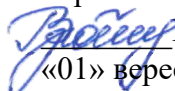


# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



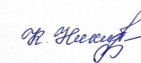
**ПОГОДЖУЮ**

Гарант освітньої програми

 Вікторія ГРАНОВСЬКА  
«01» вересня 2023 року

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

В.о. завідувача кафедри



Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного

бізнесу й іноземних мов ХДАЕУ

від "01" вересня 2023 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 - 2023**

### Загальна інформація

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Логістика в індустрії гостинності
<b>Факультет</b>	Економічний
<b>Назва кафедри</b>	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
<b>Викладач</b>	Круковська Олена Володимирівна; кандидат економічних наук, доцент; доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов;
<b>Контактна інформація</b>	м. 0501020626, elenakrukovska@ukr.net, kafturbiz@gmail.com
<b>Графік консультацій</b>	Консультації online: Viber +30501020626, Zoom
<b>Програма дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Логістика як інструмент ринкової економіки. Концептуальні основи логістики</li> <li>2. Матеріальні потоки і логістичні операції</li> <li>3. Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі</li> <li>4. Закупівельна логістика (логістика постачання)</li> <li>5. Логістика запасів у ресторанному бізнесі</li> <li>6. Збутова логістика</li> <li>7. Розподільча логістика</li> <li>8. Транспортна логістика</li> <li>9. Інформаційна логістика у готельно-ресторанному бізнесі</li> <li>10. Внутрішньо-виробнича логістика</li> <li>11. Логістичний сервіс у ресторанному бізнесі</li> <li>12. Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг</li> <li>13. Економічна ефективність логістичної системи</li> </ol>
<b>Мова викладання</b>	українська

#### 1. Анотація курсу

<b>Анотація курсу</b>	Дисципліна спрямована на формування у здобувачів, системи теоретичних знань щодо планування логістичної діяльності, сучасних концепцій їх розвитку, методичних та організаційних засад.
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	<a href="#">Веб-середовище Moodle</a>

#### 2. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	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.
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	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	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
<b>Загальні</b>	ЗК4. Здатність працювати в команді ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті
<b>Спеціальні (фахові)</b>	СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання (ПРН)	
<b>ПРН</b>	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

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

### 5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

<b>Кількість кредитів / годин</b>	3/90
<b>Лекції</b>	18 годин
<b>Практичні / Семінарські</b>	22 годин
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна/ Індивідуальна</b>	50 годин

<b>робота</b>	
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Екзамен

#### 6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

<b>Технічне та програмне забезпечення</b>	Вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення крім загальноживаних програм та операційних систем Microsoft Office.
<b>Обладнання</b>	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

<b>Загальні вимоги</b>	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.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	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).
<b>Політика щодо відвідування</b>	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.
<b>Політика щодо виконання завдань</b>	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
<b>Академічна доброчесність</b>	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	
<b>Змістова частина 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЛОГІСТИЧНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ</b>							
1	Тема 1	Логістика як інструмент ринкової економіки. Концептуальні основи логістики	2		2	6	3
2-3	Тема 2	Матеріальні потоки і логістичні операції	2		2	6	3
	Тема 3	Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі	2		2	6	3
	<b>ПК ЗЧ 1</b>	<b>Підсумковий контроль змістової частини №1</b>	-		-	-	10
<b>Змістова частина 2 ОСНОВНІ ТА ЗАБЕЗПЕЧУЮЧИ ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПІДСИСТЕМИ ЛОГІСТИКИ</b>							
4-5	Тема 4	Закупівельна логістика (логістика постачання)	-		-	-	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	2		2	-	
8-9	Тема 6	Збутова логістика				4	3
	Тема 7	Розподільча логістика	2		-	4	3
10-11	Тема 8	Транспортна логістика	2		2	4	3
	Тема 9	Інформаційна логістика у готельно-ресторанному бізнесі			2	4	3

12-13	Тема 10	Внутрішньо-виробнича логістика	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

<b>Лекція</b>	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
<b>Практичні /Семінарські</b>	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна робота</b>	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
<b>Індивідуальна робота</b>	Підготовка та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

### 10. Система контролю та оцінювання

<b>Поточний контроль</b>	
<p>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.</p> <p>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</p>	

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	<b>A</b>	відмінно
82-89	<b>B</b>	добре
74-81	<b>C</b>	
64-73	<b>D</b>	
60-63	<b>E</b>	задовільно
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література
<ol style="list-style-type: none"> <li>Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2018. 280 с.</li> <li>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, 2017. 329 с.</li> <li>Балабанова Л.В., Германчук А.М. Логістика [Текст]: – Львів : Видавництво ПП «Магнолія2006», 2019. –368</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. М. : Аспект Пресс, 2018. 325 с.</li> <li>5. 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.</li> <li>6. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с.</li> <li>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</li> <li>8. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.</li> <li>9. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2018. 465 с.</li> <li>10. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.</li> </ol>
<b>Додаткова</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККІМ, 2015. 84 с.</li> <li>2. Касьянов Ю. М. Іміджелогія: підручник. М. : «Діло», 2019. 311 с.</li> <li>3. Какічев С. В., Ліщитович Л. І. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. К. : КВІЦ, 2017. 200 с.</li> <li>4. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.</li> <li>5. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллева діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: ЛіраК, 2017. – 328 с.</li> <li>6. Потапова Н.А. Смарт-логістика: концептуальні засади та практика реалізації. Вісник НУ «Львівська політехніка». Логістика. 2018. № 892. С. 179– 189.</li> <li>7. Сидоренко В. Карнавал у Ніцці. Шаленій!. Міжнародний туризм. 2017. №1. С. 34–39.</li> <li>8. Сидоренко В. Весело і соковито! Ментон. Фестиваль лимонів. Міжнародний туризм. 2017. №1. С. 40–45.</li> <li>9. Сидоренко В. Свято пухнастого сонечка. Мандельє-ла-Напуль. Міжнародний туризм. 2017. №1. С. 46–47.</li> <li>10. Shone A., Parry B. Successful event management: a practical handbook. Cengage Learning EMEA, 2019. 256 p.</li> </ol>
<b>Інформаційні ресурси</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <a href="http://www.rada.kiev.ua/">http://www.rada.kiev.ua/</a></li> <li>2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <a href="http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA">http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA</a>.</li> <li>3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <a href="http://www.ukrstat.gov.ua/">http://www.ukrstat.gov.ua/</a>.</li> <li>4. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <a href="http://www.kmu.gov.ua/">http://www.kmu.gov.ua/</a>.</li> <li>5. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <a href="http://www.nbuv.gov.ua/">http://www.nbuv.gov.ua/</a>.</li> <li>6. Офіційний сайт Української аграрної конфедерації. Електронний ресурс]. - Режим доступу: <a href="http://agroconf.org/">http://agroconf.org/</a>.</li> <li>7. Офіційний сайт журналу «Бізнес-Інфо». Електронний ресурс]. - Режим доступу: <a href="https://www.businessinform.net/main/">https://www.businessinform.net/main/</a>.</li> <li>8. Офіційний сайт асоціація міжнародних автомобільних перевізників України. Електронний ресурс]. - Режим</li> </ol>



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/>.