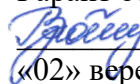


ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



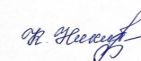
ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

 Вікторія ГРАНОВСЬКА
«02» вересня 2024 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. завідувача кафедри



Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу ХДАЕУ

від "02" вересня 2024 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Логістика в індустрії гостинності

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – другий (магістерський) 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	Логістика в індустрії гостинності
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Викладач	Середа Наталія Миколаївна , кандидат економічних наук, доцент Наукові інтереси: логістична спрямованість потоків туристичної галузі, стратегія та стратегічні рішення при формуванні програми логістичної діяльності підприємств.
Контактна інформація	+380 (50) 6803182, sereda_n@ksaeu.kherson.ua
Графік консультацій	Консультації online: Viber, Telegram, Zoom, тел +380 (50) 6803182
Програма дисципліни	<p>Тема 1. Логістика як інструмент ринкової економіки. Концептуальні основи логістики в індустрії гостинності.</p> <p>Тема 2. Матеріальні потоки і логістичні операції в індустрії гостинності.</p> <p>Тема 3. Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Тема 4. Закупівельна логістика (логістика постачання) в індустрії гостинності.</p> <p>Тема 5. Логістика запасів у ресторанному бізнесі.</p> <p>Тема 6. Збутова логістика в індустрії гостинності.</p> <p>Тема 7. Розподільча логістика в індустрії гостинності.</p> <p>Тема 8. Транспортна логістика в індустрії гостинності.</p> <p>Тема 9. Інформаційна логістика у готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>Тема 10. Внутрішньо-виробнича логістика в індустрії гостинності.</p> <p>Тема 11. Логістичний сервіс у ресторанному бізнесі.</p> <p>Тема 12. Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг.</p> <p>Тема 13. Економічна ефективність логістичної системи.</p>
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисципліна «Логістика в індустрії гостинності» 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 .
Інформаційний пакет дисципліни	Веб-середовище Moodle

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 задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні	ЗК04. Здатність працювати в команді ЗК07. Здатність приймати обґрунтовані рішення ЗК08. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові)	СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК7. Здатність до підприємницької діяльності
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2023-2024н.р.
Семестр	1-й
Курс	1
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	«Інформаційні системи і технології в управлінні організацією», «HR- менеджмент готелів і ресторанів», «Філософія науки», «Ділова іноземна мова»
Постреквізити	«Комплексна виробнича практика з фаху»

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
Лекції	18 годин
Практичні / Семінарські	22 годин
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	50 годин
Форма підсумкового контролю	Екзамен

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення крім загальноживаних 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				балів
			годин				
			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 в індустрії гостинності	2		2	6	3
2-3	Тема 2	Матеріальні потоки і логістичні операції в індустрії гостинності	2		2	6	3
	Тема 3	Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі	2		2	6	3
	ПК ЗЧ 1	Підсумковий контроль змістової частини №1	-		-	-	10
Змістова частина 2 ОСНОВНІ ТА ЗАБЕЗПЕЧУЮЧИ ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПІДСИСТЕМИ ЛОГІСТИКИ							
4-5	Тема 4	Закупівельна логістика (логістика постачання) в індустрії гостинності	-		-	-	3
	Тема 5	Логістика запасів у ресторанному бізнесі	2		2	-	
6-7	Тема 5	Логістика запасів у ресторанному бізнесі			2	-	3
	Тема 6	Збутова логістика в індустрії гостинності	2		2	-	
8-9	Тема 6	Збутова логістика в індустрії гостинності				4	3
	Тема 7	Розподільча логістика в індустрії гостинності	2		-	4	3

10-11	Тема 8	Транспортна логістика в індустрії гостинності	2		2	4	3
	Тема 9	Інформаційна логістика у готельно-ресторанному бізнесі			2	4	3
12-13	Тема 10	Внутрішньо-виробнича логістика в індустрії гостинності	2		2	4	3
	Тема 11	Логістичний сервіс у ресторанному бізнесі	2		2	4	3
14-15	Тема 12	Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг	-		-	4	3
	Тема 13	Економічна ефективність логістичної системи	-		2	4	3
	ПК ЗЧ 2	Підсумковий контроль змістової частини №2	-		-	-	11
	Сума		18		22	50	60

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-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 (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 змістох 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 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	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література
<ol style="list-style-type: none"> 1. Балабанова Л.В., Германчук А.М. Логістика: підручник. Львів, 2019. 368 с. 2. Зубар Н., Григорак М. Логістика у ресторанному господарстві. К.: Центр учбової літератури. 2022. 312с. 3. Кононенко А. В., Романенков Ю.О., Гатило В. П. Логістика : навч. посіб. Харків. 2019. 56 с. 4. Кравченко Т.В. Логістика у ресторанному господарстві : навчальний посібник .Умань. 2017. 161 с. 5. Крикавський Є.В., Похильченко О.А Економіка логістики: підручник. Львів, 2014. 640 с. 6. Крикавський Є.В. Логістика для економістів: підручник .Львів, 2014. 476с. 7. Марченко В.М. Логістика: підручник. Київ. 2018. 312 с.

	<ol style="list-style-type: none"> 8. Міщук І. П. Формування систем логістики підприємств торгівлі: монографія. Львів. 2015. 452 с. 9. Посилкіна О.В. Логістика : навч. посіб. Харків. 2014. 251 с. 10. Посилкіна О.В. Економіка логістики : навч. посіб. Харків, 2019. 772 с. 11. Смирнов І., Любіцева О. Логістика в туризмі. Міжнародний туристичний бізнес і логістика в туризмі. К.: Ліра-К, 2024. 460с.
Додаткова	<ol style="list-style-type: none"> 1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с. 2. 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. 3. Балабанова Л.В., Германчук А.М. Логістика [Текст]. Львів: Видавництво ПП «Магнолія 2006», 2019. 368с. 4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с. 5. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ. НАКККіМ. 2018. 148 с. 6. Логістика та управління ланцюгами поставок: навч. посіб. Львів: Вид-во Львів. політехніки, 2017. 801 с. 7. Матвієнко А. Ковешніков В, Разметова О. Навчальний посібник Організація готельно-ресторанного господарства. К.: Ліра-К. 2018. 400с 8. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с. 9. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с. 10. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.
Інформаційні ресурси	<ol style="list-style-type: none"> 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 журналу «Бізнес-Інфо». Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://www.businessinform.net/main/. 7. Офіційний сайт асоціація міжнародних автомобільних перевізників України. Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.asmap.org.ua/index1.php?id=64092. 8. Офіційний сайт організації «Український логістичний альянс». Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://ula-online.org/ua. 9. Транспорт і логістика. Журнал. [Електронний ресурс] – Режим доступа : http://translog.com.ua/.