

Темы курсовых работ и методические указания по их выполнению

Темы курсовых работ для студентов специальности:

080502 «Экономика и управление на предприятии (ресторанно-гостиничного бизнеса)»

1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса, как субъекты и объекты рыночной экономики.
2. Типы и организационно-правовые формы предпринимательства в ресторанно-гостиничном бизнесе.
3. Социально-экономическое значение предприятий питания и гостиниц.
4. Малый бизнес и его развитие в ресторанно-гостиничном бизнесе.
5. Место и значение предприятий питания в туристско-гостиничном бизнесе.
6. Экономический потенциал ресторана и гостиницы и его конкурентоспособность.
7. Основы планирования деятельности предприятий питания и гостиниц в рыночных условиях.
8. Основные разделы и показатели плана развития предприятия питания на современном этапе, их характеристика.
9. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий питания и гостиниц.
10. Внутрифирменное планирование на предприятиях питания в условиях рынка.
11. Бизнес-план предприятий питания, его место в системе внутрифирменного планирования.
12. Социально-экономическая сущность розничного товарооборота предприятий питания и его значение в условиях рынка.
13. Рынок продукции и услуг предприятий питания и гостиниц в условиях рыночной экономики.
14. Планирование и прогнозирование товарооборота предприятий питания и услуг гостиниц.
15. Особенности формирования спроса на продукцию предприятий питания и услуги гостиниц.
16. Методы изучения спроса населения на продукцию и услуги предприятий питания и гостиниц.
17. Методы прогнозирования спроса населения на продукцию и услуги предприятий питания и гостиниц.
18. Понятие, состав и значение материальных ресурсов предприятий питания и гостиниц.
19. Пути экономии материальных ресурсов на предприятиях питания и в гостиницах.
20. Инвестиционная политика в ресторанно-гостиничном бизнесе, ее проблемы и условия реализации.
21. Направления повышения экономической эффективности основных фондов предприятий питания в условиях рынка.
22. Капитальные вложения, их структура и источники формирования в предприятиях питания и гостиницах.
23. Труд в предприятиях питания и гостиницах, его особенности и основы научной организации в условиях рыночных отношений.
24. Трудовые ресурсы предприятий питания и эффективность их использования в рыночных условиях.
25. Кадры предприятий питания и гостиниц, их воспроизводство и эффективность использования.

26. Пути повышения производительности труда в предприятиях питания в условиях рынка.
27. Материальное стимулирование труда в предприятиях питания и гостиницах на современном этапе.
28. Пути совершенствования форм и систем заработной платы в предприятиях питания и в гостиницах.
29. Издержки производства и обращения в предприятиях питания и гостиницах, пути их снижения.
30. Ценообразование на предприятиях питания, его особенности в рыночных условиях.
31. Себестоимость продукции и услуг на предприятиях питания и в гостиницах, ее состав и расчет.
32. Система формирования и распределения прибыли на предприятиях питания и гостиницах.
33. Рентабельность предприятий питания и гостиниц, ее значение и расчет.
34. Пути повышения рентабельности предприятий питания и гостиниц в условиях конкуренции.
35. Финансово-кредитный механизм предприятий питания и гостиниц, пути его совершенствования в рыночных условиях.
36. Финансовые ресурсы предприятий питания и гостиниц, источники их формирования, и роль в развитии предприятий.
37. Пути совершенствования финансовых рычагов в предприятиях питания и в гостиницах в условиях рынка.
38. Финансовая устойчивость и платежеспособность предприятий в ресторанно-гостиничном бизнесе.
39. Оборотные средства предприятий питания и гостиниц и эффективность их использования.
40. Основные средства предприятий питания и гостиниц и пути повышения эффективности их использования.
41. Источники формирования основных и оборотных средств в предприятиях питания и гостиницах на современном этапе.
42. Реклама на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса, ее назначение и эффективность.
43. Конкуренция и качество продукции и услуг на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
44. Франчайзинг в предприятиях питания и гостиницах в современных условиях.

Методические указания по выполнению курсовых работ

Важное место в изучении экономики предприятия, как и других предметов, занимает самостоятельная работа студентов, одной из форм которой является курсовая работа.

Выполнение курсовой работы – это самостоятельный творческий процесс, когда студент, обращаясь к первоисточникам, подбирает необходимый материал, анализирует теоретические проблемы, составляет таблицы и диаграммы, на основе которых делает выводы. В курсовой работе может быть использован фактический материал конкретных предприятий питания ресторанно-гостиничного бизнеса. Кроме того, в ней должны найти отражение решения государственных и правительственных органов по вопросам развития рыночных отношений в сфере общественного питания и гостиниц.

В процессе написания курсовой работы студент приобретает навыки научно-исследовательской работы, логического и экономически грамотного изложения материала.

Курсовая работа по дисциплине «Экономика предприятия» способствует закреплению и углублению полученных знаний, позволяет глубже познать причинно-следственные связи явлений, происходящих на рынке кулинарной продукции, и служит подготовительной ступенью к написанию дипломной работы.

Курсовая работа по дисциплине «Экономика предприятия» выполняется в соответствии с учебными планами студентами всех форм обучения по специальности 080502 «Экономика и управление на предприятии (ресторанно-гостиничного бизнеса)».

Выполненная работа сдается на кафедру Экономики и управления в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме. Научный руководитель студента по выполнению курсовой работы проверяет ее и дает письменное заключение, – допускается ли курсовая работа к защите. Если работа оценена положительно, студент обязан защитить ее перед комиссией кафедры. На защите студент в краткой форме излагает основное содержание работы, обосновывает выводы и предложения по исследуемой проблеме. Если защита курсовой работы признана неудовлетворительной, студент дорабатывает ее и защищает повторно.

Курсовая работа по экономике предприятия должна состоять из следующих частей: **введения, нескольких разделов** (теоретического содержания, рассматриваемых вопросов, организационно-экономической характеристики объекта исследования, если таковая будет иметься, возможна также разработка темы на основе практических материалов предприятия питания или гостиницы, их анализа и обоснования вносимых предложений и выводов), **заключения и списка литературы**. Структура курсовой работы может меняться в зависимости от наименования и сложности темы.

Во введении отмечается актуальность проблемы, степень ее разработанности в теоретическом и практическом планах. Необходимо также показать ее связь с задачами совершенствования предприятий питания и гостиниц, обусловленными требованиями рыночной экономики. Четко формулируется цель курсовой работы, объект исследования и вопросы, которым автор уделяет основное внимание при изложении материалов темы.

Введение должно быть кратким, не более 3-4с. рукописного текста.

Изложение каждого вопроса необходимо четко выделить. Раскрытие темы следует начинать с обзора относящихся к ней теоретических вопросов и проблем с последующим переходом к практической части работы.

Таким образом, **первый раздел** курсовой работы должен отражать теоретический аспект темы на современном этапе развития отрасли.

Эта часть курсовой работы должна быть проиллюстрирована цифровыми данными, взятыми из статистических сборников (данные по Российской Федерации) и других экономических источников (при этом следует обязательно ссылаться на использованный источник), и содержать обобщения и выводы по результатам рассмотренного материала.

Объем первого раздела курсовой работы должен составлять примерно 6-8 с. рукописного текста.

Во втором разделе, посвященном организационно-экономической характеристике объекта исследования, следует дать характеристику контингента потребителей, раскрыть особенности организации его питания, проанализировать экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия.

Разработка этого вопроса должна быть увязана с общей направленностью темы курсовой работы, и акцент в анализе (если он проводится в работе) должен быть сделан на те показатели, которые в большей степени связаны с темой работы.

Объем второго раздела не должен превышать 8-10 с. рукописного текста.

Разделы курсовой работы, непосредственно посвященные раскрытию темы, по содержанию должны полностью соответствовать своему названию и общей теме работы, должны быть увязаны с современными направлениями развития как отрасли в целом, так и исследуемого предприятия питания и гостиницы, выполняться на конкретном практическом материале, содержать аналитические таблицы и результаты самостоятельно проведенного исследования.

Эта часть курсовой работы должна составлять примерно 15-20 с. рукописного текста.

В заключении курсовой работы делаются краткие выводы и предложения по результатам исследования выбранной темы, указания положительных и отрицательных сторон в деятельности субъектов рынка.

Заключение (резюме) должно быть кратким, содержательным, не более 2-3 с. текста.

Список литературы, использованной при написании работы, должен быть составлен в следующем порядке.