

СИЛАБУС КУРСУ «МІЖДИСЦИПЛІНАРНА КУРСОВА РОБОТА»



Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки – 4 рік, семестр – VIII
Кількість кредитів: 3 Мова викладання: українська

Керівник курсу - Бажанова Наталія Володимирівна, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – bazhanova_natalia@ukr.net

Консультації: П'ятниця, 13.30 – 14.50

Керівник курсу - Муха Роксолана Андріївна, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – roksolanamukha@gmail.com

Консультації: П'ятниця, 11.45 – 13.05

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Міждисциплінарна курсова робота спрямована на формування фахових компетентностей практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Це один із видів навчальної роботи, в якій студент повною мірою розвиває здатність аналізувати і розраховувати економічні показники діяльності, визначати рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал, впроваджувати новітні технології у закладах готельно-ресторанного господарства. У процесі написання міждисциплінарної курсової роботи студент виявляє і розвиває свої творчі здібності, здатність до аналітичного мислення та практичного їх застосування.

Міждисциплінарна курсова робота охоплює дисципліни передбачені навчальним планом 4-го року навчання бакалаврів, тому орієнтується на комплексне дослідження діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
10	1. Робота над бібліографією	Уміння користуватися каталогами та науковою літературою, статистичними й інструктивними матеріалами	Самостійна пошукова робота
5	2. Структуризація змісту (складання плану) роботи	Уміння складати структурований план курсової роботи	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
5	3. Визначення мети та завдань дослідження	Уміння визначати актуальність теми, основні цілі, предмет, об'єкт та мету, з якої впливають основні завдання дослідження	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
5	4. Розробка методики викладу матеріалів курсової роботи	Уміння систематизувати інформацію	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
35	5. Проблемно-аналітична і прикладна частина роботи: 5.1. Аналіз діяльності підприємства готельно-ресторанного комплексу (маркетинговий, виробничий та фінансовий аналіз) 5.2. Суть та структура проекту (анотація, структура, опис діяльності та план реалізації заходів) 5.3. Очікувані результати впровадження проекту (визначення економічної ефективності)	Вміння створювати ефективний ринок збуту пропонуваної послуги, створювати нові послуги, аналізувати доходи і витрати підприємства, визначати беззбитковість проекту. Вміння визначати економічну ефективність проекту та його вплив на розвиток готельно-ресторанної справи.	Самостійна науково-дослідна робота, рекомендації наукового керівника
15	6. Формування результатів та висновків дослідження	Уміння виділяти основне у досліджуваній роботі та формувати висновки	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
5	7. Оформлення списку використаних джерел	Уміння формувати та оформляти список використаних джерел згідно ДСТУ	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
10	8. Редакційне оформлення курсової роботи відповідно до загальностановлених вимог	Знати і дотримуватися вимог з мовного оформлення та стилю викладу матеріалу, структурних компонентів та загально-технічних вимог до оформлення курсових робіт	Самостійна робота, рецензування науковим керівником

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання курсової роботи здійснюється за 100-бальною шкалою. Загальна кількість балів включає оцінки змісту роботи (до 60 балів) та захисту (до 40 балів).

Курсова робота оцінюється членами комісії, після захисту студентом, у балах і за національною шкалою оцінок.

При оцінюванні курсової роботи враховується наступні складові:

1. Визначення мети і завдань роботи	5 балів
2. Формулювання об'єкту та предмету дослідження	5 балів
3. Відповідність структурних розділів визначеній темі	10 балів
4. Чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного питання плану	10 балів
5. Аргументованість висновків і обґрунтованість пропозицій	10 балів
6. Науковість стилю викладання	5 балів
7. Дотримання граматичних і стилістичних правил	5 балів
8. Відповідність вимогам щодо оформлення роботи (при значних відхиленнях від встановлених вимог робота може бути взагалі не допущена до захисту або це суттєво вплине на загальну оцінку)	10 балів

Захист курсової роботи зазвичай проводиться у формі короткої доповіді студента (до 5 хв.), щодо основних аспектів аналізу та результатів дослідження, яка передбачає перевірку обґрунтування актуальності роботи та її практичного застосування.

При оцінюванні захисту курсової роботи враховується низка складових, зокрема:

1. Вміння студента презентувати основні результати роботи	20 балів
2. Відповіді на запитання (чіткість формулювання та відповідність запитанню)	20 балів

Шкала оцінювання студентів:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS та її зміст
90...100	A - Відмінно
85...89	B - Дуже добре
75...84	C - Добре
67...74	D - Задовільно
60...66	E - Достатньо (задовольняє мінімальні критерії)
35...59	FX – Незадовільно з можливістю повторного складання
0...34	F- Незадовільно з обов'язковим повторним курсом

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування консультацій до курсової роботи є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) консультації можуть проводитися в он-лайн формі за погодженням із науковим керівником.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами захисту курсової роботи (крім незадовільних оцінок). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ, 2016. 382с.
2. Афанасьев М. В., Гонтарева І. В. Управління проектами: навч.– метод. посіб. Харків: ВД «ІНЖЕК», 2007. 272 с.

3. Бізнес-планування та управління проектами: навч. посіб. П. Г. Ільчук, Р. В. Фещур, А. І. Якимів, І. В. Когут, Г. Й. Лучко, Д. І. Скворцов, С. В. Шишковський; за ред. П. Г. Ільчука. Львів: "Новий Світ-2000" 2018. 216 с.
4. Бізнес-планування: навч. посіб./ Т. Г. Васильців, Я. Д. Кочмарик, В. І. Блонська, Р. Л. Лупак. Київ: Знання, 2013. 207 с.
5. Бочко О. Ю. Основи планування діяльності підприємств невиробничої сфери: навч. посіб. / О. Ю. Бочко, В. Ф. Проскура. Київ: Ліра-К, 2014. 218 с.
6. Батенко Л. П., Загородніх О. А., Ліщинська В. В. Управління проектами: навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2014. 231 с.
7. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських рішень. Вісник Одеського національного університету. *Економіка*. Одеса, 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.
8. Данилюк М. О. Планування і контроль на підприємстві: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2015. 328 с
9. Дехтяр Н. А. Фінансовий механізм діяльності суб'єктів господарювання : монографія. Київ : Ліра-К, 2015. 182 с.
10. Должанський І. З Бізнес-план: технологія розробки: навч. посіб. Київ:ЦУЛ, 2019.384с.
11. ДСТУ 3279-95 Державний стандарт України. Стандартизація послуг. Основні положення. Від 27.12.95. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 9 с.
12. ДСТУ 3862-99 "Ресторанного господарства Терміни та визначення" Від 01.07.04. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
13. Кобиляцький Л. С. Управління проектами: навч. посіб. Київ : МАУП, 2012. 200с.
14. Козик В. В., Тимчишин І. Є. Практикум з управління проектами: навч. посіб. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 180 с.
15. Кузьмін О. Є., Петришин Н. Я., Дорошкевич К. О. Стратегічна діяльність підприємств: технології планування та побудова карт. Львів : Міські інформаційні системи, 2011. 320 с.
16. Краус К. М. Управління маркетингом малих торговельних підприємств : монографія. Київ, 2015. 226 с.
17. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика: підручник для студ. ВНЗ. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 470 с.
18. Михалюк Н. І. Планування діяльності підприємств: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2015. 620 с.
19. Панченко М. О. Управління якістю: теорія та практика : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 228 с.
20. Петренко Н. О. Управління проектами: навч. посіб. Київ: «Центр учбової літератури», 2015. 244с.
21. Сабина Пайпе. Проектный менеджмент: ускоренный курс. Москва : Дело и Сервис. 2015. 192 с.
22. Тарасюк Г. М. Управління проектами: навч. посіб. Київ : Каравела, 2014. 344с.
23. Тянь Р. Б., Холод Б. І., Ткаченко В. А. Управління проектами. Підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2013. 224 с.

СХЕМА ПРОВЕДЕННЯ КОНСУЛЬТАЦІЙ

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень
Консультації до курсової роботи	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
Контроль знань													Р ПЗКР	ЗКР

К– консультації

Р – написання рецензії

ПЗКР – попередній захист курсової роботи

ЗКР – захист курсової роботи