

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«START-UP-тренінг»

Освітній ступінь – Бакалавр

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Код спеціальності: 181

Освітньо-професійна програма Ресторанні технології

Кількість кредитів – 6

Рік підготовки, семестр –4 курс, 7-8 семестр

Компонент освітньої програми: ОК 18 обов'язкова

Мова навчання: Українська

Керівник курсу:

д.т.н., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Стадник Ігор Ярославович

Контактна інформація: +380664509156



Опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Start-Up-тренінг» є формування у здобувачів вищої освіти (ЗВО) комплексу компетенції та прикладних навичок із організації start-up, вибору та економічного обґрунтування напрямку його діяльності, забезпечення успішного функціонування. Реалізація зазначеної мети орієнтована на розвиток у студентів здатності самостійно та креативно мислення, генерувати перспективні бізнес-ідеї.

Завданням вивчення дисципліни «Start-Up-тренінг» є: розвиток глобального мислення і навичок аналітики ринку, конкурентів, доцільності ідей; визначення можливих варіантів фінансування стартап та бізнес-моделі start-up, впровадження діючого стартапу для подальшого розвитку.

Предметом вивчення дисципліни «Start-Up-тренінг» є методи, засоби, методологічні та організаційні положення запровадження стартапів, технології створення креативної бізнес-ідеї і стратегії розвитку, явищ і процесів, що у сукупності сприятимуть комерціалізації новостворених продуктів і послуг.

Навчальний контент

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 1. Визначення стартапу. Роль стартапів у світовій економіці.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань.	Підготовка до практичного заняття, виконання індивідуального завдання.
Тема 2. Створення START-UP	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань.	Підготовка до практичного заняття, виконання індивідуального завдання.
Тема 3. Особливості та етапи формування команди стартапу.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання	Підготовка до практичного заняття, виконання індивідуального

	практичних завдань.	завдання.
Тема 4. Розробка ідеї (продукту) стартапу.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань.	Підготовка до практичного заняття, виконання індивідуального завдання.
Тема 5. Бізнес – модель стартапу.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань; поточно модульна робота	Підготовка до практичного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 6. Створення бренду START-UP	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань.	Підготовка до практичного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 7. Маркетинг стартапу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань; поточно модульна робота	Підготовка до практичного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 8 . Розробка програми лояльності до продукту START-UP	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Підготовка до практичного заняття, виконання індивідуального завдання
Тема 9. Презентація START-UP	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань.	виконання індивідуального завдання, тестування з теми. Підсумкова модульна робота.

Формування компетентностей і програмні результати навчання

Загальні компетентності за освітньою програмою	Програмні результати навчання
К 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	ПР.01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
К 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій	ПР.02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

К 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел	ПР.03 Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності за освітньою програмою	ПР.04 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
СК.16 Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.	ПР.09 Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
СК.20 Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.	ПР.10 Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
СК.24 Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	ПР.12 Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення
СК.25 Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.	ПР.14 Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
СК.27 Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.	ПР.19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР.20 Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР.24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бланк С., Дорф Б. Священна книга стартапера. Як збудувати успішну компанію / пер. з англ. Н. Валецька. Київ : Наш формат, 2019. 512 с.
2. Технології розробки стартапів: навч.посіб. / за заг. Ред. Подальчака Н.Ю., Шаповалової Т.В. К.: МФСА. 2021. 128 с.
3. Гавриш О. А., Бояринова К. О., Копішинська К. О. Розробка стартап-проектів: навч. посіб. Київ : КПП ім. Ігоря Сікорського, 2019. 188 с.
4. 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 : КПП ім. Ігоря Сікорського, Видавництво «Політехніка», 2020. 716 с.
5. Покропивний С.Ф., Соболев С.М., Швиданенко Г.О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: Навч. посібник . - К.: КНЕУ, 2009. - 208 с.

Політика щодо академічної доброчесності

Відповідно до нормативного документу: Про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти

УТЕІ списування під час контрольних робіт, тестів та екзамену заборонені (у т.ч. користування мобільними телефонами). Здобувач має право ознайомитися зі своєю роботою після виставлення екзаменаційної оцінки. Підсумкова екзаменаційна оцінка складається із суми балів, які студент отримав впродовж семестру і екзаменаційної оцінки, поділеної навпіл. Кожен студент має право подати апеляцію щодо результатів екзамену.

Політика оцінювання

I. За кожне практичне заняття – 3 бали

На практичному занятті оцінюється:

1. Постановка та правильність виконання заняття(1бала);
2. Обговорення результатів виконання практичного заняття;(1бал);
3. Повнота і обґрунтування висновків за результатами лабораторного заняття (1 бал).

II. Самостійна робота студента оцінюється у 10 балів.

1. Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді та презентації, її повідомлення за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни (10 балів);

III. Науково-дослідна робота студента оцінюється у 10 балів

Підготовка доповідей на наукові студентські конференції та публікація наукових статей і тез (10 балів).

Разом за семестр – 100 балів

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти		
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні заняття	15	45
Реферат	1	5
Презентація	1	5
Науково-дослідна робота студента		5
Разом		60
Модульна контрольна робота	1	40
Разом		100