

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Навчально-науковий центр бізнес-симуляції

СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва дисципліни	STARTUP-ТРЕНІНГ
1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Освітній ступінь	бакалавр / bachelor
Галузь знань	18 Виробництво та технології / 18 Manufacturing and technology
Спеціальність	181 Харчові технології / 181 FoodTechnologies
Загальна характеристика	Кількість годин – 270 Кількість кредитів – 9 Мова навчання: українська, англійська. Форма підсумкового контролю I семестр – екзамен; II семестр – екзамен. Курс (рік навчання) – 4, 1-й та 2-й семестр Формат навчання: <i>Online</i>) / <i>комунікаційний простір та організація навчань здійснюється на корпоративній платформі ДТЕУ Teams</i>
Анотація	«StartUp-тренінг» є професійно-орієнтованою навчальною дисципліною, яка формує у студентів комплексне уявлення про основні засади та сучасні реалії створення та реалізації стартап-ідей та бізнес-проектів у сфері гостинності та ресторанного обслуговування /підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу. Такий підхід дозволяє розвивати критичне та креативне мислення, вміння приймати рішення в умовах невизначеності.
Технічне й програмне забезпечення /обладнання	Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів (візуальних засобів моделювання): Microsoft Office
Методи навчання	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: (тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / модерація /фасилітація / «мозковий штурм» / тренажерні завдання / метод кейс-стаді / робота в малих групах та ін.).
Мета курсу	«StartUp-тренінг» формує у студентів поглиблення розуміння та формування у студентів навичок технології ініціювання, створення, розроблення та запуску стартап-проектів та бізнес-проектів у готельному та ресторанному бізнесі, оволодіння навичками пітчінгу, набуття досвіду роботи в команді.
Предмет, об'єкт та завдання	<i>Предметом вивчення дисципліни є практичні аспекти реалізації технології ініціювання, створення, розроблення та запуску стартапів та бізнес-проектів у готельному та ресторанному бізнесі.</i> <i>Об'єктом є віртуальний стартап-центр з розгорнутою структурою окремих тренінгів. Підтримка і розвиток інформаційної бази та організації роботи стартап-центру забезпечується зусиллями викладачів (експертів, тьюторів, тренерів) та самих студентів, які розробляють стартап-ідеї та бізнес-проекти у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>Завданнями вивчення дисципліни є:</i>

	<ul style="list-style-type: none"> - поглиблення та розвиток теоретичних знань щодо формування ланцюга створення цінності у готельному та ресторанному бізнесі; - опанування сучасних бізнес-практик щодо створення та просування стартап-ідеї та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу; - формування розуміння ролі модулів/блоків, які формують модель стартап-ідеї та їх взаємодію; - розвиток основних бізнес-компетенцій (комерційних, фінансових, маркетингових, логістичних, цифрових, командних); - набуття навичок розроблення бізнес-плану започаткування бізнесу, оцінювати інвестиційну привабливість стартап-ідеї та бізнес-проекту; - формування навичок застосування сучасних методів і прийомів технології ініціювання, створення, розроблення та запуску стартапів та бізнес-проектів у готельному та ресторанному бізнесі; - набуття навичок командної роботи; - формування hard skills (професійних навичок) та soft skills (неспеціалізованих, надпрофесійних навичок); - опанування та використання сучасних інформаційних технологій та програмних продуктів з метою підвищення ефективності розробки та просування бізнес-проектів; - трансформація набутих знань у професійні навички; - оволодіння техніками медіаграмотності, дизайну та пітчінгу.
<p>Результати навчання (компетентності)</p>	<p>«StartUp-тренінг», як основна компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання відповідної освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів</p>

2. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН (СХЕМА ВИВЧЕННЯ КУРСУ)

ОПП «ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ», «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Назва департаменту віртуального підприємства торгівлі	Кількість годин			Форми контролю
	Усього годин / кредитів	з них		
		Лабораторні заняття	Самостійна робота студентів	
RESTAURANT SERVICE -ТРЕНІНГ	50	20	30	УО; ВКЗ; РСАБ; ЗІП; ЗКС/П
MARKETING-ТРЕНІНГ	24	8	16	УО; ВКЗ; РСАБ; ЗІП; ЗКС/П
HR-ТРЕНІНГ	24	8	16	УО; ВКЗ; РСАБ; ЗІП; ЗКС/П
FOODTECHNOLOGY-ТРЕНІНГ	56	24	32	УО; ВКЗ; РСАБ; ЗІП; ЗКС/П
FINANCE-ТРЕНІНГ	32	12	20	УО; ВКЗ; РСАБ; ЗІП; ЗКС/П
EVENT-ТРЕНІНГ	24	8	16	УО; ВКЗ; РСАБ; ЗІП; ЗКС/П
БІЗНЕС-СТАРТ ТРЕНІНГ	18	4	14	УО; ВКЗ; РСАБ; ЗІП; ЗКС/П
FOODSAFETY-ТРЕНІНГ	42	16	26	УО; ВКЗ; РСАБ; ЗІП; ЗКС/П
Разом за рік, у т.ч:	270/9	100	170	
1 семестр	180/6	60	120	Підсумковий контроль – екзамен
2 семестр	90/3	40	50	Підсумковий контроль – екзамен

При вивченні дисципліни діє накопичувальна система балів.

Студент, який отримав протягом семестру 60 й більше балів та сформував відповідні професійні компетентності, за його бажанням, отримує екзаменаційну оцінку без виконання екзаменаційного завдання. В іншому випадку – складає екзамен за встановленою процедурою відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ.

Умовні позначення: УО – усне опитування; ВКЗ – вирішення кейсів; РСАБ – робота в системі автоматизації бізнесу; ЗІП – захист індивідуального проекту; ЗКС/П – захист колективного стартапу/проекту.

3. ПЕРЕЛІК НАВЧАЛЬНИХ РОБІТ СТУДЕНТІВ ТА ОЦІНКА ЇХ У БАЛАХ

<i>Види робіт</i>	<i>Максимальна кількість балів</i>
I семестр (15 занять, тривалість одного заняття – 4 год)	
<i>Виконання інтерактивних практичних завдань на кожному занятті (за заняття)</i>	5 балів <i>(14 x 5=70 балів)</i>
<i>Активна участь у симуляції бізнес-діяльності (узагальнення напрацювань, надання пропозицій, участь в мітингах та дискусіях, підготовка до стратегічних сесій та фіналу, захист проекту тощо)</i>	10 балів
<i>Науково-дослідницька робота в тому числі неформальна освіта</i>	10 балів
<i>Командні змагання</i>	10 балів
Всього	100
II семестр (10 занять, тривалість – 4 год)	
<i>Виконання інтерактивних практичних завдань на кожному занятті (за заняття)</i>	7 балів <i>(10 x 7=70 балів)</i>
<i>Активна участь у симуляції бізнес-діяльності (узагальнення напрацювань, надання пропозицій, участь в мітингах та дискусіях, підготовка до стратегічних сесій та фіналу, захист проекту тощо)</i>	10
<i>Науково-дослідницька робота в тому числі неформальна освіта</i>	10
<i>Командні змагання</i>	10
Всього	100

5. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧІВ

FTT / Foodtechnology-тренінг	Юдіна Тетяна Іллівна (професор кафедри технології і організації ресторанного господарства) <i>Посилання на профіль: https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=40792</i>
RST / Restaurant service -тренінг	Антонюк Ірина Юріївна (доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства) <i>Посилання на профіль: https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=40697</i>
FST / Foodsafety-тренінг	Вітряк Оксана Павлівна (доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства) <i>Посилання на профіль: https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=40727</i>
MT / Marketing-тренінг	Федоряк Руслан Михайлович (доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу) <i>Посилання на профіль: https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39870</i>
FT / Finance-тренінг	Міска Віктор Григорович (доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу) <i>Посилання на профіль: https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39749</i>
HR-T / HR-тренінг	Зікій Наталія Леонідівна (доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу) <i>Посилання на профіль: https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39806</i>
ET / Event-тренінг	Заєць Лілія Олександрівна (асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу) <i>Посилання на профіль: https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39398</i>
БСТ / Бізнес-старт тренінг	Пурденко Олена Анатоліївна (доцент кафедри економіки та фінансів підприємства) <i>Посилання на профіль: https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=40453&uk</i>

6. ПОЛІТИКА ДТЕУ ТА ОЧІКУВАННЯ

Дотримання умов доброчесності	Дотримання положень «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ДТЕУ». Доступний за посиланням: https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/dc009c9856967b80bb56d6f5ae120f35.pdf
Можливості інклюзивної освіти	Відповідно політики ДТЕУ
Очікування	Організація освітнього процесу та відвідування занять відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу». Доступне за посиланням: https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/39bacee1274436deea18391433e7e101.pdf Оцінювання знань відповідно до «Положення про оцінювання знань студентів та аспірантів». Доступне за посиланням: https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0cf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Апелло Ю. Стартап, скейлап, скрюап: 42 інструменти для прискорення Lean-та Agile-розвитку бізнесу / пер. на англ. М. Хандога. – Харків: Вид-во «Ранок»: Фабула, 2021. – 240 с.
2. Бланк Стів, Боб Дорф. Священна книга стартапера. Як збудувати успішну компанію. Київ : «Наш формат», 2019. 512 с.
3. Управління стартапами : підручник 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, Вид-во «Політехніка», 2020. – 716 с.
4. Пол Дж. Філдінг Як керувати проектами: основні навички проектного менеджменту // підручник. Перекл. з англ.: Фабула, 2020. – 240 с.
5. *Основи бізнесу: навчальний посібник / Добрава Н.В., Осипова М.М. – Одеса: Бондаренко М. О., 2018. – 305 с.*

Контакти ННЦБС

Тел. (044) 529-03-30

Тел. (044) 529-72-22

Адреса: м.Київ, вул. Д. Дорошенка, 57а

Електронна пошта: nncbs@knute.edu.ua

Facebook [KNUTEBS](#)

Instagram [nnc.bs.knute](#)

