


Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Декан інженерно-педагогічного
факультету

 Кільдеров Д.Е.

«31» серпня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

нормативної навчальної дисципліни

ЛОГІСТИКА В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

освітнього рівня **бакалавр**
галузі знань **01 Освіта/Педагогіка**
спеціальності **015 Професійна освіта**
спеціалізації **015.16 Сфера обслуговування**
освітньої програми **Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа**

Шифр за навчальним планом **ПП 2.10**

Київ 2021

Розробник програми:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Затверджено на засіданні кафедри промислової інженерії та сервісу

30 серпня 2021 року, протокол №1.

Завідувач кафедри



М.А. Пригодій

I. Опис дисципліни
Опис початкової дисципліни ПП 2.10

Загальні характеристики дисципліни	Навчальне навантаження з дисципліни		Методи навчання і форми контролю
Галузь знань 01 Освіта/педагогіка <i>(шифр, назва)</i>	Кількість кредитів – 3 ЄКТС		<i>Методи навчання</i> Лекції із застосуванням презентацій.
Спеціальність 015 Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)	Загальна кількість годин – 90		
Освітній рівень бакалавр <i>(бакалавр/магістр)</i>	<i>Денна</i>	<i>Заочна</i>	Лабораторні заняття виконуються як індивідуальне вирішення ситуаційних завдань
	Лекції:		
Статус дисципліни нормативна	14	-	<i>Форми поточного контролю</i> Модульні контрольні роботи
Рік вивчення дисципліни за навчальним планом (2020)	25	-	
Семестр IV	Індивідуальна робота:		
	Самостійна робота:		
Тижневе навантаження (год.) - аудиторне: 4 семестр – 2 год. - самостійна робота: 3 год.	51	-	<i>Форма підсумкового контролю</i> Залік
	Співвідношення аудиторних годин і годин СРС:		
<i>Мова навчання – українська</i>	1/1,3		
<i>Передумови навчання</i> «Вища математика», «Виробниче навчання»			

Предметом вивчення дисципліни «Логістика в ресторанному господарстві» є логістичні процеси матеріальних, сервісних, інформаційних та фінансових потоків у закладах ресторанного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки: Вивчення навчальної дисципліни «Логістика в ресторанному господарстві» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу науково-предметної підготовки: «Вища математика», «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Виробниче навчання», «Стандартизація, сертифікація та метрологія».

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного

господарства», «Організація готельно-ресторанного господарства» та написанні бакалаврської роботи.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Логістика в ресторанному господарстві» є формування у студентів системних знань і розуміння концептуальних основ логістики та набуття навичок самостійної роботи щодо ефективного управління матеріальними, сервісними, фінансовими та інформаційними потоками у закладах ресторанного господарства на основі концепцій та принципів логістики.

Для досягнення цієї мети перед майбутніми фахівцями ставляться такі *основні завдання*:

- вивчення теоретичних основ нового наукового напрямку – логістики та трансформація і адаптація практичного досвіду управління виробничими процесами у закладах ресторанного господарства;
- опанування студентами методичним інструментарієм розробки та реалізації завдань логістики у ресторанному бізнесі;
- набуття навиків оцінки наслідків здійснення логістичних рішень.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основи теорії та методології логістики; – логістичну сутність економічної ефективності виробничих та сервісних процесів; – методи оптимізації руху та використання матеріальних та інформаційних потоків на підприємствах; – сутність логістики запасів, постачання у ресторанному господарстві; – сутність транспортної, виробничої, збутової, сервісної, інформаційної логістики у ресторанному господарстві – основні положення логістичної концепції управління виробництвом; – основні положення логістичного сервісу, логістичні принципи обслуговування споживачів. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> – застосовувати логістичні методи і прийоми, використовувати основи логістики в організації технологічного процесу підприємства; – планувати постачання і збут продукції на підприємстві; – застосовувати системний підхід в управлінні закладами ресторанного господарства 	<p>ФК14.</p> <p>Здатність аналізувати та оптимізувати технологічні процеси виробництва та надання послуг, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконалення, модернізацією технологічного обладнання та устаткування готельного та ресторанного господарства.</p>

	- застосувати комп'ютерні технології в плануванні логістики збуту і постачання.	
--	---	--

III. Тематичний план дисципліни

На вивчення навчальної дисципліни «Логістика в ресторанному господарстві» відводиться 3 кредити ЄКТС 90 годин (4 семестр).

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Індивідуальні години				Самостійна робота
			Всього	Лекції	Практичні	Лабораторні	
1.	Тема 1. Концептуальні основи логістики	8	1	1			7
2.	Тема 2. Логістика постачання	9	2	1		1	7
3.	Тема 3. Логістика запасів	8	1	-		1	7
4.	Тема 4. Транспортна логістика	8	1	-		1	7
5.	Тема 5. Виробнича логістика закладів ресторанного господарства	9	2	1		1	7
6.	Тема 6. Збутова логістика у ресторанному господарстві	8	1	1			7
7.	Тема 7. Логістичний сервіс у ресторанному господарстві	8	1	1			7
8.	Тема 8. Інформаційна логістика у ресторанному господарстві	7		-			7
Види контролю	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						
	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
Підсумк. контроль	ЗАЛІК						
Всього годин:		64	9	5		4	56

4. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ ТА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год.
<p>Оволодіння теоретичними знаннями щодо сутності, завдань, правил та об'єктів дослідження логістики, уцінення ролі та місця логістики в забезпеченні конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного господарства.</p>	<p>Лекція 1. Концептуальні основи логістики у ресторанному господарстві</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність, правила, завдання логістики. 2. Концепції логістики та їх застосування у закладах ресторанного господарства. 3. Системний підхід як методологічна база логістики. 4. Логістика як інструментарій ринкової економіки, фактор підвищення конкурентоспроможності підприємства. <p>Література Основна: 1. Додаткова: 2 - 5 Електронний ресурс: 6 - 8.</p>	1
	<p>Самостійна робота.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вивчити із періодичних та Інтернет-джерел інформації про актуальність та сучасні тенденції використання логістики у ресторанному господарстві. ▪ Обрати тип (ресторан, бар, кафе), потужність (кількість місць) та спеціалізацію закладу ресторанного господарства, обґрунтувати його концепцію щодо організації виробництва продукції та обслуговування. Змодельовати логістичну систему у закладі. 	7
<p>Набуття знань щодо логістичного підходу до постачання у ЗГРГ з</p>	<p>Лекція 2. Логістика постачання у ресторанному господарстві</p> <p><i>План лекції</i></p>	1

<p>максимально можливою ефективністю та практичного застосування системи постачань «точно в термін».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та основні завдання логістики постачання у ресторанному господарстві. 2. Передумови впровадження логістики постачання у ресторанному господарстві. 3. Основні етапи процесу закупівлі. 4. Критерії та етапи вибору постачальника. 5. Методи закупівлі та практичне застосування логістичної концепції постачань "точно в термін". <p>Література Основна: 1. Додаткова: 2 - 5 Електронний ресурс: 6 - 8.</p>	
	<p>Самостійна робота. Зібрати та проаналізувати із періодичних та Інтернет-джерел інформативні матеріали щодо постачальників та організації логістики постачання закладів ресторанного господарства за однією групою продуктів (наприклад: молочні продукти, м'ясні та рибні товари, овочева продукція, бакалійні товари тощо) щодо їх якості, ціни, умов розрахунків, можливості постачання у ЗРГ, які будуть використані у лабораторній роботі №1.</p>	7
<p><i>Демонстрація вміння аналізувати, вибирати та обґрунтовувати постачальників за сукупними критеріями та їх питомій вазі.</i></p>	<p>Лабораторна робота №1. Ситуаційна вправа «Вибір постачальника» Завдання</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проаналізувати потенційних постачальників за визначеними критеріями. 2. Провести оптимізацію постачальників, розрахувавши їх рейтинг за критеріями та їх питомій вазі. 3. Обґрунтувати вибір постачальника товарів. 	1
<p>Формування знань щодо логістичного підходу до створення запасів у ЗГРГ з</p>	<p>Лекція 3. Логістика запасів у ресторанному господарстві План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Матеріальні запаси у ресторанному господарстві. 	1

<p>максимально можливою ефективністю та практичного застосування ABC та XYZ аналізу в управлінні матеріальними запасами.</p>	<p>2. Мотиви створення матеріальних запасів та їх види. 3. Оптимізація та моделі управління запасами. 4. Логістичні системи управління матеріальними запасами. 5. Аналіз ABC та XYZ в управлінні матеріальними запасами. Література Основна: 1. Додаткова: 2 - 5 Електронний ресурс: 6 - 8.</p>	
	<p>Самостійна робота.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Дослідити із періодичних та Інтернет-джерел сучасні підходи до створення запасів у закладах ресторанного господарства. ▪ Змодельювати потребу у продуктах для обраного закладу на тиждень (СР до лекції 1), враховуючи попит на продукцію. 	7
<p><i>Формування практичних навичок щодо використання ABC та XYZ-аналізів для розроблення стратегії постачання та створення запасів у закладах готельно-ресторанного господарства.</i></p>	<p>Лабораторна робота №2. Кейс «Розробка стратегії постачання та створення запасів»</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Провести ABC-аналіз асортименту товарів з урахуванням частки запасів по кожній позиції в загальному об'ємі запасів та зробити рекомендації з приводу управління запасами для різних груп товарів. 2. Провести XYZ-аналіз для розділення товарів на групи з урахуванням ступеня нерівномірності попиту по кожній асортиментній позиції і побудувати матрицю ABC- XYZ. 3. Зробити висновки і пропозиції щодо політики створення запасів для різних товарів. 	1
<p>Оволодіння теоретичними знаннями щодо використання зовнішнього транспорту в організації руху матеріальних ресурсів у ресторанному господарстві, сучасних систем</p>	<p>Лекція 4. Транспортна логістика у ресторанному господарстві</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність, завдання транспортної логістики. 2. Специфічні особливості використання транспортних засобів у транспортній логістиці закладів ресторанного господарства. 3. Критерії вибору перевізника. 	1

<p>доставки вантажів та аутсорцінгу у готельно-ресторанному господарстві.</p>	<p>4. Види та планування транспортного маршруту у ресторанному господарстві. Література Основна: 1. Додаткова: 2 - 5 Електронний ресурс: 6 - 8.</p>	
	<p>Самостійна робота. Зібрати та проаналізувати із періодичних та Інтернет-джерел сучасні системи доставки вантажів: унімодальні, інтермодальні, термінальні перевезення та аутсорсинг у ресторанному господарстві.</p>	7
<p><i>Демонстрація вміння оцінювати роль та місце транспорту в логістичній системі закладів готельно-ресторанного господарства, вибирати схему доставки товарів, оптимізувати маршрут.</i></p>	<p>Лабораторна робота №3. Кейс «Розвиток бізнесу: новий союз – ресторан і транспортна компанія» <i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначити роль і місце транспортних компаній в логістичній системі закладів ресторанного господарства. 2. Проаналізувати логістичні послуги, які надаються транспортною компанією. 3. Розробіть концепцію транспортної логістики для закладу ресторанного господарства, що планує надавати послуги по доставці обідів в офіси. 	1
<p>Формування теоретичних знань щодо логістики виробництва, логістичної концепції управління виробництвом та її ефективністю, забезпеченням гнучкості виробництва.</p>	<p>Лекція 5. Виробнича логістика закладів ресторанного господарства <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Завдання і функції виробничої логістики. 2. Внутрішньовиробнича логістична система у ресторанному господарстві. 3. Логістична концепція організації виробництва у ресторанному господарстві 4. Забезпечення гнучкості виробництва 5. Логістичні системи керування матеріальними потоками у виробництві <p>Література: Основна: 1.</p>	2

	Додаткова: 2 - 5 Електронний ресурс: 6 - 8.	
	Самостійна робота. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Дослідити із періодичних та Інтернет-джерел логістику виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства: виробництво напівфабрикатів та готової продукції. ▪ Розробити меню для обраного закладу. 	5
<i>Набуття практичних навичок аналізувати та оптимізувати технологічний процес, використовувати логістичний інструментарій для підвищення ефективності функціонування ЗРГ.</i>	Лабораторна робота №4. Кейс «Логістичні підходи до організації технологічного процесу у закладах ресторанного господарства» <i>Завдання</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Провести ABC-XYZ аналіз реалізованої продукції закладу та визначити прибуткові та нерентабельні для закладу страви. 2. Розробити концепцію удосконалення асортименту страв в меню. 	2
<i>Вивчення світового досвіду щодо вибору збутової стратегії в логістичній системі ЗГРГ, оптимізації збутової діяльності закладів ресторанного господарства, знайомство із логістичними концепціями і системами у сфері розподілу продукції.</i>	Лекція 6. Збутова логістика у ресторанному господарстві. <i>План лекції</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та основні завдання збутової логістики у ресторанному господарстві. 2. Канали збуту в логістичній системі закладів ресторанного господарства. 3. Побудова каналів збуту у ресторанному господарстві. 4. Оптимізація збутової діяльності закладів ресторанного господарства. 5. Логістичні концепції і системи в сфері розподілу продукції. Література Основна: 1. Додаткова: 2 - 5 Електронний ресурс: 6 - 8.	2

	<i>Самостійна робота.</i> Дослідити із періодичних та Інтернет-джерел шляхи розширення збуту кулінарної продукції та послуг у закладах ресторанного господарства із використанням логістики.	5
Вивчення сутності логістичного сервісу та його специфіки у ресторанному господарстві, логістичних принципів надання послуг ресторанного господарства.	Лекція 7. Логістичний сервіс у ресторанному господарстві <i>План лекції</i> 1. Значення і сутність логістичного сервісу. 2. Формування системи логістичного сервісу. 3. Критерії логістичного обслуговування споживачів. 4. Управління якістю логістичних процесів. Література Основна: 1. Додаткова: 3, 5 Електронний ресурс: 6 - 8.	1
	<i>Самостійна робота.</i> Дослідити із періодичних та Інтернет-джерел особливості сервісу послуг закладів ресторанного господарства.	7

<p>Оволодіння сучасними інформаційними технологіями логістичного управління у ресторанному господарстві, автоматизованими робочими місцями офіціанта, адміністратора, шеф-кухаря та інших при формуванні АСУ закладів ресторанного господарства.</p>	<p>Лекція 8. Інформаційна логістика у ресторанному господарстві <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та основні принципи інформаційної логістики. 2. Логістичні інформаційні системи. 3. Використання в логістиці технології автоматизованої ідентифікації штрихових кодів. <p>Література Основна: 1. Додаткова: 3, 5 Електронний ресурс: 9.</p>	<p>1</p>
	<p>Самостійна робота. Охарактеризувати сучасні інформаційні системи у ресторанному господарстві</p>	<p>7</p>

V. Контроль якості знань студентів

5.1. *Форми і методи поточного контролю*

Поточний контроль. Студенти виконують навчальну програму з дисципліни як в аудиторії, так і позааудиторно: виконують лабораторні роботи, здають самостійну роботу із тем дисципліни, які оцінюються у відповідності до розробленої системи балів, яка наводиться у розділі VI.

Кількість балів, які студент може набрати під час вивчення дисципліни складає 60 балів. Вивчення навчальної програми дисципліни закінчується написанням **модульної контрольної роботи**, яка представляє собою набір тестових завдань та вирішення практичного завдання і оцінюється у 40 балів.

5.2. *Форми і методи підсумкового контролю*

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Логістика в ресторанному господарстві» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі **заліку**.

5.3. *Критерії оцінювання знань студентів*

Студенти опановують знання, передбачені навчальною програмою з дисципліни як аудиторно, так і під час виконання лабораторно-практичних робіт, які оцінюються у відповідності до розробленої системи балів під час поточного, модульного та підсумкового контролів.

Самостійна робота включає вивчення лекційного матеріалу, рекомендованої навчальної літератури та підготовку до лабораторно-практичних занять, вирішенню та захисту ситуаційних вправ, виконання індивідуальних завдань, огляду нової літератури, матеріалів періодики і Інтернет-ресурсів, збір додаткової інформації тощо.

Контроль за самостійною підготовкою студентів здійснюється через проведення тестування, співбесіди та захист лабораторно-практичних та індивідуальних завдань, складання заліку.

Підсумкова кількість балів після закінчення вивчення навчальної дисципліни переводиться в оцінку за національною системою та шкалою ECTS.

Якщо студент: засвоїв теоретичний зміст дисципліни в повному обсязі; сформував системне мислення, володіє методичним інструментарієм та набув навичок застосування логістичних концепцій і методів у закладах ресторанного господарства; засвоїв практичні принципи управління загальним логістичним процесом у ресторанному господарстві; аргументовано і логічно формулював висновки та робив узагальнення, глибоко і всебічно розкривав зміст питань, які обговорювалися; вільно оперував науковими термінами та поняттями, викладав матеріал літературною мовою; постійно готувався до навчальних занять; виявив творчі здібності та вміння виконувати індивідуальні та колективні завдання, самостійно здобувати знання, знаходити відповідні джерела інформації; здійснював підготовку завдань за допомогою різних технічних засобів та програмних продуктів; працював із нормативними та законодавчо-інструктивними документами, додатковою літературою, Інтернет-ресурсами; своєчасно та якісно виконав усі передбачені програмою дисципліни завдання,

але допускав при усних або письмових відповідях, тестуванні і виконанні індивідуального завдання окремі неточності, студент після закінчення семестру може отримати від 90 до 100 балів, що відповідає оцінці "А" за шкалою ECTS.

Якщо студент: засвоїв теоретичний зміст дисципліни в повному обсязі, сформував системне мислення, володіє методичним інструментарієм та набув навичок застосування логістичних концепцій і методів у закладах ресторанного господарства; засвоїв практичні принципи управління загальним логістичним процесом у ресторанному господарстві та оволодів практичними навичками та вміннями; творчо підходив до вирішення завдань, вільно розв'язував їх; доказово розкривав основні положення теми; повно, чітко та логічно відповідав на поставлені питання, показав розуміння сутності теорій, понять, предметів, явищ тощо; викладав матеріал літературною мовою, оперував науковими термінами та поняттями; виявив

здатність практично оцінювати окремі факти, процеси; виконав усі передбачені програмою дисципліни завдання, у т.ч. модульного контролю та з самостійного опрацювання,

але недостатньо використовував додаткову літературу; при захисті ситуаційних вправ та виступах не досить повно й аргументовано викладав матеріал, під час письмового тестування і виконання індивідуального завдання допускав окремі помилки, студент після закінчення семестру може отримати від 80 до 89 балів, що відповідає оцінці "B" за шкалою ECTS.

Якщо студент: засвоїв теоретичний зміст дисципліни в повному обсязі; оволодів практичними навичками й вміннями; зіставляв, узагальнював, систематизував інформацію; давав повну, розгорнуту та аргументовану відповідь на поставлені питання; доказово розкривав основні положення теми та зміст питань, що обговорювались; формулював висновки з окремих питань; виконав завдання, передбачені програмою дисципліни, у т.ч. індивідуальне завдання, завдання модульного контролю та з самостійного опрацювання,

але допускав окремі помилки при тестуванні; виявив деякі недоліки при усних відповідях; не виявив належної активності при обговоренні питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи; недостатньо використовував додаткову літературу; виконав індивідуальне завдання, не дотримуючись вимог до оформлення, не виявив до нього творчий підхід, студент після закінчення триместру може отримати від 70 до 79 балів, що відповідає оцінці "C" за шкалою ECTS.

Якщо студент: засвоїв значну частину теоретичного матеріалу; виявив знання і розуміння основних теоретичних положень дисципліни; аналізував певні процеси; відповідав на питання, які обговорювались на занятті; формулював висновки з окремих питань; виконав завдання модульного контролю, індивідуальне завдання,

але допускав окремі помилки при усних відповідях, тестуванні; не виявив належної активності при обговоренні усних питань, старанності при

виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовував додаткову літературу; виконав не всі завдання для самостійної роботи; виконав індивідуальне завдання, не дотримуючись вимог до оформлення, студент після закінчення семестру може отримати від 65 до 69 балів, що відповідає оцінці "D" за шкалою ECTS.

Якщо студент: засвоїв основні теоретичні положення дисципліни; на значну частину матеріалу давав репродуктивні відповіді; виконав окремі завдання модульного контролю та індивідуальне завдання,

але допускав значну кількість суттєвих помилок при усних та письмових відповідях, тестуванні; не розумів сутності питань; не виявив належної активності на заняттях, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи; недостатньо використовував основну та додаткову літературу; не брав участь у виконанні колективних завдань, студент після закінчення семестру може отримати 60–64 балів, що відповідає оцінці "E" за шкалою ECTS.

Якщо студент: фрагментарно оволодів теоретичними питаннями, що становить незначну частину навчального матеріалу, поверхнево розкривав зміст питань, які розглядалися, не проявляв активності при їх обговоренні; допускав суттєві помилки при усних та письмових відповідях; поверхнево ознайомився з рекомендованою літературою; виконав індивідуальне завдання та завдання для самостійної роботи, не дотримуючись вимог до оформлення; не виконав завдання модульного контролю, студент після закінчення триместру може отримати від 35 до 59 балів, що відповідає оцінці "FX" за шкалою ECTS.

Якщо студент: оволодів матеріалом на рівні елементарного розпізнання та відтворення окремих фактів, предметів тощо; поверхнево розкривав зміст питань, які розглядалися, не виявив активності при їх обговоренні; допускав суттєві помилки при усних та письмових відповідях, тестуванні; на підсумковому занятті не зміг розкрити зміст окремих питань, передбачених програмою дисципліни; поверхнево ознайомився з рекомендованою літературою; не виконав завдання для

самостійної роботи та індивідуальне завдання; не брав участь у виконанні колективних завдань; не виконав завдання модульного контролю, студент після закінчення триместру може отримати від 1 до 34 балів, що відповідає оцінці "F" за шкалою ECTS.

Якщо протягом семестру студент отримав менш ніж 60 балів, він повинен до останнього підсумкового заняття самостійно вивчити передбачені програмою дисципліни теми, письмово відповісти на питання для самоконтролю за рекомендованою викладачем (під час індивідуально-консультативної роботи) навчально-методичною літературою або пройти повторний курс з цієї дисципліни

VI. Навчально-методична карта дисципліни

Види робіт	Оцінка виду роботи	Максимальна кількість
	бали	
4 семестр		
1.1. Виконання та захист лабораторно-практичних робіт	0 - 5	20
1.2. Конспект лекцій	0 - 2	16
1.3. Підготовка та захист самостійної роботи	0 - 3	24
Модульна контрольна робота	0 - 40	40
Усього		100

Зразок модульної контрольної роботи

Варіант №1

1. Дайте визначення понять, доповніть речення

- Матеріальний потік – це сукупність....
- Види сервісу: обслуговуючий, ...

2. Розкрийте питання

Сутність, завдання, функції виробничої логістики, забезпечення гнучкості виробництва у закладах ресторанного господарства.

3. Тести

1. *Концепція логістичного обслуговування представляє собою:*

А) систему поглядів на підвищення ефективності функціонування систем обслуговування на основі оптимізації матеріальних потоків;

Б) систему поглядів на підвищення ефективності функціонування систем обслуговування на основі максимізації рівня обслуговування;

В) систему поглядів, яка використовується на підприємстві для обслуговування споживачів.

2. Дайте вірне визначення «логістичний аутсорсинг» -

А) Передача всіх сторонніх невласних для організації логістичних функцій іншим компаніям,

Б) Розширення сфери діяльності підприємства в інші різні області та галузі, що не знаходяться в прямому зв'язку з його діяльністю,

В) Поглинання більш великим підприємством більш слабких компаній, які в новоорганізованій структурі відіграють роль філіалу,

3. Система управління запасами "точно в строк" передбачає:

А) Мінімізацію затрат на зберігання запасів;

Б) Збільшення кількості складів;

В) Зменшення ціни товару;

Г) Всі відповіді правильні.

4. Що таке логістика?

А) Мистецтво управління матеріальним потоком

Б) Мистецтво перевезення;

В) Підприємницька діяльність;

Г) Комерційна діяльність.

4. Практичне завдання

Провести ABC та XYZ – аналіз запасів

Найменування товару	Січень	Лютий	Березень	Середньо-місячний	Квартал	Питома вага
A1	10	15	20	15	45	0,1%
A2	200	180	210	197	590	1,7%
A3	300	350	340	330	990	2,8%
A4	3200	4000	3600	3600	10800	30,6%
A5	900	850	800	850	2550	7,2%
A6	100	110	100	103	310	0,9%
A7	700	800	900	800	2400	6,8%
A8	200	1800	230	743	2230	6,3%
A9	2300	2300	2300	2300	6900	19,6%
A10	280	300	310	297	890	2,5%
A11	40	80	60	60	180	0,5%
A12	1900	1950	1960	1937	5810	16,5%
A13	50	50	50	50	150	0,4%
A14	400	460	440	433	1300	3,7%
A15	20	60	35	38	115	0,3%
Всього	10600	13305	11355	11753	35260	100%

Загальна система оцінювання модульної контрольної роботи

Рівень	Кількість запитань	Кількість балів за одне запитання	Загальна кількість балів
1	2	2	4
2	1	10	10
3	4	2	8
4	1	18	18
Разом	8		40

Перелік питань, що виносяться на модульну контрольну роботу

1. Логістика – інструментарій ринкової економіки (загальні положення).
2. Сутність та правила логістики.
3. Роль та місце логістики в забезпеченні конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства.
4. Логістичні системи (загальні поняття).
5. Характеристика функціональних областей логістики.
6. Основні концепції логістики в готельному та ресторанному господарстві.
7. Планування потреб у матеріалах, ресурсах.
8. Мета та завдання збутової логістики.
9. Джерела інформації та аналіз даних про збутову діяльність закладів готельного та ресторанного господарства.
10. Взаємозв'язок логістики і маркетингу.
11. Вибір збутової стратегії.
12. Взаємозв'язок збутової, виробничої та сервісної стратегії закладів готельного та ресторанного господарства.
13. Принципи побудови інформаційних логістичних систем.
14. Сучасні інформаційні технології логістичного управління.
15. Електронна торгівля послугами готельного і ресторанного господарства.
16. Розвиток технології “віртуальне підприємство”.
17. АСУ закладів готельного та ресторанного господарства.
18. Виробнича логістика, завдання, функції.

19. Внутрішньовиробнича логістична система закладів готельного та ресторанного господарства.
20. Традиційні і логістичні принципи управління виробництвом.
21. “Виштовхуючи та витягуючи” системи управління матеріальними потоками у ресторанному господарстві.
22. Планування асортименту і обсягів виробництва конкурентоспроможної продукції.
23. Якісна та кількісна гнучкість виробництва.
24. Вибір виробничих логістичних систем для різних типів закладів ресторанного господарства.
25. Логістичний сервіс у готельному і ресторанному господарстві (загальні поняття).
26. Надання послуг як засіб забезпечення конкурентоспроможності підприємства.
27. Технології роботи з клієнтами.
28. Логістичні принципи обслуговування споживачів.
29. Основи оптимізації послуг для різних сегментів споживачів готельного та ресторанного господарства.
30. Загальні та специфічні елементи обслуговування.
31. Модель оцінки ефективності ступеня задоволеності споживачів.
32. Моделі дослідження якості сервісу в логістичних системах готельного та ресторанного бізнесу.
33. Основи логістики постачання у готельному та ресторанному бізнесі. 34. Закупівельна логістика у готельному та ресторанному господарстві: мета, завдання, функції.
34. Фактори, що впливають на закупівельну логістику.
35. Особливості логістичного підходу до матеріально-технічного постачання у закладах готельного та ресторанного господарства.
36. Вибір методу, моменту закупівлі товарів та оплати поставок.
37. Критерії та етапи вибору постачальника.

38. Оптимізація закупівельних рішень при постачанні закладів готельного та ресторанного господарства сировини, напівфабрикатів та готової продукції.
39. Вирішення задачі "зробити чи купити".
40. Проблема створення ланцюгів постачання.
41. Обґрунтування економічно вигідного обсягу замовлення.
42. Автоматизовані системи закупівлі товарів. Електронні каталоги постачальників, підтримка бази даних у режимі реального часу.
43. Логістика матеріальних запасів у готельному та ресторанному господарстві (загальні положення).
44. 45. Типи запасів та критерії їх оптимізації.
45. Визначення оптимального рівня запасів на складі, виробництві та у сфері збуту закладів ресторанного господарства.
46. Використання ABC та XYZ аналізів для визначення політики управління контролю запасів.
47. Поточні та страхові запаси у готельному та ресторанному господарстві та їх роль. Дослідження поповнення запасів. Система контролю стану запасів.
48. Основи транспортної логістики у готельному та ресторанному бізнесі.
49. Роль транспорту в організації руху матеріальних ресурсів у готельному та ресторанному господарстві.
50. Оцінка транспортної складової у вартості послуг готельного та ресторанного господарства.
51. Основні рішення при транспортуванні різних видів сировини, напівфабрикатів та готової продукції.
52. Вимоги до транспортних засобів. Критерії вибору виду транспорту.
53. Види транспортних маршрутів. Фактори, що впливають на вибір схеми доставки товарів. Планування транспортного маршруту.
54. Організація доставки за схемами "точно в термін" та "від дверей до дверей".

55. Організація доставки продукції за індивідуальними замовленнями споживачів.
56. Критерії вибору перевізника.
57. Вирішення задачі "зробити чи купити" при оптимізації доставки продуктів: формування власного парку транспортних засобів чи співпраця зі спеціалізованими транспортними підприємствами.
58. Основи логістики управління персоналом в закладах ресторанного господарства.
59. Системний підхід при управлінні закладами готельного та ресторанного господарства.
60. Порівняльний аналіз традиційної та логістичної концепції управління закладами ресторанного бізнесу.

VII. Основні й допоміжні інформаційні джерела для вивчення курсу

7.1. Нормативна література:

Основна

1. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. /Н.М. Зубар, М.Ю. Григорак. – К., Центр учбової літератури, 2019. – 312 с.

Додаткова

2. Марченко В.М. Логістика: Підручник/ В.М. Марченко, В.В. Шутюк. – К.: Видавничий дім «Артек», 2018. — 312 с. Режим доступу: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/36003/1/Logistyka_Marchenko.pdf
3. Логістика: теорія та практика : навч. посіб. / В.Кислий [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Сумський держ. ун-т. - К. : Центр учбової літератури, 2010. – 359 с.
4. Дудар Т.Г. Основи логістики : навчальний посібник / Т.Дудар, Р.Волошин. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 171 с.
5. Хромов О.П. Логістика : навч. посіб. / О. Хромов. – Харків : Бурун Книга, 2012. – 223 с.

Електронні ресурси

6. Кальченко А. Г. Логістика [Електронний ресурс]: підручник. — К.: КНЕУ, 2003. — 284 с. — Режим доступу: <https://studentbooks.com.ua/content/view/126/76/>
7. Гурч Л. М. Логістика [Електронний ресурс]: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. — К. : ДП «Видавничий дім «Персонал», 2008. — 560 с. : — Режим доступу: http://maup.com.ua/assets/files/lib/book/p09_07.pdf
8. Логістика: Теорія та практика [Електронний ресурс]: навч. посіб./ Кислий В.М., Біловодська О.А., Олефіренко О.М., Соляник О.М. – К: Центр учбової літератури, 2010. – 360 с. — Режим доступу:

https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream/123456789/38038/1/Bilovodska_Kyslyi_Olefirenko_Solyanyk.pdf

9. Расулова А. М. Логістичне управління підприємствами ресторанного господарства. — Режим доступу:

http://www.investplan.com.ua/pdf/16_2015/17.pdf

VIII. Доповнення та зміни, внесені до робочої програми в 20__/20__ н.р.¹

¹ Доповнення та зміни до робочої програми додаються на окремому аркуші, затверджуються на засіданні кафедри на початку навчального року.