторанного господарства
9. Методи оцінки ефективності маркетингової кампанії готелю, ресторану
10. Помилки, яких варто уникати при виході 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 готельно-ресторанному бізнесі

Питання до самостійної роботи

1. Основні принципи екологічного та стійкого розвитку у готельно-ресторанному бізнесі
2. Які стратегії дозволяють ресторану зменшити екологічний вплив
3. Використання локальних та органічних продуктів у стійкому готельно-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 готельно-ресторанного бренду
8. Як цифрові технології сприяють екологічності готельно-ресторанного бізнесу
9. Сучасні тенденції екологічного маркетингу у сфері готельно-ресторанного господарства
10. Відповідальне споживання води та енергії у закладах ресторанного господарства та засобах розміщення

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 ресторанного господарства
4. Оцінити ефективність програм лояльності, що підтримують екологічні ініціативи
5. Дослідити вплив Zero Waste концепції на економічну ефективність ресторану
6. Запропонувати стратегію екологічного маркетингу для готельного стартапу
7. Підготувати аналіз використання альтернативних екологічних матеріалів у готельно-ресторанному бізнесі
8. Дослідити вплив екологічної сертифікації на залучення гостей
9. Проаналізувати економічну доцільність впровадження

- енергоефективних технологій у заклад ресторанного господарства
10. Запропонувати систему екологічного контролю та моніторингу для підприємства готельного бізнесу

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 готельно-ресторанного бізнесу
4. Які фінансові показники слід враховувати при масштабуванні ресторану
5. Методи залучення інвестицій для масштабування готельного, ресторанного стартапу
6. Використання технологій для ефективного розширення готельної, ресторанної мережі
7. Основні труднощі при масштабуванні готельно-ресторанного бізнесу та способи їх подолання
8. Вихід із стартапу: продаж бізнесу, злиття або ліквідація
9. Роль стратегічного партнерства у розвитку готельної, ресторанної мережі
10. Приклади успішного масштабування ресторанів та готелів 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 готелю та ресторану на міжнародний ринок
4. Проаналізувати приклади успішного та невдалого масштабування закладів ресторанного господарства
5. Оцінити ефективність використання автоматизації та digital-інструментів у масштабуванні
6. Дослідити процес злиття та поглинання у готельно-ресторанному бізнесі
7. Підготувати презентацію для потенційних інвесторів щодо масштабування готельної, ресторанної мережі
8. Проаналізувати ринок ресторанного франчайзингу та запропонувати власну модель розширення

9. Дослідити ризики при масштабуванні готельно-ресторанного бізнесу та методи їх мінімізації
10. Розробити план виходу із ресторанного стартапу та можливі стратегії продажу бізнесу

4.ПИТАННЯ ДО ЕКЗАМЕНУ

1. Поняття стартапу, його ключові ознаки та відмінність від традиційного бізнесу.
2. Етапи життєвого циклу стартапу та їх характеристика.
3. Особливості стартапів у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
4. Джерела виникнення бізнес-ідей для стартапів у сфері гостинності.
5. Алгоритм відбору та оцінювання бізнес-ідей.
6. Методи генерування стартап-ідей (brainstorming, design thinking, SCAMPER тощо).
7. Основні елементи бізнес-моделі стартапу за Business Model Canvas.
8. Сутність та структура ціннісної пропозиції (Value Proposition).
9. Механізм формування клієнтських сегментів і цільової аудиторії стартапу.
10. Роль партнерів та ресурсів у реалізації бізнес-моделі стартапу.
11. Юридичні форми організації стартапів в Україні.
12. Ліцензування та дозвільна документація у готельно-ресторанному бізнесі.
13. Основні елементи бізнес-плану стартапу та їх зміст.
14. Види фінансування стартапів: власні, залучені та позикові кошти.
15. Венчурне фінансування: сутність, переваги та ризики.
16. Краудфандинг як інструмент залучення коштів: принципи та етапи кампанії.
17. Грантові програми та інвестиційні конкурси для стартапів у сфері HoReCa.
18. Структура фінансової моделі стартапу: доходи, витрати, прибуток, рентабельність.
19. Методи оцінювання ефективності стартапу (ROI, NPV, Payback Period).
20. Принципи формування ціни на послуги та продукцію стартапу у сфері гостинності.
21. Маркетингова стратегія стартапу: основні елементи та етапи розробки.
22. Цифрові інструменти маркетингу стартапу (SMM, SEO, таргетинг, контент-маркетинг).

23. Формування бренду стартапу: візуальна ідентичність, tone of voice, репутаційний менеджмент.
24. Особливості управління командою стартапу та роль лідера.
25. Розподіл ролей і відповідальності в команді стартапу.
26. Типові ризики стартапів та способи їх мінімізації.
27. Екологічні та соціальні стартапи у сфері гостинності: тенденції та приклади.
28. Стратегії масштабування стартапу: географічне розширення, франчайзинг, диверсифікація.
29. Види стратегій виходу зі стартапу (exit strategy): продаж, IPO, злиття, передача інвестору.
30. Презентація стартапу інвесторам (Pitch Deck): структура, вимоги, критерії успіху.

**4. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ
ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У
МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ
(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат
оцінювання)**

ЕКЗАМЕН

Поточний контроль			
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-консультативна 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 тарозкладу 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:

- 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.

КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент 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. Студент 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. 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. 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. Студент 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. Студент 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. Студент 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. Студент 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	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

6.РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Аппело Ю. Стартап, скейлап, скрюап. 42 інструменти для прискорення Lean- та Agile-розвитку бізнесу. Фабула, 2021. 240 с.
2. Дишкантюк О.В. Місце України в глобальній екосистемі стартапів // Причорноморські економічні студії. 2024. № 90. С7-12
3. Дишкантюк О.В. Стартапи в ресторанному бізнесі як стратегічний інструмент розвитку національного господарства// «Науковий погляд: економіка та управління» №4(88). 2024. С135-142
4. Траут Дж. *Диференціюйся або вмирай! Виживання в епоху вбивчої конкуренції.* – Київ: Наш Формат, 2020. – 256 с.

Допоміжна

1. Белські С. Плутанина посередині. Від стартапу – до успіху, як не схибити посеред шляху. ArtHuss, 2020. 416 с.
2. Вікі Т., Тома Д., Гонс Е. Корпоративний стартап. Альпіна Паблішер, 2021. 288 с.
3. Голомб В. Прискорений стартап. Саміт-книга, 2020. 376 с.
4. Еннс Б. Книга Успіх без пітчингу. Маніфест. ArtHuss, 2021. 128 с.
5. Харенко Д.О, Дишкантюк О.В, Марковська А.В, Коваленко Л.М. Проектування та оптимізація процесів управління харчовими відходами ресторанів //Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2024. №1(11). С.16-20