

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Олена КРУКОВСЬКА

від "29" серпня 2024 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу ХДАЕУ

від "29" серпня 2024 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Логістичне забезпечення готельно-ресторанного бізнесу

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Кропивницький – 2024

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Логістичне забезпечення готельно-ресторанного бізнесу
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Викладач	Круковська Олена Володимирівна; кандидат економічних наук, доцент; доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
Контактна інформація	м. 0501020626, elenakrukovska@ukr.net, kafturbiz@gmail.com
Графік консультацій	Консультації online: Viber +30501020626, Zoom
Програма дисципліни	1. Логістика як інструмент ринкової економіки. Концептуальні основи логістики 2. Матеріальні потоки і логістичні операції 3. Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі 4. Закупівельна логістика (логістика постачання) 5. Логістика запасів у ресторанному бізнесі 6. Збутова логістика 7. Розподільча логістика 8. Транспортна логістика 9. Інформаційна логістика у готельно-ресторанному бізнесі 10. Внутрішньо-виробнича логістика 11. Логістичний сервіс у ресторанному бізнесі 12. Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг 13. Економічна ефективність логістичної системи
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисципліна спрямована на формування у здобувачів, системи теоретичних знань щодо планування логістичної діяльності, сучасних концепцій їх розвитку, методичних та організаційних засад.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти системних знань і розуміння концептуальних основ логістики та набуття навичок самостійної роботи щодо ефективного управління матеріальними, сервісними, фінансовими та інформаційними потоками у закладах ресторанного бізнесу на основі концепцій та принципів логістики.
Завдання вивчення дисципліни	Опанування у здобувачами методичним інструментарієм розробки та реалізації стратегії і тактики впровадження логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі; формування теоретичних знань зі створення інтегрованої системи регулювання і контролю матеріальних, фінансових, сервісних і інформаційних потоків, що забезпечує досягненню стратегічних, тактичних і операційних цілей закладів

	готельно-ресторанного бізнесу; оволодіння практичними принципами управління загальним логістичним процесом з метою запобігання нераціонального витрачання товарних, фінансових ресурсів.
--	--

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові)	СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення

	здорового способу життя.
--	--------------------------

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2024-2025н.р.
Семестр	8-й
Курс	4
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	«Стандартизація і сертифікація у сфері послуг», «Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР послуг»
Постреквізити	«Інноватика та адаптація до змін», «Захист прав споживачів»

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	4/120
Лекції	30 годин
Практичні / Семінарські	30 годин
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	60 годин
Форма підсумкового контролю	Екзамен

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: DSpace. Вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення крім загальновживаних програм та операційних систем Microsoft Office.
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання: мультимедійний проектор для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль)

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно
-----------------	---

	працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			Лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЛОГІСТИЧНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ							
1	Тема 1	Логістика як інструмент ринкової економіки. Концептуальні основи логістики	2		2	4	3
2-3	Тема 2	Матеріальні потоки і логістичні операції	2		2	4	3
	Тема 3	Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі	2		2	4	3

	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота №1	-		-	-	10
Змістова частина 2 ОСНОВНІ ТА ЗАБЕЗПЕЧУЮЧИ ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПІДСИСТЕМИ ЛОГІСТИКИ							
4-5	Тема 4	Закупівельна логістика (логістика постачання)	2		2	4	3
	Тема 5	Логістика запасів у ресторанному бізнесі	2		2	-	
6-7	Тема 5	Логістика запасів у ресторанному бізнесі	2		2	6	3
	Тема 6	Збутова логістика	2		2	-	
8-9	Тема 6	Збутова логістика	2		2	6	3
	Тема 7	Розподільча логістика	2		2	6	3
10-11	Тема 8	Транспортна логістика	2		2	4	3
	Тема 9	Інформаційна логістика у готельно-ресторанному бізнесі	2		2	4	3
12-13	Тема 10	Внутрішньо-виробнича логістика	2		2	6	3
	Тема 11	Логістичний сервіс у ресторанному бізнесі	2		2	4	3
14-15	Тема 12	Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг	2		2	4	3
	Тема 13	Економічна ефективність логістичної системи	2		2	4	3
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2	-		-	-	11
	Сума		30		30	60	60

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
Індивідуальна робота	Підготовка та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль	
Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, твір, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо. Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.	
Підсумковий контроль за змістовою частиною	
Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.	
Підсумковий контроль	
Форма проведення екзамену – письмова. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).	

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістів частин (бали)		Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)
Змістова частина 1	Змістова частина 2		

T1	T2	T3	ПК ЗЧ 1	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	ПК ЗЧ 2		
Max 3	Max 3	Max 3	Max 10	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 11	Max 40	Max 100

Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	
		незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	- Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с. - Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. - Балабанова Л.В., Германчук А.М. Логістика [Текст]: – Львів : Видавництво ПП «Магнолія2006», 2019. –368 - Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. М. : Аспект Пресс, 2016. 325 с. - Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с. - Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с. - Логістика та управління ланцюгами поставок : навч. посіб. / Є. Крикавський, О. Похильченко, М. Фертч ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". — Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2017. — 801 с. : іл., табл., портр. ; 23 см. — (Серія "Світ маркетингу і логістики", ISBN 978-966-941-027-6 ; вип. 12). — ISBN 978-617-607-680-3 - Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с. - П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с. - Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.
Додаткова	Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККіМ, 2015. 84 с.

	2. Касьянов Ю. М. Іміджологія: підручник. М. : «Діло», 2014. 311 с. 3. Какічев С. В., Ліщитович Л. І. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. К. : КВІЦ, 2017. 200 с. 4. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с. 5. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллева діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: ЛіраК, 2017. – 328 с. 6. Потапова Н.А. Смарт-логістика: концептуальні засади та практика реалізації. Вісник НУ «Львівська політехніка». Логістика. 2018. № 892. С. 179– 189. 7. Сидоренко В. Карнавал у Ніцці. Шалений!. Міжнародний туризм. 2016. №1. С. 34–39. 8. Сидоренко В. Весело і соковито! Ментон. Фестиваль лимонів. Міжнародний туризм. 2016. №1. С. 40–45. 9. Сидоренко В. Свято пухнастого сонечка. Мандельє-ла-Напуль. Міжнародний туризм. 2016. №1. С. 46–47. 10. Shone A., Parry B. Successful event management: a practical handbook. Cengage Learning EMEA, 2019. 256 p.
Інформаційні ресурси	1. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rada.kiev.ua/ 2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA. 3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/. 4. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.kmu.gov.ua/. 5. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/. 6. Офіційний сайт Української аграрної конфедерації. Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://agroconf.org/. 7. Офіційний сайт журналу «Бізнес-Інфо». Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://www.businessinform.net/main/. 8. Офіційний сайт асоціація міжнародних автомобільних перевізників України. Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.asmap.org.ua/index1.php?id=64092. 9. Офіційний сайт організації «Український логістичний альянс». Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://ula-online.org/ua. 10. Транспорт і логістика. Журнал. [Електронний ресурс] – Режим доступа : http://translog.com.ua/.