

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
нормативної навчальної дисципліни

КУРСОВА РОБОТА З АНАЛІЗУ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ
ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

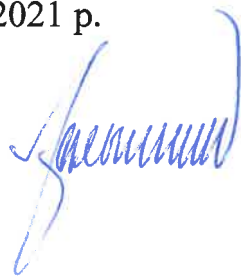
Силабус навчальної дисципліни «КУРСОВА РОБОТА З АНАЛІЗУ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Укладач: Ільїн Л. В., завідувач кафедри туризму та готельного господарства, професор, доктор географічних наук.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри



Ільїн Л. В.

**I. Опис навчальної дисципліни «Курсова робота з аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства»
Денна форма навчання**

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Готельно-ресторанна справа Бакалавр	Нормативна
Години / кредити 90/3		Рік навчання: 4
ІНДЗ: немає		Семестр: 7
		Самостійна робота: 84 год.
		Консультації: 6 год.
		Форма контролю: захист курсової роботи, залік

II. Інформація про викладача

Викладач: професор Ільїн Леонід Володимирович

Телефон: 0978922704

Електронна пошта: ilyinleo@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки.

Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>

III. Опис дисципліни

1. Аногація курсу. Тематика курсових робіт визначається кафедрою туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки згідно з вимогами до навчальної програми дисципліни. Наукове та методичне керівництво курсовою роботою студента здійснює науковий керівник. Курсова робота повинна мати теоретичне обґрунтування теми на основі аналізу літературних джерел і містити конкретні пропозиції та рекомендації щодо удосконалення розглянутого питання.

2. Пререквізити дисципліни: «Основи наукових досліджень», «Економічна теорія», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг туризму та готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент туризму та готельно-ресторанного господарства», «Управління персоналом».

3. Мета і завдання навчальної дисципліни. Мета курсової роботи з аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства полягає у систематизації, узагальненні, розширенні і закріпленні знань отриманих в процесі вивчення курсу «Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства».

4. Результати навчання (компетентності). Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»** повинні здобути **загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетенції, а саме:**

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

5. Графік виконання курсової роботи

Тиждень семестру	Назва етапу роботи	Навчальний час	
		аудиторний (консультації)	самостійна робота
2–4	Отримання теми та завдання. Розробка плану		2
4–5	Підбор та вивчення літератури		14
6–7	Виконання розділу 1	2	16
8–9	Виконання розділу 2	2	20
10–12	Виконання розділу 3	2	24
13	Подання курсової роботи на перевірку		4
14	Захист курсової роботи		4
Усього		6	84

IV. Політика оцінювання

Рейтингова оцінка студентка за виконання курсової роботи складається з балів, що він отримує за:

1. Якість викладення інформації у роботі та графічний матеріал. Ця складова характеризує глибину обґрунтування рішення поставлених задач курсової роботи, правильність та зрозумілість проведених розрахунків, сучасність прийнятих рішень, виконання вимог нормативних документів при оформленні та своєчасність здачі роботи. Ваговий бал – 60.

Критерії оцінювання якості викладеної у роботі інформації

Курсова робота оформлена згідно поставлених вимог, всі завдання повністю виконані, розрахунки проведені вірно, графічний матеріал відображений правильно, робота здана вчасно	60
Курсова робота оформлена з деякими порушеннями вимог, в загальному вигляді завдання та розрахунки виконані вірно з допущенням незначних помилок, при відображенні графічного матеріалу допущені деякі недоліки, робота здана вчасно	50–59
Курсова робота оформлена з деякими порушеннями вимог, завдання та розрахунки виконані з помилками, при відображенні графічного матеріалу допущені деякі недоліки, робота здана вчасно	40–49
Курсова робота оформлена з порушеннями вимог, завдання та розрахунки виконані з помилками, відображення графічного матеріалу зроблено не правильно, робота здана з незначним запізненням	30–39

2. Якість публічного захисту курсової роботи. Ця складова характеризує ступінь володіння матеріалом за темою курсової роботи, аргументованість рішень при розв'язанні завдань курсової роботи та вміння захищати свою думку. Ваговий бал – 40.

Критерії оцінювання якості захисту курсової роботи

Повне володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту, достатня аргументованість рішень, самостійна відповідь	40
Володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту за допомогою конспекту, аргументованість рішення задач з незначною допомогою викладача, самостійна відповідь	25–39
Задовільне володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту, слабка аргументованість рішення задач, відповідь за допомогою викладача	10–24
Погане володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту, відсутня аргументованість рішення задач, відповідь за допомогою викладача	0–9

Оцінювання знань та рівень сформованості компетентностей студента оцінюються за допомогою кредитно-модульної системи.

Шкала оцінювання (національна та ECTS)

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Добре
75–81	C	
67–74	D	
60–66	E	Задовільно
1–59	Fx	Незадовільно

V. Рекомендований перелік тем для курсової роботи

Тематику курсових робіт визначає кафедра туризму та готельного господарства. За бажанням можна вибрати тему наукового дослідження самостійно. В такому разі, студент пише заяву на ім'я завідувача кафедри з проханням закріпити за ним відповідну тему на підставі протоколу рішення кафедри. Нижче наведено рекомендований перелік тем:

1. Застосування франчайзингових систем у готельному бізнесі України;
2. Аналіз розвитку готельного бізнесу Волинської області;
3. Аналіз організаційної структури управління готельним комплексом «Профспілковий» м. Луцьк;
4. Аналіз діяльності готелю «Світязь» м. Луцьк;
5. Організація культурно-масового обслуговування в ресторанно-готельному комплексі «Зелений гай» с. Копачівка;
7. Аналіз організації оздоровчих заходів підприємством готельного типу «Nester-House» с. Світязь;
8. Розробка маркетингової стратегії розвитку для рекреаційного комплексу «Срібні лелеки», м. Луцьк;
9. Організація надання послуг у готельному комплексі «Україна» м. Луцьк;
10. Маркетингове дослідження готелю «Версаль» м. Луцьк;
11. Шляхи підвищення управління колективом в готелі на прикладі відпочинкового комплексу «Zagorod» с. Гірка Полонка;
12. Аналіз стану та результатів окремих напрямів діяльності готельно-ресторанного комплексу «Patio di Fiogi» м. Луцьк;
13. Аналіз фінансової стійкості готельного і ресторанного підприємства;
14. Особливості планування фінансової діяльності на прикладі готелю «Кедем» м. Луцьк;
15. Оцінка ефективності основних напрямів комерційної діяльності готельно-ресторанного комплексу «Острів» с. Озерце;
16. Аналіз платоспроможності, ліквідності й ризику банкрутства готельного і ресторанного підприємства;

17. Оцінка ефективності діяльності санаторно-курортного комплексу «Червона калина» с. Жобрин;
18. Аналіз обсягу вироблених і реалізованих послуг підприємств готельного господарства;
19. Аналіз обсягу вироблених і реалізованих послуг закладу харчування;
20. Аналіз обсягу вироблених і реалізованих послуг санаторно-курортного закладу;
21. Аналіз стану та використання основних засобів готельного підприємства;
22. Аналіз стану та використання основних засобів ресторану;
23. Аналіз використання трудових ресурсів готельного і ресторанного підприємства;
24. Аналіз собівартості продукції (робіт, послуг) готельного і ресторанного підприємства;
25. Аналіз фінансових результатів діяльності готельного і ресторанного підприємства.

VI. Рекомендована література

- Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
- Бойчик І. М. Економіка підприємства: підручник. К.: Кондор, 2016. 378 с.
- Городня Т. А., Щербак А. Ф. Економіка туризму: теорія і практика: навчальний посібник. К. : Кондор-Видавництво, 2012. 436 с.
- Ефимова О. П. Економіка общественного питания: Учебное пособие. Минск : ООО «Новое знание», 2004. 332 с.
- Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. К. : КНТЕУ, 2004. 365 с.
- Мальська М. П., Рутинський М. Й., Білоус С. В., Мандюк Н. Л. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. К.: «Центр учбової літератури», 2014. 544 с.
- Мних Є.В. Економічний аналіз: підручник. К.: Знання, 2011. 630 с.
- Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2003. 348 с. 13.
- Островська Г. Й. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ. К. : Кондор, 2006. 200 с.
- Попович П. Я. Економічний аналіз діяльності суб'єктів господарювання: Підручник. К.: Знання, 2008. 580 с.
- Сіменко І. В., Косова Т. Д. Аналіз господарської діяльності: навчальний посібник. К. : «Центр учбової літератури», 2013. 384 с.
- Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посібник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 179 с.
- Шубіна С. В., Торяник Ж. І. Економічний аналіз: практикум. К.: Знання, 2007. 230 с.
- Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб. вид. 2-ге перероб. і доп. К. : Видавництво Ліра-К, 2017. 600 с.
- Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : Навчальний посібник / Георгій Мунін [та ін.]; за заг. ред. : Л. С. Трофименко, О. О. Гаца ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України, Київський нац. ун-т культури і мистецтв. К. : Кондор, 2008. 368 с.