

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету



Наталія КИРИЧЕНКО

“01” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЛОГІСТИКА В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти	<u>другий (магістерський) рівень</u>
	(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)
спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
	(шифр і назва спеціальності)
освітня програма	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
	(назва освітньої програми)
факультет	<u>економічний</u>
	(назва факультету)

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма дисципліни «Логістика в індустрії гостинності» для
(назва навчальної дисципліни)
 здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою
«Готельно-ресторанна справа», спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
(назва освітньої програми) (шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Олена Круковська, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов, к.е.н., доцент

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов

Протокол від „ 28 ” серпня 20 23 року № 1

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності

Протокол від „ 01 ” вересня 20 23 року № 2

Затверджено на Вченій раді факультету економічного

Протокол від „ 01 ” вересня 20 3 року № 2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов



(підпис)

Нікітенко К.С.

(прізвище та ініціали)

„ 01 ” вересня 20 23 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістових частин – 2	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		1-й	
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		1-й	
		Лекції	
		18 год.	
		Практичні, семінарські	
		22 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		50 год.	-
		Індивідуальні завдання:	
		-	-
		Вид контролю: екзамен	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4,0 самостійної роботи здобувача – 4,0	Освітній ступінь: <u>другий (магістерський)</u>		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:
для денної форми навчання – 40/50

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладення навчальної дисципліни «Логістика в індустрії гостинності» полягає у формуванні 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.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Логістика в індустрії гостинності» є: опанування 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен:

знати: роль і місце логістики у системі управління господарською діяльністю, її концептуальні основи; організаційно-методологічні підходи до реалізації логістичних принципів обслуговування споживачів; методи оцінювання та визначення ефективності логістичного обслуговування на протязі всього логістичного ланцюга.

уміти: використовувати методи, способи і моделі логістичного підходу для аналізу роботи логістичних служб, аналізувати діюче середовище; розв'язувати виниклі проблеми і вибирати найбільш ефективні варіанти їхніх рішень; визначати ефективність управлінських рішень; оцінювати потребу у матеріальних, фінансових і інших ресурсах; володіти критеріями ефективної реалізації економіко-аналітичних функцій по організації логістичного обслуговування споживачів; сприяти впровадженню нових методів логістичного обслуговування у всіх функціональних ланках руху матеріальних потоків.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Програмні компетентності	Програмні результати
Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи	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
СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу	
ЗК4. Здатність працювати в команді	ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення	
ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті	

4. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЛОГІСТИЧНИХ СИСТЕМ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Тема 1. Логістика як інструмент ринкової економіки. Концептуальні основи логістики

- 1.1. Основні стадії розвитку і практичного застосування логістики
- 1.2. Основні поняття й визначення логістики
- 1.3. Сутність, правила, завдання та функції логістики
- 1.4. Системний підхід як методологічна база логістики
- 1.5. Логістика як інструментарій ринкової економіки, фактор підвищення конкурентоспроможності підприємства

Тема 2. Матеріальні потоки і логістичні операції

- 2.1. Матеріальний потік, його параметри.
- 2.2. Класифікація матеріальних потоків.
- 2.3. Інформаційні потоки та їх класифікація.
- 2.4. Фінансові потоки та їх класифікація.
- 2.5. Конкурентні економічні потоки та їх логістизація.
- 2.6. Логістичні операції і їх види.

Тема 3. Моделювання логістичних систем у готельно- ресторанному бізнесі

- 3.1. Передумови розвитку логістики у ресторанному бізнесі
- 3.2. Мета та завдання дисципліни «Логістичне забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» та її функціональні області
- 3.3. Моделювання логістичної системи та зміст логістичного ланцюга у ресторанному бізнесі
- 3.4. Логістичне управління у ресторанному бізнесі

Змістова частина 2. ОСНОВНІ ТА ЗАБЕЗПЕЧУЮЧИ ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПІДСИСТЕМИ ЛОГІСТИКИ

Тема 4. Закупівельна логістика (логістика постачання)

- 4.1. Сутність та основні завдання логістики постачання у ресторанному бізнесі
- 4.2. Передумови впровадження логістики постачання у ресторанному бізнесі
- 4.3. Основні етапи процесу закупівлі
- 4.4. Критерії та етапи вибору постачальника
- 4.5. Методи закупівлі та практичне застосування системи постачань «точно в термін»

Тема 5. Логістика запасів у ресторанному бізнесі

- 5.1. Матеріальні запаси у ресторанному бізнесі
- 5.2. Мотиви створення матеріальних запасів та їх вид
- 5.3. Оптимізація та моделі управління запасами
- 5.4. Логістичні системи управління матеріальними запасами

Тема 6. Збутова логістика

- 6.1. Сутність та основні завдання збутової логістики у ресторанному бізнесі
- 6.2. Канали збуту в логістичній системі ресторанного бізнесі
- 6.3. Побудова логістичної системи збуту
- 6.4. Оптимізація збутової діяльності закладів ресторанного бізнесу.

Тема 7. Розподільча логістика

- 7.1. Мета, завдання і функції розподільчої логістики
- 7.2. Логістичні канали та логістичні ланцюги

7.3. Логістичні посередники в дистрибуції

7.4. Координація та інтеграція логістичних посередників

Тема 8. Транспортна логістика.

8.1. Сутність, завдання транспортної логістики

8.2. Вибір виду і типу транспортних засобів

8.3. Види та планування транспортних маршрутів

8.4. Критерії вибору перевізника

Тема 9. Інформаційна логістика у готельно-ресторанному бізнесі.

9.1. Сутність та основні принципи інформаційної логістики

9.2. Логістичні інформаційні системи

9.3. Сучасні інформаційні технології логістичного управління у ресторанному бізнесі

9.4. Використання в логістиці технології автоматизованої ідентифікації штрихових кодів.

Тема 10. Внутрішньо-виробнича логістика.

10.1. Завдання і функції виробничої логістики

10.2. Внутрішньовиробнича логістична система у ресторанному бізнесі

10.3. Логістична концепція організація

10.4. Забезпечення гнучкості виробництва

10.5. Керування матеріальними потоками на виробництві

Тема 11. Логістичний сервіс у ресторанному бізнесі.

11.1. Значення і сутність логістичного сервісу

11.2. Формування системи логістичного сервісу

11.3. Критерії логістичного обслуговування споживачів

11.4. Управління якістю логістичних процесів

Тема 12. Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг.

12.1. Особливості та класифікація послуг

12.2. Організаційна структура логістичної системи управління готельним підприємством, її функції

12.3. Потенційні можливості, проблеми та умови впровадження логістичної концепції в діяльність закладів індустрії гостинності

Тема 13. Економічна ефективність логістичної системи.

13.1. Ефективність логістичної системи, методика її оцінювання.

13.2. Управління логістичними витратами

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Змістова частина 1 «Теоретичні основи логістичних систем в індустрії гостинності»												
Тема 1. «Логістика як інструмент ринкової економіки. Концептуальні основи логістики».	10	2	2	-	-	6						
Тема 2. «Матеріальні потоки і логістичні операції».	10	2	2	-	-	6						
Тема 3. «Моделювання логістичних	10	2	2	-	-	6						

систем у готельно-ресторанному бізнесі»													
ПКЗЧ 1													
Разом за змістовою частиною 1	30	6	6	-	-	18							
Змістова частина 2 «Основні та забезпечуючі функціональні підсистеми логістики»													
Тема 4. «Закупівельна логістика (логістика постачання)».	8	-	-	-	-	-							
Тема 5. «Логістика запасів у ресторанному бізнесі».	10	2	2	-	-	-							
Тема 6. «Збутова логістика».	10	2	2	-	-	4							
Тема 7. «Розподільча логістика».	10	2	2	-	-	4							
Тема 8. «Транспортна логістика».	10	2	2	-	-	4							
Тема 9. «Інформаційна логістика у готельно-ресторанному бізнесі».	6	-	-	-	-	4							
Тема 10. «Внутрішньо-виробнича логістика».	10	2	2	-	-	4							
Тема 11. «Логістичний сервіс у ресторанному бізнесі».	10	2	2	-	-	4							
Тема 12. «Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг».	8	-	2	-	-	4							
Тема 13. «Економічна ефективність логістичної системи».	8	-	2	-	-	4							
ПКЗЧ 2													
Разом за змістовою частиною 2	60	12	16	-	-	32							
Усього годин	90	18	22	-	-	50							

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	
1	Тема 1. «Логістика як інструмент ринкової економіки. Концептуальні основи логістики».	2	
2	Тема 2. «Матеріальні потоки і логістичні операції».	2	
3	Тема 3. «Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі»	2	
4	Тема 4. «Закупівельна логістика (логістика постачання)».	-	
5	Тема 5. «Логістика запасів у ресторанному бізнесі».	2	
6	Тема 6. «Збутова логістика».	2	
7	Тема 7. «Розподільча логістика».	2	
8	Тема 8. «Транспортна логістика».	2	
9	Тема 9. «Інформаційна логістика у готельно-ресторанному бізнесі».	-	
10	Тема 10. «Внутрішньо-виробнича логістика».	2	
11	Тема 11. «Логістичний сервіс у ресторанному бізнесі».	2	
12	Тема 12. «Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг».	-	
13	Тема 13. «Економічна ефективність логістичної системи».	-	
	Разом	18	

7. Теми семінарсько-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. «Логістика як інструмент ринкової економіки. Концептуальні основи логістики».	2	
2	Тема 2. «Матеріальні потоки і логістичні операції».	2	
3	Тема 3. «Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі»	2	
4	Тема 4. «Закупівельна логістика (логістика постачання)».	-	
5	Тема 5. «Логістика запасів у ресторанному бізнесі».	2	
6	Тема 6. «Збутова логістика».	2	
7	Тема 7. «Розподільча логістика».	2	
8	Тема 8. «Транспортна логістика».	2	
9	Тема 9. «Інформаційна логістика у готельно-ресторанному бізнесі».	-	
10	Тема 10. «Внутрішньо-виробнича логістика».	2	
11	Тема 11. «Логістичний сервіс у ресторанному бізнесі».	2	
12	Тема 12. «Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг».	2	
13	Тема 13. «Економічна ефективність логістичної системи».	2	
	Разом	22	

8.

Самостійна робота

Передбачається, що в період вивчення дисципліни здобувач самостійно розв'язує домашнє завдання, вивчає матеріал курсу в процесі підготовки до практичних занять та семінарів, а також в цілому перед сесією. Частка самостійної роботи при вивченні навчальної дисципліни складає не менше 50 %

Перелік питань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. «Логістика як інструмент ринкової економіки. Концептуальні основи логістики».	6	
2	Тема 2. «Матеріальні потоки і логістичні операції».	6	
3	Тема 3. «Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі»	6	
4	Тема 4. «Закупівельна логістика (логістика постачання)».	-	
5	Тема 5. «Логістика запасів у ресторанному бізнесі».	-	
6	Тема 6. «Збутова логістика».	4	
7	Тема 7. «Розподільча логістика».	4	
8	Тема 8. «Транспортна логістика».	4	
9	Тема 9. «Інформаційна логістика у готельно-ресторанному бізнесі».	4	
10	Тема 10. «Внутрішньо-виробнича логістика».	4	
11	Тема 11. «Логістичний сервіс у ресторанному бізнесі».	4	
12	Тема 12. «Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг».	4	
13	Тема 13. «Економічна ефективність логістичної системи».	4	
	Разом	50	

Самостійна робота визначається як навчальна діяльність здобувача, спрямована на вивчення і оволодіння матеріалом навчальної дисципліни без участі викладача. Характерними ознаками цього є наявність завдання і цільової установки на його виконання. Кожному здобувачу видаються питання для рефератів, дискусій, підготовки доповідей, інформаційних повідомлень з проблемних питань. Таке завдання виконується самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення навчальної дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Виконання здобувачем самостійного завдання має бути підпорядковане певним вимогам, а саме таким, як:

1) розвиток мотиваційної установки. Мотиваційна установка – це вироблення в особі внутрішньої потреби в постійній самостійній роботі і, головне, досягнення певних результатів задоволення цієї потреби;

2) систематичність і безперервність. Тривала перерва в роботі з навчальним матеріалом негативно впливає на засвоєння знань, спричиняє втрату логічного зв'язку з раніше вивченим. Тому здобувач повинен звикнути працювати над навчальним матеріалом постійно, не випускати з поля зору жодної з навчальних дисциплін, вміло поєднувати їх вивчення;

3) послідовність у роботі. Послідовність означає чітку упорядкованість, черговість етапів роботи. Розкиданість і безсистемність читання породжують поверховість знань, унеможливають тривале запам'ятовування прочитаного. При читанні конспекту лекцій, підручника, статті, навчального посібника не повинно залишатися нічого нез'ясованого. Не розібравшись хоча б в одному елементі системи міркувань автора книги, здобувач не зможе надалі повноцінно засвоювати навчальний матеріал;

4) правильне планування самостійної роботи, раціональне використання часу. Чіткий план допоможе раціонально структурувати виконання самостійного завдання, зосередитися на найсуттєвіших питаннях.

Виконання самостійного завдання сприяє формуванню у здобувачів інтелектуальних якостей, необхідних майбутньому фахівцю, виховує у здобувачів стійкі навички постійного поповнення своїх знань, самоосвіти, сприяє розвитку працелюбності, організованості й ініціативи, випробовує його сили, перевіряє волю, дисциплінованість тощо.

Реферативну доповідь здобувач виконує на аркушах формату А4, обсягом до 10 сторінок, вказуючи зміст та список використаних джерел. За результатами захисту реферату викладач виставляє оцінку в журнал. Практичні завдання здобувач виконує в учнівському зошиті і здає викладачу на перевірку у зазначений термін. Захист цих завдань проходить у формі співбесіди, за результатами якої викладач ставить оцінку у журнал.

Перелік тем рефератів:

1. Історія виникнення логістики.
2. Новизна логістичного підходу в управлінні ресурсами. Зміст сучасних концептуальних положень логістики
3. Межі логістичної системи. Властивості логістичних систем.
4. Логістична мережа.
5. Загальна характеристика методів вирішення логістичних завдань.
6. Моделювання в логістиці. Експертні системи в логістиці.
7. Особливість функціонування підсистеми закупівель під час використання концепції логістики
8. Зміст процесу управління в закупівельній логістиці Основні критерії під час розробки логістичної політики здійснення закупівель
9. Важливість обґрунтованого вирішення проблеми вибору постачальника. Процес розвитку постачальника.
10. Стримуючі фактори широкого використання системи постачання «точно в термін».
11. Принципова відмінність розподільчої логістики від збуту. Зміст основних стратегій розміщення розподільчих складів.
12. Переваги та недоліки централізованої та децентралізованої розподільчої системи. Методи вирішення задачі розміщення розподільчих центрів.
13. Суть проблем взаємин виробників матеріальної та нематеріальної частини товару-послуги. Структури які можуть виступати в ролі посередників у логістичних процесах

14. Політика транспортних організацій з позиції логістики. Ознаки класифікації транспортної складової логістичних систем.
15. Транспортні термінали, їх типи, функції та місце в логістичній системі.
16. Оптимізація поставки товарів. Методи економічного стимулювання ефективної організації транспортування товарів.
17. Транспортні витрати і тарифи, порядок їх застосування.
18. Проблеми транспортно-експедиційних операцій в Україні, альтернативи та критерії вибору, основні рішення управління при транспортуванні.
19. Якісний аналіз транспортної операції, класифікація факторів у логістичних системах.
20. Функції системи логістичної інформації. Значення логістичної інформаційної системи.
21. Інформаційна логістична піраміда організації. Планові інформаційні системи.
22. Диспозитивні інформаційні системи. Виконавчі інформаційні системи.
23. Використання в логістиці технології автоматизованої ідентифікації штрихових кодів.
24. Мотивація формування запасів і причини створення запасів. Функції запасів.
25. Параметри системи управління запасами. Витрати, пов'язані з утриманням запасів.
26. Планування і нормування запасів. Система управління запасами з фіксованою періодичністю замовлення. Система «Мінімум-максимум».
27. Логістика сервісного відгуку — SRL (ServiceResponse Logistics). Основні принципи логістичного сервісу.
28. Сегментація споживчого ринку.
29. Види логістичних послуг. Предмет логістичного сервісу.
30. Сервіс як засіб підвищення конкурентоспроможності учасників логістики. Логістичне сервісне обслуговування споживачів
31. Концептуальні основи логістики послуг. Характеристика обслуговуваних потоків.
32. Потоки клієнтів та потоки туристів у логістиці готельних послуг.
33. Комплексна структура логістики готельних послуг
34. Туристопотік як головний об'єкт дослідження.
35. Показники, що характеризують логістичний потенціал матеріально-технічної бази готелю
36. Структура і взаємозалежність логістичних витрат. Класифікація логістичних витрат.
37. Показники ефективності логістичної системи. Ідентифікація типових конфліктних витрат.
38. Логістичний цикл, його тривалість.
39. Концепція мінімізації загальних витрат підприємства.
40. Закордонний досвід і перспективи впровадження логістики в Україні

9. Індивідуальне завдання

Індивідуальні завдання включають підготовку та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

10. Методи навчання

З метою формування компетентностей та програмних результатів навчання, що передбачені ОП «Готельно-ресторанна справа», впроваджуються інноваційні методи навчання, які забезпечують комплексне оновлення традиційного освітнього процесу

При викладанні дисципліни застосовуються такі методи навчання: пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, інформаційно-повідомлюваний, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-спонукальний; виконавський, репродуктивний.

За джерелами передавання і характером сприймання інформації використовуються словесні, наочні, практичні методи.

Словесні методи - розповідь, пояснення, бесіда; практичні методи - практичні роботи з використанням первинних документів і облікових реєстрів згідно умов практичної чи ситуаційної задачі; самостійна робота – в аудиторії під час виконання завдання, в бібліотеці, по інтернету.

Для активізації навчально-пізнавальної діяльності застосовуються:

- проблемні лекції,
- елементи рольової гри;

- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань (рефератів);
- застосування наочних матеріалів (реєстрів, журналів, актів, первинної документації, форм фінансової звітності тощо);
- робота в мережі Інтернет, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Навчальна дисципліна «Логістика в індустрії гостинності» викладається шляхом поєднання аудиторних занять із самостійною роботою.

Базовою є методика навчання на лекціях із застосуванням мультимедійного методу. На практичних (семінарських) заняттях використовуються різні форми та методи навчання і контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, розв'язання задач, виконання самостійних і контрольних робіт та інші.

11. Методи контролю

Методи контролю включають в себе поточний, підсумковий контроль знань, тестові завдання для комплексної перевірки знань з навчальних дисциплін тощо.

Дисципліна «Логістичне забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» вивчається протягом одного семестру. По завершенню курсу здобувачі складають екзамен. На екзамен виносяться вузлові питання, типові і комплексні завдання, що потребують творчої відповіді та вміння синтезувати отримані знання і застосовувати їх при вирішенні практичних завдань.

Для оцінювання знань здобувачів використовуються: поточний контроль (контрольні роботи), підсумковий контроль (ПКЗЧ) та семестровий контроль (СК). Метод усного контролю: індивідуальне / фронтальне опитування; метод тестового контролю, поточні контрольні роботи, підсумкова контрольна робота; метод самоконтролю. Рівень знань, підготовленості, ерудиції, активності здобувачів на семінарах оцінюється викладачем самостійно.

За результатами контрольних заходів здобувачам виставляються бали. Максимальна кількість балів, що може набрати здобувач у семестрі дорівнює 60-ти балам. Отримані поточні бали додаються до наступних максимально можливих 40 балів, що одержуються здобувачем під час екзамену.

Орієнтовні форми контролю знань на практичних заняттях та їх оцінка:

- усна відповідь – до 4 балів;
- доповнення відповіді – до 2 балів;
- самостійна робота – до 4 балів;
- домашня робота – до 4 балів;
- есе (короткі відповіді на запитання) – до 3 балів;
- тестування (з набору суджень вибрати вірні) – до 4 балів;
- реферат (змістовна письмова робота на задану тему з аналізом літератури та висновками) – до 4 балів;
- участь в дискусії – до 2 балів.

Критерії оцінювання аудиторної роботи здобувачів

4 бали

Відмінне володіння теоретичним матеріалом, відповідь відзначається вичерпністю знання матеріалу, вміння вмотивувати власне бачення аналізованих питань, базуючись на нормативних документах. Виклад матеріалу має належний рівень логічності та доказовості, наявність самостійних міркувань і висновків, що свідчить про опрацювання навчальної і нормативної літератури і використання її при висвітленні питання. Теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами. Уміння застосувати теоретичні знання на практиці. Практичні завдання в аудиторії і задані додому виконані повністю. На додаткові запитання відповідь є чіткою, послідовною, аргументованою. Є вміння робити самостійні висновки, дискутувати й аргументувати, посилаючись на першоджерела.

3 бали

Знання проблемних питань, відповідь є повною й аргументованою, що свідчить про знання матеріалу. Використані знання нормативних документів, опрацьована рекомендована література, але у викладі матеріалу допущені незначні помилки щодо певного джерела. Чіткі відповіді на поставлені додаткові питання, але не завжди відповідь підкріплена прикладами. Відповідь логічна, структурована. Проте допускаються деякі неточності у формулювання узагальнень та висновків й у використанні понятійного апарату.

2 бали

У викладі теоретичного матеріалу допускаються деякі неточності, відповідь є неповною, поверховою, недостатньо аргументованою. Знання значної частини матеріалу, але знання мають не системний характер. На додаткові питання дається не завжди правильна, точна відповідь. Знання стандартних дефініцій, основної термінології теми.

1 бал

Здобувач не володіє матеріалом, допускає неточності і помилки при посиланні на факти і приклади. На додаткові питання відповідає лише частково, не обізнаний з рекомендованою літературою, не володіє термінологією і не здатен сформулювати дефініції.

Критерії оцінювання поточного контролю знань здобувачів

4 бали

Володіння повною мірою навчальним матеріалом, вільний самостійний та аргументований виклад під час усних та письмових відповідей, всебічне розкриття змісту теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової і додаткової літератури. Усі практичні завдання виконані в повному обсязі та без помилок.

3 бали

Достатнє володіння навчальним матеріалом, обґрунтований його виклад під час усних виступів та письмових відповідей, здебільшого розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової літератури. Під час висвітлення окремих питань немає достатньої глибини відповіді та аргументації, допущені окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильне виконання більшості практичних завдань.

2 бали

Часткове володіння навчальним матеріалом, є лише базові знання. Усні та письмові відповіді викладені фрагментарно, поверхово, недостатньо розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань, допущені суттєві неточності, правильно виконана половина практичних завдань.

1 бал

Недостатнє володіння навчальним матеріалом, зміст більшості питань теми не викладений, допущені суттєві помилки. Правильно виконані окремі практичні завдання.

Критерії оцінювання самостійної роботи здобувачів

4 бали

Повне і всебічне розкриття питань самостійного опрацювання, вільне оперування поняттями і термінологією, демонстрація глибоких знань джерел, є власна думка щодо відповідної теми і аргументованість. Усі види практичних завдань правильно виконані та оформлені.

3 бали

Розкриті питання, винесені для самостійного опрацювання, оперування поняттями і термінологією, продемонстровані знання джерел, є власна думка щодо відповідної теми, однак не доведена. Усі види практичних завдань виконані та оформлені належним чином, допущені несуттєві помилки.

2 бали

Розкриті не всі питання самостійного опрацювання, невпевненість щодо понять і термінології, є знання більшості джерел. При виконанні практичних завдань допущені помилки, виконані завдання оформлені належним чином, деякі завдання не виконані.

1 бал

Питання розкриті у загальних рисах, демонструє нерозуміння їх сутності, допущені помилки у висновках, матеріал викладений нелогічно. Виконані лише окремі завдання, не дотримуючись вимог при їх оформленні.

Критерії оцінювання тестових завдань

Тест складається з **12 завдань**, за які здобувач може набрати 6 балів (кожна правильна відповідь оцінюється в 0,5 балів).

5 балів» – здобувач дав не менше 90% правильних відповідей.

4 бали – здобувач дав не менше 70% правильних відповідей.

3 бали – здобувач дав не менше 50% правильних відповідей.

2 бали – здобувач т дав менше 50% правильних відповідей.

У випадку відсутності здобувача на практичному (семінарському) занятті він зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття через усне опитування в поза аудиторний час (час консультацій викладача) або відпрацювати пропущене заняття шляхом написання реферату на тему, задану викладачем (але не більше половини від загальної кількості занять). Невідпрацьовані заняття вважаються незданими і за них не нараховується оцінка в балах. За навчальну дисципліну здобувачем може бути отримано максимально 100 балів. У підсумку, оцінені за 100-бальною системою, знання здобувача відображаються у заліковій книжці.

Підсумковий (семестровий) контроль

Форма проведення семестрового контролю письмова, зміст і структура екзаменаційних білетів та критерії оцінювання визначені рішенням кафедри, про що здобувачі інформуються на початку семестру.

Зміст питань комплексу екзаменаційних білетів повністю охоплює робочу навчальну програму дисципліни та забезпечує перевірку всіх знань, навичок і умінь відповідного рівня, що передбачені програмою. Кількість варіантів контрольних завдань (письмового контролю) забезпечує самостійність виконання завдання кожним здобувачем. Екзамени проводяться за білетами, які затверджуються перед екзаменаційною сесією не пізніше як за місяць до її початку.

Перебування здобувача в аудиторії, де проводиться екзамен не перевищує двох астрономічних годин. Здобувачам не дозволяється користуватись джерелами (підручниками, конспектами, спеціальною літературою). У разі спроби скористатися шпаргалкою чи мобільним зв'язком здобувач усувається з екзамену і йому виставляється незадовільна оцінка.

Екзаменаційний білет містить питання, які за формою і змістом поділяються на два блоки – теоретичний і тестовий та оцінюються в межах відповідного діапазону залежно від рівня складності питання і значущості відповіді в плані визначення професійної компетентності здобувача.

Якість і повнота відповіді на кожне з питань екзаменаційного білету оцінюється відповідною кількістю балів за шкалою оцінювання згідно прийнятих на кафедрі критеріїв.

Максимальна кількість балів за всіма видами завдань на екзамені дорівнює 40 балів: за теоретичне питання – 2*5 балів = 10 балів; за тести – 3*5 бали = 15 балів; практична частина – 1*15 балів = 15 балів.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виводиться із суми балів за поточну успішність та за екзамен.

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

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 40	Max 100
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		

13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену, курсового проекту (роботи), практики
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

14.Методичне забезпечення

1. Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є «Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».
2. Конспект лекцій з дисципліни «Логістика в індустрії гостинності».
3. Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни «Логістика в індустрії гостинності» для здобувачів освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / О.В. Круковська. Херсон: ХДАЕУ, 2022. 58 с.
4. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи з дисципліни «Логістика в індустрії гостинності» для здобувачів освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / О.В. Круковська. Херсон: ХДАЕУ, 2022. 16с.

15. Рекомендована література**Основна література**

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 «Магнолія2006», 2019. –368
4. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. М. : Аспект Пресс, 2016. 325 с.
5. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Мальота, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
6. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с.
7. 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
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.

Додаткова

1. 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. Шаленій!. 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/>.