



Зубар Надія Миколаївна

кандидат технічних наук, доцент
професор кафедри промислової
інженерії та сервісу
zubamadia@gmail.com

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

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Логістика у ресторанному господарстві»

I. Основна мета дисципліни	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.
II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців	Спеціальність 015 Професійна освіта Спеціалізація 015.16 Сфера обслуговування Освітня програма Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа ПП 2.10 Цикл професійної підготовки
III. Програмні результати навчання	ПР16. Уміти організувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання ресторанних послуг, знаходити організаційні рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, і нести за них відповідальність. ПР17. Знати та вміти організувати сервісну діяльність відповідно до рекреаційних потреб споживачів готельно-ресторанних послуг та забезпечувати їх якість, застосовуючи сучасні сервісні технології, нові форми і способи обслуговування та впровадження останніх досягнень зарубіжного досвіду у сфері гостинності.
IV. Короткий зміст дисципліни	Тема 1. Концептуальні основи логістики Тема 2. Логістика постачання Тема 3. Логістика запасів Тема 4. Транспортна логістика Тема 5. Виробнича логістика закладів ресторанного господарства Тема 6. Збутова логістика у ресторанному господарстві Тема 7. Логістичний сервіс у ресторанному господарстві Тема 8. Інформаційна логістика у ресторанному господарстві
V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни	Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу
VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни	На вивчення дисципліни відводиться 90 годин (3 кредити ЄКТС), з яких: лекційних – 14 год., лабораторних – 25 год., самостійної роботи – 51 год. Дисципліна викладається у 4 семестрі.
VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни	1. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. /Н.М. Зубар, М.Ю. Григорак. – К., Центр учбової літератури, 2019. – 312 с. 2. Расулова А. М. Логістичне управління підприємствами ресторанного господарства. – Режим доступу: http://www.investplan.com.ua/pdf/16_2015/17.pdf 3. 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 4. Расулова А. М. Логістичне управління підприємствами ресторанного господарства.

VIII. Система оцінювання

Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань.
Підсумковий контроль: залік у 4 семестрі.

За шкалою університету	Визначення	Критерії оцінювання
35-30	<i>Відмінно</i>	ставиться за повне та міцне знання матеріалу в заданому обсязі. Під час усної відповіді мова студента має бути логічно виваженою, правильною. До того ж студент повинен виявляти творчу самостійність, вільне володіння науковим апаратом, знання спеціальної літератури, власні переконання та уміння їх захищати, високу комунікативну культуру, уміння робити практичні висновки, творчо та креативно мислити.
30-20	<i>Добре</i>	ставиться за міцні знання навчального матеріалу але дещо в обмеженому і звуженому прояві тих якостей, які служать критерієм відмінної відмітки, немає тієї свободи викладу матеріалу, як у першому випадку, допускаються незначні помилки (не більше 1-2). При побудові відповіді студент повинен проявляти творчу самостійність, використовувати науковий апарат, знати спеціальну літературу тощо.
20-10	<i>Задовільно</i>	ставиться за знання матеріалу, за виконання поставленого завдання. У цьому випадку студент може й не виявляти самостійності суджень. Відчувається, що він дещо просто “вивчив”. Однак загалом студент знає матеріал, хоча й з помітними помилками, вадами засвоєння, але такими, що не перешкоджатимуть його майбутній практичній діяльності. Студент повинен мати певне уявлення про практичне застосування знань, може знайти нові приклади або умови їх застосування на практиці. Знає спеціальну літературу, але, можливо, не всю і не може дати достатньої критичної оцінки. Володіє необхідними уміннями. Можливі недоліки в аспекті комунікативної культури.
10-1	<i>Незадовільно</i>	ставиться за незнання матеріалу, велику кількість помилок у мовленні. Відповідь невірна. Уміннями і навичками студент володіє. Інформаційних джерел зовсім не знає.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
65-69	D		
60-64	E	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	