

1.Код: ВВ 1.30

2.Назва: **ЛОГІСТИКА У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ**

3.Тип (обов'язковий / вибірковий): вибірковий

4.Цикл (короткий, перший, другий / третій): поглибленої підготовки

5.Рік навчання, коли пропонується цей компонент: четвертий

6.Семестр/триместр, коли забезпечується компонент: 8 семестр

7.Кількість встановлених кредитів ЄКТС: 3

8.Прізвище лектора: Романенко О.В.

9.Результати навчання:

**знання:** концепції логістики; функції логістики і відповідні ним типи підприємств; поняття, види і ознаки матеріальних потоків; види логістичних операцій; основні методи, вживані для вирішення наукових і практичних завдань в логістиці; базових понять маркетингу; сучасного стану готельного господарства України;

**вміння:** здійснювати моделювання в логістиці; аналізувати рекреаційне середовище; орієнтуватися в ціновій політиці індустрії гостинності; проектувати послуги гостинності, використовуючи інтеракцію діючих стандартів на види послуг; характеризувати розвиток транспортних послуг у світі, їхню роль в індустрії гостинності; розробляти план маркетингових досліджень, потенційних споживачів послуг гостинності; розраховувати об'єм вхідного, вихідного, внутрішнього потоків; визначати вантажообіг складу; здійснювати розробку маршрутів і складання графіків доставки товарів; формувати систему логістичного сервісу тощо;

**компетентності:** \_\_здатність до формування логістичного світогляду; здатність аналізувати та застосовувати на практиці вітчизняний і закордонний досвід логістики; спроможність використовувати сучасні теоретичні підходи до організації логістики; здатність до практичного застосування методик і технік підготовки та проведення логістичних операцій для різних категорій туристів.

10.Форми запровадження (аудиторне/ дистанційне навчання...): аудиторне., дистанційне.

11.Зміст курсу:

**Тема 1. Становлення та розвиток індустрії гостинності.**

Історія туризму та гостинності. Гостинність у давніх культурах. Еволюція індустрії гостинності. Піонери індустрії гостинності. Традиції гостинності. Поняття послуг та обслуговування. Вдосконалення системи обслуговування туристів

**Тема 2. Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг.**

Особливості та класифікація послуг. Сутність і склад туристичних та готельних послуг. Зростання значення національного і міжнародного туристичного бізнесу. Концептуальні основи логістики послуг.

**Тема 3. Теоретичні засади логістики туризму.**

Комплексна структура логістики туризму. Туристопотік як головний об'єкт дослідження логістики туризму. Характеристика обслуговувальних потоків у логістиці туризму. Базові поняття логістики туризму.

**Тема 4. Логістичні основи сталого розвитку туризму.**

Концепція сталого розвитку туризму. Принципова логістична модель сталого розвитку туризму. Логістичний потенціал туристопотоку, ресурсної та матеріально-технічної баз туризму. Розгорнута логістична модель і логістичний аудит сталого розвитку туризму. Застосування логістичного підходу в українському туризмі.

**Тема 5. Логістика туру.**

Тури та їх класифікація. Логістична розробка туру. Класифікація туристичних маршрутів. Узагальнена методика логістичної розробки туру.

**Тема 6. Логістика міжнародного туризму.**

Чинники розвитку міжнародного туризму. Туристопотоки за макрорепонами світу. Фінансові потоки в міжнародному туризмі. Моделі управління туристичним бізнесом за

кордоном.

**Тема 7. Логістика у сфері розвитку готельного бізнесу.**

Історія розвитку готельної індустрії. Логістика туристичної фірми. Концепція логістики турфірми. Стратегія, планування та організаційні форми логістики турфірми. Вертикальна та горизонтальна інтеграції в туризмі. Логістичні канали просування турпродукту: традиційний та новітній підходи.

**Тема 8. Логістика управління службою харчування та напоїв.** Структурні підрозділи служби харчування та напоїв, посадові обов'язки їх працівників. Обслуговування масових заходів. Ефективність готельних барів. Обслуговування в номерах.

**Тема 9. Ресторанний бізнес і основні види діяльності ресторанів.**

Історія розвитку ресторанного бізнесу. Класифікація ресторанів. Типи ресторанного обслуговування. Розробка складу меню. Управління кухнею. Ефективність ресторанного сервісу.

**Тема 10. Логістика у сфері відпочинку і розваг.**

Розважально-оздоровчі заходи. Фактори, що спонукають людину до відпочинку. Індустрія азартних ігор як частина індустрії розваг. Історичний опис азартних ігор. Готелі, які спеціалізуються на азартних іграх. Економічна вигода від азартних ігор.

**Тема 11. Проведення нарад, конференцій і виставок.**

Типи заходів. Організація конференцій і зборів. Управління заходом. Залучення гостей і учасників до заходів. Проведення конгресів та ярмарків. Конференц-центри та готелі.

**Тема 12. Логістика маркетингу у сфері гостинності.**

Мета та завдання маркетингу в індустрії гостинності. Фактори, що впливають на індустрію гостинності. Аналіз конкурентного середовища. Організація і контроль маркетингу на підприємствах індустрії гостинності. Методика маркетингових досліджень. Цінова політика в індустрії гостинності.

**Тема 13. Логістика у сфері управління людськими ресурсами.**

Процес управління трудовими ресурсами. Посадові обов'язки та наймання співробітників. Етичні та естетичні вимоги до персоналу. Оцінювання результатів діяльності трудових ресурсів. Мотивація персоналу до якісного обслуговування. Оплата праці. Професійний інтелект.

**12. Рекомендоване або обов'язкове вивчення й інші навчальні ресурси / засоби:**

стійкі знання в сфері управління матеріальними потоками і супутніми їм інформаційними, фінансовими потоками, їх оптимізації на макро- та мікрорівні.

**13. Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання:**

лекції, лабораторні заняття, консультування, робота в ініціативних групах, самостійна робота.

**14. Форми та критерії оцінювання:**

Поточний контроль та оцінювання виконання завдань на лабораторних заняттях, оцінювання контрольних модульних робіт, виконання творчих індивідуальних завдань. Підсумковий контроль, залік у IV семестрі.

Шкала оцінювання: національна та ECTS. Критерії оцінювання.

Рівень	Характеристика відповідей студента	
	на питання теоретичного змісту	на питання практичного змісту
Низький	Студент не усвідомлює змісту питання, тому його відповідь не має безпосереднього відношення до поставленого питання. Наявна відсутність умінь міркувати.	Обсяг висвітлених питань менше 50%. У студента відсутня уява, необхідна для висвітлення питань.
Задовільний	Відповіді на питання носять	Обсяг висвітлених питань у

	фрагментарний характер, відтворення знань здійснюється на рівні запам'ятовування. Студент поверхово володіє умінням міркувати.	межах 50-70%. Студент погано володіє засобами відтворення властивостей предметів, явищ, процесів.
Достатній	У відповідях на питання допускаються деякі неточності або помилки непринципового характеру. Студент демонструє розуміння навчального матеріалу і прагне логічно розмірковувати при відповіді.	Обсяг правильно висвітлених питань більше 75%. Відповідь містить окремі неточності і незначні помилки.
Високий	Студент дає повну і розгорнуту відповідь на питання. Його відповідь характеризується логічністю і послідовністю суджень, без включення випадкових і випадання істотних з них.	Обсяг правильно висвітлених питань дорівнює 100%. Кожне висвітлене питання супроводжується ґрунтовним поясненням.

Сума балів за навчальну діяльність	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи, практики	для заліку
90-100	A	високий: відмінно	зараховано
80-89	B	достатній: добре	
70-79	C		
65-69	D	низький: задовільно	
60-64	E		
35-39	FX	незадовільний (з можливістю повторного складання)	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільний (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

15. Мова викладання: українська