

СИЛАБУС

освітньої компоненти: курсова робота з «Організації готельно-ресторанного господарства»

Спеціальність	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Статус освітньої компоненти	обов'язкова
Код освітньої компоненти відповідно до освітньої програми	ОК 25
Семестр виконання	6
Кількість кредитів ЄКТС / годин	3 / 90
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Практичні заняття - <u>48</u> год. Самостійна робота - <u>42</u> год.
Форма підсумкового контролю	Захист курсової роботи
Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail)	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач:	Подольян Яна Віталіївна, к. пол. н., доцент
Контактна інформація викладача/ів:	E-mail: yana78p@ukr.net тел. 097-326-46-89
Дні занять	Згідно з розкладом
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі
Анотація	
<p>Курсова робота з «<u>Організації готельно-ресторанного господарства</u>» є видом індивідуального навчально-дослідного завдання, що охоплює матеріал навчальної дисципліни.</p> <p>Виконання курсової роботи складається з таких етапів:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Вибір теми роботи, з'ясування об'єкта, предмета, мети та завдання дослідження.2. Підбір, вивчення джерел і літератури за темою курсової роботи.3. Розробка плану курсової роботи.4. Написання та оформлення курсової роботи.6. Захист курсової роботи. <p>Допуск до захисту здійснює керівник на підставі результатів роботи студента, що відображається у складеній керівником рецензії. Оцінювання курсової роботи здійснюється за затвердженими у визначеному порядку критеріями.</p> <p>Послідовність виконання курсової роботи, вимоги до оформлення, пропонована тематика, порядок захисту курсової роботи, зразки документів викладаються у «Методичних вказівках виконання курсової роботи з «<u>Організації готельно-ресторанного господарства</u>» для студентів.</p>	
Мета і завдання курсової роботи:	Головною метою виконання курсової

	<p>роботи є:</p> <ul style="list-style-type: none"> – перевірка знань, отриманих за період навчання; – систематизація та закріплення знань про організацію технологічних процесів у засобах розміщення; – розвиток вміння застосовувати на практиці набуті теоретичні знання; – формування та розвиток наукового мислення; – розвиток уміння здійснювати самостійні дослідження, спостереження та аналіз існуючих організаційних процесів у практиці діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії; – відображення конкретних питань у процесі обслуговування клієнтів у закладах готельно-ресторанного господарства; – вироблення навичок оформлення науково-дослідної роботи; – підготовка до самостійної практичної діяльності; – формування вмінь обґрунтовувати пропозиції, спрямовані на підвищення ефективності функціонування підприємств індустрії гостинності; – виявлення самостійної точки зору здобувач вищої освіти на поставлені питання; – систематизація, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань та їх використання при вирішенні конкретних економічних, наукових, теоретичних і практичних знань; – розвиток навичок ведення самостійної роботи та оволодіння методикою дослідження при вирішенні проблем і питань, що розробляються у курсовій роботі. <p>Основні завдання курсової роботи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визначення актуальності обраної теми; – вивчення наукової літератури, нормативно-правових джерел з обраної теми; – збір даних необхідних для написання роботи; – оформлення курсової роботи відповідно до вимог.
<p>Мета орієнтована на формування у студентів таких компетентностей:</p>	<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у</p>

	<p>практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 14. Здатність організовувати послуги харчування та дозвілля різних груп споживачів в закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням нутриціологічної характеристики харчових продуктів, вітчизняних та світових рекомендацій щодо раціонального харчування та ведення здорового способу життя.</p>
<p>Програмні результати навчання:</p>	<p>ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних,</p>

	<p>комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН 23. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці знання з загальної та прикладної нутриціології при розробленні і наданні послуг для різних груп споживачів підприємств сфери гостинності.</p>
<p>Результати навчання, досягнення яких забезпечує виконання курсової роботи:</p>	<p>Характеризувати внутрішню цілісність, логічність та аргументованість викладеного матеріалу.</p> <p>Містити комплексний аналіз досліджуваної проблеми, розробку теоретичних засад та практичних рекомендацій з підвищення ефективності функціонування об'єкта дослідження.</p> <p>Базуватися на спеціальних методах економічних досліджень, таких, як методи збору та узагальнення інформації, аналізу, прогнозування, моделювання тощо.</p> <p>Містити економічні розрахунки, виконані із застосуванням комп'ютерних технологій.</p> <p>Містити обґрунтовані пропозиції щодо вдосконалення функціонування об'єкта дослідження.</p> <p>Мати належне оформлення та всі необхідні супровідні документи.</p> <p>Бути повністю завершеною і поданою на кафедру в термін, який відповідає графіку навчального процесу спеціальності.</p>

Критерії оцінювання курсової роботи:

Критерії оцінювання	Максимальний бал
<i>1. Виконання курсової роботи</i>	
1.1 Наявність та правильність формулювання актуальності теми, мети, завдань, об'єкта і предмета, опису методів дослідження	10
1.2 Загальна оцінка рівня складності і науковості роботи (повнота реалізації мети і завдань у змісті розділів роботи)	20

1.3 Повнота і якість аналізу джерельної бази, наявність посилань на використані джерела, якість бібліографічного списку	5
1.4 Структурованість, лаконічність, рівень узагальнення матеріалу, дотримання вимог до обсягу роботи і співвідношення обсягів розділів роботи	5
1.5 Достовірність і обґрунтованість висновків, їхня відповідність завданням роботи	5
1.6 Оцінка якості й доцільності використаних ілюстративних матеріалів, додатків	5
1.7 Дотримання встановлених вимог щодо оформлення курсової роботи	5
1.8 Дотримання графіка виконання курсової роботи, оцінка самостійності її виконання	5
Максимальна кількість балів за виконання курсової роботи:	60
2. захист курсової роботи	
2.1 Рівень володіння матеріалом роботи, повнота розкриття теми у доповіді	20
2.2 Чіткість, логічність, послідовність доповіді, наявність наочних матеріалів, презентації (за потреби)	10
2.3 Повнота і коректність відповідей на поставлені запитання	10
Максимальна кількість балів за захист курсової роботи:	40
Максимальна оцінка за курсову роботу:	100

Загальна оцінка за курсову роботу за 100-бальною шкалою переводиться у національну шкалу відповідно до таблиці:

Сума балів	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	добре
64-73	D	задовільно
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного виконання курсової роботи
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Політика курсу:

Політика дотримання академічної доброчесності

Порушеннями академічної доброчесності при виконанні курсової роботи вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до повторного проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

Комунікаційна політика

Студенти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком студента є перегляд новин на Телеграм-каналі.

Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом курсовою роботою з «Організації готельно-ресторанного господарства».

Політика щодо пропусків занять

Студенти мають відвідувати аудиторні заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогаяне, може звернутися по допомогу до викладача.

Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.