**Методичні рекомендації по виконанню курсової роботи з** **дисципліни «Основи підприємницької та управлінської діяльності»**

***Автор: викладач ДНЗ ОВПУ МТС Л.Г. Алябьєва***

В даних методичних рекомендаціях систематизовано основні положення державних стандартів по оформленню та організації захисту курсових робіт з дисципліни **«Економіка підприємств різних типів».** В рекомендаціях наведено зразки оформлення тексту, наочного матеріалу, подано приклад оформлення переліку літератури, рекомендованих при написанні курсової роботи.

Методичні рекомендації призначені для студентів третього курсу, які навчаються за спеціальністю **5.05170101 кваліфікація «Технолог харчування»**

Затверджено та схвалено на засіданні циклової комісії економічних та гуманітарних дисциплін (протокол № 1 від р.)

Курсова робота є комплексним документом, який завершує етап навчання з дисципліни **«Економіка підприємств різних типів».** в навчальному закладі і представляє собою сукупність, необхідних конкретних завдань, об'єднаних спільною темою.

**Мета курсової роботи.**

Курсова робота як кінцевий етап навчання з дисципліни **«Економіка підприємств різних типів».**  у навчальному закладі ставить таку мету:

* Систематизація, закріплення та розширення теоретичних навиків, необхідних для самостійного опрацювання теми;
* Закріплення навиків самостійної роботи студентів над організаційною та економічною літературою, діючими стандартами, ;
* Засвоєння методик розрахунку та аналізу основних показників господарської діяльності ресторанного закладу;
* Закріплення знань і поширення навиків застосування ПК при вирішенні конкретних завдань.

**Курсова робота повинна:**

* мати повне, логічне і грамотне розкриття теми;
* бути економічно грамотною;
* мати повний аналіз фактичного матеріалу;
* бути підтвердженням певних позицій, висновків ілюстраціями, таблицями та діаграмами;
* мати висновки та пропозиції;
* бути акуратно оформленою із урахуванням вимог нормативних документів.

**Вибір і затвердження теми курсової роботи.**

Тематика курсових робіт розробляється викладачем в залежності від основних тем спецдисципліни і періодично уточнюється з урахуванням змін навчального матеріалу.

З типовою тематикою курсових робіт студент повинен ознайомитись заздалегідь, коли вивчають предмети дисципліни, на базі якого він має визначити напрям своїх досліджень (Додаток 1.)

Студент отримає тему курсової роботи від викладача. Коли назва і спрямованість теми відрізняється від рекомендованої (типової) тематики, тема повинна бути погоджена з викладачем і схвалена на засіданні циклової комісії .

Основні критерії вибору теми:

* актуальність;
* перспективність;
* відповідність профілю навчання;
* можливість розробити тему в обмежений час і зібрати необхідну інформацію.

**Структура, обсяг і зміст курсової роботи.**

Курсова робота повинна мати певну логічну побудову, послідовність та завершеність розгляду відповідного кола питань.

**Рекомендується така структура роботи:**

1. Титульний аркуш (Додаток А)
2. Зміст роботи (Додаток 4.)
3. Вступ
4. Основна частина, яка складається з трьох (в окремих випадках чотирьох, п’яти ) розділів та визначених студентом підрозділів)
5. Висновок
6. Список використаної літератури (Додаток 5.)
7. Додатки (таблиці, схеми, графіки, діаграми, тощо)(Додаток 6,7.)

**Загальна тема курсової роботи:** «Стратегія розвитку закладу ресторанного господарства. Ресторан на ------ посадкових місць. Кухня----------------------»

**Загальний план курсової роботи**

Обсяг курсової роботи має бути в межах 20-25 сторінок формату А4 друкованого тексту (не враховуючи додатки).

**Приблизний обсяг структурних складових курсової роботи**

1 Перше питання надається кожному студенту індивідуально

2 Характеристика закладу ресторанного господарства ( в залежності від кількості місць і кухні)

3 Аналіз основних показників господарської діяльності підприємства (Ісходні данні видаються викладачем індивідуально)

3.1Аналіз товарообігу підприємства

3.2 Аналіз витрат підприємства

закладу ресторанного господарства

3.3 Аналіз прибутку підприємства

закладу ресторанного господарства

4 Висновки і заходи щодо удосконалення роботи підприємства.

**Список використаних джерел**

**Робота над проектом**

Вступ до курсової роботи має містити обґрунтування актуальності обраної теми чітко формулюється основна мета і завдання роботи, визначається об’єкт дослідження і джерела інформаційної бази, що були використані при написанні курсової роботи.

1 У першому питанні викладаються основні теоретичні (методичні) положення, які визначив викладач теми, проблемні питання, їх уточнення та поглиблення. Студенту слід показати глибокі знання з поставлених питань, виявити дискусійні або невирішені аспекти питання теми, накреслити шляхи їх вирішення.

**2 Характеристика закладу ресторанного господарства**

Надається характеристика об’єкту дослідження. При наданні характеристики підприємства необхідно визначити :статус підприємства згідно з сертифікації та вимог ДСТУ; назву підприємства; місце розташування; кількість посадкових місць в залі; форму власності; кількість працюючих; описати ринок споживачів і потенційних гостей. Необхідно акцентувати питання на напрямок кухні і надати її особливості. Визначити, при необхідності, сильні слабкі сторони конкурентів (меню,ціни, рівень обслуговування, інтер’єр, завантаженість залу тощо). (Аналіз конкурентів студент може зробити тільки для підприємства, яке розташовано в місті). Студент аналізує асортиментну, цінову, збутову діяльність підприємства, подає матеріали, які визначають рівень вирішення окремих аспектів проблеми в цілому на підприємстві (організації).

**3 Аналіз основних показників господарської діяльності підприємства**

 3.1Аналіз товарообігу закладу ресторанного господарства

3.2 Аналіз витрат закладу ресторанного господарства

3.3 Аналіз прибутку закладу ресторанного господарства

В ході виконання завдання студентам необхідно показати технологію виконання аналізу економічних показників господарської діяльності підприємства і на їх основі скласти відповідь на завдання і оформити таблиці і діаграми.

**3.1Аналіз товарообігу закладу ресторанного господарства**

Прослідкувати зміни обсягу товарообігу на підприємстві за період, що аналізується і порівняти складові частки товарообігу по продукції власного виробництва і товарообігу покупних товарів. Для цього необхідно провести аналіз в певній послідовності:

Для аналізу необхідно використати поняття « питома вага» і з її допомогою розрахувати і порівняти зміни питомої ваги збуту продукції власного виробництва і покупних товарів.

При написанні аналізу необхідно звернути увагу на зміни цін реалізації, і скористатися поняттям «товарообіг у порівнянних цінах», «реальне підвищення товарообігу» і «додатково отримана сума», можливі зміни кількості посадкових місць в залі, а також зміни чисельності робітників підприємства. Для цього необхідно визначити зростання товарообігу за рахунок цінового фактори і без його урахування, визначити вплив факторів пов’язаних з застосуванням матеріально-технічної бази, на товарообіг. Після занесення розрахунків в таблицю і побудування діаграм, студенти повинні дати обґрунтований висновок. (додаток 2)

**Алгоритм розрахунку**

**Аналіз товарообігу підприємства**

 1. Відхилення : Топ.п--Том.п

 2. Темп росту : ТО п.п/ TOм.п

 3. Питома вага власного виробництва: ТОвв/ TО вс. \*100%;

 4. Питома вага покупних товарів: ПТОп.т/ТОвс\* 100%

 5. Товарообіг на одне місце: ТО вс./ кількість місць

 6. Продуктивність праці на одного працівника: ТО вс./'кі.льк. пр.

 7. Товарообіг у порівняних цінах: ТО вс./Іц

 8. Реальне підвищення товарообігу TОп.ц -TО м.п;

9. Додатково отримана сума: TO п.п - TO п.ц;

**3.2 Аналіз витрат закладу ресторанного господарства**

Розкрити сутність і види витрат ресторанного закладу Прослідкувати динаміку витрат закладу ресторанного господарства, використовуючи таблицю. Для аналізу слід використати поняття загальний рівень витрат, сума загальних витрат, рівень витрат по окремим статтям, розрахувати відносну економію, або перевитрати, визначити можливі причини перевитрат

Алгоритм розрахунку

РВ=В/ТОвс\*100

**3.3 Аналіз прибутку закладу ресторанного господарства**

Проаналізувати прибуток по абсолютним та відносним показникам. Охарактеризувати всі види прибутку, які є на підприємстві в залежності від типу підприємства, розподіл прибутку і його значення для закладу ресторанного господарства. Визначити фактори, які мають вплив на прибуток. Всі розрахунки оформити в таблиці, побудувати діаграми. Розкрити значення розрахунку порогу рентабельності і запасі фінансової стійкості підприємства.(додаток 4, додаток )5

 Розрахунок факторів , які мають вплив на прибуток

 1) Вплив ТО: (ТО п.р.-ТО м.р.)\*Р м.р/lОО%

 2) Вплив цін: (ТО п.р.-ТО п/ц)\*Р м.р/1ОО%

 3) Вплив фізичного обсягу ТО: (ТО п/ц -- To м.р)\*Р м.р/100%

 4) Вплив рівня валового прибутку: =(РВПп.р.-РВПм.р.)\*ТО п.р./1ОО%

 5) Вплив рівня витрат:.(РВп.р- РВм.р)\*ТО п.р./100%

**4 Висновки і заходи щодо удосконалення роботи підприємства. Реклама**

У висновку рекомендується використовувати матеріали монографічних досліджень, періодичної економічної літератури, державної та відомчої статистики, досвід роботи аналогічних підприємств (організацій), дані спеціальних економічних та соціальних досліджень, матеріали оперативного обліку і контролю, особистих спостережень, узагальнень, отриманих під час проходження виробничої практики. На основі вивчення, обробки та узагальнення аналітичних матеріалів учень повинен виявити вплив позитивних і негативних чинників, встановити причину недоліків, оцінити можливості підприємства щодо підвищення ефективності тих чи інших напрямків господарської діяльності. Описати рекламну діяльність ресторанного закладу в залежності від його типу, значення і види реклами. Характер і зміст заходів, що пропонуються, повинні базуватися на прогностичних оцінках функціонування об’єкта дослідження. Необхідно використовувати комп’ютерну техніку для дослідження економічних процесів і явищ.

У висновку стисло формулюють головні висновки та практичні рекомендації щодо ступеня вирішення поставлених у роботі завдань.

В залежності від плану роботи зміст кожного питання може змінюватися.

**Порядок виконання курсової роботи.**

Виконання курсової роботи складається з таких етапів:

1.Вибір теми курсової роботи.

2.Затвердження теми роботи.

3. Складання плану курсової роботи та узгодження його з викладачем.

4. Збір, обробка інформації та її аналіз.

5. Написання та оформлення курсової роботи.

**6.Перевірка і захист курсової роботи.**

Виконання курсової роботи потребує глибоких теоретичних знань, уміння використати їх стосовно об’єкту дослідження.  В період виконання курсової роботи студента консультує керівник. (викладач дисципліни «Основи підприємницької та управлінської діяльності»)

На початку виконання роботи необхідно ознайомитись із змістом, спеціальною літературою за обраною темою і скласти план в аспекті основних розділів. План має бути узгоджений з керівником  курсової роботи, а в подальшому затверджений на засіданні комісії економічних і гуманітарних дисциплін та заступником директора училища з навчальної роботи.

Виконання курсової роботи здійснюється за планом - графіком, його складає керівник курсової роботи та контролює хід виконання.

Виконані розділи подаються керівникові і відповідно до їх зауважень уточнюються, доповняються чи переробляються.

**Оформлення курсової роботи**

Курсова роботи має бути написана без помилок на одній сторінці білого паперу формату А4, її обсяг має відповідати встановленому. Текстова частина повинна бути надрукована на листах А 4 встановленого зразка.

Нумерація сторінок повинна бути наскрізною: перша сторінка - титульний лист, друга - зміст тощо. Номер сторінки проставляють арабськими цифрами знизу.

Необхідно дотримуватися певного розподілу роботи на окремі логічні частини, кожна з яких має назву, що відтворює її зміст.

Текст курсової роботи ілюструють кресленнями, схемами, графіками, діаграмами, таблицями. Вибір виду ілюстрації залежить від змісту матеріалу та поставленої мети.

Таблиці мають бути уніфікованими, а цифрова інформація - вірогідною. Кожна таблиця повинна мати тематичний заголовок який відтворює її зміст. Заголовки розміщують над таблицею.

Справа над тематичним заголовком з великої літери пишуть слово "Таблиця", її порядковий номер. Знак "№" перед цифрою не ставиться. Всі таблиці слід нумерувати наскрізно.

Список літератури розміщують в кінці роботи в алфавітному порядку. Його необхідно систематизувати в такій послідовності:

* Закони, нормативні акти, положення державного значення;
* Літературні та наукові джерела;
* Матеріали періодичних видань;

Для кожного джерела вказують прізвища, ініціали автора, повну назву книги, місце видання, видавництво, рік видання. Для статей, що опубліковані в періодичній літературі, вказують прізвища, ініціали автора, назву статті, назву журналу чи газети, рік видання, номер журналу чи дату виходу газети.

Формули нумерують арабськими цифрами. Порядковий номер пишуть в круглих дужках напроти формули, до якої він належить. При посиланні в тексті на формулу необхідно вказати її повний номер в дужках, наприклад: "у формулі(З)". Після формули пишуть слово "де" і розшифровують позначення словами в такій послідовності в який вони подані у формулі. Після слова "де" двокрапка не ставиться. Наприклад:

Ззб = НсХІ, (І)

де Ззб - норматив збутового запасу певного виду готових виробів або одиниць; Не середньодобове

Курсову роботу слід подати в твердій палітурці. На титульному аркуші повинні бути прізвище студента та керівника роботи.

Для ілюстрації основних положень роботи студент може готувати демонстраційні таблиці, презентацію

На виконану курсову роботу керівник пише рецензію ( Додаток 7.), в якій відображає її теоретичний рівень, глибину досліджень, правильність, елементи новизни, підготовленість учня до самостійної роботи за фахом.

**Державний навчальний заклад**

**«Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу»**

**РЕЦЕНЗІЯ** на курсову роботу

по темі

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Студента групи № \_\_\_\_\_\_

ПІБ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Робота оцінена на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Керівник /консультант/ курсової роботи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ ОСНОВНИХ НАДПИСІВ ТЕКСТОВОЇ ЧАСТИНИ ДИПЛОМНОЇ РОБОТИ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  ***1 2 3 4 5 6*** 7 ДНЗ ОВПУ МТС. 5.05170101.2013.00000.34- 5.ДР.  | Арк |
|  |  |  |  |  |
|  13  |
| Зм | Арк. |  | Підпис  | Дата |

1. Назва навчального закладу

2 - код професії

3 – рік випуску

4 – поіменний номер випускника (в журналі теоретичного навчання згідно з прізвищем учня)

5 – номер групи

6 - номер теми

7 – Курсова робота ( КР )