ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчально-методичної роботи
_____ Ярослав ШТАНЬКО
«31» ____08____ 2026 р.

ПРОЄКТИ ТА СТАРТАМИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська
Семестр викладання	VII

Івано-Франківськ
2026

РОЗРОБНИК:
викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи Іван ГАРКАВИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.
в. о. завідувача кафедри Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП Михайло ПОДОЛЯН

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від «31» серпня 2026 р.

e-mail	ivan.harkavyi@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, 204 каб.
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua/dovidnyk/kafedra-turyzmu-ta-hotelno-restorannoyi-spravy
Сторінка курсу в СДО	СДО

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни «Проєкти та стартами у сфері гостинності»

Професійна ефективність майбутніх фахівців сфери гостинності значною мірою залежить від здатності створювати та реалізовувати інноваційні проєкти, впроваджувати стартапи й використовувати сучасні технології управління та сервісу. У процесі вивчення дисципліни «Проєкти та стартапи у сфері гостинності» застосовуються інтерактивні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на формування у студентів навичок розробки бізнес-моделей, аналізу ринку, оцінки інвестиційної привабливості та управління ризиками. Розглядаються сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності, інноваційні технології організації сервісу, принципи сталого розвитку та цифровізації бізнес-процесів. Висвітлюються основні вимоги до створення та реалізації стартапів, залучення фінансування, організації команди та просування продуктів і послуг у сфері гостинності.

Мета та завдання навчальної дисципліни: сформувати у студентів систему знань із теоретичних та практичних основ управління проєктами та стартапами у сфері гостинності; надати навички з розробки бізнес-планів, організації підприємницької діяльності, оцінки ефективності інноваційних рішень; розкрити особливості функціонування стартапів у сфері гостинності. Оволодіти професійною термінологією, технологіями управління проєктами, методами фінансового планування та маркетингового просування; посилити загальний рівень професійної підготовки фахівців сфери обслуговування, здобути знання, необхідні для організації ефективної діяльності стартапів та забезпечення конкурентоспроможності бізнесу.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати:**

- особливості організації та управління проєктами у сфері гостинності;
- класифікацію та типи стартапів у сфері гостинності;
- сучасні методи бізнес-планування та фінансового аналізу;
- принципи залучення інвестицій та управління ризиками;
- вимоги до якості та інноваційності продуктів і послуг;
- інструменти цифрового маркетингу та просування стартапів;
- сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та підприємництва.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти:**

- розробляти бізнес-плани та проєктні пропозиції у сфері гостинності;
- організовувати роботу команди стартапу відповідно до сучасних вимог;
- аналізувати ринок та визначати конкурентні переваги продуктів і послуг;
- здійснювати фінансове планування та оцінку ефективності проєктів;
- використовувати сучасні інструменти управління та цифрові технології;
- дотримуватися принципів сталого розвитку та інноваційності;
- забезпечувати високий рівень сервісу та клієнтоорієнтованості;
- застосовувати інноваційні підходи у професійній діяльності та підприємництві.

Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та

програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП «Готельно-ресторанна справа».

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	**4**		
Семестр	**7**		
Кількість кредитів ЄКТС	**6**		
Аудиторні навчальні заняття		**денна форма**	**заочна форма**
	лекції	**22 (в годинах)**	**8 (в годинах)**
	семінари, практичні	**20 (в годинах)**	**8 (в годинах)**
Самостійна робота		**138 (в годинах)**	**164 (в годинах)**
Форма підсумкового контролю	**Екзамен**		

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

Тема 1. Проєктна діяльність та стартап-екосистема у сфері гостинності (2 год.)

Поняття проєкту, інновації та стартапу. Особливості стартапів у сфері гостинності.
Стартап-екосистема України та світу. Інноваційне підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі.
Життєвий цикл стартапу. Команда стартапу та ролі учасників.
Самостійне вивчення: Відмінності проєктної діяльності від традиційного підприємництва. Особливості інноваційного середовища в індустрії гостинності. Фактори успішного розвитку стартапів у сучасній економіці. Вплив цифрової трансформації на створення нових бізнес-проєктів. **(17 год)** *(література 1, 3, 6)*

Тема 2. Інновації, дизайн-мислення (Design Thinking) та генерація бізнес-ідей у сфері гостинності (3 год.)

Пошук проблеми та потреб споживачів.
Методологія Design Thinking.
Генерація інноваційних бізнес-ідей. Аналіз трендів світової індустрії гостинності.
Самостійне вивчення: Емпатія як основа створення клієнтоорієнтованих послуг. Методи дослідження поведінки та потреб споживачів. Формування портрета цільового клієнта у сфері гостинності. Інструменти креативного мислення в процесі розроблення бізнес-ідей. **(17 год)** *(література 5, 9, 22)*

Тема 3. Бізнес-моделювання стартапів. Business Model Canvas та Lean Startup (3 год.)

Побудова бізнес-моделі за Business Model Canvas.

Методологія Lean Startup. MVP (Minimum Viable Product).
Аналіз конкурентів, цільової аудиторії та ціннісної пропозиції.
Самостійне вивчення: Візуалізація бізнес-моделі як інструмент стратегічного планування. Методи перевірки життєздатності бізнес-ідеї. Значення клієнтського зворотного зв'язку для розвитку стартапу. Сегментація ринку в індустрії гостинності. **(17 год)** *(література 11, 15, 2, 7)*

Тема 4. Українські інноваційні проєкти та стартапи у сфері гостинності, туризму та ресторанного бізнесу (3 год.)

Аналіз українських стартапів у сфері гостинності та HoReCa.
Кейс-аналіз цифрових сервісів бронювання, доставки, автоматизації закладів та туристичних платформ.
Успішні українські ресторанні концепції, гастрономічні проєкти та туристичні ініціативи.
Самостійне вивчення: Сучасний стан інноваційного підприємництва у сфері гостинності України. Вплив цифрових технологій на розвиток української HoReCa. Внесок українських підприємців у формування сучасних сервісних моделей. Туристичні проєкти як інструмент розвитку територіальних громад. **(18 год)** *(література 19, 23, 4, 8)*

Тема 5. Міжнародні стартапи та успішні бізнес-кейси індустрії гостинності (3 год.)

Світові цифрові платформи гостинності та туризму.
Кейси міжнародних компаній: Airbnb, Booking.com, OYO Rooms, Too Good To Go, OpenTable та інших.
Інноваційні ресторанні концепції, Smart Hotel, роботизація та автоматизація сервісу.
Самостійне вивчення: Фактори глобального успіху міжнародних платформ гостинності. Вплив цифровізації на поведінку споживачів туристичних послуг. Економіка спільного споживання в сучасній індустрії гостинності. Інновації як рушійна сила розвитку готельного бізнесу. **(18 год)** *(література 10, 21, 27)*

Тема 6. Фінансування, гранти, інвестиції та краудфандинг стартапів (3 год.) Бізнес-план стартапу.

Джерела фінансування: гранти, бізнес-ангели, венчурний капітал, краудфандинг.
Українські та міжнародні програми підтримки підприємництва.
Самостійне вивчення: Критерії оцінювання стартапів потенційними інвесторами. Визначення фінансових потреб стартап-проєкту. Ризики залучення зовнішнього фінансування. Роль стратегічного інвестора в розвитку бізнесу. **(17 год)** *(література 12, 13, 16, 25)*

Тема 7. Цифрові технології, штучний інтелект та сталий розвиток у сучасних проєктах сфери гостинності (2 год.)

Використання AI, Big Data, CRM та цифрових платформ.
Smart Hotel, Smart Restaurant, цифровий клієнтський сервіс.
ESG, Zero Waste, Green Hospitality та Sustainable Tourism як основа сучасних стартапів.
Самостійне вивчення: Можливості штучного інтелекту в обслуговуванні клієнтів. Використання великих даних для прийняття управлінських рішень. Цифрова

трансформація підприємств сфери гостинності. Екологічні практики в сучасному готельно-ресторанному бізнесі. **(17 год)** *(література 14, 17, 24)*

Тема 8. Розроблення та презентація власного стартап-проєкту (Startup Pitch) (3 год.)

Підготовка презентації стартапу (Pitch Deck).
Структура інвестиційної презентації.
Захист авторського стартап-проєкту у сфері гостинності.
Самостійне вивчення: Психологічні аспекти успішної презентації стартапу. Сторітелінг як інструмент переконливої комунікації з інвесторами. Типові помилки під час публічного представлення проєкту. Візуальний дизайн інвестиційної презентації. **(17 год)** *(література 18,20,26)*

Зміст практичних занять

Практичне заняття 1. Аналіз стартап-екосистеми та інноваційних проєктів у сфері гостинності (2 год.)

Аналіз успішних стартапів у сфері гостинності.
Визначення проблеми та інноваційної ідеї для майбутнього стартапу.
Формування команди проєкту та розподіл ролей.

Практичне заняття 2. Застосування Design Thinking для генерації бізнес-ідей (2 год.)

Побудова карти емпатії споживача.
Аналіз потреб клієнтів.
Генерація та відбір інноваційних бізнес-ідей для сфери гостинності.

Практичне заняття 3. Розроблення бізнес-моделі стартапу за Business Model Canvas (2 год.)

Заповнення шаблону Business Model Canvas.
Визначення цільової аудиторії та ціннісної пропозиції.
Аналіз конкурентного середовища.

Практичне заняття 4. Кейс-аналіз українських інноваційних проєктів у сфері гостинності та HoReCa (2 год.)

Аналіз бізнес-моделей українських стартапів.
Дослідження факторів успіху та ризиків проєктів.
Презентація результатів аналізу кейсів.

Практичне заняття 5. Аналіз міжнародних стартапів та інноваційних рішень індустрії гостинності (3 год.)

Вивчення кейсів Airbnb, Booking.com, OYO Rooms, OpenTable та інших.
Аналіз цифрових сервісів і платформ.
Порівняння міжнародних та українських практик.

Практичне заняття 6. Розроблення бізнес-плану та фінансової моделі стартапу (3 год.)

Визначення потреб у фінансуванні.
Розрахунок основних фінансових показників проєкту.
Аналіз можливих джерел інвестицій і грантової підтримки.

Практичне заняття 7. Використання цифрових технологій та принципів сталого розвитку у стартапі (3 год.)

Розроблення цифрових рішень для підприємств гостинності.
Інтеграція AI, CRM та інших цифрових інструментів у бізнес-модель.
Формування елементів ESG та Green Hospitality у проєкті.

Практичне заняття 8. Підготовка та захист стартап-проєкту (Startup Pitch) (3 год.)

Розроблення інвестиційної презентації (Pitch Deck).
Підготовка виступу перед потенційними інвесторами.
Презентація та захист авторського стартап-проєкту у сфері гостинності.

Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни:

Найменування видів робіт	**Розподіл годин за формами навчання**	
	денна	**заочна**
Самостійна робота, год, у т.ч.:	138	164
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	30	30
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	36	36
Підготовка звітів з практичних робіт	-	-
Підготовка до поточного контролю	24	24
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	48	74

ПОЛІТИКА КУРСУ

Коротко, з покликанням на відповідну нормативну базу УКД, висвітлити питання:

1) щодо системи поточного і підсумкового контролю

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників

академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з "Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти". Ознайомитись з документом можна за покликанням.

2) щодо оскарження результатів контрольних заходів

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за покликанням.

3) щодо відпрацювання пропущених занять

Згідно "Положення про організацію освітнього процесу" здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав ≥35 бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за покликанням.

4) щодо дотримання академічної доброчесності

"Положення про академічну доброчесність" закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за покликанням. Ознайомитись з "Політикою академічної доброчесності" - за покликанням.

5) щодо використання штучного інтелекту

"Положення про академічну доброчесність" визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за покликанням. "Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів" містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за покликанням.

Під час вивчення навчальної дисципліни «Проєкти та стартапи у сфері гостинності» здобувачі використовують ШІ:

- *створення презентацій, візуалізацій бізнес-ідей, прототипів цифрових сервісів, інвестиційних пропозицій (Pitch Deck), бізнес-моделей та іншого візуального контенту для стартапів у сфері гостинності;*
- *пошук, аналіз, узагальнення та систематизація інформації про інновації, стартапи, цифрові технології, ринок гостинності, туристичні та ресторанні послуги, сучасні світові тенденції розвитку галузі;*

- *розроблення концепції стартапу, бізнес-моделі, ціннісної пропозиції, клієнтських сегментів, MVP (Minimum Viable Product) та дорожньої карти реалізації проєкту;*
- *Переклад та опрацювання професійної, аналітичної та наукової літератури, стартап-кейсів, міжнародних досліджень і матеріалів з інноваційного підприємництва та індустрії гостинності;*
- *Підготовка бізнес-планів, аналітичних звітів, стартап-проєктів, дослідницьких робіт, презентацій та інших матеріалів для навчальної й професійної діяльності;*
- *створення та редагування мультимедійного контенту для просування стартапів, зокрема презентаційних матеріалів, рекламних зображень, відеороликів, інфографіки та цифрових комунікаційних продуктів;*

- *аналіз інноваційних бізнес-моделей, цифрових платформ, інструментів автоматизації, штучного інтелекту, технологій Smart Hotel, Smart Restaurant, а також сучасних тенденцій сталого розвитку в індустрії гостинності;*
- *оцінювання ринкових можливостей, конкурентного середовища, інвестиційної привабливості та перспектив масштабування стартапів у сфері гостинності, туризму та HoReCa.*

6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо, окрім виробничої необхідності. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анульовується без права перескладання. Ознайомитись з відповідним документом можна за посиланням. Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти

Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за покликанням.

№ п/п	Перелік сертифікованих (безкоштовних) онлайн-курсів	Перелік тем, які можуть бути перераховані (за умови наявності сертифіката на ім'я та прізвище студента/студентки)
1	https://prometheus.org.ua/prometheus-free/y-combinator-startup-school/	Тема 1. Проєктна діяльність та стартап-екосистема у сфері гостинності
2	https://business.diia.gov.ua/news/how-to-attract-investment	Тема 8. Розроблення та презентація власного стартап-проєкту (Startup Pitch)
3	https://prometheus.org.ua/prometheus-free/successful-startup/	Тема 3. Бізнес-моделювання стартапів. Business Model Canvas та Lean Startup

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНІ РЕСУРСИ

1. Комп’ютери, ноутбуки або мобільні пристрої з доступом до мережі Інтернет для розроблення стартап-проєктів, бізнес-моделей, фінансових розрахунків та підготовки презентацій.
2. Мультимедійний проєктор, інтерактивна дошка або екран для демонстрації презентацій, бізнес-кейсів, відеоматеріалів, аналітичних даних та результатів проєктної роботи.
3. Доступ до нормативно-правових документів і професійних стандартів у сферах гостинності, туризму, готельно-ресторанного бізнесу, інноваційної діяльності та підприємництва.
4. Програмне забезпечення для проєктного менеджменту, бізнес-планування та аналізу даних (Microsoft Excel, Microsoft Project, Trello, Canva, Miro, Google Workspace та інші цифрові інструменти командної роботи).
5. Спеціалізовані цифрові платформи та програмні продукти індустрії гостинності (PMS-системи для готелів, CRM-системи, системи онлайн-бронювання, POS-системи, сервіси автоматизації бізнес-процесів).
6. Навчально-методична література, кейси, аналітичні звіти та професійні видання з проєктного менеджменту, стартап-підприємництва, інноваційного розвитку, туризму та готельно-ресторанної справи.
7. Доступ до електронних освітніх платформ, баз даних та професійних онлайн-ресурсів для пошуку інформації, аналізу ринку, вивчення міжнародного досвіду та виконання командних проєктів.
8. Бізнес-симулятори, шаблони Business Model Canvas, Value Proposition Canvas та інші інструменти проєктування стартапів для моделювання бізнес-процесів і перевірки підприємницьких ідей.
9. Засоби для проведення презентацій та пітчингів стартап-проєктів, включаючи презентаційне обладнання, онлайн-платформи для відеоконференцій та сервіси візуалізації даних.
10. Доступ до сучасних цифрових сервісів і платформ на основі штучного інтелекту, Big Data та аналітичних інструментів для дослідження ринку, прогнозування попиту, персоналізації послуг і розроблення інноваційних проєктів у сфері гостинності.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	**Зміст**	**% від загальної оцінки**	**Бал**	
			min	**max**
Поточні контрольні заходи	Всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	25	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється

«Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Фіксація **поточного** контролю здійснюється в “Електронному журналі обліку успішності академічної групи” на підставі чотирибальної шкали – “2”; “3”; “4”; “5”. У разі відсутності студента на занятті виставляється “н”. За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

Критерії оцінювання (аудиторні заняття):

«незадовільно»	володіє навчальним матеріалом лише на рівні елементарного розпізнавання окремих фактів, термінів і понять проєктної діяльності та стартап-підприємництва у сфері гостинності; відтворює матеріал уривчасто, окремими словами або реченнями; демонструє знання лише окремих фрагментів дисципліни; не здатний пояснити основні етапи розроблення стартапу, особливості бізнес-моделювання, механізми фінансування проєктів та принципи функціонування інноваційних підприємств у сфері гостинності.
«задовільно»	володіє матеріалом на початковому рівні, здатний відтворити значну його частину переважно репродуктивно; за допомогою викладача може логічно викласти основні положення проєктної діяльності та стартап-підприємництва, характеризувати окремі бізнес-моделі, джерела фінансування, інноваційні рішення та цифрові технології у сфері гостинності; демонструє знання щодо етапів створення стартапу, структури бізнес-плану та презентації проєкту, але допускає помилки, які може виправити під керівництвом викладача.
«добре»	здатний застосовувати вивчений матеріал у стандартних ситуаціях проєктної діяльності та стартап-проєктування у сфері гостинності; частково контролює власні навчальні дії, наводить приклади успішних стартапів, інноваційних бізнес-моделей і цифрових сервісів; вміє порівнювати, узагальнювати та систематизувати інформацію під керівництвом викладача; у цілому самостійно використовує професійні знання для розроблення проєктних рішень, аналізує ринок, цільову аудиторію та конкурентне середовище, контролює власну діяльність, виправляє помилки та аргументує власні рішення; вільно володіє матеріалом дисципліни, може розв’язувати типові завдання з розроблення стартапу та самостійно коригувати виявлені недоліки.
«відмінно»	виявляє творчі здібності у сфері проєктної діяльності та стартап-підприємництва, самостійно визначає цілі власної навчальної діяльності; оцінює сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності, цифрові інновації, інструменти штучного інтелекту та перспективні бізнес-моделі, знаходить і використовує професійні джерела інформації без допомоги викладача; вільно висловлює власні думки щодо створення й розвитку стартапів, залучення інвестицій, впровадження інноваційних рішень та забезпечення сталого розвитку підприємств сфери гостинності; самостійно аналізує та оцінює бізнес-ситуації, демонструє обґрунтовану особисту позицію; застосовує набуті знання в нестандартних умовах, розробляє власні стартап-проєкти та інвестиційні презентації, пропонує ефективні управлінські рішення, здатний до самостійного професійного розвитку та безперервного вдосконалення компетентностей.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість “н” в журналі буде виставлено “0” (нуль балів), без права перездачі. Відпрацьоване лекційне заняття в електронному журналі позначається літерою «в».

До підсумкового контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів

і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/екзамен) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно з **Шкалою оцінювання знань за ЄКТС**) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	**Рівень досягнень, %**	**Шкала ECTS**
Національна диференційована шкала		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з’явилися на екзамени без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ
Основна література

1. Ілляшенко, С.М. Інноваційний розвиток: маркетинг і менеджмент знань: монографія / С.М. Ілляшенко. - Суми : Діса плюс, 2016. - 192 с.
2. Blank S., Dorf B. The Startup Owner's Manual: The Step-by-Step Guide for Building a Great Company. K&S Ranch, 2020.
3. Brown T. Change by Design: How Design Thinking Transforms Organizations and Inspires Innovation. Harper Business, 2019.
4. Walker J. R. Introduction to Hospitality Management. Pearson Education, 2021.
5. Morrison A. M. Marketing and Managing Tourism Destinations. Routledge, 2019

6. Hayes D., Ninemeier J. Hotel Operations Management. Pearson, 2025.
7. Закон України «Про захист прав споживачів»
8. 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 : КПІ ім. Ігоря Сікорського, Видавництво «Політехніка», 2020. 716 с.
9. Менеджмент стартапів: навчальний посібник. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ, 2024. 188 с.
10. Бланк С., Дорф Б. Священна книга стартапера. Як збудувати успішну компанію.-К.: Наш формат, 2019. - 512 с.
11. Вассерман Н. Дилеми засновника бізнесу. Як попередити помилки й уникнути їх під час створення стартапу.-К.:Vivat, 2017.-480 с.
12. Ворона Т.В. Стартап на мільйон. Як українці заробляють статки на технологіях.-Х.: Віват, 2017.-224 с.

Електронні інформаційні ресурси

13. Startup Ukraine : офіційний сайт. URL: https://startupukraine.com/ (дата звернення: 28.08.2026).
14. The Lean Startup : офіційний ресурс методології Lean Startup. URL: https://theleanstartup.com/ (дата звернення: 28.08.2026).
15. Strategyzer : офіційний сайт Business Model Canvas. URL: https://www.strategyzer.com/ (дата звернення: 28.08.2026).
16. UN Tourism : офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації. URL: https://www.untourism.int/ (дата звернення: 28.08.2026).
17. Airbnb Newsroom : офіційний портал компанії Airbnb. URL: https://news.airbnb.com/ (дата звернення: 28.08.2026).
18. Booking.com Partner Hub : офіційний ресурс для партнерів. URL: https://partner.booking.com/ (дата звернення: 28.08.2026).
19. OpenTable for Restaurants : офіційний сайт. URL: https://www.opentable.com/restaurant-solutions/ (дата звернення: 28.08.2026).
20. Too Good To Go : офіційний сайт. URL: https://www.toogoodtogo.com/ (дата звернення: 28.08.2026).
21. StartupBlink : міжнародна база даних стартапів. URL: https://www.startupblink.com/ (дата звернення: 28.08.2026).
22. Дія.Бізнес : національна платформа розвитку підприємництва. URL: https://business.diia.gov.ua/ (дата звернення: 28.08.2026).
23. Український фонд стартапів. URL: https://usf.com.ua/ (дата звернення: 28.08.2026).
24. Hospitality Net : міжнародний портал індустрії гостинності. URL: https://www.hospitalitynet.org/ (дата звернення: 28.08.2026).
25. Skift : міжнародна аналітична платформа у сфері туризму та гостинності. URL: https://skift.com/ (дата звернення: 28.08.2026).
26. Canva : онлайн-платформа для створення презентацій стартап-проєктів. URL: https://www.canva.com/ (дата звернення: 28.08.2026).
27. Miro : цифрова платформа для бізнес-моделювання та дизайн-мислення. URL: https://miro.com/ (дата звернення: 28.08.2026).