

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Назва освітнього компонента <i>Нормативний/вибірковий</i>	Управління і планування готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Нормативний
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2023-2024 / 5,6 семестр / 3 курс
Науково-педагогічний працівник	Бабко Н.М.
Профайл НПП	
Контактний тел.	0973324513
E-mail:	natalia.babko@ukr.net
Сторінка курсу в ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=5816
Консультації	<i>Онлайн-консультації:</i> через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького

1. АНОТАЦІЯ

Освітній компонент «**Управління і планування готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**» є складовою системи підготовки здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». Він належить до циклу нормативних.

Предметом освітнього компоненту «**Управління і планування готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**» є процес планування і контролю діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу; технологія управління матеріальними, інформаційними, фінансовими та іншими потоками в сучасних умовах господарювання.

Підвищення ефективності та структурна перебудова суспільного виробництва в сучасних умовах становлення ринкової економіки України зумовлює нові підходи до планування господарської діяльності підприємств як основної функції управління підприємством. Значення планування господарської діяльності визначається тим, що в його процесі визначаються напрямки, темпи і пропорції розвитку виробничої системи будь-якого рівня, основні показники її функціонування у визначеному періоді, а також збалансована забезпеченість управлінських рішень визначених завдань необхідними ресурсами.

Вивчення освітнього компоненту допоможе здобувачам вищої освіти більш детально і глибше розібратися з принципами господарської діяльності підприємств в сучасних умовах, навчитись сучасним методам техніко-економічного обґрунтування підприємницьких проєктів, створення нормативної бази, розрахунку планових завдань.

Контроль за видами діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо першого та другого модуля.

За результатами суми балів, набраних за дві періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Метою освітнього компоненту є формування системи знань з методології розроблення перспективних і поточних планів у діяльності підприємства та контролю їх виконання; формування знань і розуміння концептуальних основ логістики, теорії й практики розвитку цього напрямку в управлінні та набуття навичок самостійної роботи щодо засвоєння навчального матеріалу стосовно сучасних методів управління матеріальними та іншими потоками в сучасних умовах господарювання.

Завдання освітнього компоненту – надбання вміння узагальнювати теоретико-практичні матеріали, вивчення основ теорії логістичного менеджменту, етапів розвитку логістичного менеджменту, логістично орієнтованої системи управління підприємством, інструментарію логістичного управління; розуміння логістичної стратегії підприємства (аналіз складових логістичної стратегії підприємства, класифікація логістичних стратегій); сутність та основні характеристики організації логістичного управління, централізація і децентралізація організації логістичного управління; опанування форм, методів і процесу планування і контролю; вивчення структури і технології розроблення типових планів щодо економічного і соціального розвитку підприємства, складу показників і методики їх розрахунку, оптимізація виробничої програми.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

1. Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності та туристичної індустрії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

2. Загальні (фахові) компетентності:

ЗК 05.Здатність працювати в команді.

ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного, туристичного та рекреаційного господарства.

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
Кількість годин	46	62	132

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Політика академічної поведінки та етики:

- Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом;
- Вчасно виконувати завдання семінарів та питань самостійної роботи;
- Вчасно та самостійно виконувати контрольні-модульні завдання;
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет ресурсів та інших джерел інформації здобувач повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
БЛОК I. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ОСНОВИ ЛОГІСТИКИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ						
8	Тема 1. Концептуальні основи логістики в готельному та ресторанному бізнесі.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1 – 5 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема 2. Моделювання логістичних систем у готельному та ресторанному бізнесі	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1 – 5 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
БЛОК II. ФУНКЦІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ ЛОГІСТИЧНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ						
8	Тема 3. Логістика постачання у готельному та ресторанному бізнесі	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.)	Література: 1 – 5	Відповіді на питання,	5	впродовж першого навчального

		Самостійна робота (4 год.)	Інформаційні ресурси: 1-4	розв'язання задач		семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема 4. Логістика запасів у готельному та ресторанному бізнесі	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1 – 5 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, розв'язання задач	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема 5. Транспортна логістика у готельному та ресторанному господарстві	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1 – 5 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, розв'язання задач	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
8	Тема 6. Логістична система виробництва у готельному та ресторанному бізнесі	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1 – 5 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, розв'язання задач	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
8	Тема 7. Збутова логістика у готельному та ресторанному бізнесі	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1 – 85 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, тестові завдання		впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
8	Тема 8. Логістичний сервіс у готельному та ресторанному бізнесі	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1 – 5 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, тестові завдання		впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

8	Тема 9. Інформаційна логістика у готельному та ресторанному бізнесі	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1 – 5 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, тестові завдання		впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
БЛОК III. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ПЛАНУВАННЯ І КОНТРОЛЮ						
8	Тема 10. Сутність планування та особливості його здійснення на підприємстві	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, тестові завдання		впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема 11. Система планів підприємства	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, розв'язання задач		впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема 12. Маркетингові дослідження, планування збуту і контролю продукції	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Написання рефератів		впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема 13. Виробництво продукції	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, розв'язання задач	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема 14. Оперативно-календарне планування і контроль	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10	Відповіді на питання,	5	впродовж другого навчального

		Самостійна робота (4 год.)	Інформаційні ресурси: 1-4	розв'язання задач, тестові завдання		семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема 15. Матеріально-технічне забезпечення виробництва	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Тестові завдання		впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема 16. Забезпечення операційної діяльності виробничою потужністю	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (4 год.) Самостійна робота (9 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Написання рефератів		впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)

БЛОК IV. СИСТЕМА ПЛАНУВАННЯ І КОНТРОЛЮ НА ПІДПРИЄМСТВІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

15	Тема 17. Персонал і оплата праці	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (4 год.) Самостійна робота (9 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Підготовка презентацій	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
15	Тема 18. Виробнича інфраструктура	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (4 год.) Самостійна робота (9 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, розв'язання задач	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
15	Тема 19. Витрати виробництва	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (4 год.) Самостійна робота (9 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси:	Відповіді на питання, розв'язання задач	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)

			1-4			контроль)
15	Тема 20. Фінансове планування і контроль на підприємстві	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (4 год.) Самостійна робота (9 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Відповіді на питання, розв'язання задач	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
15	Тема 21. Планування і контроль оновлення продукції	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (4 год.) Самостійна робота (9 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Підготовка презентацій		впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
15	Тема 22. Організаційно-технічний розвиток	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (4 год.) Самостійна робота (9 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Підготовка рефератів		впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
15	Тема 23. Бізнес-планування	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (4 год.) Самостійна робота (9 год.)	Література: 1, 2, 3, 7, 10 Інформаційні ресурси: 1-4	Підготовка рефератів, тестування		впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)

7.2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Тема 1. Концептуальні основи логістики в готельному та ресторанному бізнесі	1. Основні поняття й визначення логістики. 2. Системний підхід як методологічна база логістики. 3. Властивості логістичних систем, її типи. 4. Основні принципи логістичних систем.
Тема 2. Моделювання логістичних систем у	1. Передумови розвитку логістики у готельному та ресторанному бізнесі.

готельному та ресторанному бізнесі.	<ol style="list-style-type: none"> 2. Мета та завдання логістичних систем в ГРБ. Функціональні області застосування логістичних систем. 3. Моделювання логістичної системи та зміст логістичного ланцюга у готельному та ресторанному бізнесі. 4. Логістичне управління у готельному та ресторанному бізнесі.
Тема 3. Логістика постачання в готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та основні завдання систем постачання в готельному та ресторанному бізнесі. 2. Передумови впровадження логістики постачання у готельному та ресторанному господарстві. 3. Основні етапи процесу закупівлі. 4. Критерії та етапи вибору постачальника. 5. Методи закупівлі та практичне застосування системи постачань «точно в термін».
Тема 4. Логістика запасів у готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Матеріальні запаси у готельному та ресторанному бізнесі. 2. Мотиви створення матеріальних запасів та їх види. 3. Оптимізація та моделі управління запасами. 4. Логістичні системи управління матеріальними запасами. 5. Сутність методів ABC-XYZ аналізу в управлінні матеріальними запасами.
Тема 5. Транспортна логістика у готельному та ресторанному господарстві	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність, завдання логістичних транспортних систем. 2. Вибір виду і типу транспортних засобів. 3. Види та планування транспортних маршрутів. 4. Критерії вибору перевізника.
Тема 6. Логістична система виробництва у готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Завдання та функції виробничої логістики. 2. Внутрішньовиробнича логістична система у ресторанному господарстві. 3. Логістична концепція організації виробництвом у закладах ресторанного господарства. 4. Забезпечення гнучкості виробництва. 5. Логістичні системи керування матеріальними потоками у виробництві.
Тема 7. Збутова логістика у готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та основні завдання збутової логістики у готельному та ресторанному господарстві. 2. Логістичні канали збуту в логістичній системі закладів готельного та ресторанного господарства. 3. Побудова логістичної системи збуту в готельному та ресторанному бізнесі. 4. Оптимізація збутової діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. 5. Логістичні концепції і системи у сфері розподілу продукції.
Тема 8. Логістичний сервіс у готельному та	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні поняття, зміст та задачі логістичного сервісу.

ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 2. Формування системи логістичного сервісу. 3. Критерії логістичного обслуговування споживачів. 4. Управління якістю логістичних процесів.
Тема 9. Інформаційна логістика у готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бронювання та управління номерами готелю. 2. Впровадження систем онлайн-замовлень для забезпечення зручності клієнтів та ефективного управління. 3. Інвентаризація та постачання 4. Клієнтське обслуговування та зворотний зв'язок.
Тема 10. Сутність планування та особливості його здійснення на підприємстві	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність планування. Предмет, зміст та задачі курсу. 2. Сучасні методологічні підходи до планування господарської діяльності та філософські концепції планування. 3. Системний підхід та раціональний вибір у плануванні.
Тема 11. Система планів підприємства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Система планів підприємства, їх зміст, особливості, взаємозв'язок. 2. Методи та інструментарій розробки планів, їх інформаційна та нормативна база. 3. Організаційні форми планування.
Тема 12. Маркетингові дослідження, планування збуту і контролю продукції	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дослідження цільової аудиторії, конкурентів, тенденцій ринку, попиту на продукцію. 2. Сегментація ринку, оцінка попиту. 3. Стратегія розподілу: вибір каналів збуту, оптимального місця розташування точок продажу. 4. Встановлення цін на продукцію на основі конкурентоспроможності, витрат виробництва та споживчої цінності. 5. Розробка маркетингових стратегій, рекламних кампаній, акцій та інших заходів для просування продукції на ринку. 6. Моніторинг виробництва і аналіз продажів.
Тема 13. Виробництво продукції	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виробнича програма підприємства, її зміст та основні завдання. 2. Формування плану і контролю виробництва продукції. Методика розрахунку показників плану і контролю виробництва. 3. Календарний розподіл виробничої програми, її оптимізація.
Тема 14. Оперативно-календарне планування і контроль	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст, мета і завдання оперативно-календарного планування і контролю (ОКПК). 2. Основні календарно-планові розрахунки в ОКПК. 3. Системи ОКПК на підприємстві.
Тема 15. Матеріально-технічне забезпечення виробництва	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст і основні завдання плану МТЗВ, основні показники та порядок його розробки. 2. Планування і контроль потреби в сировині і матеріальних ресурсах. 3. Запаси, їх види та регулювання. 4. Планування і контроль зовнішніх перевезень.

Тема 16. Забезпечення операційної діяльності виробничою потужністю	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення тенденцій ринку, вимог споживачів та прогнозування попиту на продукцію. 2. Оцінка виробничих можливостей. 3. Розробка виробничого плану. 4. Впровадження ефективних методів управління запасами, виробництва та постачання для максимізації продуктивності та зниження витрат.
Тема 17. Персонал і оплата праці	<ol style="list-style-type: none"> 1. Процес пошуку, відбору і прийому нових співробітників з відповідними навичками та кваліфікацією. 2. Організація робочого процесу і мотивація персоналу. 3. Системи оплати праці. 4. Забезпечення відповідних умов праці, дотримання норм та стандартів щодо безпеки праці.
Тема 18. Виробнича інфраструктура	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль і склад допоміжних виробництв і обслуговуючих господарств. 2. Планування і контроль забезпечення підприємства технологічною оснасткою. 3. Планування і контроль ремонтного обслуговування виробництва. 4. Планування і контроль енергообслуговування. 5. Планування і контроль транспортного обслуговування.
Тема 19. Витрати виробництва	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст плану витрат виробництва продукції. 2. Суть кошторису витрат на виробництво, його призначення і структура. Методика основних розрахунків кошторису. 3. Планування зниження собівартості продукції і методика його розрахунку за факторами.
Тема 20. Фінансове планування і контроль на підприємстві	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст і завдання фінансового плану і контролю на підприємстві. 2. Планування і контроль прибутку підприємства. Методи оптимізації грошових потоків. 3. Оцінка фінансового стану підприємства на основі балансу доходів та видатків.
Тема 21. Планування і контроль оновлення продукції	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка і впровадження нових продуктів або покращення існуючих. 2. Створення прототипів нових продуктів або версій існуючих для тестування з метою оцінки їх прийнятності та ефективності. 3. Контроль за виробництвом нових продуктів для забезпечення відповідності стандартам якості і технічним характеристикам. 4. Збір і аналіз відгуків споживачів щодо нових продуктів для виявлення можливостей для подальшого вдосконалення.
Тема 22. Організаційно-технічний розвиток	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оцінка організаційної структури, технічних можливостей та процесів. 2. Встановлення стратегічних цілей і завдань для подальшого розвитку організації. 3. Аналіз новітніх технологій, які можуть підвищити продуктивність або якість

	продукції. 4. Розвиток персоналу і створення інноваційної культури.
Тема 23. Бізнес-планування	1. Прогнозування фінансових результатів, визначення потреб у фінансуванні. 2. Визначення структури компанії, обов'язків та внутрішніх процесів. 3. Планування виробничих процесів, постачання сировини, виробничі площі та логістичні потоки. 4. Оцінка ризиків та контрольні механізми.

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (СЕМІНАРСЬКІ ЗАНЯТТЯ)

Тема семінарського заняття	Зміст семінарського заняття
Тема 1. Концептуальні основи логістики в готельному та ресторанному бізнесі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 2. Моделювання логістичних систем у готельному та ресторанному бізнесі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 3. Логістика постачання в готельному та ресторанному бізнесі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Логістика запасів у готельному та ресторанному бізнесі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Транспортна логістика у готельному та ресторанному господарстві	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Логістична система виробництва у готельному та ресторанному бізнесі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Збутова логістика у готельному та ресторанному бізнесі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Логістичний сервіс у готельному та ресторанному бізнесі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 9. Інформаційна логістика у готельному та	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

ресторанному бізнесі	
Тема 10. Сутність планування та особливості його здійснення на підприємстві	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 11. Система планів підприємства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 12. Маркетингові дослідження, планування збуту і контролю продукції	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 13. Виробництво продукції	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 14. Оперативно-календарне планування і контроль	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 15. Матеріально-технічне забезпечення виробництва	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 16. Забезпечення операційної діяльності виробничою потужністю	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 17. Персонал і оплата праці	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 18. Виробнича інфраструктура	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 19. Витрати виробництва	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 20. Фінансове планування і контроль на підприємстві	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 21. Планування і контроль оновлення продукції	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 22. Організаційно-технічний розвиток	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 23. Бізнес-планування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Тема 1. Концептуальні основи логістики в готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні поняття й визначення логістики. 2. Системний підхід як методологічна база логістики. 3. Властивості логістичних систем, її типи. 4. Основні принципи логістичних систем.
Тема 2. Моделювання логістичних систем у готельному та ресторанному бізнесі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Передумови розвитку логістики у готельному та ресторанному бізнесі. 2. Мета та завдання логістичних систем в ГРБ. Функціональні області застосування логістичних систем. 3. Моделювання логістичної системи та зміст логістичного ланцюга у готельному та ресторанному бізнесі. 4. Логістичне управління у готельному та ресторанному бізнесі.
Тема 3. Логістика постачання в готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та основні завдання систем постачання в готельному та ресторанному бізнесі. 2. Передумови впровадження логістики постачання у готельному та ресторанному господарстві. 3. Основні етапи процесу закупівлі. 4. Критерії та етапи вибору постачальника. 5. Методи закупівлі та практичне застосування системи постачань «точно в термін».
Тема 4. Логістика запасів у готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Матеріальні запаси у готельному та ресторанному бізнесі. 2. Мотиви створення матеріальних запасів та їх види. 3. Оптимізація та моделі управління запасами. 4. Логістичні системи управління матеріальними запасами. 5. Сутність методів ABC-XYZ аналізу в управлінні матеріальними запасами.
Тема 5. Транспортна логістика у готельному та ресторанному господарстві	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність, завдання логістичних транспортних систем. 2. Вибір виду і типу транспортних засобів. 3. Види та планування транспортних маршрутів. 4. Критерії вибору перевізника.
Тема 6. Логістична система виробництва у готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Завдання та функції виробничої логістики. 2. Внутрішньовиробнича логістична система у ресторанному господарстві.

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Логістична концепція організації виробництвом у закладах ресторанного господарства. 4. Забезпечення гнучкості виробництва. 5. Логістичні системи керування матеріальними потоками у виробництві.
Тема 7. Збутова логістика у готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та основні завдання збутової логістики у готельному та ресторанному господарстві. 2. Логістичні канали збуту в логістичній системі закладів готельного та ресторанного господарства. 3. Побудова логістичної системи збуту в готельному та ресторанному бізнесі. 4. Оптимізація збутової діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. 5. Логістичні концепції і системи у сфері розподілу продукції.
Тема 8. Логістичний сервіс у готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні поняття, зміст та задачі логістичного сервісу. 2. Формування системи логістичного сервісу. 3. Критерії логістичного обслуговування споживачів. 4. Управління якістю логістичних процесів.
Тема 9. Інформаційна логістика у готельному та ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бронювання та управління номерами готелю. 2. Впровадження систем онлайн-замовлень для забезпечення зручності клієнтів та ефективного управління. 3. Інвентаризація та постачання 4. Клієнтське обслуговування та зворотний зв'язок.
Тема 10. Сутність планування та особливості його здійснення на підприємстві	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність планування. Предмет, зміст та задачі курсу. 2. Сучасні методологічні підходи до планування господарської діяльності та філософські концепції планування. 3. Системний підхід та раціональний вибір у плануванні.
Тема 11. Система планів підприємства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Система планів підприємства, їх зміст, особливості, взаємозв'язок. 2. Методи та інструментарій розробки планів, їх інформаційна та нормативна база. 3. Організаційні форми планування.
Тема 12. Маркетингові дослідження, планування збуту і контролю продукції	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дослідження цільової аудиторії, конкурентів, тенденцій ринку, попиту на продукцію. 2. Сегментація ринку, оцінка попиту.

	<p>3. Стратегія розподілу: вибір каналів збуту, оптимального місця розташування точок продажу.</p> <p>4. Встановлення цін на продукцію на основі конкурентоспроможності, витрат виробництва та споживчої цінності.</p> <p>5. Розробка маркетингових стратегій, рекламних кампаній, акцій та інших заходів для просування продукції на ринку.</p> <p>6. Моніторинг виробництва і аналіз продажів.</p>
Тема 13. Виробництво продукції	<p>1. Виробнича програма підприємства, її зміст та основні завдання.</p> <p>2. Формування плану і контролю виробництва продукції. Методика розрахунку показників плану і контролю виробництва.</p> <p>3. Календарний розподіл виробничої програми, її оптимізація.</p>
Тема 14. Оперативно-календарне планування і контроль	<p>1. Зміст, мета і завдання оперативно-календарного планування і контролю (ОКПК).</p> <p>2. Основні календарно-планові розрахунки в ОКПК.</p> <p>3. Системи ОКПК на підприємстві.</p>
Тема 15. Матеріально-технічне забезпечення виробництва	<p>1. Зміст і основні завдання плану МТЗВ, основні показники та порядок його розробки.</p> <p>2. Планування і контроль потреби в сировині і матеріальних ресурсах.</p> <p>3. Запаси, їх види та регулювання.</p> <p>4. Планування і контроль зовнішніх перевезень.</p>
Тема 16. Забезпечення операційної діяльності виробничою потужністю	<p>1. Вивчення тенденцій ринку, вимог споживачів та прогнозування попиту на продукцію.</p> <p>2. Оцінка виробничих можливостей.</p> <p>3. Розробка виробничого плану.</p> <p>4. Впровадження ефективних методів управління запасами, виробництва та постачання для максимізації продуктивності та зниження витрат.</p>
Тема 17. Персонал і оплата праці	<p>1. Процес пошуку, відбору і прийому нових співробітників з відповідними навичками та кваліфікацією.</p> <p>2. Організація робочого процесу і мотивація персоналу.</p> <p>3. Системи оплати праці.</p> <p>4. Забезпечення відповідних умов праці, дотримання норм та стандартів щодо безпеки праці.</p>

Тема 18. Виробнича інфраструктура	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль і склад допоміжних виробництв і обслуговуючих господарств. 2. Планування і контроль забезпечення підприємства технологічною оснасткою. 3. Планування і контроль ремонтного обслуговування виробництва. 4. Планування і контроль енергообслуговування. 5. Планування і контроль транспортного обслуговування.
Тема 19. Витрати виробництва	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст плану витрат виробництва продукції. 2. Суть кошторису витрат на виробництво, його призначення і структура. Методика основних розрахунків кошторису. 3. Планування зниження собівартості продукції і методика його розрахунку за факторами.
Тема 20. Фінансове планування і контроль на підприємстві	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст і завдання фінансового плану і контролю на підприємстві. 2. Планування і контроль прибутку підприємства. Методи оптимізації грошових потоків. 3. Оцінка фінансового стану підприємства на основі балансу доходів та видатків.
Тема 21. Планування і контроль оновлення продукції	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка і впровадження нових продуктів або покращення існуючих. 2. Створення прототипів нових продуктів або версій існуючих для тестування з метою оцінки їх прийнятності та ефективності. 3. Контроль за виробництвом нових продуктів для забезпечення відповідності стандартам якості і технічним характеристикам. 4. Збір і аналіз відгуків споживачів щодо нових продуктів для виявлення можливостей для подальшого вдосконалення.
Тема 22. Організаційно-технічний розвиток	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оцінка організаційної структури, технічних можливостей та процесів. 2. Встановлення стратегічних цілей і завдань для подальшого розвитку організації. 3. Аналіз новітніх технологій, які можуть підвищити продуктивність або якість продукції. 4. Розвиток персоналу і створення інноваційної культури.
Тема 23. Бізнес-планування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Прогнозування фінансових результатів, визначення потреб у фінансуванні. 2. Визначення структури компанії, обов'язків та внутрішніх процесів. 3. Планування виробничих процесів, постачання сировини, виробничі площі та логістичні потоки. 4. Оцінка ризиків та контрольні механізми.

8. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

<p>Загальна система оцінювання курсу</p>	<p>За семестр з курсу дисципліни проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок ($X_{ср}$) за діяльність студента на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки ($X_{ср}$) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: $ПК = (X_{ср}) * 20 / 5$. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності студента на всіх заняттях $X_{ср} = 4.1$ бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: $ПК = 4.1 * 20 / 5 = 4.1 * 4 = 16.4 // 16$ (балів). За періодичний контроль (ПКР) студентом отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано $КТ = ПК + ПКР = 16 + 30 = 46$ (балів).</p> <p>Студент має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Підсумковим контролем є екзамен, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи завдань іншого виду). Загальний рейтинг з дисципліни (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на екзамені, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. $ЗР = (ПО + Е) / 2$</p>
<p>Семінарські заняття</p>	<p>«5» – студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«4» – студент достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Студент здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«3» – студент в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань.</p>

	<p>Має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.</p> <p>«2» – студент не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Студент, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної дисципліни.</p> <p>Студент зобов'язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення студента до підсумкового контролю.</p>

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

За модулем 1. Логістика

Основна

1. Кальченко А.Г. Логістика: навч. посіб. / А.Г. Кальченко, В.В. Кривищенко. - Вид. 2-ге, без змін. Київ: КНЕУ, 2019. 472 с.
2. Крикавський Є. В., Чухрай Н. І., Чернописька Н. В. Логістика: компендіум і практикум. Навчальний посібник. Київ, Кондор, 2019. 340 с.
3. Пономарьов Ю.В. Логістика: Навчальний посібник: Вид. 2-ге., перероб. та доп. Київ: Центр навчальної літератури, 2020. 328 с.

Допоміжна

4. Крикавський Є.В. Логістичні системи: Навч. посібник / Є.В. Крикавський, Н.В. Чернописька. Львів: Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2019. 264 с.
5. Федорова В.О. Логістика: навчальний посібник / В.О. Федорова, В.В. Блага Харків: ФОП Бровін О.В., 2019. 153 с.

За модулем 2. Планування і контроль на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Основна

1. Шимко О.В., Рижиков В.С., Грибкова С.М., Шимко О.І., Щолокова А.Л. Планування діяльності підприємства: Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 296 с.

2. Юрко І. В. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра / І. В. Юрко, О. М. Михайленко. Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.

Допоміжна

3. Ананькіна С.В., Анискин Ю.П., Говорушко Т.А., Заговора А.С., Івахненко С.В., Кузьминчук Н.В., Островська О.А. Контролінг та його місце у системі управління готельно-ресторанного господарства. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип. 127. С. 14-23.

4. Антошкова Н.А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 18-19 червня 2020 р.). С. 203-205.

5. Бовш Л., Гопкало Л. Концептуалізація Facility менеджменту у готельному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Том 3. №1. С. 120-129.

6. Бриндзя З.Ф., Кулик А.М. Прагматика удосконалення планування та управління в готельно-ресторанному бізнесі. Інноваційна економіка. 2020. С. 56-64.

7. Громко Л.С. Планування і контроль на підприємстві: методичні вказівки для практичної роботи. Луцьк: СНУ імені Лесі Українки, 2020. 50 с.

8. Зінченко В. Особливості бізнес-планування в сфері обслуговування. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2019. Том 2. № 2. С. 284-291.

9. Постова В.В., Лук'янець А.В. Особливості формування та підтримка іміджу підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Підприємництво та інновації. 2020. №. 14. С. 63-67.

10. Рябенюк М.О. Стратегічне планування та управління в готельно-ресторанному господарстві. Індустрія сфери послуг: виклики та можливості: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. 25 травня 2021 року м. Київ. С. 166-169.

10. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Національна бібліотека України ім. В.І.Вернадського URL: <http://www.nbuv.gov.ua>

2. Верховна Рада України: офіційний веб-сайт. URL: www.rada.gov.ua

3. Державний комітет статистики України. URL: www.ukrstat.gov.ua

4. Ліга Бізнес Інформ. URL: www.liga.net

5. Нормативні Акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>