

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеська національна академія харчових технологій**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ІННОВАЦІЙНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО ТА УПРАВЛІННЯ СТАРТАП  
ПРОЕКТАМИ**

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Шифр та найменування галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою академії

2021

**РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ:** кафедрою готельно-ресторанного бізнесу  
**Одеської національної академії харчових технологій**

**РОЗРОБНИК (розробники):** Ткач В.О., професор кафедри готельно-ресторанного  
бізнесу, професор, доктор економічних наук  
 (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
 Протокол від 25 червня 2021 р. № 17

Завідувач кафедри ГРБ

  
 (підпис)

**Тетяна ЛЕБЕДЕНКО**

Ім'я, ПРИЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування  
 (код та найменування спеціальності)

Голова ради

  
 (підпис)

**Вікторія ТКАЧ**

Ім'я, ПРИЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми

  
 (підпис)

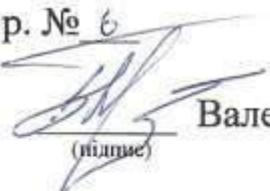
**Вікторія ТКАЧ**

Ім'я, ПРИЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії

Протокол від 30 червня 2021 р. № 6

Секретар Методичної ради академії

  
 (підпис)

**Валерій МУРАХОВСЬКИЙ**

Ім'я, ПРИЗВИЩЕ

## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	5
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЕКТС	6
2	Зміст дисципліни:	6
2.1	Програма змістовних модулів	6
2.2	Перелік лабораторних робіт	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	7
3	Критерії оцінювання результатів навчання	8
4	Інформаційне забезпечення	10

## **1. Пояснювальна записка**

### **1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни**

Метою дисципліни «Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами» є формування системи знань і практичних навичок у створенні і управлінні стартапами на початковій стадії, підготовка студентів до участі в інкубаційних, акселераційних і грантових програмах підтримки стартапів. В результаті навчання студент: інтегрований в студентську стартап екосистему України; повністю орієнтується в основних поняттях про стартапи; має розуміння як розвивати власний стартап; має перший проект з бізнес-моделлю, маркетинговим планом, командою; має перспективи розвивати цей проект далі в інкубаційних або акселераційних програмах; має можливість взаємодіяти з менторами YEP та партнерами з різних сфер діяльності.

В результаті вивчення курсу «Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами» студенти повинні

**знати:**

- основні принципи роботи стартап екосистеми;
- як ефективно працювати в команді;
- як придумати ідею стартапу, креативно мислити та оволодіти дизайном мислення;

- основні принципи створення продукту;
- особливості розроблення бізнес моделі стартапу;
- знати етапи розвитку команди;
- особливості підготовки власного проекту для пошуку фінансування;

**а також сформувати вміння і практичні навички з:**

- розуміння ролі стартапів в світовій економіці;
  - розуміння складових частин стартап екосистеми та зв'язків між ними;
  - розуміння ролі наукових досліджень для розвитку інновацій;
  - вміння знаходити можливості для розвитку стартапу залежно від його стадії;
  - вміння формувати команду стартапу та розподілити в ній ролі;
  - володіння інструментами оцінки підприємницьких якостей;
  - вміння застосувати відповідні інструменти управління командою на різних етапах розвитку команди;
  - вміння визначити проблеми клієнта. володіння інструментами дизайн мислення. володіння методами оцінки проблеми - карта емпатії, глибинне інтерв'ю, карта стейкхолдерів тощо;
  - здатність знайти і вибрати ідею стартапу, оцінити її актуальність і реалістичність.
  - володіння інструментами брейнстормінгу;
  - здатність валідувати гіпотези;
  - розуміння принципів customer development;
  - володіння інструментами для формування та валідації бізнес моделі.
- знання базових принципів маркетингу;

- розуміння поняття маркетингової стратегії;
- володіння базовими навичками діджитал маркетингу - smm, налаштуванням реклами, роботи з лідерами думки;
- знання основних метрик діджитал маркетингу;
- здатність оцінити об'єм ринку, проаналізувати конкурентів;
- розуміння поняття MVP;
- знання базових принципів UI/UX дизайну, customer journey map;
- розуміння принципів венчурного ринку, типів інвесторів, етапів і раундів інвестицій;
- вміння обирати джерело фінансування;
- знання базових юридичних аспектів управління стартапами;
- володіння інструментами створення презентацій;
- знання основних принципів пітчів. Фандрейзинг.

## **1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Концептуальне та логічне проектування закладів сфери гостинності» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки магістрів.

### *Інтегральна компетентність:*

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

### *Загальні компетентності:*

*ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел*

*ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.*

*ЗК 4. Здатність працювати в команді*

*ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні*

### *Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:*

*СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.*

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

*СК 7. Здатність до підприємницької діяльності*

*СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.*

### *Програмні результати навчання:*

*ПНР 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку*

*суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, забезпечувати їх реалізацію, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики*

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

*ПНР 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності*

*ПНР 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, методичного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення*

*ПНР 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*

### **1.3. Міждисциплінарні зв'язки**

Попередні – інновації в індустрії гостинності, інновації в ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг, послідовні – кваліфікаційна робота магістра

### **1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЕКТС**

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у другому семестрі для денної та заочної форм навчання

**Кількість кредитів ECTS- 6,0, годин - 180**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	64	28	36
заочна	24	12	12
Самостійна робота, годин	Денна -116		Заочна - 156

## **2. Зміст дисципліни**

### **2.1. Програма змістовних модулів**

Змістовний модуль 1: Інноваційне підприємництво та стартап екосистема. Проблема-рішення та пошук бізнес-моделі. Customer Discovery phase.

№ теми	Зміст теми	Годин д/з
1.	Стартап екосистема	2/0,5
2.	Основні принципи формування команди, ролі в команді стартапу	2/0,5
3.	Дизайн мислення. Визначення проблем, емпатія	2/0,5
4.	Дизайн мислення. Пошук і вибір ідей.	2/0,5
5.	Валідація ідеї стартапу.	2/1
6.	Канва бізнес моделі. Вступ, проблема та рішення.	2/1
7.	Канва бізнес моделі. Портрет клієнта, ціннісна пропозиція	2/1
8.	Дослідження клієнтів. Попереднє дослідження ринку. Валідація ключових гіпотез.	2/1
9.	Презентації ідей стартапів.	2/1

Змістовний модуль 2: Валідація бізнес моделі. Customer Validation phase. Знайомство з основними інструментами для управління стартапами.

№ теми	Зміст теми	Годин д/з
10.	Динаміка команди	1/0,5
11.	Мінімально життєздатний продукт (MVP)	2/1
12.	Оцінка ринку. Аналіз конкурентів	2/1
13.	Основи маркетингу для стартапів	2/1
14.	Основи про інвестиції, фінанси та юридичні особливості стартапів	2/1
15.	Презентація стартапу. Пітч-дек	1/0,5
<b>Разом з дисципліни</b>		<b>28/12</b>

## 2.2. Перелік практичних робіт

№ лаб.роб.	Назва практичної роботи	Годин д/з
1.1	Сутність та особливості стартап-проектів	4/1
1.2	Формування команди стартапу	4/1
1.3	Розробка продукту для стартапу	2/1
2.1	Бізне-модель стартапу	2/1
2.2	Презентування стартап-проекту	2/1
2.3	Форми та процедури управління інвестуванням стартап-проектів, презентування стартап-проекту для інвесторів та стейкхолдерів	2/1
2.4	Стартап-проект: реалізація стартапу як інноваційного проекту та як проекту інноваційного бізнесу	2/1
2.5	Методи генерування та перевірки бізнес-ідеї стартапу, створення мінімального життєздатного продукту	2/1
3.1	Формування команди стартап-проекту, менторинг, акселерування, бізнес-інкубування, створення підприємства	2/1
3.2	Структура та розроблення бізнес-плану стартап-проекту	2/0,5
3.3	Інтелектуальна власність та патентування стартапу	2/0,5
4.1	Стратегування та півот стартап-проекту, його масштабування	2/0,5
4.2	Створення Українських стартапів: LEKORNA, Water Cloud,EFFA, RE-LEAF, SMART OASIS FARM, FOODBIOPACK	2/0,5
4.3	Аналіз ризиків стартап проектів	2/0,25
4.4	Управління стартап-командами	2/0,25
4.5	Управління реалізацією стартап проекту	2/0,5
<b>Разом з дисципліни</b>		<b>36/12</b>

## 2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	Заочна
1.1	Сутність стартап-проектів, відмінності традиційного бізнесу та підприємництва від стартапів.	8	11
1.2	Класифікації та типи стартап-проектів. Відмінності стартап-проектів та проектів малого бізнесу, його специфічні особливості.	8	10
1.3	Фаза пошуку життєвого циклу стартапу (ідея, запуск, мінімально доцільний продукт	8	10

	(Minimum Viable Product), тракція.		
1.4	Фаза зростання життєвого циклу стартапу (зростання і зміщення позицій, масштабування і захоплення риків, публічне розміщення).	8	10
2.2	Джерела та методи отримання ідеї інноваційного продукту, креативні методики генерування ідеї продукту стартапу.	8	10
2.3	Метод формування ідеї продукту стартапу – інвентаризації характеристик	8	10
2.5	Метод послідовного винахідництва заперечення і конструювання, систематичного покриття поля, методи створення локальних інновацій для формування ідеї продукту стартапу.	8	11
2.5	Бізнес-модель «Canvas» характеристика її структурних блоків.	8	10
3.1	Методи дизайну бізнес-моделі стартап-проекту.	8	11
3.1	Структура аналізу ринку стартап-проекту. Методи оцінювання обсягу ринку стартап-проекту.	8	11
3.2	П'ятиетапна модель розуміння проблем споживача (С. Ентона, М. Джонсона, Дж Синфілда, Е. Олтмана).	8	10
3.2	Побудова комунікацій стартапу з клієнтами, формування попиту.	8	10
3.3	Канали просування продукту стартапу, власні та зовнішні засоби продажу.	8	10
3.4	Етапи масштабування команди стартап-проекту. Особливості роботи стартап команди на кожному з етапів розробки стартап-проекту.	6	11
3.5	Сутність акселератора та бізнес-акселератора стартапів. Бізнес-модель акселератора, процедура акселерування.	6	11
<b>Разом з дисципліни</b>		<b>116</b>	<b>156</b>

### 3. Критерій оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання							
			денна		Заочна		К-ть робіт			
					Сумарні бали					
1	2	3	4	5	6	7	8	9		

**Змістовий модуль 1.** Інноваційне підприємництво та стартап екосистема. Проблема-рішення та пошук бізнес-моделі. Customer Discovery phase

Робота на лекціях	1	2	5	5	10	3	3	6
Виконання практичних робіт	3	4	5	15	20	2	6	8
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/3	2,5/5	2	2	5	2	6	10
Підготовка до практичних занять	1	2	5	5	10	2	2	4
Виконання індивідуальних завдань	3/6	5/22	1	3	5	1	13	22
Проміжна сума				30	50		30	50
Поточний контроль (тестовий)				20	30		20	50
Контроль результатів дистанційного модулю				10	20		10	20
Оцінка за змістовий модуль 1				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

**Змістовий модуль 2.** Валідація бізнес моделі. Customer Validation phase. Знайомство з основними інструментами для управління стартапами

Робота на лекціях	1	2	5	5	10	3	3	6
Виконання практичних робіт	3	4	5	15	20	2	6	8
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/3	2,5/5	2	2	5	2	6	10
Підготовка до практичних занять	1	2	5	5	10	2	2	4
Виконання індивідуальних завдань	3/6	5/22	1	3	5	1	13	22
Проміжна сума /повинна бути до 60 балів/				30	50		30	50
Поточний контроль (тестовий)				20	30		20	50
Контроль результатів дистанційного модулю				10	20		10	20
Оцінка за змістовий модуль 2				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

### Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт

Модульні контрольні роботи складаються з відповідей на 2 теоретичні питання та розв'язання 10 тестів.

Таблиця 1

#### Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
2	Розв'язання тестіві	30	За кожний правильний тест – 3 бали
	Разом	50	

Таблиця 2

#### Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
10-8	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє

	аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
7-5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
4-3	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
2-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

#### **4. Інформаційні ресурси**

**Базові (основні):**

1. Програма дисципліни «Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами» для студентів усіх спеціальностей. / Міністерство освіти і науки України, Міністерство цифрової трансформації України, Громадська організація “Платформа інноваційного партнерства” (YEPTM)/ Міністерство цифрової трансформації, Дія.Бізнес, prof. Lewis Sheats (Entrepreneurship Clinic, State North Carolina University), Elena Donets (co-founder of DUCO Innovation, Israel), Maret Ahonen (IdeaLab, University of Tartu, Estonia), Ruben Nieuwenhuis (former director of StartupAmsterdam).2020. 8 с.
2. Розробка стартап-проектів: практикум [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студ. спеціальностей 151 – «Автоматизація та комп’ютерноінтегровані технології» та 152 – «Метрологія та інформаційновимірювальна техніка» / О. А. Гавриш, К. О. Боярникова, К. О. Копішинська; КПІ ім. Ігоря Сікорського. – Електронні текстові данні (1 файл: X,XX Мбайт). – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. – 116 с.
3. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса : Освіта України, 2019. — 308 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250.