

	<b>СИЛАБУС</b> <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b> <b>«УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ</b> <b>ПОСЛУГ»</b>
	<p>Рівень вищої освіти: Другий (магістерський)          Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>          Рік навчання: <u>4-й</u>, семестр <u>8-й</u>          Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u>          Назва кафедри: <u>аграрного менеджменту та маркетингу</u>          Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.е.н., старший викладач Трапаїдзе С.М.
Контактна інформація лектора (e-mail)	<a href="mailto:sofiyatrapik@gmail.com">sofiyatrapik@gmail.com</a>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Управління дистрибуцією послуг» 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 використовуватись знання, отримані з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

### Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна забезпечує науково-теоретичну і методологічну основу для формування системи знань з конкретно-прикладних дисциплін, тому важливим є набуття практичних навичок та вмінь з даної дисципліни. Завдяки дисципліні «Управління дистрибуцією послуг» забезпечується теоретико-методологічний зв'язок між загальнотеоретичною та прикладною підготовкою фахівців фінансово-економічного профілю.

### Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Управління дистрибуцією послуг» формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок з теорії та практики управління фінансовими потоками, активами та пасивами, прибутковістю та ризиками банку, формування у них вміння використовувати й адаптувати отримані знання до конкретних виробничих ситуацій

### Завдання вивчення дисципліни

Розкрити сутність та місце дистрибуції послуг в економічній системі; дати характеристику організації та управління системою дистрибуції послуг готелів та ресторанів, розробки та реалізації логістичної політики підприємства, виявлення сутності дистрибуції, викладу методологічних та організаційних її основ; визначення методичних принципів функціонального управління – планування збуту послуг, маркетингової діяльності, асортименту, кінцевих результатів виробничо-господарську діяльність підприємства в промисловості гостинності, ресурсного забезпечення тощо; обґрунтування необхідності оновлення продукції, визначення відповідних методів.

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетентність (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.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

*спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з організації обслуговування гостей та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг у сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 2. 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.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

### **ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Зміст дистрибуції послуг та її роль у діяльності готелів і ресторанів	2	2	9
2	Тема 2. Проектування системи управління дистрибуцією послуг	2	2	9
3	Тема 3. Формування каналів дистрибуції послуг.	2	2	9
4	Тема 4. Стимулювання дистриб'юторів послуг різних типів готелів і ресторанів	2	2	9
5	Тема 5. Комунікація у системі дистрибуції послуг	2	2	9
6	Тема 6 Аналітика дистрибуції послуг та планування продажів	2	2	9
7	Тема 7. Інструменти аналізу дистрибуції послуг . Управління асортиментом дистрибуції послуг	2	2	9
8	Тема 8. Персонал у системі дистрибуції послуг. Планування персоналу готелів і ресторанів	4	2	9

9	Тема 9. Організування діяльності та функції служб управління персоналом у системі дистрибуції послуг	2	2	9
10	Тема 10. Управління розвитком персоналу	2	2	9
11	Тема 11. Ефективність каналів та системи дистрибуції послуг готелів і ресторанів	4	4	10
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувачів вищої освіти є основним засобом засвоєння навчального матеріалу під час позааудиторної навчальної роботи. Самостійна робота здобувачів вищої освіти спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем за час навчання, їх поглиблення, а також набуття та вдосконалення практичних навичок і вмінь відповідно до обраної спеціальності.

Виконання здобувачем вищої освіти самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця який забезпечує викладання даної навчальної дисципліни у ВНЗ.

Організація самостійної роботи здобувачів вищої освіти передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розроблення навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

### Види самостійної роботи

№з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	40	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
2. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
3. Пандяк І.Г., Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 472 с.
4. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 312 с.
5. Смирнов І.Г., Косарева Т.В. Транспортна логістика: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 224 с.
6. Окландер М.А. Логістика навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 346 с.

### Додаткова література

1. Головня О.М., Луцяк В.В., Ставська Ю.В. Стратегічне планування і тактика інноваційної діяльності у рестораних підприємствах: розроблення функціональних харчових продуктів. *Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту*. 2018. № 1 (24). С. 103-113.
2. Коляденко С.В. Використання ланцюгів постачання в умовах діджиталізації економіки. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2021. № 25 (2). С. 41–52.
3. Марченко В.М. Логістика: підручник. К.: ВД «Артек», 2018. 312 с.
4. Найважливіші канали онлайн-дистрибуції для готелів. URL: <https://www.revfine.com/important-online-distribution-channels-hotels>.
5. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ, Центр учбової літератури, 2020, 244 с.
6. Платформа онлайн дистрибуції послуг Comarch SFA Online Distribution. URL: <https://www.comarch.com/trade-and-services/sfa/online-distribution>.
7. Платформа on-line дистрибуції послуг Business-Qlik for Distribution. URL: <https://businessqlik.com/solutions/distribution>.
8. Патформа on-line дистрибуції послуг ABM Digital Distribution. URL: <http://ddapp.biz/novaya-versiya-produkta-abm-digital-distribution>.
9. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник. Київ, КНТЕУ, 2019. 632 с.
10. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів, Афіна, 2017, 315 с.

11. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів, Афіша, 2017, 304 с.
12. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: навч. посібн. Київ, Альто-прес. 2019. 447 с.
13. Табенська О.І. Інноваційні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. *Економіка, фінанси, право*. 2019. № 1. С. 31-34.
14. Табенська О.І. Тенденції розвитку соціального підприємництва. *Держава та регіони*. 2021. № 1. (118). С. 79-85.
15. Трідід О. М. Логістичний менеджмент: навч. посіб. Харків, ВД «ІНЖЕК». 2019. 224 с.
16. Шевців Л. Ю. Логістичні витрати підприємства: формування та оцінювання: навч. посіб.. Львів, Львівська політехніка, 2019. 244 с.
17. The Hotel Distribution report 2019. URL: <http://hotelanalyst.co.uk/wp-content/uploads/sites/2/2016/10/2016-NA-Hotel-Distribution-report-final-sample.pdf>
18. Detailed Guidance for Your Marketing Distribution Channels. URL: <http://www.marketingmo.com/strategic-planning/how-to-develop-your-distribution-channels>.

### **Інформаційні ресурси**

1. Бібліотека економіста. URL: [http:// www.library.if.ua](http://www.library.if.ua)
2. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: [rada.gov.ua](http://rada.gov.ua)
3. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України. URL: [kmu.gov.ua](http://kmu.gov.ua)
4. Офіційний сайт Міністерства економіки України. URL: [me.gov.ua](http://me.gov.ua)
5. Журнал «Дистрибуція и логістика». URL: <https://ukrlogistica.com.ua/>
6. Журнал «Транспорт і логістика». URL: <https://translog.com.ua/>
7. PRORetail. URL: <https://www.proretail.info/> -.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ 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

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Виконання домашніх завдань	4
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (вирішення і письмове оформлення завдань, схем, діаграм, інших робіт графічного характеру; презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	8
	<b>Всього за атестацію 1</b>	<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Виконання домашніх завдань	4
9	Виконання контрольних робіт, тестування	10
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (вирішення і письмове оформлення завдань, схем, діаграм, інших робіт графічного характеру; презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	8
	<b>Всього за атестацію 2</b>	<b>30</b>
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	<b>10</b>
	<b>Підсумкове тестування</b>	<b>30</b>
	<b>Разом</b>	<b>100</b>

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