

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЛОГІСТИКА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Рік навчання: <u>3-й</u>, семестр <u>6-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.е.н., доц. Ставська Юлія Вацлавівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	usv.urf@ukr.net

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Логістика в готельно-ресторанній справі» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовувати знання, отримані з таких дисциплін: «Основи права», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Економіка готелів і ресторанів».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Спеціалізований туризм (Організація сільського, зеленого туризму)», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства».

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна «Логістика в готельно-ресторанному господарстві» спрямована на формування у здобувачів відповідних знань з організації логістичних систем, основних принципів логістики та логістичного менеджменту в готельно-ресторанному господарстві, ознайомлення з

логістичними методами в готельно-ресторанному бізнесі враховуючи переваги та небезпеки їх застосування, з функціональними видами логістики вироблення навичок щодо вибору виду логістичних інформаційних систем, для досягнення відповідних цілей.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «Логістика в готельно-ресторанному господарстві» – це формування у здобувачів компетентностей щодо системи теоретичних знань і практики та навичок використання логістичних принципів і методів в готельно-ресторанній сфері, а також ознайомлення студентів з основними поняттями та методами організації логістики готельно-ресторанного господарства та можливими ризиками їх впровадження, формування у студентів логістичної концепції, базових знань в питаннях менеджменту матеріальними потоками і відповідним їм інформаційними, фінансовими потоками, їх оптимізації, вивчення економічних основ функціонування готельно-ресторанного господарства з урахуванням тенденцій і перспектив розвитку логістики в цьому бізнесі та особливостей функціонування закладів готельного та ресторанного господарства в умовах конкуренції.

Завдання вивчення дисципліни

У процесі вивчення дисципліни «Логістика в готельно-ресторанній справі» передбачається теоретична та практична підготовка студентів з вирішення наступних завдань:

- ознайомлення з теоретичними основами логістики в готельно-ресторанному господарстві;
- ознайомлення з основними положеннями щодо видів функціональної логістики в готельно-ресторанному господарстві;
- вивчення специфіки підходів до моделювання логістичних систем;
- вивчення способів покращення ефективності збутових каналів та каналів постачання;
- вивчення логістичного механізму на підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- вивчення основ організації роботи логістичної служби;
- вивчення особливостей підходів щодо вибору логістичних інформаційних систем.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

інтегральні компетентності (ІК):

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 компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): робота в команді (реалізується через лідерські навички (реалізується через роботу в групах, кейс-метод, метод проєктів, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Концептуальні основи логістики в готельно-ресторанному господарстві	2	2	10
2	Логістичні системи в готельно-ресторанному господарстві та їх моделювання	2	2	10
3	Логістичний менеджмент в системі загального менеджменту	2	2	10
4	Логістичний сервіс в готельно-ресторанному господарстві	2	2	10
5,6	Логістика постачання в готельно-ресторанному господарстві	4	2	10
7,8	Логістика запасів в готельно-ресторанному господарстві	4	4	10
9	Виробнича логістика в готельно-ресторанному господарстві	2	2	10
10	Розподільча логістика в готельно-ресторанному господарстві	2	2	10
11	Розподільча логістика в готельно-ресторанному господарстві	2	2	10
12,13	Транспортна логістика в готельно-ресторанному господарстві	4	4	10
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і ситуаційних завдань, які не виносяться на аудиторне опрацювання.

Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених силабусом.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Розбір практичної ситуації, аналізу шляхів її вирішення. Виконання дії за зразком. Колективне виконання вправи студентами.	32	щотижнево	Контроль за якістю засвоєння студентами матеріалу у вигляді усного опитування
2	Обговорення завчасно визначених дискусійних питань з тематики дисципліни	26	щотижнево	Метод аналізу і діагностики ситуації
3	Виступ з повідомленнями за темою індивідуального завдання (написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	22	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Письмові відповіді на контрольні питання, тестування
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Балабанова Л.В., Германчук А.М. Логістика: підручник . Львів, 2019. 368 с.
2. Головня О.М., Ставська Ю.В. Міжнародний туризм: навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, Друк, 2020. 316 с.
3. Головня О. М., Ставська Ю. В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 220 с.
4. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві : навчальний посібник .Київ, 2019. 312 с.
5. Кононенко А. В., Романенков Ю.О., Гатило В. П. Логістика : навч. посіб. Харків, 2019. 56 с.

Додаткова література

1. Марченко В.М. Логістика: підручник. Київ, 2018. 312 с.
2. Посилкіна О.В. Економіка логістики : навч. посіб. Харків, 2019. 772 с.
3. Смирнов І.Г., Любіцева О.О. Міжнародний туристичний бізнес і логістика в туризмі: навч. посіб. Київ, 2022. 288 с.
4. Ставська Ю.В. Стратегічний розвиток ресторанного бізнесу м. Вінниці. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2021. №1. С. 43-56.
5. Ставська Ю.В., Яхно Л.С. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в умовах Євроінтеграції. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2021. №2. С. 181-196.

6. Ставська Ю.В. Інфраструктурні чинники розвитку індустрії гостинності у сфері екологічного туризму на Закарпатті. *Причорноморські економічні студії*. 2021. Випуск 61. С. 79 – 88.

7. Сазонець О.М., Сазонець І.Л. Міжнародний бізнес і логістика: понятійно-термінологічний словник. Київ. 2019. 288с.

8. Ставська Ю.В. Агротуристичні комплекси в контексті зеленого європейського курсу: вектори розвитку та перспективи. *Економіки, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2022. № 1. С. 94 -106.

9. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері: монографія. Твори. 2022. 332 с.

Інформаційні ресурси

1. Національна ресторанна асоціація України URL: <https://nraua.org/>

2. Офіційний сайт державної служби туризму й курортів України. URL : www.tourism.gov.ua.

3. Про Стратегію сталого розвитку України до 2030 року. URL: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=64508

4. Посилання на сайти офіційних туристичних організацій за країнами світу. URL : www.towd.com.

5. Посилання на сайти, присвячені туризму, за країнами. URL: www.123world.com/index.html. Про Стратегію сталого розвитку України до 2030 року. URL: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=64508

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	5
2	Виконання завдань на практичних заняттях	10
3	Проходження тестування	5
4	Підготовка повідомлень за темою індивідуального завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	10
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
5	Участь на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	5
6	Виконання завдань на практичних заняттях	10
7	Проходження тестування	5

8	Індивідуальне творче дослідження шляхом (розроблення бізнес-плану розвитку готельно-ресторанного закладу)	10
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни