

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**Кафедра технологічної та
професійної освіти**

СОЗОНЮК Ольга Сергіївна

ЛОГІСТИКА В ГАЛУЗІ

*навчально-методичний комплекс дисципліни
для здобувачів вищої освіти
спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування)*

Кривий Ріг – 2024

Созонюк О.С.

Логістика в галузі : навчально-методичний комплекс дисципліни для здобувачів вищої освіти спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування). Кривий Ріг : КДПУ, 2023. 74 с.

Автор-укладач: *Созонюк Ольга Сергіївна* – аспірантка кафедри педагогіки та методики технологічної освіти Криворізького державного педагогічного університету.

Рецензенти: *Савченко Лариса Олексіївна* – доктор педагогічних наук, професор кафедри технологічної та професійної освіти Криворізького державного педагогічного університету.

Кулінка Юлія Сергіївна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри технологічної та професійної освіти Криворізького державного педагогічного університету.

Видання містить програмний матеріал, рекомендації до самостійного опрацювання лекційного матеріалу, виконання практичних робіт та самостійного вивчення дисципліни, питання до екзамену, приклади ситуаційних завдань, тестові та контрольні роботи, тематику індивідуальних завдань, список рекомендованої літератури.

Призначене для студентів спеціальності 015 Професійна освіта (сфера обслуговування) освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. Структура і зміст дисципліни	6
2. Зміст блоків і теми дисципліни	8
2.1. Теми і зміст лекцій	8
2.2. Рекомендації до самостійного вивчення лекційних тем	10
2.3. Рекомендована література для самопідготовки та опрацювання лекційного матеріалу	20
3. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт	23
3.1. Теми практичних робіт	23
3.2. Інструкції до виконання практичних робіт	23
4. Тематика рефератів, курсових робіт та методичні рекомендації до їх виконання	59
4.1. Тематика рефератів	59
4.2. Тематика курсових	61
4.2. Методичні рекомендації до написання рефератів, курсових робіт	62
5. Самостійна робота	63
6. Проєктна студія	67
7. Перелік питань до екзамену	68
8. Методи навчання	69
9. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів	71
10. Рекомендована література	73

ВСТУП

Навчальна дисципліна «Логістика в галузі» складена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування).

Дисципліна «Логістика в галузі» охоплює ряд ключових аспектів, пов'язаних із забезпеченням ефективності та оптимізацією різних ланок ланцюга постачання та обслуговування клієнтів. **Предметом** вивчення навчальної дисципліни є основні закономірності розвитку логістичних систем в сфері обслуговування, концептуальні принципи логістики послуг, а також особливості й тенденції управління і оптимізації потоків матеріальних та інших ресурсів, включаючи витрати на їх обслуговування.

Мета викладання дисципліни «Логістика в галузі» полягає у:

- формуванні у майбутніх фахівців сфери обслуговування системних знань і розуміння концептуальних основ логістики;
- ознайомленні з логістичними системами, їх будовою та функціонуванням;
- розвитку навичок по вирішенню типових задач логістичного управління в ланцюгах постачань до закладів готельно-ресторанного господарства,
- плануванні й аналізі логістичної діяльності, а також пошуку рішень в умовах невизначеності.

Крім того, здобуті знання й навички повинні стати фундаментом для подальшого вдосконалення професійної майстерності студентів у галузі готельно-ресторанної справи та індустрії гостинності.

Завданнями вивчення є: ознайомлення здобувачів вищої освіти з сучасними засадами становлення та тенденціями розвитку логістики в галузі; вивчення основних завдань логістики з точки зору цілісної, гармонійної системи, що здатна досягти поставлених цілей; розглянути типові підходи до вирішення логістичних задач у розрізі окремих видів діяльності організації; формування у здобувачів уміння застосовувати логістичні технології з метою ефективного розв'язання різноманітних завдань щодо розвитку сфери послуг та впровадження логістичних концепцій організації обслуговування в галузі; навчити застосовувати сучасні програмні продукти до вирішення логістичних завдань.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- основні принципи логістичного підходу, концепцію та методологію логістики;
- особливості логістичного менеджменту та його місце в системі менеджменту суб'єктів сфери обслуговування;
- передумови створення та особливості функціонування логістичних систем;
- теоретичні та практичні навички з організації потоків різної природи всередині логістичної системи, методи економічного аналізу логістичних систем для розв'язку конфліктів стратегій розвитку.

уміти:

- застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення

- завдань за різних практичних ситуацій в діяльності суб'єктів сфер обслуговування;
- демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати;
 - організовувати спільну діяльність підрозділів підприємства з ефективного просування продукції в логістичному ланцюзі на основі інтеграції і координації операцій і функцій;
 - управляти інформаційними та фінансовими потоками, узгоджувати їх з матеріальними потоками та потоками послуг.

мати навички:

- аналізу складних логістичних ситуації та виявлення проблеми; застосування аналітичних інструментів для прийняття обґрунтованих рішень;
- розглядати логістичні виклики на стратегічному рівні, розробляти та виконувати стратегії оптимізації ланцюга постачання;
- планування та оптимізації рух товарів, використовуючи доступні ресурси; розробляти ефективні схеми постачання та дистрибуції.
- розуміння сучасних технологій та інформаційних систем у сфері логістики; використання технологічних рішень для вдосконалення логістичних процесів;
- ефективно спілкуватися з різними стейкхолдерами, такими як постачальники, клієнти та колеги; працювати в команді й вирішувати конфліктні ситуації;
- розуміння технічних аспектів галузі та їх вплив на логістичні системи;
- адаптуватися до змін в зовнішньому середовищі та реагувати на несподівані ситуації; гнучкість у впровадженні нових стратегій та технологій.
- приймання стратегічних та оперативних рішень в умовах нестабільності та невизначеності; оцінювання альтернативних та приймання рішення на основі обґрунтованих даних.

У процесі вивчення дисципліни «Логістика в галузі» формуються наступні **предметні компетентності:**

Інтегральна компетентність – здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі готельно-ресторанної справи або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Фахова компетентність – здатність здійснювати професійну діяльність з надання послуг та задоволення потреб клієнтів.

Техніко-технологічна компетентність – ефективне використання технологій для поліпшення обслуговування клієнтів та оптимізації робочих процесів.

Інформаційна компетентність визначається як вміння ефективно шукати, систематизувати та адаптувати інформацію для потреб освітнього процесу та вимог навчання. Це також охоплює вміння формулювати освітні завдання за допомогою різних інформаційно-комунікативних засобів; оволодіння навичками використання основних методів і засобів для пошуку, зберігання, обробки інформації, а також вміннями використовувати комп'ютер як інструмент для управління інформацією та здійснення регулярної самостійної пізнавальної діяльності.

1. СТРУКТУРА І ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1.1.

Структура дисципліни «ЛОГІСТИКА В ГАЛУЗІ»

Форма навчання	Курс	Семестр	Загальний обсяг (кредити / години)	Розподіл годин							Форма семестрового контролю
				Аудиторні заняття						Самостійна роботи	
				Разом	Лекції	Семінарські заняття	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Індивідуальні заняття		
Денна	3	6	8/240	32	16	-	16	-	-	60	залік
	4	7, 8		56	28	-	28	-	-	92	екзамен
Заочна	3	6		6	6	-	-	-	-	20	-
	4	0-7, 7, 8		28	10	-	18	-	-	186	екзамен

Таблиця 1.2.

Зміст дисципліни «ЛОГІСТИКА В ГАЛУЗІ»

Назви блоків (модулів тощо) і тем	Кількість годин											
	загалом	денна форма навчання					заочна форма навчання					
		з них					з них					
		лекції	семінар.	лабор.	індив.	самост. роб.	лекції	практ.	лабор.	індив.	самост. роб.	
Блок 1. Теоретико-методологічні основи логістики в галузі												
Тема 1.1. Концептуальні основи логістики.	10	2	2	-	-	6	8	2	-	-	-	6
Тема 1.2. Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг.	10	2	2	-	-	6	8	2	-	-	-	6
Тема 1.3. Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному господарстві.	10	2	2	-	-	6	8	2	-	-	-	8
<i>Разом блок I</i>	30	6	6	-	-	18	26	6	-	-	-	20
Блок 2. Функціонально-базовий поділ логістики в готельному господарстві												
Тема 2.1. Передумови формування та становлення готельної логістики.	8	1	1	-	-	6	11	1	-	-	-	10
Тема 2.2. Сутність потоків в логістиці.	14	2	2	-	-	8	11	1	-	-	-	10

Логістичне товароведення матеріальних ресурсів готельного підприємства.												
Тема 2.3. Сутність макро- та мікрологістичних систем підприємств готельного господарства.	12	2	2	-	-	10	12	-	2	-	-	10
Тема 2.4 . Організаційні структури готельних підприємств.	18	4	4	-	-	10	11	1	-	-	-	10
Тема 2.5. Закупівельна логістика готелів.	14	2	2	-	-	8	11	1	-	-	-	10
Тема 2.6. Роль транспорту в забезпеченні готелів продукцією.	14	2	2	-	-	8	12	-	-	-	-	12
Тема 2.7. Склад як система накопичення, зберігання та обліку матеріальних ресурсів готелів.	12	2	2	-	-	10	11	-	1	-	-	10
Тема 2.8. Виробнича логістика готелів.	14	2	2	-	-	8	11	-	1	-	-	10
Тема 2.9. Методи оцінювання якості готельних послуг.	18	4	4	-	-	10	12	-	-	-	-	12
<i>Разом блок 2</i>	124	21	21	-	-	78	102	4	4	-	-	94
Блок 3. Логістика у ресторанному господарстві												
Тема 3.1. Логістика постачання у ресторанному господарстві.	16	4	4	-	-	8		1	2	-	-	14
Тема 3.2. Логістика запасів у ресторанному господарстві.	12	2	2	-	-	8		1	2	-	-	14
Тема 3.3. Транспортна логістика у ресторанному господарстві.	12	2	2	-	-	8		1	2	-	-	14
Тема 3.4. Виробнича логістика у ресторанному господарстві.	12	2	2	-	-	8		1	2	-	-	12
Тема 3.5. Збутова логістика ресторанного господарства.	12	2	2	-	-	8		-	2	-	-	12
Тема 3.6. Логістичний сервіс у ресторанному господарстві.	12	2	2	-	-	8		-	2	-	-	12
Тема 3.7. Інформаційна логістика у ресторанному	14	3	3	-	-	8		2	2	-	-	14

господарстві.												
<i>Разом блок 3</i>	90	17	17	-	-	56		6	14	-	-	92
Загалом години	240	44	44	-	-	152	240	16	18	-	-	206

2. ЗМІСТ БЛОКІВ І ТЕМ ДИСЦИПЛІНИ

2.1. Теми і зміст лекцій

Блок 1. Теоретико-методологічні основи логістики в галузі.

Тема 1.1. Концептуальні основи логістики

Зміст теми: Поняття та сутність логістики. Етапи розвитку логістики. Мета, завдання та функції логістики. Види логістики. Системний підхід як методологічна база логістики. Логістика як інструмент ринкової економіки, фактор підвищення конкурентоспроможності підприємства.

Тема 1.2. Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг

Зміст теми: Особливості та класифікація послуг. Організаційна структура логістичної системи управління підприємством, її функції. Потенційні можливості, проблеми та умови впровадження логістичної концепції в діяльність закладів індустрії гостинності.

Тема 1.3. Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному господарстві

Зміст теми: Передумови розвитку логістики в готельно-ресторанному господарстві. Мета і завдання логістики в готельно-ресторанному господарстві та її функціональні області. Моделювання логістичної системи та зміст логістичного ланцюга у готельно-ресторанному господарстві.

Блок 2. Функціонально-базовий поділ логістики в готельному господарстві

Тема 2.1. Передумови формування та становлення готельної логістики

Зміст теми: Історія та етапи розвитку логістики готелю. Цілі, завдання та функції логістики готельного підприємства.

Тема 2.2. Сутність потоків в логістиці. Логістичне товароведення матеріальних ресурсів готельного підприємства

Зміст теми: Поняття та сутність потоку. Основні параметри потоків логістичних систем. Взаємозв'язок матеріальних та фінансових потоків. Класифікація потоків за різними ознаками. Управління потоками товарів та продукції готельного асортименту.

Тема 2.3. Сутність макро та мікро логістичних систем підприємств готельного господарства

Зміст теми: Основні властивості логістичних систем. Фактори вибору логістичних систем. Сутність макро-, мікро-, мезологістичних систем в готельному бізнесі.

Тема 2.4. Організаційні структури готельних підприємств

Зміст теми: Типи організаційних структур в залежності від взаємодії підрозділів. Переваги та недоліки кожного з типів організаційних структур. Найбільш поширені типи організаційних структур у готельному бізнесі.

Тема 2.5. Закупівельна логістика готелів

Зміст теми: Методи вибору постачальника. Стратегічні принципи управління постачальниками. Основні критерії вибору постачальника. Сутність та етапи проведення аналізів ABC та XYZ.

Тема 2.6. Роль транспорту в забезпеченні готелів продукцією

Зміст теми: Роль транспортних підприємств в забезпеченні якості постачання продукції. Основні характеристики транспортних засобів, що здійснюють доставку продукції в готель. Комплектування продукції та її роль у підвищенні ефективності роботи транспорту.

Тема 2.7. Склад як система накопичення, зберігання та обліку матеріальних ресурсів готелів

Зміст теми: Завдання та функції готельних складів. Операції та процедури, які здійснюють працівники готельних складів. Приймання продукції на склад. Комплектація замовлення готелів. Інформаційні технології для обліку продукції у готельних складах.

Тема 2.8. Виробнича логістика готелів

Зміст теми: Мета виробничої логістики. «Штовхаюча» схема організації виробничо-логістичного процесу. «Тягуча» схема організації виробничо-логістичного процесу. Їх переваги та недоліки в організації виробництва готельних послуг.

Тема 2.9. Методи оцінювання якості готельних послуг

Зміст теми: Якість послуг, рівень якості, петля якості. Фактори, що впливають на якість готельних послуг. Вітчизняні та міжнародні стандарти готельного сервісу. Методи оцінки якості готельних послуг. Інтегральний показник оцінки якості готельних послуг та ефективності роботи персоналу.

Блок 3. Логістика у ресторанному господарстві.

Тема 3.1. Логістика постачання у ресторанному господарстві

Зміст теми: Сутність та основні завдання логістики постачання в ресторанному бізнесі. Передумови впровадження логістики постачання у ресторанному господарстві. Основні етапи процесу закупівлі.

Тема 3.2. Логістика запасів у ресторанному господарстві

Зміст теми: Матеріальні запаси у ресторанному господарстві. Мотиви створення матеріальних запасів та їх види. Системи керування матеріальними запасами та їх аналіз.

Тема 3.3. Транспортна логістика у ресторанному господарстві

Зміст теми: Сутність, завдання транспортної логістики. Вибір виду і типу транспортних засобів. Види планування транспортного маршруту. Критерії вибору перевізника.

Тема 3.4. Виробнича логістика у ресторанному господарстві

Зміст теми: Завдання і функції виробничої логістики. Внутрішньовиробнича логістична система у ресторанному господарстві. Логістична концепція організації виробництва.

Тема 3.5. Збутова логістика ресторанного господарства

Зміст теми: Сутність на основні завдання збутової логістики у ресторанному господарстві. Канали збуту в логістичній системі ресторанного господарства. Побудова логістичної системи збуту.

Тема 3.6. Логістичний сервіс у ресторанному господарстві

Зміст теми: Значення і сутність логістичного сервісу. Формування системи логістичного сервісу. Критерії логістичного обслуговування споживачів. Управління якістю логістичних процесів.

Тема 3.7. Інформаційна логістика у ресторанному господарстві

Зміст теми: Основні принципи інформаційної логістики. Логістичні інформаційні системи. Інформаційні технології управління у ресторанному господарстві. Використання технології ідентифікації штрихових кодів.

2.2. Рекомендації до самостійного вивчення лекційних тем курсу

БЛОК 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ЛОГІСТИКИ В ГАЛУЗІ.

Тема 1.1. Концептуальні основи логістики

Вивчаючи тему, слід визначити основні поняття у сфері логістики – розуміння основних концепцій створить базу для подальшого вивчення. Проаналізуйте етапи розвитку логістики як науки, виводячи спільні й відмінні характеристики кожного з них. Проаналізуйте, чи залежать мета, завдання й функції логістики від її видів.

Слід звернути увагу на системний підхід у логістиці й визначити його принципи в процесі професійної діяльності.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 5, 8].

? Запитання для самоконтролю

1. Етимологія терміна «логістика».
2. Охарактеризуйте основні історичні періоди розвитку логістики.
3. Обґрунтуйте потенціал сучасного етапу розвитку логістики.
4. Наведіть відомі вам визначення поняття логістики і за якими класифікаційними аспектами розрізняють визначення логістики.
5. Дайте коротку характеристику матеріальним, інформаційним, сервісним, фінансовим потокам.
6. Розкрийте зміст сучасних концептуальних положень логістики.
7. У чому полягає сутність системного підходу?
8. Логістичні системи: основна мета, функції, типи.
9. Обґрунтуйте зв'язок логістики й конкурентоспроможності.

Тема 1.2. Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг

Вивчаючи тему, слід розуміти особливості послуг, за якими критеріями їх класифікують, чи не впливає це на виконання логістичної діяльності підприємства.

Проаналізуйте логістичну концепцію та її вплив на діяльність закладів індустрії гостинності.

Дослідіть організаційну структуру логістичної системи управління підприємством, її функції. Наведіть приклади.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 2, 4, 5].

? Запитання для самоконтролю

1. Які основні компоненти ланцюжка постачання у галузі гостинності?

2. Які стратегії можна використовувати для оптимізації ланцюжка постачання в готельному бізнесі?
3. Які особливості управління запасами існують в готельному секторі?
4. Які інноваційні підходи можна застосувати для ефективного управління запасами у ресторанному бізнесі?
5. Як відбувається транспортування продуктів та матеріалів в галузі гостинності?
6. Як розподілення ресурсів може впливати на якість обслуговування в готельному бізнесі?
7. Які інформаційні системи можуть покращити ефективність логістики в готельному секторі?
8. Як логістика впливає на якість обслуговування гостей в готелях і ресторанах?
9. Як логістика може впливати на зменшення витрат у готельному бізнесі?
10. Які стратегії можна використовувати для досягнення сталості обслуговування в галузі гостинності?

Тема 1.3. Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному господарстві

Вивчаючи тему, слід розуміти передумови розвитку логістики у ресторанному і готельному господарстві. Необхідно опанувати мету та завдання логістики у сфері готельно-ресторанного бізнесу, виокремлюючи її функціональні області (запаси, транспорт, складське господарство, виробництво, збут, сервіс, кадри, інформація).

Моделюючи логістичну систему, першочергово потрібно ідентифікувати етапи логістичного ланцюга (які конкретні етапи включає логістичний ланцюг у готельно-ресторанному господарстві; які послуги та товари переміщуються через цей ланцюг від постачальника до кінцевого споживача). Другий етап – оптимізація логістичних процесів: які методи та інструменти використовуються для оптимізації логістичних процесів у готельно-ресторанному господарстві; як можна покращити ефективність перевезення, зберігання та розподілу? Наступний крок – технології в логістиці: як використання інформаційних технологій допомагає моделювати та управляти логістичними системами у готельно-ресторанному секторі; яку роль та вплив мають розумні технології у покращенні логістичних процесів? Четвертий етап – управління запасами: як управління запасами впливає на логістичні системи в готельно-ресторанному бізнесі; як можна використовувати моделі для оптимізації рівня запасів і забезпечення неперервності постачання?

Забезпечення якості обслуговування є обов'язковим критерієм: які параметри якості обслуговування важливі для логістичних систем у готельно-ресторанному господарстві; як моделі допомагають забезпечити високий рівень обслуговування для клієнтів?

Рекомендована література для вивчення теми: [12, 17, 23, 30].

? Запитання для самоконтролю

1. Причини можливості застосування логістики у готельно-ресторанному господарстві.
2. У чому полягають особливості застосування логістики у готельно-ресторанному бізнесі.

3. Функціональні сфери логістики у готельно-ресторанному господарстві.
4. Основні критерії при моделюванні логістичної системи у готельно-ресторанному бізнесі.
5. Зміст логістичного ланцюга у готельно-ресторанному бізнесі.

БЛОК 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-БАЗОВИЙ ПОДІЛ ЛОГІСТИКИ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Тема 2.1. Передумови формування та становлення готельної логістики

Вивчаючи цю тему, необхідно ознайомитись з основами логістики. Розпочніть з розуміння основ логістики загалом. Це включає в себе розуміння ланцюга постачання, управління запасами, транспорту та інших ключових аспектів логістичної діяльності.

Дослідіть специфіку готельної галузі. Ознайомтеся з особливостями готельної індустрії. Розберіться з тим, які основні процеси відбуваються у готельному бізнесі та які вимоги висуваються до логістики в цьому секторі.

Рекомендована література для вивчення теми: [7, 13, 16, 26, 32].

? Запитання для самоконтролю

1. Що включає в себе термін «готельна логістика»?
2. Які основні етапи ланцюга постачання можуть бути важливими для готельної галузі?
3. Які передумови інфраструктурного розвитку сприяли формуванню готельної логістики?
4. Які основні аспекти управління запасами в готельному бізнесі?
5. Чому важливо враховувати особливості попиту в готельній логістиці?
6. Які переваги можуть приносити оптимізовані логістичні процеси для готельного підприємства?
7. Які чинники можуть впливати на ефективність транспортних систем у готельній логістиці?
8. Як можна вдосконалити логістичні процеси у готельній галузі з точки зору сталого розвитку?
9. Які можливості для вдосконалення готельної логістики можна визначити, враховуючи останні тенденції в галузі?

Тема 2.2. Сутність потоків в логістиці. Логістичне товароведення матеріальних ресурсів готельного підприємства

Вивчаючи тему, необхідно зрозуміти, у чому полягає характерна особливість логістики готельних послуг та її відмінність від логістики туризму. Слід звернути увагу, що потік гостей є головним видом потоків в логістиці готельних послуг і відображається у вигляді його інформаційної та фінансової проекції, тобто інформаційних й фінансових потоках.

Розглянути особливості інформаційних та фінансових потоків готельних послуг, їх види й функції. Виявити їх кореляцію для побудови логістичної системи управління готельним закладом.

Дослідити принципи побудови логістичної системи управління готелем, яка складається з певних вузлів і вузлових відділів.

Рекомендована література для вивчення теми: [2, 4, 8, 17, 19].

? Запитання для самоконтролю

1. Що означає термін «потоки в логістиці»?
2. Які основні види потоків існують в логістиці, особливо на готельному підприємстві?
3. Чому ефективне управління потоками важливо для готельного бізнесу?
4. Які фактори впливають на оптимізацію потоків у логістиці готельного підприємства?
5. Класифікація потоків за різними ознаками.
6. В чому сутність управління потоками товарів та продукції готельного асортименту?
7. Які основні виклики і тенденції можуть впливати на логістичне управління готельним підприємством в майбутньому?

Тема 2.3. Сутність макро та мікро логістичних систем підприємств готельного господарства

Вивчаючи тему, слід ознайомитись із властивостями логістичних систем в залежності від їх видів й обґрунтувати фактори вибору логістичних систем для готельної індустрії.

Розглянути, як макро й мікроекономічні чинники впливають на логістичні системи підприємств готельного господарства. Слід звернути увагу на економічні тенденції й політичні впливи на логістичні процеси готельної справи.

Рекомендована література для вивчення теми: [4, 5, 9, 16, 29].

? Запитання для самоконтролю

1. Що включає в себе поняття «макро логістична система» у контексті готельного господарства?
2. Які макроекономічні фактори можуть впливати на логістичні системи готельного підприємства?
3. Що розуміється під терміном «мікро логістична система» у готельному бізнесі?
4. Які мікроекономічні аспекти можуть враховуватися при управлінні логістичними системами готелю?
5. Як впливає макроекономічне середовище на стратегії логістики готельного господарства?
6. Які ключові елементи входять в мікроекономічні логістичні системи готелю?
7. Які технології можуть покращувати макро та мікро логістичні системи готельного господарства?
8. Які виклики можуть виникнути при управлінні логістичними системами в готельному бізнесі на рівні макро та мікроекономіки?
9. Як враховувати сталість в макро та мікро логістичних системах для досягнення успішної діяльності готелю?

Тема 2.4. Організаційні структури готельних підприємств

Вивчаючи тему, необхідно звернути увагу на типи організаційних структур готельних підприємств, серед яких виділяють лінійну, функціональну, лінійно-функціональну, продуктову, матричну.

Ознайомитись із властивостями кожного типу організаційних структур в залежності від взаємодії підрозділів.

Розглянути переваги й недоліки кожного з типів організаційних структур і виокремити найбільш поширені саме у готельному бізнесі.

Рекомендована література для вивчення теми: [11, 16, 19, 21, 26, 30].

? Запитання для самоконтролю

1. Що включає в себе організаційна структура готельного підприємства?
2. Які основні функціональні підрозділи можуть існувати в готельній організаційній структурі?
3. Які рівні управління можна виділити в організаційній структурі готелю?
4. Як виглядає типова лінійна структура готельного підприємства і які переваги вона може мати?
5. Чому готелі можуть використовувати матричні структури організації? Як вони функціонують в готельному бізнесі?
6. Як відбувається взаємодія між головним офісом та різними готелями, якщо діє багаторівнева структура управління?
7. Які основні переваги та недоліки можуть бути пов'язані зі структурою організації типу команди?
8. Які внутрішні та зовнішні фактори можуть впливати на вибір організаційної структури для готельного підприємства?

Тема 2.5. Закупівельна логістика готелів

Вивчаючи тему, важливо розуміти мету й основні аспекти закупівельної логістики готелів (планування закупівель, пошук постачальників, укладання угод, замовлення й доставка, контроль запасів, оптимізація витрат, якість і безпека).

Ознайомитись із методами вибору постачальників, виконуючи ряд етапів. Виокремити переваги й недоліки кожного методу.

Знати сутність та етапи проведення аналізів ABC та XYZ.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 3, 9, 12, 15, 34].

? Запитання для самоконтролю

1. Що включає в себе поняття «закупівельна логістика» в готельному бізнесі?
2. Які стратегії закупівельної логістики можуть бути використані готельними підприємствами для оптимізації процесів закупівель?
3. Які кроки включає в себе цикл закупівлі в готельному бізнесі, від постановки завдань до отримання товарів?
4. Які фактори впливають на стратегії запасів у закупівельній логістиці готельного господарства?
5. Як управляти постачальницькими відносинами для оптимізації логістичних процесів в готелях?
6. Чому важливо враховувати сталість та якість при виборі постачальників в закупівельній логістиці готелю?
7. Як вирішуються проблеми та виклики в закупівельній логістиці готелів, такі як затримки постачань чи невідповідність якості товарів?

Тема 2.6. Роль транспорту в забезпеченні готелів продукцією

Вивчаючи тему, слід розуміти роль транспортних компаній в забезпеченні готелів продукцією. Ознайомитись з основами транспорту, зокрема різних видів

транспортних засобів, їх функцій та характеристик; розглянути як транспорт впливає на логістичні процеси в готельному бізнесі.

Опанувати методи вибору перевізника (метод експертного оцінювання за критерієм якості обслуговування, метод вартісної оцінки, метод найменших витрат, вибір на основі транспортних тарифів, метод абстрактного перевізника, метод технологічних параметрів, метод виключення параметрів).

Ознайомитись із комплектування продукції та її роль у підвищенні ефективності роботи транспорту.

Рекомендована література для вивчення теми: [19, 25, 27, 29].

? Запитання для самоконтролю

1. Що включає в себе поняття «забезпечення готелів продукцією» в контексті транспорту?
2. Які основні функції транспорту у забезпеченні готелів продукцією?
3. Як транспорт впливає на логістичні процеси постачання готелів?
4. Які види транспорту часто використовують готелі для отримання продукції?
5. Які фактори впливають на вибір транспортних рішень готеля?
6. Які тенденції в сфері транспорту можуть впливати на готельний бізнес?
7. Як технології відстеження вантажів можуть поліпшити управління транспортними процесами в готелях?
8. Чому ефективна система транспорту є важливим елементом для готельного бізнесу?
9. Як управління запасами пов'язане з транспортом в готельній логістиці?
10. Які виклики можуть виникнути в транспортній логістиці готелів і як їх можна вирішити?

Тема 2.7. Склад як система накопичення, зберігання та обліку матеріальних ресурсів готелів

Вивчаючи тему, слід ознайомитись із поняттям «склад», його особливостями та функціями. Розглянути види складів й проаналізувати логістичний процес на складі, враховуючи: приймання та розгрузка, реєстрація та ідентифікація, систематизація та розміщення, зберігання та обслуговування, вибірка та підготовка до відвантаження, відвантаження, документування та облік, інвентаризація та аудит, відслідковування та інформаційна система.

Необхідно опанувати три групи показників для оцінки якості роботи складів й виокремити оптимальний для готельного господарства.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 2, 4, 5].

? Запитання для самоконтролю

1. Які основні функції виконує склад у готельному бізнесі?
2. Які матеріальні ресурси зазвичай зберігаються на складі готелю?
3. Чому важливо ефективно управляти запасами на складі готелю?
4. Як склад сприяє оптимізації логістичних процесів у готельному бізнесі?
5. Які критерії вибору складських приміщень для готелю?
6. Як склад впливає на відносини з постачальниками та обслуговування клієнтів готелю?

Тема 2.8. Виробнича логістика готелів

Вивчаючи тему, необхідно ознайомитись із функціональною сферою та цілями виробничої логістики в цілому і готельного сектору зокрема.

Розглянути логістичну організацію виробничих процесів, «Штовхальний» і «тягнучий» підходи до управління матеріальними потоками.

Опанувати внутрішньовиробничі логістичні системи готелів.

Рекомендована література для вивчення теми: [5, 9, 14, 18].

? Запитання для самоконтролю

1. Що включає в себе виробнична логістика готелів?
2. Які основні завдання виробничої логістики готелів?
3. Чому ефективне управління запасами є важливим елементом виробничої логістики готелів?
4. Як виробнична логістика впливає на якість обслуговування гостей готелю?
5. Які транспортні та складські виробничі процеси використовуються в готельній логістиці?
6. Як виробнична логістика допомагає готелям оптимізувати витрати та підтримувати сталість?
7. Які тенденції в сучасній виробничій логістиці в готельному бізнесі можна виділити?

Тема 2.9. Методи оцінювання якості готельних послуг

Оцінювання якості готельних послуг є важливим аспектом у галузі готельного бізнесу, оскільки воно дозволяє забезпечити високий рівень задоволення клієнтів і зберегти позитивний репутаційний образ. Для цього можна використовувати різноманітні методи оцінювання.

Необхідно ознайомитись з поняттями «якість послуг», «рівень якості», «петля якості». Опанувати фактори, що впливають на якість готельних послуг, й методи оцінки якості готельних послуг.

Рекомендована література для вивчення теми: [7, 11, 18, 24, 27].

? Запитання для самоконтролю

1. Які ключові показники ефективності (КРІ) можуть бути використані для оцінювання якості обслуговування в готелях?
2. Як оцінюється персонал готелю з метою визначення якості обслуговування?
3. Які стандартизовані аудити можуть бути застосовані для оцінювання різних аспектів готельного бізнесу?
4. Як технології відстеження задоволення клієнтів можуть полегшити взаємодію з гостями та покращити якість обслуговування?
5. Чому важливо комбінувати різні методи оцінювання для комплексного розуміння якості готельних послуг?
6. Як готелі можуть використовувати інноваційні методи оцінювання для вдосконалення обслуговування та задоволення клієнтів?

БЛОК 3. ЛОГІСТИКА У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.

Тема 3.1. Логістика постачання у ресторанному господарстві

Логістика постачання у ресторанному господарстві є важливою галуззю логістики, оскільки вона забезпечує ефективний потік продуктів та інгредієнтів від

постачальників до ресторану. Цей процес включає в себе ряд етапів та завдань для забезпечення безперебійного функціонування кухні та задоволення вимог клієнтів.

Вивчаючи тему, необхідно розуміти сутність та основні завдання логістики постачання в ресторанному бізнесі. Ознайомитись з передумовами впровадження логістики постачання у ресторанному господарстві й основними етапами процесу закупівлі.

Слід опанувати критерії та етапи вибору постачальника, а також оволодіти методами закупівлі й практичного застосування системи постачань «точно в термін».

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 5, 9, 10, 18].

? Запитання для самоконтролю

1. У чому полягає головна мета логістики постачання?
2. У чому полягає особливість функціонування підсистеми закупівель під час використання концепції логістики?
3. Основні критерії розробки логістичної політики здійснення закупівель.
4. У чому полягає важливість обґрунтованого вирішення проблеми вибору постачальника?
5. Які найбільш розповсюджені способи пошуку постачальників?

Тема 3.2. Логістика запасів у ресторанному господарстві

Вивчаючи тему, слід розуміти, що таке матеріальні запаси у ресторанному господарстві, які основні їх види у ресторанному господарстві, їх функції в залежності від виду.

Ознайомитись з мотивами створення матеріальних запасів та їх видами.

Усвідомити, чому система управління запасами та її оптимізація важлива для ресторанного бізнесу. Ознайомитись з видами систем управління запасами, розуміти переваги й недоліки кожної.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 11, 25, 38].

? Запитання для самоконтролю

1. Назвіть основні причини створення матеріальних запасів.
2. Охарактеризуйте види матеріальних запасів у ресторанному господарстві.
3. Причини і наслідки виникнення дефіциту/надмірних запасів.
4. Охарактеризуйте параметри системи управління запасами.
5. Розкрийте сутність системи управління запасами «Мінімум-максимум».

Тема 3.3. Транспортна логістика у ресторанному господарстві

Транспортна логістика в ресторанному господарстві важлива для забезпечення ефективності доставки продуктів та інгредієнтів від постачальників до ресторану та від ресторану до клієнтів. Вона включає в себе ряд завдань та процесів, спрямованих на оптимізацію руху матеріальних потоків.

Основні аспекти транспортної логістики в ресторанному бізнесі, які необхідно опанувати: маршрутне планування (визначення оптимальних маршрутів для доставки продуктів та інгредієнтів; мінімізація витрат на транспортування та часу доставки); вибір транспортних засобів (оптимальний вибір транспортних засобів (вантажівок, фургонів, моторних скутерів тощо) для відповідності потребам доставки); термінова доставка (забезпечення своєчасної доставки продуктів та

інгредієнтів для уникнення затримок у приготуванні страв); відслідковування та моніторинг (використання систем відслідковування транспорту для моніторингу руху доставок в реальному часі); оптимізація запасів на транспорті (ефективне управління запасами та навантаженням транспортних засобів для максимізації потенційної вантажопідйомності); співпраця із сервісним персоналом; управління транспортною інфраструктурою.

Рекомендована література для вивчення теми: [6, 10, 13, 24, 31].

? Запитання для самоконтролю

1. Що включає в себе транспортна логістика в ресторанному господарстві?
2. Чому маршрутне планування є важливим елементом транспортної логістики у ресторанах?
3. Як вибір транспортних засобів впливає на ефективність постачання продуктів до ресторану?
4. Які технології відслідковування можуть бути використані для моніторингу руху транспортних засобів у ресторанній логістиці?
5. Чому оптимізація запасів на транспорті є важливою для ефективності логістичних операцій?
6. Як транспортна логістика взаємодіє із сервісним персоналом ресторану для забезпечення коректної доставки страв клієнтам?
7. Які аспекти відповідності стандартам та законодавству важливі в транспортній логістиці ресторанного господарства?

Тема 3.4. Виробнича логістика у ресторанному господарстві

Виробнича логістика у ресторанному господарстві включає в себе організацію та управління потоками матеріальних ресурсів, щоб забезпечити ефективність процесів готування страв та обслуговування клієнтів. Основні аспекти виробничої логістики в ресторанному бізнесі, з яким необхідно ознайомитись:

- завдання і функції виробничої логістики;
- внутрішньовиробнича логістична система у ресторанному господарстві;
- логістична концепція організації виробництва;
- забезпечення гнучкості виробництва.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 2, 7, 13, 15].

? Запитання для самоконтролю

1. У чому полягає особливість об'єктів вивчення виробничої логістики?
2. Наведіть приклади внутрішньовиробничих логістичних систем у ресторанному господарстві.
3. Основні завдання виробничої стратегії у закладах ресторанного господарства.
4. Розкрийте сутність штовхаючої і тягнучої систем. У чому полягає їх принципова відмінність?

Тема 3.5. Збутова логістика ресторанного господарства

Збутова логістика в ресторанному господарстві спрямована на організацію ефективного руху та розподілу готових страв від ресторану до клієнтів. Вивчаючи

тему, необхідно розуміти сутність та основні завдання збутової логістики у ресторанному господарстві.

Ознайомитись із каналами збуту в логістичній системі ресторанного господарства, їх видами і функціями.

Опанувати процес побудови логістичної системи збуту.

Рекомендована література для вивчення теми: [6, 8, 12, 16, 28].

? Запитання для самоконтролю

1. Що включає в себе збутова логістика в ресторанному господарстві?
2. Які основні канали збуту можуть бути використані рестораном для подачі своїх страв клієнтам?
3. Чому важливо мати ефективні канали збуту для ресторанного бізнесу?
4. Як можна оптимізувати процес замовлення та доставки для покращення збутової логістики?
5. Як ресторани можуть використовувати технології для покращення збутової логістики?
6. Які виклики можуть виникнути в збутовій логістиці ресторанного господарства та як їх можна вирішити?

Тема 3.6. Логістичний сервіс у ресторанному господарстві

Логістичний сервіс у ресторанному господарстві охоплює весь комплекс заходів та послуг, спрямованих на забезпечення ефективності та підвищення якості логістичних процесів в ресторані.

Вивчаючи тему, необхідно розуміти значення і сутність логістичного сервісу; що є об'єктом логістичного сервісу; види логістичного сервісу.

Ознайомитись із процесом формування системи логістичного сервісу, звертаючи увагу на принципи логістичного сервісу у ресторанному господарстві; послідовність дій, які дозволяють формувати систему логістичного сервісу; вимоги для подальшого вдосконалення системи логістичного сервісу.

Опрацювати критерії логістичного обслуговування споживачів через призму принципів логістичного обслуговування; системного характеру зазначеного явища, особливостей логістичних послуг, показників для оцінювання логістичного обслуговування; параметрів оцінки якості послуг.

Опанувати особливості управління якістю логістичних процесів.

Рекомендована література для вивчення теми: [8, 14, 27, 30].

? Запитання для самоконтролю

1. Обґрунтуйте поняття «послуга» і «сервіс». У чому полягає їх взаємозв'язок.
2. Значення логістичного сервісу.
3. Дайте характеристику різновидів логістичного сервісу.
4. Принципи, які лежать в основі формування системи логістичного сервісу.
5. Показники для оцінки логістичного обслуговування споживача.

Тема 3.7. Інформаційна логістика у ресторанному господарстві

Інформаційна логістика у ресторанному господарстві забезпечує ефективний обмін, обробку та використання інформації для оптимізації різних процесів, включаючи постачання, зберігання, приготування страв та обслуговування клієнтів.

Вивчаючи тему, необхідно ознайомитись із основними принципами інформаційної логістики, її метою та функціями.

Опанувати логістичні інформаційні системи; її підсистеми; групи на рівні окремого закладу.

Ознайомитись із інформаційними технологіями управління у ресторанному господарстві та використанням технології ідентифікації штрихових кодів.

Рекомендована література для вивчення теми: [18, 23, 26, 27, 30].

? Запитання для самоконтролю

1. Що включає в себе поняття «інформаційна логістика» в ресторанному господарстві?
2. Які основні функції виконує інформаційна логістика у ресторані?
3. Які етапи в роботі ресторану можуть бути оптимізовані за допомогою інформаційної логістики?
4. Чому інформаційна логістика є важливою для оптимізації процесів постачання в ресторані?
5. Які інструменти і технології використовуються для автоматизації замовлень та реєстрації в ресторанній інформаційній системі?
6. Як використовується інформаційна логістика для ведення обліку та управління запасами в ресторані?
7. Як можна використовувати інформаційну логістику для оптимізації процесів приготування страв в ресторані?
8. Як системи інформаційної логістики сприяють взаємодії з постачальниками та управлінню поставками в ресторанному бізнесі?

2.3. Рекомендована література для самопідготовки та опрацювання лекційного матеріалу

Основна література:

1. Антошкіна Л.І. Логістика. Курс лекцій: навч. Посібник [Текст]/ Л.І. Антошкіна [та ін.]. – Донецьк: Юго-Восток, 2008. – 203 с.
2. Виробнича логістика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. [Текст] / О.В. Посилкіна [та ін.] Національний фармацевтичний ун-т. – Х.: НФаУ, 2009.– 363 с.
3. Горбенко О.В. Логістика: навч. посіб. [Текст]/ О.В. Горбенко.– Київ: Знання, 2014.– 315 с.
4. Гурч Л.М. Логістика: навч. посіб. для студ. ВНЗ [Текст]/ Л.М. Гурч; Міжрегіональна академія управління персоналом.– К.: Персонал, 2008. – 555 с.
5. Економічна енциклопедія [Текст]: У трьох томах. Т.2. / С.В. Мочерний (відп. ред.) та ін. – К.: Видавничий центр «Академія», 2000. – 864 с.
6. Живко З.Б. Логістика: навч. посіб. [Текст]/ З.Б. Живко.– Львів. держ. ун-т внутр. справ.– Львів: ЛьвДУВС, 2015.– 191 с.
7. Заборська Н.К. Основи логістики: навч. посіб. [Текст]/ Н.К. Заборська, Л. Е. Жуковська – Одеса: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2011.
8. Кальченко А.Г. Логістика: навч. посіб. [Текст]/ А.Г. Кальченко, В.В. Кривещенко; КНУ ім. В. Гетьмана. – К.: КНЕУ, 2006. – 472 с.

9. Качала Т.М. Логістика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. [Текст] / Т.М. Качала, О.М. Карпова.– Черкаси: ЧДТУ, 2003.– 135 с.
10. Комерційна логістика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. [Текст] / [А.А. Мазаракі та ін.]; за ред. д-ра екон. наук, проф., акад. НАПН України А.А. Мазаракі; КНТЕУ.– К.: КНТЕУ, 2013.– 408 с.
11. Крикавський Є.В. Логістика для економістів: підручник [Текст]/ Євген Крикавський ; Нац. ун-т «Львів. Політехніка».– 2-ге вид., випр. і допов. - Львів: Вид-во Львів. політехніки, 2014.– 475 с.
12. Ларіна Р.Р. Логістика: навч. посіб. [Текст]/ Р.Р. Ларіна; Донецький держ. ун-т управління.– Донецьк: ДонДУУ, 2006.– 277 с.
13. Легеза Д.Г. Логістика [Текст]: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Д.Г. Легеза, В.В. Нехай, М.І. Лобанов.– Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2012.– 279 с.
14. Логістика: навч. посіб. для студ. екон. спец. [Текст]/ О.Б. Білоцерківський, П.В. Брінь, О.О. Замула, Н.В. Ширяєва; НТУ «Харк. політехн. ін-т».– Х.: НТУ «ХП», 2010.– 152 с.
15. Логістика: навч. посібник [Текст]/ О.М. Тридід [и др.]– К.: Знання, 2008.– 566 с.
16. Логістика та управління ланцюгами поставок [Текст]: навч. посіб. / Є. Крикавський, О. Похильченко, М. Фертч; Нац. ун-т «Львів. політехніка».– Львів: Вид-во Львів. Політехніка, 2017.– 801 с.
17. Логістика: навч. посіб. [Текст]/ [Мельникова К.В. та ін.]; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. Ястремської О. М.; Харків. нац. екон. ун-т ім. Семена Кузнеця. – Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2015.– 271 с.
18. Логістика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. [Текст]/ В.П. Волков, А.В. Череп, Л.Г. Олейнікова, О.Г. Череп; ДВНЗ «Запоріж. нац. ун-т» МОН України.– Запоріжжя: [ЗНУ], 2010.– 356 с.
19. Окландер М.А. Логістика: підручник для студ. вищих навч. закл. [Текст]/ М.А. Окландер; Одеський держ. економічний ун-т.– К.: Центр учбової літератури, 2008. - 346 с.
20. Смолка А.О. Логістика: навч.-метод. посібник для студ. спец. «Менеджмент організацій» та «Економіка підприємства» [Текст]/ А.О. Смолка// Державна академія житлово-комунального господарства. – К.: ДАЖКГ, 2008.– 148 с.
21. 40. Сокур М.І. Логістика складського господарства: навч. посібн. [Текст]/ М.І. Сокур [и др.]; Кременчуцький держ. політехнічний ун-т ім. М. Остроградського.– Кременчук: ПП Щербатих О.В., 2009.– 248 с.
22. 41. Сокур М.І. Транспортна і складська логістика: підруч. [Текст]/ Сокур М. І., Сокур Л. М., Петченко М. В. ; Кременчуц. нац. ун-т ім. Михайла Остроградського.– Вид. 2-ге.– Кременчук: Щербатих О.В. [вид.], 2016. - 327 с.
23. 42. Сумець О.М. Логістика: теорія, ситуації, практичні завдання: навч. посіб. [Текст]/ О.М. Сумець, О.Б. Білоцерківський, І.Л.Голофаєва; за ред. О.М. Сумця.– Х.: Міськдрук, 2010.– 211 с.312
24. 43. Таньков К.М. Виробнича логістика: навч. посіб. [Текст]/ К.М. Таньков [и др.]; Харківський держ. економічний ун-т. – Х.: ВД «ІНЖЕК», 2004.– 352 с.

25. Транспортна логістика. Складові частини логістики: навч. посіб. [Текст]/ М.І. Данько [та ін.]; Українська держ. Академія залізничного транспорту.– Х.: УкрДАЗТ, 2004.– 157 с.
26. Тридід О.М. Логістика : конспект лекцій [Текст]/ О.М. Тридід ; Харківський держ. економічний ун-т.– Х. : ХДЕУ, 2004.– 168 с.
27. Функціональна логістика: конспект лекцій [Текст]/ О.М. Тридід [та ін.]; Харківський національний економічний ун-т.– Х. : Вид. ХНЕУ, 2007.– 271 с.
28. Чухрай Н., Патора Р. Інновації та логістика товарів. – Львів: Вид-во НУ «Львівська політехніка», 2001. – 262 с.

Додаткова література:

29. Контейнерні поїзди [Електронний ресурс]: Режим доступу: http://www.liski.ua/ua/container_trains.html
30. Морські перевезення [Електронний ресурс]: Режим доступу: http://www.dhl.com.ua/uk/logistics/customer_resource_area/freight_tracking_and_applications/ocean_freight_tracking/ocean_secure.html
31. Наказ Державіаслужби «Інструкція з організації перевезень вантажів повітряним транспортом» від 02.11.2005, № 822 [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1403-05/page>
32. Наказ Міністерства транспорту України «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні» від 14 жовтня 1997 року № 363 [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
33. Наказ Міністерства фінансів «Про затвердження Порядку заповнення митних декларацій на бланку єдиного адміністративного документа» від 30.05.2012, № 651 [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
34. Управління міжнародними транспортними перевезеннями [Електронний ресурс]: Режим доступу: http://dn.khnu.km.ua/dn/k_default.aspx?M=k0196&T=02&lng=1&st=0
35. Штрихове кодування [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://www.gpp.in.ua/znaki-markuvannya/shtrikhove-koduvannya.html>

Інформаційні ресурси:

- <http://www.loglink.com/> - Logistics World
- http://ussoft.com.ua/uk/programma_dlya_logistiki.php - Програма для логістики
- <https://remonline.ua/program-for-transport-companies/> - Програма для транспортної логістики

3. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт

ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Тема	Обсяг годин	
		денна форма	заочна форма
1.	Логістика як інструмент ринкової економіки, фактор підвищення конкурентоспроможності підприємства	2	2
2.	Потенційні можливості, проблеми та умови впровадження логістичної концепції в діяльність закладів індустрії гостинності	2	2
3.	Моделювання логістичної системи та зміст логістичного ланцюга у готельно-ресторанному господарстві	2	2
4.	Логістика як важлива складова в управлінні готельною діяльністю	1	2
5.	Потік як об'єкт логістичного управління	2	-
6.	Мікро-, макро- та мезологістичні системи готельного господарства	2	-
7.	Готельний цикл як основа поділу праці, спеціалізації та розрахунку масштабу керованості готельним підприємством	4	1
8.	Стратегії роботи з постачальниками	2	1
9.	Автоматизовані інформаційні системи контролю руху автомобільного транспорту 3PL; система ІНКОТЕРМС	2	2
10.	Транспортно-складська та приймально-здавальна документація	2	-
11.	Логістичні системи JIT – точно в строк і Канбан	2	2
12.	Теорія загального управління якістю (TQM) як основа управління підприємствами готельного бізнесу	4	2
13.	Критерії та етапи вибору постачальників. Практичне застосування системи постачань «очно в термін»	4	-
14.	Оптимізація та моделі управління запасами	2	-
15.	Планування транспортних маршрутів, вибір транспорту та перевізника	2	-
16.	Керування матеріальними потоками на виробництві	2	-
17.	Побудова логістичної системи збуту. Оптимізація збутової діяльності закладів готельного господарства	2	-
18.	Управління якістю логістичних процесів	2	2
19.	Сучасні інформаційні технології логістичного управління у ресторанному господарстві	3	2

3.2. Інструкції до виконання практичних робіт

Практична робота №1

Тема: Логістика як інструмент ринкової економіки, фактор підвищення конкурентоспроможності підприємства.

Мета: формування уявлення про місце логістики в сфері ринкової економіки як фактору підвищення конкурентоспроможності підприємства.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники.

Основні терміни та поняття: логістика, військова логістика, рівень розвитку логістики, функція логістики, логістична функція, правила логістики, логістична діяльність, логістичний потік, логістичне управління, логістичне завдання, логістичний принцип, логістична система.

Зміст теми:

1. Сутність та зміст поняття «логістика».
2. Характеристика та аналіз передумов розвитку логістики в сфері економіки.
3. Перспективи розвитку логістики в економічній сфері.
4. Взаємозв'язок логістики, як різновиду діяльності, з іншими видами, та, як науки, з іншими науками.
5. Сучасні тенденції розвитку логістики в світі та в Україні.

Завдання 1

ВАТ «Куп'янський машинобудівний завод» необхідні комплектуючі вироби, місячна потреба в комплектуючому виробі № ТТ – 1 020 шт. Виробник комплектуючого виробу № ТТ реалізує його за ціною 501 грн. за одиницю. Ціна поставки одиниці замовлення становить 99 грн. Відділу логістики відомо, що ціна зберігання комплектуючого виробу на складі дорівнює 4 % від його вартості.

Визначте:

- а) оптимальну кількість комплектуючого виробу, який закуповується;
- б) оптимальну кількість замовлень;
- в) оптимальні змінні витрати на зберігання запасів;
- г) різницю між змінними витратами за оптимальним варіантом й випадком, коли закупівля всієї партії здійснюється в перший день місяця.

Зробіть висновки.

Методичні рекомендації

Для виконання цього завдання студентам необхідно знати наступні теоретичні положення.

Оптимальну кількість комплектуючого виробу (Q_{opt}), який закуповується протягом місяця, розраховують за формулою:

$$Q_{opt} = \sqrt{\frac{2AB}{i}}, \quad (1)$$

де A – вартість замовлення партії комплектуючого виробу, грн.;

B – потреба у комплектуючому виробі, шт.;

i – витрати на зберігання одиниці комплектуючого виробу, грн.

Оптимальну кількість замовлень (K) розраховують за такою формулою:

$$K = \sqrt{\frac{B_i}{2A}} . \quad (2)$$

Оптимальні змінні витрати на зберігання запасів розраховують наступним чином:

$$Зв = \sqrt{2AB_i} . \quad (3)$$

Різницю між змінними витратами за оптимальним варіантом й випадком, коли закупівля всієї партії здійснюється в перший день місяця, розраховують за формулою:

$$P = \frac{B_i}{2} + A - \sqrt{Зв} . \quad (4)$$

Розробіть рекомендації щодо оптимізації закупівельної та збутової діяльності ВАТ «Куп'янський машинобудівний завод».

Практична робота №2

Тема: Потенційні можливості, проблеми та умови впровадження логістичної концепції в діяльність закладів індустрії гостинності.

Мета: формування уявлень про логістичні концепції та їх види в індустрії гостинності.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники

Основні терміни та поняття: логістична концепція, концепція логістики, логістичний підхід, концепція ЛТ, концепція LT, концепція RP, концепція TQM, концепція SCM, концепція SRM, концепція CRM, електронна логістика, віртуальна логістика, інтегрована логістика.

Зміст теми:

1. Логістичні концепції в індустрії гостинності: види та їх характеристика.
2. Розвиток сучасних логістичних концепцій.
3. Концепцію інтегрованої логістики.
4. Запровадження концепції інтегрованої логістики в Україні.

Завдання

Підготуйте у вигляді презентації чи відео відповіді на запитання:

1. Назвіть основні етапи розвитку логістичних концепцій. Визначте логістичні концепції, які відповідають різним етапам розвитку логістики.
2. Охарактеризуйте концепцію ЛТ («точно в термін»). Визначте позитивні та негативні сторони даної концепції. Визначте умови запровадження.
3. Охарактеризуйте концепцію RP («планування потреби/ресурсів»). Визначте позитивні та негативні сторони даної концепції. Визначте умови запровадження.

4. Охарактеризуйте концепцію LT («ощадливе мислення»). Визначте позитивні та негативні сторони даної концепції. Визначте умови запровадження.
5. Назвіть логістичні системи, які виникли на основі даних систем.
6. Які з наведених концепцій, на вашу думку, найоптимальніше використовувати на українських підприємствах (поясніть чому)?
7. Розкрийте сутність концепції TQM. Визначте позитивні та негативні сторони даної концепції. Визначте умови запровадження.
8. Розкрийте сутність концепції SRP. Визначте позитивні та негативні сторони даної концепції. Визначте умови запровадження.
9. Концепція SCM. Визначте позитивні та негативні сторони даної концепції. Визначте умови та сфери запровадження.
10. Проаналізуйте розвиток сучасних логістичних концепцій.
11. Поясніть концепцію інтегрованої логістики, визначте її переваги в сучасних умовах.
12. Які умови повинні бути створені для того, щоб забезпечити запровадження концепції інтегрованої логістики в економічних умовах України?

Практична робота №3

Тема: Моделювання логістичної системи та зміст логістичного ланцюга у готельно-ресторанному господарстві.

Мета: закріплення теоретичних знань з питань побудови схем та аналізу функціонування логістичної системи підприємства.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники

Основні терміни та поняття: логістична система, математичні моделі, готельно-ресторанне господарство, логістичний ланцюг, ІТ-технології в логістиці готельно-ресторанного господарства, стратегії оптимізації логістичного ланцюга.

Зміст теми:

1. Фронтальне повторення вивченого матеріалу:
 - a) Які параметри характеризують потоки в логістиці?
 - b) За якими ознаками можна класифікувати матеріальні, фінансові, інформаційні потоки в логістиці?
 - c) Як можна трактувати поняття «логістична система»? Які особливості характерні для логістичних систем?
 - d) В чому відмінності між елементами макро та мікрологістичних систем?
2. Обговорення питань у форматі круглого столу:
 - a) Особливості матеріальних потоків у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
 - b) Закономірності застосування інформаційних технологій у логістиці готельно-ресторанного сектору.
 - c) Особливості логістичних систем в готельно-ресторанному господарстві.
 - d) Проблеми розвитку логістики сфери обслуговування й основні напрямки її вдосконалення.
 - e) Загальна характеристика мікрологістичної системи на прикладі конкретного підприємства готельно-ресторанного сектору.

Виконання ситуаційних завдань.

Кейс 1. Класичний ресторан в центрі міста, на 110 місць, з двома кімнатами і трьома шафами. В основному пропонується європейське меню. Увечері гості можуть насолодитися різноманітною танцювальною та музичною програмою.

Основна продукція: Різні страви української, європейської кухні, перші, другі страви, десерти, винна карта з більш ніж трьохсот найменувань.

Основний бізнес-процес: приготування різних страв на замовлення клієнтів.

Питання. 1) Виокремте основні елементи логістичної системи. 2) Який вид та функції цієї системи? 3) Як оптимізувати роботу зазначеної логістичної системи з урахуванням основних правил логістики?

Кейс 2. Заклад вищої освіти, який готує фахівців різного профілю. Опис процесу підготовки фахівця: прийом документів від вступника, перевірочні заходи щодо контролю рівня знань вступників щодо відбору та вступу на навчання, зарахування на навчання студентів, формування навчальних груп на факультетах та спеціальностях, організація семестрових занять з навчання студентів, контролю знань, практичної підготовки, підготовки курсових та дипломних робіт, кваліфікація та диплом.

Елементи логістичної системи: ректор, проректор з виховної роботи, проректор з роботи зі студентами, приймальна комісія, навчальний відділ, методичний відділ, відділ кадрів, декани факультетів, кафедр, лабораторій, бухгалтерії, гуртожитку, бібліотеки, профкому.

Завдання: визначте межі логістичної системи підприємства.

Рекомендації: у процесі виконання завдання студенту необхідно визначити існуючі на підприємстві процеси для забезпечення своїх завдань і функцій, а також пов'язані з матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками типові підрозділи, що реалізують ці процеси.

Практична робота №4

Тема: Логістика як важлива складова в управлінні готельною діяльністю.

Мета: навчитись аналізувати складові сучасної концепції логістики сфери гостинності; оволодіти методиками формування обслуговувальних потоків у логістиці сфери гостинності; виробити вміння застосовувати логістичний підхід до управління підприємствами в сфері гостинності..

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники

Основні терміни та поняття: логістична концепція, обслуговувальні потоки, логістичний підхід до готельного господарства, логістичний ланцюг.

Зміст теми:

Питання для обговорення:

1. Сучасна концепція логістики сфери гостинності.
2. Логістичні системи в сфері гостинності.
3. Сутність логістичних витрат.
4. Характеристика обслуговувальних потоків у логістиці сфери гостинності.
5. Базові поняття логістики сфери гостинності.
6. Логістичний підхід до управління підприємствами в сфері гостинності.

Розгляд і обговорення ділових ситуацій.

Завдання

Ознайомтесь з прикладами місій готелей та інших організацій, які належать до готельно-туристичного комплексу. Постарайтесь сформулювати поняття, що відображають цілі та цінності готелей, які найчастіше зустрічаються в місіях. Оцініть запропоновані варіанти місій, виберіть найбільш та найменш вдалу місію. Наведіть власні приклади місій готельного підприємства.

Готель

1. Місія СПА-готелю «Три Сини та Донька» 5* - бути еталоном надійності, професіоналізму, сучасного менеджменту, високих технологій і корпоративної культури. Ми завжди прагнутимемо бути символом і прикладом карпатської гостинності. Україна, Львівська область, смт. Східниця, вул. І. Котляревського 109.

2. Місія готелю полягає в забезпеченні гостей зручними засобами розміщення та послугами. Ми підкреслюємо високі стандарти наших послуг розміщення, харчування та визнаємо, що цього можна досягти з добре навченим та відданим справі персоналом. Готельний комплекс «Між трьох озер», с. Світязь, Волинська область.

3. Наша місія – це те, що ми Вам обіцяємо. Визначення місії. Перевершувати очікування наших гостей шляхом представлення якісного сервісу і додаванням ще більш цінного комфорту цінним клієнтам, відрізнитись ретельно підібраним персоналом, задовольняти інтереси акціонерів за рахунок доходів від їх поточних та майбутніх вкладів шляхом постійного реінвестування певного відсотка прибутку. Amathus Beach Hotel Poseidon Avenue, Пафос, Кіпр.

4. Забезпечувати якісне, сучасне, затишне проживання, яке допоможе гостям міста краще оцінити красу, культурну та ділову активність Тернополя. Готель «Тернопіль».

5. Поєднати індійську кухню – одну з найсмачніших і давніх – з європейською культурою обслуговування на фоні інтер'єру в стилі східних палаців і барокко. Ресторан індійської кухні «Orissa».

Практична робота №5

Тема: Потік як об'єкт логістичного управління

Мета: вивчення та розуміння принципів, стратегій та інструментів управління потоками в логістичних системах для досягнення оптимальної продуктивності та задоволення потреб клієнтів.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: логістичний потік, логістична операція, матеріальний потік, інформаційний потік, запаси, логістичний канал, логістичний ланцюг, потужність потоку, інтенсивність потоку, траєкторія руху потоку, тривалість, фінансові ресурси, фінансові відносини, фінансовий потік, фінансові фонди, обслуговування, послуга, сервіс, логістична операція, логістична функція.

Зміст теми:

1. Обговорення питань методом «Брейнстормінг»:

- Поясніть сутність матеріального потоку. Назвіть параметри

матеріального потоку.

- Визначте основні види матеріальних потоків.
- Визначте роль інформаційного потоку в логістичній системі. Наведіть класифікацію інформаційних потоків.
- Назвіть приклади існування інформації у динамічній формі (інформаційного потоку) та статичній формі. Поясніть чому саме для логістики важливою є динамічна форма існування інформації.
- Поясніть власну точку зору з приводу важливості того, чи іншого різновиду потоку для підприємства.
- Яким чином взаємопов'язані матеріальні та інформаційні потоки? Чи існують випадки, за яких інформаційні потоки можуть рухатись відокремлено від матеріальних? Якщо так, то охарактеризуйте їх.
- Визначте роль та місце фінансових потоків під час руху матеріальних та інформаційних потоків у логістичних системах.
- Назвіть основні логістичні функції та операції.
- Визначте відмінності між поняттями «логістичний канал» та «логістичний ланцюг».
- Поясніть сутність та основні переваги логістичної інтеграції, сутність інтегрованих логістичних потоків.
- Поясніть: чому логістичні потоки в логістичній системі потрібно розглядати як цілісну систему, а не як окремі об'єкти управління?

2. ТЕСТИ

1. Принципова відмінність логістичного підходу від попередніх моделей управління матеріальними ресурсами полягає в:

- а) системі підготовки управлінського персоналу;
- б) повній відмові від створення і зберігання запасів;
- в) сприйнятті матеріальних об'єктів як єдиного потоку;
- г) повній автоматизації процесів управління.

2. Не відповідає поняттю «матеріальний потік»:

- а) завантаження готової продукції в транспортний засіб;
- б) складування напівфабрикатів;
- в) транспортування сировини на склад підприємства;
- г) переміщення коштів з розрахункового рахунка покупця на розрахунковий рахунок продавця.

3. Матеріальний потік:

- а) знаходиться в постійному русі;
- б) може приймати статичну форму;
- в) може приймати динамічну і статичну форми;
- г) взагалі не має ніякої форми.

4. Інформаційний потік, який відповідає матеріальному:

- а) збігається з ним у тимчасовому і просторовому аспектах;
- б) збігається з ним у тимчасовому аспекті;

- в) збігається з ним у просторовому аспекті;
- г) може не збігатися з ним у тимчасовому і просторовому аспектах.

5. На етапі матеріально-технічного забезпечення матеріальний потік має форму потоку:

- а) сировини, комплектуючих, допоміжних матеріалів;
- б) напівфабрикатів;
- в) готової продукції;
- г) запасних частин для продукції, яка використовується споживачем.

6. Матеріальний потік може вимірюватися у таких одиницях:

- а) грн.;
- б) т/м²;
- в) т/рік;
- г) грн./т.

7. Матеріальні потоки можуть протікати:

- а) усередині одного підприємства;
- б) усередині корпоративної групи підприємств;
- в) між різними підприємствами;
- г) всі відповіді правильні.

8. Стосовно логістичної системи виділяють матеріальні потоки:

- а) зовнішні та внутрішні;
- б) вхідні та вихідні;
- в) неперервні, дискретні, блицпотоки;
- г) продуктові, операційні, ділянкові, системні.

9. За умови збереження на підприємстві запасів на одному рівні:

- а) вхідний матеріальний потік буде більшим за вихідний;
- б) вхідний матеріальний потік буде меншим за вихідний;
- в) вхідний матеріальний потік буде дорівнювати вихідному;
- г) вхідний матеріальний потік переривається.

10. Разові постачання матеріальних ресурсів складають:

- а) неперервні матеріальні потоки;
- б) дискретні матеріальні потоки;
- в) постійні матеріальні потоки;
- г) блицпотоки.

11. Системні матеріальні потоки визначаються як сума:

- а) продуктових;
- б) операційних;
- в) ділянкових;
- г) підсистемних.

12. Логістичні операції – це:

- а) сукупність дій, спрямованих на перетворення тільки матеріального потоку;
- б) сукупність дій, спрямованих на перетворення тільки інформаційного потоку;
- в) сукупність дій, спрямованих на перетворення матеріального і (або) інформаційного потоків;
- г) укрупнена група логістичних функцій.

13. Двосторонні логістичні операції:

- а) виконуються всередині логістичної системи;
- б) змінюють споживчі властивості товарів;
- в) не пов'язані з переходом права власності на продукцію і страхових ризиків;
- г) пов'язані з переходом права власності на продукцію і страхових ризиків.

14. До логістичних операцій належить:

- а) прогнозування матеріального потоку;
- б) контроль матеріального потоку;
- в) оперативне управління матеріальним потоком;
- г) всі відповіді правильні.

3. Практичне завдання

Фірма «Jaffa» виробляє та реалізує соки однойменної назви. За допомогою теорії логістики ідентифікуйте системи трансформації товарів в логістичний продукт та логістичні процеси. Визначте зміну тих чи інших параметрів в ідентифікованих логістичних процесах. Здійсніть аналіз трансформації товару в логістичний продукт. Отриману інформацію використайте для окреслення логістичних проблем у сферах:

- фізичного переміщення (транспортування) соків;
- інформаційного забезпечення логістичних процесів;
- утримання оптимальних запасів соків;
- синхронізації інфраструктури логістичних процесів;
- оптимізації логістичних витрат.

Практична робота №6

Тема: Мікро-, макро- та мезологістичні системи готельного господарства.

Мета: розкриття комплексного підходу до логістичного управління у готельному господарстві на різних рівнях та врахування всіх аспектів, які впливають на ефективність та конкурентоспроможність готельного бізнесу.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: мікрологістика, макрологістика, мезологістика, логістичний ланцюг, логістична система, оптимізація логістичної системи, управління запасами, логістичний процес, логістична стратегія.

Зміст теми:

1. Фронтальне повторення вивченого матеріалу:

- Які основні види логістики існують і як вони взаємодіють між собою?
- Які завдання вирішує входження логістики в ланцюг постачання?

- Які особливості характеризують дистрибуційну логістику, і як вона сприяє оптимізації поставок?
- Що включає в себе виробнича логістика і як вона впливає на ефективність виробничого процесу?
- Як важлива роль оборотної логістики в управлінні матеріальними потоками, і які цілі вона ставить перед підприємствами?

2. ТЕСТИ

1. *Оберіть означення, яке найбільш повно характеризує мету логістичної системи:*

- а) забезпечення наявності необхідного товару в необхідній кількості та заданої якості для потрібного споживача із заданими витратами;
- б) забезпечення наявності необхідного товару в необхідній кількості та заданої якості в потрібному місці й у потрібний час із заданими витратами;
- в) забезпечення наявності необхідного товару в необхідній кількості та заданої якості в потрібному місці й у потрібний час для потрібного споживача;
- г) забезпечення наявності необхідного товару в необхідній кількості та заданої якості в потрібному місці й у потрібний час для потрібного споживача із заданими витратами.

2. *Відповідно до принципів системного підходу мінливість параметрів елементів логістичної системи під впливом зовнішнього середовища, а також рішень, прийнятих учасниками логістичного ланцюга, властивістю систем є:*

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) рухомість;
- г) структурованість.

3. *Адаптивність логістичної системи – це:*

- а) підпорядкованість елементів нижчого рівня елементам вищого рівня у контексті лінійного чи функціонального логістичного управління;
- б) наявність певної організаційної структури, яка складається із взаємопов'язаних об'єктів та суб'єктів управління, що реалізують задану ціль;
- в) здатність змінювати свою структуру і вибирати варіанти поведінки відповідно до нових цілей і під впливом зовнішнього середовища;
- г) здатність виконувати задану цільову функцію, реалізовану тільки логістичною системою в цілому, а не окремими її ланками чи підсистемами.

4. *Межі логістичної системи визначаються:*

- а) довільно;
- б) на основі чинних нормативних документів, які регламентують діяльність підприємств;
- в) циклом обігу засобів виробництва;
- г) становищем підприємства на ринку.

5. *Залежно від виду логістичних ланцюгів виділяють логістичні системи:*

- а) макрологістичні та мікрологістичні;
- б) регіональні, національні, міжнаціональні;
- в) із прямими зв'язками, ешелоновані, гнучкі;

г) зовнішні, внутрішні.

6. Макрологістична система:

а) є великою логістичною системою управління потоковими процесами за участю декількох і більше незалежних суб'єктів господарювання, не обмежених у територіальному розташуванні;

б) створюється для забезпечення взаємодії різногалузевих структур на глобальному рівні;

в) є високоінтегрованою інфраструктурою економіки регіону, країни або групи країн;

г) усе перераховане правильно.

7. Серед названих систем, які забезпечують просування матеріального потоку, макрологістичною можна вважати:

а) велику залізничну станцію;

б) пов'язаних договорами постачальника, покупця і транспортну організацію;

в) взаємопов'язаних учасників ланцюга, які забезпечують просування матеріального потоку в межах металургійного комбінату;

г) великий аеропорт.

8. Серед названих систем, які забезпечують просування матеріального потоку, мікрологістичною можна вважати:

а) сукупність станцій залізниці, яка з'єднує два міста;

б) пов'язаних договорами постачальника, покупця і транспортну організацію;

в) взаємопов'язаних учасників ланцюга, які забезпечують просування на український ринок імпортного товару;

г) великий морський порт.

9. Ешелюваною логістичною системою є система, в якій:

а) матеріальний потік доводиться до споживача без участі посередників, на основі прямих господарських зв'язків;

б) на шляху матеріального потоку є хоча б один посередник;

в) доведення матеріального потоку до споживача продукції здійснюється як прямими зв'язками, так і через посередників;

г) логістичні операції здійснюються тільки з інформаційним потоком.

3. Практичне завдання

Оберіть два різних готелі в місті і проведіть аналіз їхніх логістичних систем. Зосередьте увагу на таких аспектах:

Завантаженість готелю:

1) Порівняйте рівень завантаженості обраних готелів у різні періоди року.

2) Визначте, як готелі вирішують проблеми підвищеної або зниженої завантаженості.

Матеріально-технічне забезпечення:

1) Проаналізуйте, як в обраних готелях вирішені питання зберігання та постачання необхідних матеріалів (постільної білизни, ресторанного інвентарю тощо).

Їжа та напої:

1) Вивчіть, як відбувається логістика стосовно постачання продуктів для ресторану.

2) Порівняйте системи управління запасами та вирішення проблем щодо свіжості та якості продуктів.

Обслуговування номерів:

1) Проаналізуйте процеси прибирання номерів та обслуговування гостей.

2) Визначте, як готелі вирішують питання логістики стосовно обслуговування номерів під час переїзду гостей, а також при довготривалому перебуванні.

Система управління відходами:

1) Вивчіть, як обрані готелі вирішують питання збору, переробки та утилізації відходів.

2) Розгляньте, чи використовуються ефективні методи логістики для мінімізації негативного впливу на навколишнє середовище.

Підготувати звіт, в якому необхідно обґрунтувати свої висновки щодо ефективності логістичних систем в обраних готелях та запропонувати можливі покращення.

Практична робота №7

Тема: Готельний цикл як основа поділу праці, спеціалізації та розрахунку масштабу керованості готельним підприємством.

Мета розвиток глибокого розуміння не лише самого готельного бізнесу, але і його організаційних та управлінських аспектів, сприяючи формуванню компетентностей для успішного керування готельним підприємством.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: готельний цикл, поділ праці, спеціалізація, масштаб керованості, управління готелем, ланцюг постачань, оптимізація процесів, цифрові технології.

Зміст теми:

1. Фронтальне повторення вивченого матеріалу:

- Що включає в себе логістичний цикл?
- Які етапи можна виділити в логістичному циклі в контексті постачання товарів?
- Що таке «оборотні логістичні процеси» і яку роль вони відіграють у логістичному циклі?
- Як важливо управління інформацією в логістичному циклі?
- Які фактори впливають на оптимізацію логістичних процесів?
- Чому логістичний цикл є ключовим елементом управління ланцюгом постачання?
- Як визначається час логістичного обігу?
- Які виклики можуть виникнути в процесі логістичного циклу і як їх можна вирішити?
- Як логістичний цикл пов'язаний із забезпеченням якості продукції чи послуг?
- Які технології використовуються для вдосконалення логістичного циклу в сучасному бізнесі?

2. Практичні завдання:

Оберіть область дослідження та підготуйте виступ засобами мультимедійних технологій (презентація, відео презентація, рілс, проєкт):

Аналіз готельного циклу:

Виберіть готель та проведіть детальний аналіз його готельного циклу від бронювання до виїзду гостей. Визначте основні етапи та проаналізуйте, як вони впливають на поділ праці та спеціалізацію.

Створення органіграми:

Розробіть органіграму готельного підприємства, відобразивши різні відділи та посади працівників. Визначте функції кожного відділу та його взаємозв'язок у готельному циклі.

Оптимізація обслуговування гостей:

Розгляньте можливості оптимізації процесів обслуговування гостей на різних етапах готельного циклу. Виробіть рекомендації для поліпшення якості обслуговування.

Впровадження цифрових технологій:

Розгляньте можливості впровадження цифрових технологій у готельний бізнес для полегшення управління та покращення обслуговування гостей.

Оцінка масштабу керованості:

Проведіть аналіз масштабу керованості готельного підприємства. Визначте, наскільки ефективно воно управляється на різних рівнях та відділах.

Вивчення впливу сезонності:

Дослідіть, як сезонні зміни впливають на готельний цикл та як підприємство реагує на зміни завантаженості.

Співпраця між відділами:

Дослідіть взаємодію різних відділів під час різних етапів готельного циклу. Запропонуйте ініціативи для покращення комунікації та співпраці.

Створення плану оптимізації:

Розробіть план оптимізації готельного бізнесу, враховуючи поділ праці, спеціалізацію та масштаб керованості. Визначте конкретні кроки для впровадження змін та поліпшень.

Практична робота №8

Тема: Стратегії роботи з постачальниками.

Мета: розвиток розуміння та навичок, необхідних для ефективного управління ланцюгом постачання в організації задля оптимізації ланцюга постачання, мінімізації ризиків, забезпечення якості та надійності, формування стратегічного партнерства.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: постачальник, ланцюг постачання, стратегічне партнерство, диверсифікація постачальників, оптимізація ланцюга поставок, управління ризиками, вартісне управління, глобальні логістичні виклики.

Зміст теми:

1. Вибір постачальника

Одна із основних проблем в управлінні закупівлями матеріальних ресурсів – вибір постачальника. Важливість вибору постачальника пояснюється не тільки тим,

що на сучасному ринку функціонує багато постачальників схожих матеріальних ресурсів, але переважно тим, що постачальник повинен бути надійним партнером підприємства в реалізації його закупівельної стратегії.

Основні етапи вирішення цього завдання:

а) Пошук потенційних постачальників.

Оголошення конкурсу (тендера); вивчення рекламних матеріалів: каталогів фірм, оголошень у засобах масової інформації тощо; відвідування виставок і ярмарків; листування і особисті контакти з можливими постачальниками. Завдяки комплексному пошуку формується перелік потенційних постачальників матеріальних ресурсів, за яким проводиться подальша робота.

б) Аналіз потенційних постачальників.

Складений перелік потенційних постачальників аналізується за спеціальними критеріями добору прийнятних постачальників. Таких критеріїв може бути кілька десятків, що не обмежуються ціною та якістю продукції, яку постачають. Можна назвати ще чимало суттєвих критеріїв вибору постачальника, не менш важливих для підприємства.

Критерії оцінки і добору генераторів матеріальних потоків залежать від вимог споживчої логістичної системи і можуть бути різні: надійність постачання; віддаленість постачальника від споживача; терміни виконання замовлень; періодичність постачань; умови оплати; мінімальний розмір партії товару; можливість отримання знижки; частка постачальника у покритті витрат; повнота асортименту; умови розподілу ризиків; наявність сервісного обслуговування; рекламна підтримка; репутація постачальника; фінансовий стан постачальника, його кредитоспроможність тощо. Підприємство визначає для себе найзначущі критерії залежно від специфіки діяльності.

За результатами аналізу потенційних постачальників формується перелік конкретних постачальників, з якими проводиться робота зі встановлення договірних відносин.

в) Оцінка результатів роботи з постачальниками.

На вибір постачальника суттєво впливають результати роботи за укладеними договорами. Для оцінки вже відомих постачальників часто використовують **методику ранжування**, за допомогою якої розробляється спеціальна шкала оцінок розрахунку **рейтингу постачальника**. Кожному експерту пропонують (незалежно і таємно від інших експертів) встановити коефіцієнт значущості кожного критерію в межах від 0 до 1 (можуть бути встановлені межі значень коефіцієнтів від 1 до 5, від 1 до 10 і т. д.).

Таблиця 1

Розрахунок рейтингу постачальників

Критерій вибору постачальника	Значущість критерію	Оцінка постачальника 1 за цим критерієм	Оцінка постачальника 2 за цим критерієм	Добуток значимості за цим критерієм (постачальник 1)	Добуток значимості за цим критерієм (постачальник 2)
1. Ціна	0,25	8	7	2,0	1,75
2. Якість	0,2	7	8	1,4	1,6

товару					
3. Надійність постачання	0,15	5	3	0,75	0,45
4. Умови платежу	0,15	6	4	0,9	0,6
5. Повнота асортименту	0,1	10	8	1,0	0,8
6. Віддаленість постачальника	0,1	9	9	0,9	0,9
7. Сервісне обслуговування	0,05	4	10	0,2	0,5
Разом	1,00			7,15	6,6

Для аналізу постачальників, з якими підприємство вже співпрацює, можна також використовувати **АВС-аналіз**, поширений в комерційній діяльності. В основі використання цього методу щодо аналізу постачальників лежить припущення, що не всі постачальники характеризуються однаковим впливом на ефективність, через що доцільно інтенсивніше займатися постачальниками, які мають великий обіг.

Класифікація постачальників за методом АВС здійснюється за такою схемою:

1. Добирається інформація про річний обіг кожного постачальника.
2. Розміри обігів записуються за спадною послідовністю.
3. Розраховується частка обігу кожного постачальника у відсотках від загального обігу.
4. Знаходяться акумульовані значення обігу постачальників у відсотках.

Як правило, розрізняють три групи постачальників. А-постачальники – ті, з якими підприємство здійснює приблизно 75 % обігу, такий обіг дають приблизно 5 % постачальників. В-постачальники (20 %) дають переважно 20% обігу. Для С-постачальників (75 %) обіг становить приблизно 5 %.

Таблиця 2

АВС-аналіз даних стосовно постачальників

Постачальники	Обіг, тис.грн	Частка у загальному обігу, %	Обіг кумулятивний, %	Група
1	2300	41,8	41,8	А
2	1845	33,6	75,4	
3	510	9,3	84,7	В
4	345	6,3	91,0	
5	260	4,7	95,7	С
6	90	1,6	97,3	
7	75	1,4	98,7	
8	45	0,8	99,5	

9	23	0,4	99,9	
10	7	0,1	100,0	
Разом	5500	100,0	-	

АВС-аналіз постачальників показує, що найбільший внесок у формування загального обігу (75,4 %) зробили тільки два постачальники, які й склали групу А. До групи В увійшли три постачальники, на яких припадає 20,3 % сукупного обігу. Інші 4,3 % обігу забезпечували п'ять постачальників – група С.

На основі цього аналізу можна зробити висновок про перевагу роботи з певними постачальниками для цього підприємства. Так, якщо витрати на заходи у сфері закупівель потрібно скоротити, то доцільно приділити увагу насамперед А-постачальникам, оскільки інтенсивніша робота з ними може вплинути на загальний обіг підприємства.

АВС-класифікацію постачальників можна здійснювати і в розрізі товарів, що закуповуються, насамперед з А-товарами, якщо витрати на заходи, пов'язані із закупівлями, будуть незначні.

Через виявлення значення окремих товарів для підприємства потрібно досягнути концентрації зусиль на конкретних заходах із закупівлі. Таким чином можна визначити ключові завдання для системи складування.

Для А-товарів, які закуповуються, можна вжити таких заходів, як: точніший аналіз цін закупівель, детальний аналіз структури витрат, всеохоплюючий аналіз ринку, отримання кількох пропозицій від постачальників, більш жорсткі переговори щодо закупівельних цін, ретельніша підготовка замовлень на постачання, регулярний контроль запасів, точніше визначення страхових запасів тощо.

В-товари – товари, які характеризуються середньо-вартісними величинами. Залежно від їх значення з ними слід працювати або як з А-товарами, або як із С-товарами.

Через велику кількість і низьку вартість С-товарів, які закуповуються, головне завдання раціоналізації полягає у зниженні витрат на оформлення замовлень і складування. Для цього потребуються такі заходи: спрощення оформлення замовлень, зведені замовлення, застосування простих формулювань замовлень, телефонні замовлення, спрощений складський облік, великі партії замовлень, спрощений контроль замовлень, встановлення більш високого рівня страхових запасів тощо.

Концентрація зусиль на А-товарах чи А-постачальниках не повинна означати, що В- або С-товари чи постачальники залишаються поза увагою. Однак їх економічний вплив не буде настільки вирішальним, як для А-класу.

Практичні завдання:

Задача №1

Розрахувати рейтинг для різних постачальників, порівняти отримані значення для визначення найкращого партнера, зробити висновки.

Таблиця 3

Критерії вибору постачальника

Критерій	Значимість критерію	Оцінка	Добуток
----------	---------------------	--------	---------

вибору постачальника					постачальника за критерієм				значимості критерію на оцінку			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. Ціна	0,25	0,22	0,26	0,28	4	6	7	8				
2. Якість товару	0,2	0,21	0,19	0,16	8	7	4	9				
3. Надійність постачання	0,05	0,14	0,1	0,13	6	8	5	6				
4. Умови оплати	0,1	0,13	0,09	0,1	7	5	8	5				
5. Повнота асортименту	0,25	0,1	0,12	0,15	6	9	8	9				
6. Віддаленість постачальника від споживача	0,05	0,07	0,1	0,06	6	4	8	9				
7. Сервісне обслуговування	0,05	0,07	0,1	0,06	8	9	4	9				
8. Фінансовий стан постачальника, його кредитоспроможність	0,05	0,06	0,04	0,06	6	7	3	9				
Разом	1,0	1,0	1,0	1,0								

Задача №2

Припустимо, що підприємство працювало з десятьма постачальниками, дані про річний обіг з якими наведено в таблиці 4.

Таблиця 4

ABC-аналіз даних стосовно постачальників

Постачальники	Обіг, тис.грн	Частка у загальному обігу, %	Обіг кумулятивний, %	Група
1	2800			
2	1930			
3	620			
4	395			
5	299			
6	110			
7	79			
8	53			
9	32			
10	10			
Разом	6328	100,0		

Розрахувати:

1. Частку обігу кожного постачальника у відсотках до загального обігу.
2. Знайти акумульовані значення обігу постачальників у відсотках.
3. Зробити висновки.

Практична робота №9

Тема: Автоматизовані інформаційні системи контролю руху автомобільного транспорту 3PL; система ІНКОТЕРМС.

Мета: розгляд та вивчення автоматизованих інформаційних систем контролю руху автомобільного транспорту у сфері 3PL (Third-Party Logistics) з акцентом на використання системи ІНКОТЕРМС; розуміння принципів та функціоналу таких інформаційних систем, їхнє впровадження у практиці 3PL, а також вивчення взаємодії із системою ІНКОТЕРМС для забезпечення ефективного контролю та управління логістичними процесами в галузі автомобільного транспорту.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: автоматизована інформаційна система, контроль руху автомобільного транспорту, 3PL, ІНКОТЕРМС, трекінг та трейсінг, інтеграція систем.

Зміст теми:

1. Фронтальне повторення вивченого матеріалу:

1. Яка роль транспорту в системі логістики?
2. В чому полягає специфіка транспортної продукції?
3. Перелічіть завдання, які розв'язує транспортна логістика.
4. Як можна класифікувати транспортну складову логістичних систем?
5. Охарактеризуйте основні переваги та недоліки залізничного, водного, автомобільного, повітряного і трубопровідного транспорту.
6. Які фактори впливають на вибір виду транспорту?
7. Які є альтернативи при виборі способу перевезень?
8. В чому полягає вибір логістичних посередників?
9. В чому полягає сутність транспортних тарифів?
10. Охарактеризуйте особливості транспортних тарифів на різних видах транспорту.

2. Тестування

1. *Транспортна логістика вирішує комплекс завдань, пов'язаних з організацією переміщення вантажів транспортом:*

- а) загального користування;
- б) незагального користування;
- в) внутрішньовиробничим;
- г) всі відповіді правильні.

2. *Продукцією на транспорті є:*

- а) переміщення вантажів;
- б) маса вантажу;
- в) обсяг вантажу;
- г) склад вантажу.

3. *До особливостей транспортної продукції не належить:*

- а) чітко виражена речова форма;
- б) неможливість зберігання і накопичення;
- в) прив'язаність до певного місця;
- г) втілення в додаткових витратах, пов'язаних із процесом переміщення.

4. *Найвищу здатність доставляти вантаж у задану точку території «від дверей до дверей» має транспорт:*

- а) автомобільний;
 - б) залізничний;
 - в) повітряний;
 - г) трубопровідний;
 - д) водний.
5. *Забезпечує найнижчу вартість перевезення транспорт:*
- а) автомобільний;
 - б) залізничний;
 - в) повітряний;
 - г) трубопровідний;
 - д) водний.
6. *Забезпечує найбільшу швидкість доставки транспорт:*
- а) автомобільний;
 - б) залізничний;
 - в) повітряний;
 - г) трубопровідний;
 - д) водний.
7. *До переваг залізничного транспорту не належать:*
- а) висока провізна і пропускна здатність;
 - б) висока регулярність перевезень;
 - в) висока швидкість доставки на великі відстані;
 - г) висока доступність до кінцевих споживачів.
8. *До недоліків морського транспорту не належать:*
- а) низька швидкість доставки;
 - б) жорсткі вимоги до упакування;
 - в) висока собівартість перевезень на далекі відстані;
 - г) мала частота відправлень.
9. *Не є перевагою автомобільного транспорту:*
- а) маневреність і гнучкість;
 - б) висока швидкість доставки вантажу;
 - в) висока доступність;
 - г) висока продуктивність.
10. *Автомобільний транспорт найбільш ефективний на відстанях:*
- а) до 300 км;
 - б) від 300 до 400 км;
 - в) від 400 до 500 км;
 - г) понад 500 км.
11. *Недоліком повітряного транспорту є:*
- а) невисока швидкість доставки;
 - б) висока собівартість перевезень;
 - в) низьке збереження вантажів;
 - г) низька надійність доставки.
12. *Сфера застосування трубопровідного транспорту:*
- а) обмежена відстанню;
 - б) обмежена видами транспортованих вантажів;
 - в) обмежена погодніми умовами;
 - г) не обмежена.

13. Доставка одним видом транспорту характерна для транспортування:

- а) унімодального;
- б) мультимодального;
- в) контрейлерного;
- г) термінального,

14. Схемні тарифи залізничного транспорту:

- а) фіксують конкретну вартість перевезення вантажу;
- б) диференціюються залежно від відстані перевезення й характеру перевезених вантажів;
- в) мають договірну основу;
- г) передбачають погодинну оплату експлуатації засобів залізничного транспорту.

3. Практичні завдання

1) Розробка системи відстеження руху транспорту: розгляньте можливість розробки прототипу системи відстеження руху автомобільного транспорту для 3PL компанії. Врахуйте використання технологій GPS, RFID або інших систем.

2) Інтеграція системи в ІНКОТЕРМС: вивчіть процеси взаємодії автоматизованої системи контролю руху з системою ІНКОТЕРМС. Розробіть практичний план інтеграції та забезпечення взаємодії між цими системами.

3) Аналіз даних для оптимізації маршрутів: зберіть дані з системи контролю руху і використайте їх для аналізу та оптимізації маршрутів доставки для підвищення ефективності.

4) Розробка звітності за стандартами ІНКОТЕРМС: розробіть модуль або засіб системи, який забезпечить автоматичну генерацію звітності згідно з вимогами ІНКОТЕРМС для кожного випадку доставки.

5) Тестування ефективності системи: розробіть план тестування ефективності автоматизованої системи контролю руху. Оцініть її працездатність, точність та час реакції в різних умовах.

Робота в парах. Дослідження представте у вигляді презентацій.

Практична робота №10

Тема: Транспортно-складська та приймально-здавальна документація.

Мета: розширення розуміння процесів та практик, пов'язаних із документацією в області транспорту, складського господарства та обігу товарів.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: товарно-транспортна накладна, вантажна накладна, супровідний лист, інвойс, пакувальний лист, транспортна розписка, акт приймання-передачі товарів, паспорт товару, сертифікат якості, митна декларація, журнал обліку руху вантажів, талон доставки.

Зміст теми:

1) Перейдіть за посиланням ([приклад](#)) та проаналізуйте приклад документації. Основні відомості по транспортно-складській та приймально-здавальній документації можна знайти за посиланням ([документація](#)).

2) Оберіть один вид документації та виконайте завдання.

Складання та аналіз Товарно-транспортної накладної (ТТН): скласти ТТН для певної партії товарів та проаналізувати важливі елементи документа, такі як відомості про вантаж, адреса доставки, відправник, одиниці виміру тощо.

Розробка інвойсу та визначення вартості вантажу: розробити інвойс для партії товарів, визначити вартість вантажу та включити всі необхідні фінансові деталі.

Акт приймання-передачі товарів на складі: розробити акт приймання-передачі товарів між виробником та складом, вказавши всі необхідні деталі та властивості товару.

Оформлення та аналіз вантажної накладної: оформити вантажну накладну для конкретного перевезення та проаналізувати інформацію, представлену в документі.

Створення та обробка супровідного листа: створіть та обробіть супровідний лист для партії товарів, вказавши всі необхідні відомості та властивості товару.

Аналіз та заповнення пакувального листа: проаналізуйте та заповніть пакувальний лист для конкретного вантажу, враховуючи особливості упаковки та зберігання.

Розробка транспортної розписки: розробіть транспортну розписку для конкретного перевезення, враховуючи всі необхідні дані, такі як маршрут, вид транспорту, умови доставки тощо.

Оформлення та аналіз акта приймання-передачі товарів: оформити акт приймання-передачі товарів між постачальником та отримувачем та провести аналіз його важливих елементів.

Практична робота №11

Тема: Логістичні системи JIT – точно в строк і Канбан.

Мета: розуміння та вивчення концепцій, принципів та інструментів, які визначають ці методи управління виробництвом та логістикою.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: мікрологістика, макрологістика, мезологістика, логістичний ланцюг, логістична система, оптимізація логістичної системи, управління запасами, логістичний процес, логістична стратегія.

Зміст теми:

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Назвіть та охарактеризуйте особливості розвитку концепцій логістики.
2. Розкрийте зміст концепції мінімізації загальних витрат.
3. У чому полягає логістична концепція планування потреб в ресурсах (MRP)?
4. На якому етапі діяльності підприємства актуальною є логістична концепція just in time?
5. Дайте визначення логістичної концепції худого виробництва.
6. В чому зміст концепції загального управління якістю?
7. В чому полягає логістична концепція швидкого реагування на попит?
8. Опишіть концепцію інтегрованої логістики та сфери її застосування.

ТЕСТИ

1. **Не відповідає сучасній концепції логістики принцип:**
 - а) побудови системи логістики на основі системного підходу;
 - б) пріоритету розподілу товарів над їх виробництвом;
 - в) встановлення максимального рівня обслуговування клієнтів;
 - г) ведення обліку логістичних витрат уздовж всього логістичного ланцюга.
2. **Під час використання концепції логістики розрахунки всіх параметрів виробничо-господарської діяльності проводяться у напрямку:**
 - а) закупівлі-виробництво-збут;
 - б) закупівлі-збут-виробництво;
 - в) виробництво-збут-закупівлі;
 - г) збут-виробництво-закупівлі.
3. **Не характерна для постачання точно в термін:**
 - а) відсутність страхових запасів;
 - б) здійснення закупівлі дрібними партіями з частими постачаннями;
 - в) велика кількість постачальників, між якими підтримується конкуренція;
 - г) відсутність дефектів закуповуваної продукції.
4. **Характерною рисою логістичної концепції організації виробництва є:**
 - а) розгляд виробничої інтеграції як другорядного завдання;
 - б) оптимізація окремих функцій;
 - в) орієнтація виробництва на максимізацію партій виготовлюваної продукції, на складування;
 - г) відмова від надлишкових матеріальних і товарних запасів.
5. **Характерною рисою традиційної концепції організації виробництва є:**
 - а) оптимізація потокових процесів;
 - б) відмова від виготовлення продукції, на яку немає замовлення покупців;
 - в) пасивність в оптимізації внутрішньовиробничих переміщень;
 - г) високий ступінь виробничої інтеграції.
6. **Традиційна концепція організації виробництва найбільш прийнятна для умов:**
 - а) ринку продавця;
 - б) ринку покупця;
 - в) перевищення пропозиції над попитом;
 - г) все перераховане правильно.
7. **Мікрологістична система MRP ґрунтується на концепції:**
 - а) «точно в термін»;
 - б) планування потреб/ресурсів;
 - в) реагування на попит;
 - г) загальної відповідальності.
8. **Входом системи MRP I є:**
 - а) замовлення споживачів, підкріплені прогнозами попиту на готову продукцію фірми;
 - б) дані про необхідні матеріальні ресурси;
 - в) дані про запаси матеріальних ресурсів;
 - г) машино- і відеограми.

9. До недоліків мікрологістичних систем, які ґрунтуються на MRP-підході, відносять:

- а) недостатньо строге відстеження попиту з обов'язковою наявністю страхових запасів;
- б) значний обсяг розрахунків, підготовки і попередньої обробки вихідної інформації;
- в) значну кількість відмов у системі через її велику розмірність і перевантаженість;
- г) все перераховане правильно.

10. Відмінною рисою концепції «точно в термін» є:

- а) максимальні запаси ресурсів;
- б) велика кількість постачальників;
- в) виробництво з нульовим запасом;
- г) страхові запаси готової продукції.

11. В основі управління логістичними витратами лежить концепція:

- а) точно у термін;
- б) повної вартості;
- в) загальної відповідальності;
- г) реагування на попит.

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

1. На прикладі ВАТ «ЛАЗ» здійсніть ідентифікацію стратегії постачання, окресліть можливі сфери використання концепції ЛІТ, ідентифікуйте ймовірні ланцюги поставок із необхідною інтерпретацією відмінних ознак щодо:

- управління запасами;
- витрат;
- інформації;
- ризику;
- планування діяльності;
- стратегії конкуренції;
- механізму координації.

2. Розробіть план впровадження системи Just-In-Time (ЛІТ) та системи Канбан у ресторані або готелі з метою оптимізації логістичних процесів та покращення ефективності управління запасами.

Кроки виконання завдання:

1. Аналіз поточної логістичної системи:

Оцініть поточні процеси управління запасами та постачанням в ресторані чи готелі. Визначте можливість оптимізації та виявіть проблемні аспекти.

2. Розробка концепції ЛІТ:

Визначте, як система Just-In-Time може бути використана для зменшення запасів та покращення точності постачання. Визначте області, де можна впровадити ЛІТ.

3. Створення Канбан-системи:

Розробіть Канбан-карти для різних видів товарів та послуг, що використовуються у ресторані чи готелі. Визначте оптимальні рівні запасів та розміщення Канбан-контейнерів.

4. Визначення обмежень виробництва:

Встановіть обмеження виробництва для різних етапів логістичних процесів, використовуючи тактовий час та обмеження виробництва.

5. Пілотний проєкт:

Виберіть один з ресторанів чи готелів для впровадження пілотного проєкту JIT та Канбан. Встановіть нову систему та спостерігайте за її ефективністю.

6. Оцінка результатів:

Проведіть оцінку результатів пілотного проєкту. Вимірюйте зменшення запасів, покращення точності постачання, зниження затрат та покращення ефективності роботи персоналу.

7. Впровадження в інші підрозділи:

Якщо пілотний проєкт є успішним, розробіть план впровадження системи JIT та Канбан в інші підрозділи ресторану чи готелю.

8. Навчання персоналу:

Розробіть навчальні програми для персоналу щодо використання нових систем та інструментів, зокрема Канбан-карт та процедур JIT.

9. Моніторинг та постійне вдосконалення:

Встановіть систему моніторингу та забезпечте постійне вдосконалення логістичних процесів, враховуючи отримані дані та зворотний зв'язок від персоналу.

10. Підготовка звіту:

Підготувати звіт, в якому буде висвітлено всі етапи впровадження систем JIT та Канбан, результати пілотного проєкту та рекомендації для подальших покращень.

Практична робота №12

Тема: Теорія загального управління якістю (TQM) як основа управління підприємствами готельного бізнесу.

Мета: опанувати принципи, функції, методи TQM.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: теорія загального управління якістю (TQM), постійне вдосконалення (Continuous Improvement), принципи TQM, культура якості, управління процесами, система управління якістю (Quality Management System - QMS).

Зміст теми:

Тестування

1. Що означає аббревіатура TQM?

- а) Total Quality Management
- б) Technological Quality Monitoring
- в) Time Quantity Measurement
- г) Tactical Quality Management

2. Яка основна ідея TQM?

- а) Мінімізація вартості виробництва
- б) Максимізація кількості продукції
- в) Зосередження на досягненні загальної якості у всіх аспектах діяльності підприємства.

3. Чому постійне вдосконалення є важливим аспектом TQM?

- а) Для збільшення вартості продукції
- б) Для забезпечення стабільності виробництва
- в) Для досягнення оптимальної якості та ефективності.

4. Які принципи можуть бути визначені в системі управління якістю TQM? (Виберіть всі вірні відповіді)

- а) Постійне вдосконалення
- б) Максимізація вартості
- в) Залучення персоналу
- г) Мінімізація вимог клієнтів

5. Що означає термін «Культура якості» в контексті TQM?

- а) Привілеєвий спосіб управління
- б) Забезпечення, що всі члени організації розуміють і приймають важливість якості та працюють над її поліпшенням.

6. Які кроки можуть бути включені в процес впровадження TQM в готельному бізнесі? (Виберіть всі вірні відповіді)

- а) Аналіз поточної якості обслуговування
- б) Розвиток культури якості серед персоналу
- в) Максимізація витрат на виробництво
- г) Підписання договорів із постачальниками та клієнтами.

7. Що означає термін «Benchmarking» в контексті TQM?

- а) Процес порівняння продукції та послуг із найкращими практиками в інших організаціях для досягнення покращень.
- б) Планування бюджету на рік
- в) Аналіз ринку та конкурентів

8. Чому залучення персоналу є важливим елементом TQM?

- а) Для зменшення кількості працівників
- б) Для підвищення зарплат персоналу
- в) Для вдосконалення якості та ефективності процесів через їхню участь та внесок.

9. Що означає термін «Контроль якості» в контексті TQM?

- а) Прийняття всіх стандартів якості без перевірки
- б) Сукупність процедур та дій, спрямованих на виявлення та усунення невідповідностей якості.

10. Чому сертифікація якості є важливим аспектом управління якістю за методологією TQM?

- а) Для здобуття престижу серед конкурентів
- б) Для визначення та підтвердження відповідності продукції або послуг встановленим стандартам якості.

Практичне завдання 1

Розробка Культури Якості

Потрібно розробити план впровадження Культури Якості на готельному підприємстві:

1. Аналіз Поточного Стану:

- Вивчення організаційної культури на підприємстві: як працює персонал, як вирішуються питання якості, чи існує внутрішній фокус на клієнтів.
- 2. Опитування та Фокус-групи:
 - Проведення опитувань серед персоналу та клієнтів для визначення їхніх очікувань та сприйняття якості послуг.
- 3. Розробка Стратегії:
 - Створення стратегії впровадження Культури Якості, враховуючи виявлені потреби та очікування.
- 4. Тренінг та Розвиток Персоналу:
 - Організація тренінгів для персоналу з питань Культури Якості та методів її впровадження.
- 5. Створення Механізмів Зворотного Зв'язку:
 - Розроблення системи для збору та аналізу зворотного зв'язку від клієнтів та персоналу щодо якості послуг та процесів.
- 6. Впровадження Ключових Змін:
 - Виконання конкретних змін у робочих процесах та політиці підприємства для відповідності принципам Культури Якості.
- 7. Моніторинг та Постійне Вдосконалення:
 - Встановлення механізмів моніторингу та системи постійного вдосконалення для тривалого забезпечення якості.
- 8. Оцінка Ефективності:
 - Збір та аналіз даних про покращення якості, зменшення скарг та покращення взаємин з клієнтами.
- 9. Створення Культури Якості в Комунікаціях:
 - Залучення комунікаційного відділу для формування позитивного образу підприємства з позиції якості та звітності перед клієнтами.

Практичне завдання 2

Система Benchmarking для Покращення Обслуговування

Вивчити практику та методики Benchmarking і застосувати їх для поліпшення якості обслуговування у готельному бізнесі:

1. Вибір Об'єктів Benchmarking:
 - Обрання готелів або підприємств готельної галузі, які відомі своєю високою якістю обслуговування.
2. Збір Даних та Аналіз:
 - Збір даних про процеси та стандарти обслуговування на обраних об'єктах Benchmarking. Порівняння їх зі своїми власними.
3. Визначення Ключових Аспектів:
 - Визначення ключових аспектів, в яких можливо покращити власне обслуговування на основі отриманих даних.
4. Розробка та Впровадження Змін:
 - Розробка конкретних заходів для впровадження змін у процесах обслуговування на підприємстві.
5. Моніторинг та Оцінка Результатів:
 - Постійний моніторинг впроваджених змін та оцінка їх впливу на якість обслуговування.
6. Звіт та Презентація:

- Підготовка звіту та презентації, в яких представлені результати Benchmarking, заходи для покращення та досягнуті результати.

Практична робота №13

Тема: Критерії та етапи вибору постачальників. Практичне застосування системи постачань «точно в термін».

Мета: розуміння процесу вибору постачальників; оволодіння етапами вибору постачальників; застосування системи постачань «Точно в термін»; оптимізація ланцюга постачань

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: постачальник, критерії вибору, етапи вибору, оцінка ризиків, оптимізація, втрати.

Зміст теми:

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

1. **Аналіз критеріїв вибору постачальників:** спроектувати таблиці з основними критеріями, які слід враховувати при виборі постачальників для конкретної галузі.
2. **Емуляція процесу вибору постачальників:** симуляція етапів вибору постачальників за конкретним завданням, використовуючи реальні критерії та умови.
3. **Розробка плану взаємодії із постачальниками:** створення плану комунікації та співпраці із постачальниками, враховуючи специфіку їхньої роботи та цілей вашого підприємства.
4. **Вирішення сценаріїв ризик-менеджменту:** розробка стратегій ризик-менеджменту для виявлених потенційних ризиків у виборі та співпраці з постачальниками.
5. **Створення проєкту «Точно в термін»:** вивчення і впровадження системи «точно в термін» в конкретному проєкті постачань на вибір.

ТЕСТИ

1. Закупівельна логістика – це управління матеріальними потоками:
 - а) у процесі створення матеріальних благ або надання матеріальних послуг;
 - б) у процесі забезпечення підприємства матеріальними ресурсами;
 - в) у процесі реалізації продукції;
 - г) на транспортних ділянках.
2. Під час використання концепції логістики розрахунки всіх параметрів виробничо-господарської діяльності проводяться у напрямку:
 - а) закупівлі-виробництво-збут;
 - б) закупівлі-збут-виробництво;
 - в) виробництво-збут-закупівлі;
 - г) збут-виробництво-закупівлі.
3. До критеріїв формування системи закупівельної логістики належать:
 - а) оптимальна періодичність постачань;
 - б) оптимальна структура матеріальних потоків;
 - в) мінімальні сукупні логістичні постачальницькі витрати;

г) всі перераховані.

4. Сутність завдання «зробити або купити» полягає в обґрунтованому вирішенні питання про:

а) самостійне виробництво предметів праці або закупівлі їх із зовнішніх джерел;

б) ступінь використання у виробничому процесі власних засобів праці;

в) вибір постачальника;

г) правильні відповіді «а» і «б».

5. Рішення на користь закупівель і проти власного виробництва може бути прийняте, якщо:

а) потреба у комплектуючих стабільна і достатньо велика;

б) необхідно зберігати комерційну таємницю у сфері технології та виробництва;

в) існує велика гнучкість у виборі можливих джерел постачань і виробів-замінників;

г) наявні необхідні для виробництва потужності, адміністративний і технічний досвід.

6. Рішення на користь власного виробництва і проти закупівель може бути прийняте, якщо:

а) потреба у комплектуючих невелика;

б) існуючі постачальники не в змозі забезпечити необхідних параметрів якості;

в) існує велика гнучкість у виборі можливих джерел постачань і виробів-замінників;

г) відсутній адміністративний або технічний досвід для виробництва необхідних виробів.

7. Найбільш доцільним методом вибору постачальника під час закупівлі матеріальних ресурсів на велику грошову суму або встановлення довгострокових зв'язків між постачальником і споживачем є:

а) тендер;

б) вивчення рекламних матеріалів;

в) відвідування виставок і ярмарків;

г) листування з можливими постачальниками.

8. Якщо підприємство закуповує товар, дефіцит якого є недопустимим, то серед критеріїв вибору постачальника на перше місце виходить:

а) ціна;

б) якість;

в) надійність;

г) умови платежу.

9. Загальна сума укладених договорів на постачання матеріальних ресурсів з постачальниками склала 4000 тис. грн., з них безпосередньо з фірмою-постачальником «Тандем» – на 2500 тис. грн. Даного постачальника потрібно внести у групу:

а) А-постачальників;

б) В-постачальників;

в) С-постачальників.

10. Вартість подання одного замовлення складає 25 гр. од., річна потреба у виробі – 2000 шт., ціна одиниці виробу – 50 гр. од., вартість утримання виробу на складі становить 20% від його ціни. Оптимальний розмір замовлення складає (одиниць):

- а) 25;
- б) 50;
- в) 100;
- г) 150.

11. Нехарактерно для постачання точно в термін:

- а) відсутність страхових запасів;
- б) здійснення закупівлі дрібними партіями з частими постачаннями;
- в) велика кількість постачальників, між якими підтримується конкуренція;
- г) відсутність дефектів закупуваної продукції.

12. Нехарактерно для традиційного постачання:

а) створення запасів для захисту виробництва від ненадійності постачальників;

- б) здійснення закупівлі великими партіями з нечастими постачаннями;
- в) велика кількість постачальників, між якими підтримується конкуренція;
- г) відсутність приймального контролю якості закупуваної продукції.

13. Для оцінювання постачальників А, Б, В і Г використано критерії ціни, якості та надійності постачання з відповідною вагою – 0,5; 0,2; 0,3. Оцінка постачальників за 10-бальною шкалою наведена в таблиці.

Критерій	Оцінка постачальника за критерієм			
	А	Б	В	Г
Ціна	8	4	9	2
Якість	5	8	2	4
Надійність	3	4	5	10

Кому із постачальників варто віддати перевагу під час продовження договірних відносин:

- а) постачальнику А;
- б) постачальнику Б;
- в) постачальнику В;
- г) постачальнику Г?

Практична робота №14

Тема: Оптимізація та моделі управління запасами.

Мета: розвитку компетенцій, які дозволять ефективно та оптимально управляти запасами в контексті сучасних умов бізнесу.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: управління запасами, запаси, модель управління запасами, оптимізація запасів, обсяг замовлень, мінімальний запас, ABC-аналіз постачань.

Зміст теми:

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Яку роль відіграють товарно-матеріальні запаси на макро- та мікрорівнях?
2. Назвіть види товарно-матеріальних запасів.
3. Який найважливіший стимул створення запасів?
4. До яких витрат призводить дефіцит запасів?
5. Зазначте формулу визначення оптимального розміру запасу.
6. Обґрунтуйте, чому існує розбіжність між теорією та практикою прийняття рішень стосовно товарно-матеріальних запасів.
7. У чому полягає ризик утримання запасів?
8. Дайте характеристику системі з фіксованим розміром замовлення.
9. Розкрийте сутність системи управління запасами з фіксованою періодичністю замовлення.
10. Охарактеризуйте систему управління запасами з встановленою періодичністю поповнення запасів до певного рівня.
11. Розкрийте сутність системи управління запасами «Мінімум-максимум».
12. Яке застосування методу ABC-аналізу в управлінні запасами?
13. Розкрийте сутність методу XYZ-аналізу та особливості його комбінації із ABC-аналізом.

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

1. Ґрунтуючись на існуючій мотивації накопичення запасів за рахунок досягнення економії транспортних витрат під час поставки товару, розрахуйте оптимальну величину замовлення. Оплата транспортних послуг здійснюється пропорційно до кількості поставок.

Вихідні дані подані у табл. 4.3.

Таблиця 4.3 – Вихідні дані

Річний попит, шт.	Транспортні витрати однієї поставки, грн.	Ціна одиниці товару, грн./од.	Норма витрат утримання запасів, %
500 + 10*р	3000	500	25

Примітка. р – номер варіанта завдання студента.

Розрахуйте оптимальний середній рівень запасів та рівень логістичних витрат.

Поясніть напрямок впливу факторів (транспортні витрати однієї поставки, ціна одиниці товару, норма витрат утримання запасів) на рівень логістичних витрат.

2. Ґрунтуючись на існуючій мотивації накопичення запасів за рахунок досягнення економії під час закупівлі, розрахуйте оптимальну величину партії закупаюваного товару. Зростання попиту на товар передбачає надання цінових знижок стосовно певних діапазонів партії закупівлі. Тому у разі закупівлі товару більшими партіями є можливість здійснити закупівлю товару за нижчими цінами, однак при цьому зросте середній запас товару, а, відповідно, й витрати на його

утримання. Інші складові логістичних витрат упродовж року постійні, зокрема транспортні витрати складають 600 грн./од. рік.

Вихідні дані для розрахунку оптимальної партії закупівлі подані в табл. 4.4.

Таблиця 4.4 – Вихідні дані

Ціна одиниці товару грн./од.			Річні витрати утримання товару в грн./од. рік	Річний попит на товар, од./рік
упако вка по 10 од.	упаков ка по 100 од.	упаков ка по 600 од.		
10	9	8	6	1200 + 10*р

Примітка. р – номер варіанта завдання студента.

Розрахуйте синергічний ефект (зниження логістичних витрат) при закупівлі більшими упаковками, якщо закупівля здійснювалася партіями 60 шт. (упаковками по 10 шт.). Поясніть джерело виникнення ефекту.

3. За даними табл. 4.6 в моделі рівня запасу визначіть:

- 1) оптимальну величину замовлення та величину страхового запасу;
- 2) витрати замовлень та утримання запасів для кожного товару без фінансових обмежень;
- 3) оптимальну величину замовлення при фінансовому обмеженні вартості запасів 1800 грн.;
- 4) витрати замовлень та утримання запасів для кожного товару при фінансовому обмеженні вартості запасів 1800 грн.

Поясніть причини зміни витрат замовлень та утримання запасів при фінансовому обмеженні вартості запасів.

Таблиця 4.6 – Вихідні дані

Вид товару	Річний попит, шт.	Термін реалізації замовлення, тижнів	Витрати одного замовлення, грн.	Ціна одиниці товару, грн./шт.	Норма витрат утримання запасів, %	Середньо-квадратичне відхилення, шт./тижд.	Коефіцієнт кратності
Товар 1	4400 + р	2	15	2	25	8	2
Товар 2	9000 - 5р	3	15	3	25	12	2
Товар 3	1600	1	15	10	25	6	2

Примітка. р – номер варіанта завдання студента.

Практична робота №15

Тема: Планування транспортних маршрутів, вибір транспорту та перевізника.

Мета: сформувати навички для ефективного планування транспортних маршрутів, вибору оптимальних видів транспорту та перевізників з метою забезпечення ефективного та вартісно-ефективного руху товарів в логістичному ланцюгу підприємства.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: планування транспортних маршрутів, вибір транспорту, перевізник, логістичний ланцюг, інфраструктура, тарифи, міжнародна логістика.

Зміст теми:

ПРАКТИЧНЕ ЗАВДАННЯ

1. Аналіз вихідних даних: зібрати інформацію про відстань між пунктом відправлення та призначення, кількість товарів для перевезення, терміни доставки.
2. Визначення виду транспорту: врахувати різні види транспорту (автомобільний, залізничний, морський, авіаційний) та їхні переваги та недоліки для даного маршруту.
3. Оцінка транспортних витрат: розрахувати вартість перевезення для кожного виду транспорту, включаючи тарифи, паливні витрати, обслуговування.
4. Часова оптимізація: визначити час, необхідний для доставки з використанням різних видів транспорту, і врахувати можливість затримок.
5. Врахування інфраструктури: оцінити доступність та якість транспортної інфраструктури для кожного маршруту.
6. Оцінка надійності перевізника: дослідити репутацію та надійність різних перевізників для вибору того, який найбільше відповідає вимогам.
7. Розробка оптимального маршруту: застосувати методи оптимізації для розробки оптимального транспортного маршруту, враховуючи усі фактори.
8. Підготовка звіту: підготувати звіт, в якому висвітлити вибір транспортного засобу, оптимальний маршрут, розрахунки витрат та обґрунтування прийнятих рішень.

Практична робота №16

Тема: Керування матеріальними потоками на виробництві.

Мета розвиток знань та навичок, необхідних для ефективного управління матеріальними потоками на виробництві з метою підвищення продуктивності, зниження витрат та оптимізації виробничих процесів.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: матеріальні потоки, система матеріального обігу, інтегрована логістична система, точка замовлення, стратегії управління запасами, прогнозування попиту, логістичні вузли.

Зміст теми:

Питання для обговорення

1. Традиційна і логістична концепція організації виробництва.
2. Внутрішньовиробничі логістичні системи та їх роль в управлінні виробництвом товарів та наданням послуг.
3. Штовхаючі й тягнучі системи в управлінні матеріальними потоками у виробничій логістиці.

Завдання

Підприємство ВАТ «Електромашина» виробляє компоненти L, P, D. Обґрунтуйте рішення про доцільність власного виробництва або закупівлі кожного з цих компонентів. Визначте, який прибуток отримає підприємство, якщо буде

виробляти усі компоненти. Розрахуйте ефект від пропозицій «виробляти чи купувати». Вихідні дані представлені в табл. 3.

Таблиця 3

Вихідні дані

Показники	Компоненти		
	L	P	D
Обсяг виробленої продукції, шт.	18 500	31 150	67 800
Витрати основних матеріалів на одиницю продукції, грн.	0,79	1,05	0,60
Витрати на оплату праці основних виробничих робітників (на одиницю продукції), грн.	1,45	1,41	0,98
Прямі витрати на одиницю продукції, грн.	0,41	0,88	0,39
Постійні витрати на одиницю продукції, грн.	0,94	0,80	1,04
Ціна реалізації одиниці продукції, грн.	5,50	5,07	4,23
Імпортна закупівельна ціна, грн.	3,85	4,00	2,00

Зробіть загальні висновки.

Методичні рекомендації

Для виконання цього завдання студентам необхідно знати наступні теоретичні положення.

Витрати на виробництво за кожним компонентом (Вв) розраховують таким чином:

$$V_v = V_1 + V_2 + V_3 + V_4, \quad (6)$$

де V_1 – витрати основних матеріалів на одиницю продукції, грн.;

V_2 – витрати на оплату праці основних виробничих робітників (на одиницю продукції), грн.;

V_3 – прямі витрати на одиницю продукції, грн.;

V_4 – постійні витрати на одиницю продукції, грн.

Наступним кроком необхідно розрахувати прибуток від виробництва кожного з компонентів (P_k) за наступною формулою:

$$P_k = (C_p - V_v) \times O_b, \quad (7)$$

де C_p – ціна реалізації одиниці продукції, грн.

O_b – обсяг виробленої продукції, шт.

Загальний прибуток від виробництва всіх компонентів визначається як сума прибутку від виробництва всіх компонентів.

Порівнюючи витрати на виробництво за кожним компонентом з імпортною закупівельною ціною, необхідно прийняти рішення щодо раціональності сторонньої закупки чи власного виробництва кожного з компонентів. Після цього розраховують прибуток від прийнятого рішення «закупити чи виробити» ($P_{пр}$) таким чином:

$$P_{пр} = C_p - P_{іш}, \quad (8)$$

де $P_{іш}$ – в залежності від прийнятого рішення: імпортна закупівельна ціна чи витрати на виробництво за кожним компонентом відповідно.

Загальний прибуток від прийнятого рішення визначається як сума прибутку від прийнятого рішення за кожним компонентом. Після цього необхідно розрахувати ефект від пропозицій (ЕП) таким чином:

$$ЕП = ЗПпр - ЗПк, \quad (9)$$

де ЗПпр – загальний прибуток від прийнятого рішення, грн.;

ЗПк – загальний прибуток від виробництва всіх компонентів, грн.

Розробіть рекомендації щодо оптимізації закупівельної та виробничої діяльності ВАТ «Електромашина».

Практична робота №17

Тема: Побудова логістичної системи збуту. Оптимізація збутової діяльності закладів готельного господарства.

Мета: формування знань та навичок, необхідних для ефективної організації логістичної системи збуту в готельному господарстві з метою оптимізації процесів та підвищення конкурентоспроможності.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: логістична система збуту, канали збуту, стратегії збуту, клієнтський сервіс, товарно-матеріальний обіг, збутовий канал.

Зміст теми:

Питання для обговорення :

1. Об'єкти логістичних рішень у збуті.
2. Як управляють каналами розподілу в логістиці?
3. Що таке координація дій логістичних посередників?
4. Що таке інтеграція дій логістичних посередників?
5. Як здійснюють проектування дистрибутивних систем?

Кейс: «Логістика у збутових операціях ресторанного господарства»

Контекст: Ви є логістичним менеджером ресторанного господарства, яке має кілька закладів в різних районах міста. Одне з великих ресторанів і дві кав'ярні. Ваша завдання – оптимізувати логістичні процеси у збутових операціях для підвищення ефективності та забезпечення високої якості обслуговування клієнтів.

Завдання:

1. Оптимізація постачання продуктів:

Провести аналіз поточного ланцюга постачання для ресторанного господарства. Здійснити співпрацю з найкращими постачальниками та розглянути можливість локальних постачань для зменшення транспортних витрат та підтримки місцевих виробників.

2. Управління запасами:

Розробити систему ефективного управління запасами для різних категорій продуктів (свіжі продукти, напої, сировину). Врахувати сезонність та споживчий попит.

3. Технології в логістиці:

Впровадити технології (наприклад, системи RFID або штучний інтелект) для відстеження запасів та автоматизації замовлень. Розглянути можливості використання спеціалізованого програмного забезпечення для ресторанного бізнесу.

4. **Маршрутизація та доставка:**

Розробити оптимальні маршрути для доставки продуктів до кожного закладу. Розглянути використання екологічно чистих видів транспорту та оптимізацію часу доставки.

5. **Стратегія управління відходами:**

Розробити стратегію управління відходами щодо продуктів, які не використовуються та забезпечити їх відновлення або відправлення для переробки.

6. **Ефективність простору:**

Оптимізувати використання простору на складах та в самому ресторані для забезпечення зручного розміщення товарів та зменшення часу на підготовку замовлень.

7. **Моніторинг та аналіз:**

Застосувати систему моніторингу та аналізу результатів логістичних операцій. Визначити ключові показники ефективності (KPI) та регулярно оцінювати їх для вдосконалення системи.

8. **Співпраця з командою:**

Взаємодіяти з командою ресторану та кухні для забезпечення взаєморозуміння та координації у всіх логістичних процесах.

Практична робота №18

Тема: Управління якістю логістичних процесів.

Мета: формування знань та навичок для забезпечення оптимальної та ефективної логістичної діяльності в організаціях готельно-ресторанного сектору.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: підвищення ефективності, якість обслуговування, мінімізація ризиків та витрат, гнучка система, стандартизація.

Зміст теми:

СИТУАЦІЙНЕ ЗАВДАННЯ

Управління якістю логістичних процесів у готельно-ресторанному бізнесі

Контекст: Ви є логістичним менеджером готельно-ресторанного комплексу, який включає готель, ресторан та кафе. Останнім часом спостерігається зростання числа гостей, але з'явилися проблеми в логістичних процесах, які впливають на якість обслуговування.

Завдання:

1. Аналіз логістичних процесів: провести аналіз логістичних процесів в готельно-ресторанному бізнесі від придбання продуктів до обслуговування гостей. Ідентифікувати можливість покращень.

2. Стандарти якості в ресторані: визначити стандарти якості для приготування та подачі страв у ресторані. Які критерії важливі для гостей та як можна їх вимірювати?

3. Управління запасами: розробити ефективну систему управління запасами для кухні та бару, щоб уникнути нестачі товарів та зменшити витрати.

4. Оптимізація простору: впровадити оптимальне використання простору для забезпечення зручності роботи персоналу та швидкого обслуговування гостей.

5. Контроль якості продуктів: розробити систему контролю якості продуктів від постачальників до кінцевого приготування. Як можна покращити якість продуктів?

6. Ефективність процесу реєстрації гостей: визначити та виправити можливі затримки в процесі реєстрації гостей у готелі. Як можна прискорити цей процес?

7. Впровадження технологій: розглянути використання технологій, таких як онлайн-бронювання та мобільні додатки, для поліпшення логістичних процесів та зручності гостей.

8. Індивідуалізоване обслуговування: розробити стратегії для забезпечення індивідуалізованого обслуговування гостей, враховуючи їхні уподобання та особливості.

Завдання для обговорення:

1. Як можна застосувати принципи управління якістю до обслуговування гостей в готельно-ресторанному комплексі?

2. Які інновації та технології можна використовувати для вдосконалення логістичних процесів та забезпечення якості обслуговування?

3. Як уникнути затримок у процесі обслуговування гостей в ресторані та готелі?

4. Як взаємодіяти з постачальниками для забезпечення стабільної якості продуктів та інгредієнтів?

5. Як можна враховувати індивідуальні уподобання гостей під час логістичних процесів, зокрема в ресторані?

Практична робота №19

Тема: Сучасні інформаційні технології логістичного управління у ресторанному господарстві.

Мета: отримати необхідні знання та навички для успішного впровадження сучасних інформаційних технологій в логістичне управління ресторанним господарством, що сприятиме покращенню ефективності та конкурентоспроможності закладу.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації, підручники, інтернет-ресурси.

Основні терміни та поняття: POS-система, цифрові меню, електронні картки, хмарна система, мобільний додаток.

Зміст теми:

ДІЛОВА ГРА TechCulinary Challenge

Мета гри: Учасники гри мають можливість впроваджувати та оптимізувати сучасні інформаційні технології для покращення логістичного управління у ресторанному господарстві.

Учасники:

1. **Команда ресторану (Менеджери):** вони відповідають за логістичні процеси та якість обслуговування.
2. **Команда ІТ-спеціалістів:** вони відповідають за впровадження інформаційних технологій та оптимізацію процесів.
3. **Журі (Клієнти та експерти):** оцінюють результати та виражають свої побажання.

Етапи гри:

1. **Аналіз логістичних процесів (15 хв):** команда ресторану аналізує поточні логістичні процеси та ідентифікує проблеми.
2. **Презентація ІТ-рішень (20 хв):** команда ІТ-спеціалістів представляє свої інформаційні технології для вирішення логістичних викликів.
3. **Обговорення та планування (15 хв):** обидві команди спільно обговорюють та планують впровадження обраної інформаційної системи.
4. **Імплементация ІТ-рішень (30 хв):** команди втілюють в життя свої стратегії та впроваджують обрані інформаційні технології.
5. **Симуляція обслуговування клієнтів (25 хв):** гравці використовують впроваджені технології для поліпшення обслуговування клієнтів в ресторані.
6. **Оцінка та обговорення (10 хв):** журі оцінює результати та команди обговорюють власний досвід та вдосконалення.

Критерії Оцінювання:

- Збільшення ефективності логістичних операцій.
- Покращення якості обслуговування клієнтів.
- Інтеграція та успішність впровадження обраних технологій.

4. Тематика рефератів та методичні рекомендації до їх написання

4.1. Тематика рефератів:

1. Визначення та етапи розвитку логістики.
2. Причини розвитку логістики.
3. Види логістики.
4. Поняття логістичної системи.
5. Класифікація (структуризація) логістичних систем.
6. Створення та розвиток логістичних систем
7. Види основних логістичних концепцій.
8. Основні об'єкти логістичного управління.
9. Поняття та класифікація логістичних потоків.
10. Концепція логістичної оптимізації.
11. Основні види функціональної логістичної діяльності.
12. Основні види фазової логістичної діяльності.
13. Організація логістики на підприємстві, її принципи.
14. Інфраструктура логістичних процесів.
15. Сутність та місце інформаційної логістики в готельно-ресторанному господарстві.
16. Класифікація інформаційних потоків та їх характеристика.

17. Інформаційні мережі та системи, що використовуються при бронюванні та комплектації турпродукту.
18. Інформаційна інфраструктура підприємств.
19. Засоби розповсюдження інформації про комплексний продукт.
20. Сутність та завдання логістики постачання.
21. Завдання «зробити або купити» в логістиці постачання.
22. Критерії вибору постачальників.
23. Система постачань «точно в термін» у логістиці постачання.
24. Підходи до вибору методів закупівлі.
25. Поняття виробничої логістики.
26. Логістичний продукт і логістична послуга.
27. Планування та управління виробництвом підприємств «just in time».
28. Логістичний менеджмент ресторанного підприємства.
29. Модель управління якістю готельного сервісу у системі виробничої логістики.
30. Поняття та завдання транспортної логістики.
31. Оцінка видів транспортних засобів з точки зору логістичних активностей.
32. Оптимізація доставки товарів.
33. Документальне та інформаційне забезпечення транспортного маршруту.
34. Сутність і завдання збутової логістики в готельно-ресторанному господарстві
35. Функції збутової логістики в готельно-ресторанному господарстві
36. Канали та методи збуту в логістичній системі підприємств індустрії гостинності.
37. Моделювання збутових логістичних систем.
38. Логістичні посередники у каналах розподілу.
39. Методи оптимізації витрат на виробництво, комплектацію та реалізацію продукту.
40. Вплив логістики на цінову політику підприємств.
41. Фінансова логістика, її визначення та завдання в готельно-ресторанному господарстві.
42. Економічна ефективність застосування системи логістики в готельно-ресторанному господарстві.

До практичного заняття, визначеного викладачем, студенти готують короткі реферативні доповіді про стан і перспективи розвитку, будову, особливості роботи окремого устаткування для готельно-ресторанного господарства і доповідають на занятті перед аудиторією. На основі отриманої інформації проводиться обговорення і формуються висновки.

Заняття проводиться у формі конференції.

4.2. Тематика курсових робіт:

1. Логістичний підхід до управління потоковими процесами в системі готельно-ресторанного господарства.
2. Логістичне забезпечення конкурентного потенціалу організації (готелю/ресторану).

3. Формування логістичної системи організації (готелю/ресторану).
4. Розвиток логістичної концепції в діяльності готельних/ресторанних підприємств.
5. Логістична система забезпечення сервісного обслуговування клієнтів готелю/ресторану.
6. Розвиток маркетингової логістики готельно-ресторанного підприємства.
7. Логістична система управління фінансовими потоками готельно-ресторанного комплексу.
8. Перспективи розвитку інформаційної логістики готельно-ресторанного господарства.
9. Організація роботи підсистеми збуту в логістичній системі організації (ресторану/готелю).
10. Організація та автоматизація процесів логістики в компанії сфери гостинності.
11. Економічні основи функціонування виробничої логістичної системи готельно-ресторанного підприємства.
12. Логістика в сфері послуг.
13. Правові основи логістики готельно-ресторанного бізнесу.
14. Логістичний персонал на сучасному підприємстві готельно-ресторанного господарства.
15. Організація логістичного управління готелем/рестораном.
16. Проблеми логістики готельно-ресторанного сектору на сучасному етапі розвитку.
17. Аналіз структури логістичних витрат підприємства (готелю/ресторану).
18. Логістика як фактор конкурентоспроможності національних підприємств сфери обслуговування.
19. Маркетинг і логістика: взаємозв'язок у комерційній діяльності підприємства сфери обслуговування.
20. Удосконалення концепції логістичного управління підприємством сфери послуг.
21. Роль інформаційних систем в логістиці західних і вітчизняних підприємств сфери обслуговування.
22. Логістичний сервіс і конкурентоспроможність вітчизняних підприємств сфери обслуговування.
23. Місце і значення управління запасами в логістиці готелю/ресторану.
24. Методи оцінки ефективності функціонування інформаційної логістичної системи підприємства сфери обслуговування.
25. Планування, облік і аналіз логістичних витрат підприємства сфери обслуговування.
26. Основні напрямки розширення комплексу послуг готельно-ресторанних компаній.
27. Логістика у галузі на рівні міжнародних економічних відносин.
28. Управління часом процесів логістики сфери послуг як фактор підвищення конкурентоспроможності вітчизняного підприємства (готелю/ресторану).
29. Інноваційні технології в логістики сфери обслуговування як фактор підвищення ефективності роботи вітчизняних підприємств.

30. Підвищення якості логістичного сервісу в рамках готельно-ресторанних підприємств.

4.3. Методичні рекомендації до написання рефератів/курскових

Написання реферату/курскової є важливим напрямком самостійної роботи студента. Працюючи над рефератом/курсвою, студент має можливість більш глибоко дослідити той чи інший аспект курсу, що вивчається студентом.

Виконання реферативного/курсowego дослідження передбачає роботу з великою кількістю літературних джерел, тому реферат/курсдова робота допомагає студенту навчитися самостійно працювати з останніми. В тексті реферату/курскової роботи необхідно робити посилання на літературні джерела.

При написанні реферату необхідно дотримуватися наступних вимог:

СТРУКТУРА	Титульний лист	Оформлюється за стандартною формою
	Зміст	Містить перелік питань, що будуть розкриті в рефераті/курсковій роботі
	Вступ	Розкривається актуальність та необхідність вивчення обраної теми, ступінь її дослідження, предмет та об'єкт, мета та завдання дослідження
	Основна частина	Розкриваються теоретичні аспекти питань, наводяться приклади з вітчизняної та зарубіжної практики страхування. Рекомендується не тільки наводити окремі факти, але й використовувати елементи аналізу (наприклад, оцінювати рівень розвитку того чи іншого виду послуг)
	Висновки	Наводяться основні результати реферативного дослідження
	Список використаної літератури	Містить джерела, використані студентом при написанні реферату (законодавчі та нормативні акти, підручники, періодичні видання). Літературні джерела вказуються в алфавітному порядку.
ОФОРМЛЕННЯ	Реферат/курсдова робота оформлюється та здається в друкованому вигляді на аркушах формату А4. Шрифт 14. Поля: верхнє, нижнє – по 20 мм, лівє – 25 мм, правє – 10 мм.	
ОБСЯГ	15–20 сторінок (реферат).	

30–45 сторінок (курсова робота).

Таблиця 4.3.

Реферат/курсова робота вважаються виконаними, якщо написані та оформлені з додержанням всіх вищенаведених вимог.

5. Самостійна робота

ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ

№ з/п	Тема	Обсяг годин		Форми самостійної роботи	Методи контролю
		денна	заочна		
1.	Основні стадії розвитку і практичного застосування логістики	6	12	Підготовка презентацій, використовуючи графіки, діаграми та ілюстрації	Обговорення на занятті
2.	Передумови розвитку логістики в готельно-ресторанному господарстві	6	10	Дослідження конкретних логістичних вирішень: Вивчення інноваційних логістичних рішень, що застосовуються в готельно-ресторанній галузі (наприклад, в сфері постачання їжі та напоїв). Самостійна підготовка огляду та рецензій на тему впровадження новітніх технологій	Реферат
3.	Етапи розвитку логістики з давніх часів до наших днів	6	10	Створення таймлайну: Самостійна робота над створенням таймлайну, що відображає ключові етапи розвитку логістики з давніх часів до наших днів. Додавання важливих подій, особливостей та інновацій на різних етапах	Презентація
4.	Логістика та маркетинг їхня роль в управлінні готельним підприємством	8	12	Створення рекламної кампанії: Самостійна розробка рекламної кампанії для готелю, де увага приділяється логістичним аспектам (наприклад, забезпечення комфортного перебування гостей). Використання онлайн-	Відео-презентація

				інструментів та соціальних мереж для підтримки кампанії	
5.	Основні властивості потоків. Узагальнена схема руху матеріальних потоків. Моделі взаємодії потоків	10	12	Створення інфографіки: Використання інструментів для створення інфографіки для ілюстрації ключових властивостей потоків та їх моделей взаємодії	Презентація інфографіки під час семінарських занять
6.	Модель взаємодії потоків у логістиці готельного підприємства	10	12	Створення логістичної моделі готельного бізнесу: Самостійна розробка моделі взаємодії потоків у логістиці готельного підприємства. Використання графіків, схем, матриць та інших інструментів для візуалізації логістичних процесів	Обговорення на занятті
7.	Роль комунікацій у формуванні організаційних структур	8	10	Кейс-студії про комунікаційні виклики в організаційних структурах	Обговорення на занятті
8.	Інструментарій стратегічного управління постачаннями (закупівлями)	8	12	Реферат	Презентація на занятті
9.	Моделі та системи транспортно-експедиційних служб	10	12	Проект з оптимізації транспортного логістичного ланцюга: Формування груп для спільної розробки проекту з оптимізації транспортного логістичного ланцюга. Підготовка презентації проекту	Обговорення результатів
10.	Порядок інвентаризації складів. Організація тарного господарства	8	10	Електронний журнал інвентаризації: Розробка електронного журналу для фіксації результатів інвентаризації	Презентація
11.	Принципи планування та прогнозування розвитку готельних підприємств з урахуванням удосконалення логістичних процесів	10	10	Розробка бізнес-плану готелю: Створення бізнес-плану для нового готелю або розширення існуючого. Включення в план стратегій удосконалення логістичних процесів, таких як постачання товарів, обслуговування гостей та інше	

12.	Інтегральний показник оцінки якості готельних послуг та ефективності роботи персоналу	8	10	Секрет шопінг в готелях: Проведення секретного шопінгу, анонімного відвідування готелю для оцінки якості обслуговування та роботи персоналу. Підготовка звіту про враження та рекомендації для удосконалення якості обслуговування	Обговорення на занятті
15.	Передумови впровадження логістики постачання у ресторанному господарстві	8	10	Ефективність технологій у логістиці постачання: Дослідження сучасних технологій, що використовуються у логістиці постачання ресторанів. Вивчення програм для автоматизації замовлень, управління запасами та моніторингу постачань.	Реферат або презентація
16.	Мотиви створення матеріальних запасів	8	10	Вивчення методів прогнозування попиту: Дослідження різних методів прогнозування попиту та їх вплив на рішення щодо матеріальних запасів. Розробка порівняльного аналізу ефективності різних методів прогнозування.	Обговорення
17.	Забезпечення гнучкості виробництва	8	10	Реферат	Обговорення
18.	Зарубіжний досвід управління якістю логістичних процесів	8	12	Вивчення міжнародних стандартів: Аналіз міжнародних стандартів та норм, які використовуються для управління якістю логістичних процесів. Підготовка звіту, який охоплює основні вимоги стандартів та їх застосування.	Обговорення
19.	Аналіз технологій інформаційної логістики ресторанного підприємства	8	12	Експерименти з технологічними інноваціями: Вивчення інноваційних технологій у сфері ресторанного бізнесу (наприклад, систем автоматизованого замовлення, мобільних	Обговорення

				додатків тощо). Проведення експериментів чи пілотних проєктів для оцінки ефективності впровадження цих інновацій.	
--	--	--	--	--	--

Уточнення до теми 7. Кейс-студія: Впровадження нової організаційної структури та комунікаційні виклики в готельному бізнесі

КОНТЕКСТ:

Готель «Harmony Retreat» вирішив внести зміни у свою організаційну структуру, спрямовані на оптимізацію обслуговування гостей та підвищення ефективності персоналу. Нова структура передбачає перерозподіл завдань, створення нових відділів та впровадження інноваційних комунікаційних методів.

Виклик 1: Втрата інформації між відділами:

У введенні нових відділів та змінах у завданнях виникла проблема втрати інформації між відділами. Робочі процеси не були чітко визначені, що призвело до плутанини та неефективності в обслуговуванні гостей.

Виклик 2: Роздрібненість комунікаційної системи:

У новій структурі виникла роздрібненість в системі комунікації. Різні відділи використовували різні інструменти та платформи для обміну інформацією, що ускладнювало взаємодію та вирішення питань.

Виклик 3: Втрата ефективності обслуговування гостей:

Нова структура призвела до втрати ефективності в обслуговуванні гостей через нечіткість внутрішніх процесів та ускладнення співпраці між різними командами.

Рішення:

Створення інтегрованої платформи для комунікацій:

Розробка спеціальної онлайн-платформи для обміну інформацією між відділами та покращення комунікації.

Впровадження регулярних нарад та тренінгів:

Організація регулярних нарад для всього персоналу з метою обговорення змін та вирішення питань.

Проведення тренінгів з комунікаційних навичок для працівників різних відділів.

Уточнення робочих процесів:

Визначення та документування робочих процесів для кожного відділу.

Систематичне оновлення та вдосконалення процедур для підтримання чіткості та ефективності.

Запровадження системизворотнього зв'язку:

Створення системи для отримання фідбеку від працівників щодо нової структури та комунікаційних методів.

Проведення анкетувань та групових обговорень для збору думок та пропозицій.

ЗАВДАННЯ: проаналізуйте запропоновані рішення й визначте їх доцільність. Запропонуйте власні.

6. Проектна студія

Тема проектної студії: «ОПТИМІЗАЦІЯ ЛОГІСТИЧНИХ ПРОЦЕСІВ У ГАЛУЗІ ПОСЛУГ»

Тиждень 1-2: Введення в логістику в галузі послуг

Година 1-2: Огляд логістики в послуговому секторі

- Визначення логістики в галузі послуг.
- Розгляд особливостей та відмінностей логістики послуг порівняно з товарами.

Година 3-4: Роль логістики у галузі гостьового сервісу

- Аналіз впливу логістики на обслуговування клієнтів у готельному та ресторанному бізнесі.
- Розгляд важливості вчасності та ефективності в галузі гостьового сервісу.

Тиждень 3-4: Управління запасами та постачаннями в готельному бізнесі

Година 5-6: Стратегії управління запасами в готельному бізнесі

- Вивчення різних стратегій управління запасами та їхнє застосування в готельному секторі.

Година 7-8: Логістика постачань у ресторанному бізнесі

- Аналіз та оптимізація логістики постачань для ресторанів та закладів харчування.

Тиждень 5-6: Впровадження інформаційних технологій у логістиці галузі послуг

Година 9-10: Застосування ІТ-технологій у готельному та ресторанному бізнесі

- Вивчення роль та вплив інформаційних технологій на логістику у галузі послуг.

Година 11-12: Маркетинг та логістика в галузі гостьового сервісу

- Розгляд взаємозв'язку маркетингу та логістики у просуванні готельного та ресторанного бізнесу.

Тиждень 7-8: Логістика подій та конференцій

Година 13-14: Організація подій та логістика конференцій

- Вивчення логістики подій та конференцій у галузі послуг.

Година 15-16: Проектна робота: Розробка логістичного плану для готелю або ресторану

- Студенти вибирають конкретний готель чи ресторан для аналізу та розробки логістичного плану.

Тиждень 9-10: Презентації проектних робіт

Година 17-18: Підготовка та проведення презентацій студентських проектів

- Студенти представляють свої логістичні плани для обраного готелю чи ресторану.

Тиждень 11: Підбиття підсумків та обговорення результатів

Година 19-20: Огляд ключових висновків та обговорення отриманих навичок

- Підбиття підсумків, обговорення результатів та надання рекомендацій.

7. Перелік питань до екзамену

1. Основні стадії розвитку і практичного застосування логістики.
2. Основні поняття й визначення логістики.
3. Сутність, правила, завдання та функції логістики.
4. Системний підхід як методологічна база в логістиці.
5. Логістика як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємства.
6. Особливості та класифікація послуг.
7. Сутність і склад ресторанних та готельних послуг.
8. Концептуальні основи логістики послуг.
9. Комплексна структура логістики сфери обслуговування.
10. Характеристика обслуговувальних потоків у логістиці послуг.
11. Базові поняття логістики послуг.
12. Концепція логістики готельного підприємства.
13. Стратегія, планування та організаційні форми логістики підприємства сфери обслуговування.
14. Логістичні канали просування сервісу готельного/ресторанного господарства.
15. Матеріальні потоки в готельно-ресторанному бізнесі
16. Організація транспортування та доставка товарів у готельно-ресторанному сектор.
17. Узагальнена методика формування логістичної системи готелю/ресторану.
18. Сектор розміщення як основний постачальник послуг у готельному бізнесі.
19. Логістичний цикл обслуговування у готелях.
20. Логістичні потоки та вузли в готельному господарстві.
21. Логістична система управління готелем.
22. Логістичні інформаційні системи в готельно-ресторанному бізнесі, їх принципи побудови та можливості.
23. Інформаційні технології як складові логістично-маркетингової політики в сфері обслуговування.
24. Грошові потоки в сфері обслуговування.
25. Логістика фінансового планування та прогнозування ресторанної діяльності.
26. Поняття й призначення логістичного менеджменту.
27. Організація логістичної діяльності.
28. Технології в логістиці готельно-ресторанного бізнесу.
29. Безпека та сталість логістичних процесів готельно-ресторанного бізнесу.

30. Системи управління логістикою готельно-ресторанного бізнесу.

8. Методи навчання

Методи навчання – засоби спільної роботи викладача та студентів, за допомогою яких, у тих, хто навчається формуються необхідні знання, вміння та навички. Кожний метод – це струнка система взаємопов’язаних прийомів: усне викладення навчального матеріалу, обговорення матеріалу, показ (демонстрація) вправи, практичні роботи, самостійна робота.

Використовуються такі методи навчання:

– *методи організації навчально-пізнавальної діяльності*: словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, інструктаж, навчальна дискусія, диспут), наочні (демонстрування, ілюстрування), практичні; індуктивні, дедуктивні, метод аналогій; проблемно-пошуковий, евристичний, дослідницький, репродуктивні методи, самостійна робота з електронним навчально-методичним комплексом.

– *методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності*: бесіда, виконання проектів, тестових завдань, опитування, методи інтерактивного навчання, практичні роботи спрямовані на застосування теоретичних знань на практиці; методи формування інтересу (аналіз проблемних ситуацій).

– *методи контролю і самоконтролю*: усний і письмовий контроль, практичні роботи, тестування, фронтальний і диференційований, поточний і підсумковий контроль.

Під час викладання дисципліни «Логістика в галузі» для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, міні-лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-методи, ділові ігри, презентації.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекцій друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонуються питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає запитання, які спонукають студента шукати розв’язання проблемної ситуації. Така система дозволяє студентам сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

На початку проведення проблемної лекції необхідно чітко сформулювати проблему, що необхідно вирішити студентам. При викладанні лекційного матеріалу слід уникати прямої відповіді на поставлені запитання, а висвітлювати лекційний матеріал таким чином, щоб отриману інформацію студент міг використовувати при розв’язанні проблеми.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг під час використання у навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти при роботі у певній малій групі.

Кейс-метод – метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної, управлінської діяльності фахівців та передбачає розгляд виробничих ситуацій, проблемних ситуацій тощо.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження.

На початку проведення міні-лекції за вказаними вище темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло. Лекційне заняття, проведене у такий спосіб, пробуджує у студента активність та увагу при сприйнятті матеріалу, а також спрямовує його на використання системного підходу при відтворенні інформації, яку він одержав від викладача.

Проблемні лекції та міні-лекції доцільно поєднувати з такою формою активізації навчального процесу, як робота в малих групах.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5-6 осіб та презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки й висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові ігри – форма активізації студентів, за якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації у ролі безпосередніх учасників подій.

9. Оцінювання результатів навчання

Відвідування лекційних та практичних занять: відвідування лекційних та практичних занять є обов'язковим. Допускаються пропуски занять з таких поважних причин, як хвороба (викладачу надається копія довідки від медичного закладу), участь в олімпіаді, творчому конкурсі тощо за попередньою домовленістю та згодою викладача за умови дозволу навчально-методичного відділу.

Відпрацювання пропущених занять: відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття. Лекційне заняття має бути відпрацьоване до наступної лекції на консультації викладача. Відпрацювання лекційного матеріалу передбачає вивчення пропущеного теоретичного матеріалу та складання тесту за цим матеріалом. Практичне заняття відпрацьовується під час консультації викладача (розклад консультацій на сайті).

Правила поведінки під час занять: здобувачі повинні приймати активну участь в обговоренні навчального матеріалу ознайомившись з ним напередодні (навчальний матеріал надається викладачем). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. Задля зручності, дозволяється використання ноутбуків та інших електронних пристроїв під час навчання (за взаємною згодою всіх учасників освітнього процесу).

За порушення академічної доброчесності студенти будуть притягнені до академічної відповідальності у відповідності до положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти (Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в роботах здобувачів вищої освіти КДПУ).

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за такими критеріями, як: комплексність, об'єктивність, відкритість, індивідуальність, єдність вимог.

Обов'язковими вимогами при вивченні курсу є: відвідування занять; конспектування лекцій; робота на семінарах; самостійна робота; самостійне відпрацювання питань курсу; виконання завдань, передбачених програмою.

Результати навчання, здобуті у неформальній освіті, можуть бути зараховані студенту під час навчання, якщо вони підтверджені відповідним документом (сертифікатом, свідоцтвом, довідкою тощо) та зміст навчання, здобуті компетентності, сформовані уміння, навички тощо відповідають визначеним у робочій програмі відповідної навчальної дисципліни.

Враховуються результати неформальної освіти – сертифіковані онлайн-курси на освітніх платформах Coursera, Udemy, Prometheus, EdEra.

Відвідування лекцій – 2 бали, відповіді на семінарах – 3 бали.

Розподіл балів до заліку (денна форма навчання)

Поточна робота							Сума
Змістовий блок 1			Змістовий блок 2				
Тема 1.1	Тема 1.2	Тема 1.3	Тема 2.1.	Тема 2.2	Тема 2.3	Теми самост. опрацювання	
8	8	8	10	10	10	46	100

Розподіл балів до екзамену (денна форма навчання)

Поточна робота *																Бали за екзамен *	Сума	
Блок 2								Блок 3										
Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Сам. робота	Тестування	Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Сам. робота	Тестування		
4	4	4	4	4	4	6	3	4	4	4	4	4	4	4	6	3	30	100

Розподіл балів до екзамену (заочна форма навчання)

Поточна робота *															Бали за екзамен	Сума
Блок 1					Блок 2				Блок 3							
Тема 1.1	Тема 1.2	Тема 1.3.	Теми самост. опрацювання	Тестування	Тема 2.1.	Тема 2.2.	Теми самост. опрацювання	Тестування	Тема 3.1.	Тема 3.2.	Тема 3.3.	Тема 3.4.	Теми самост. опрацювання	Тестування		
2	2	2	10	4	2	2	12	6	2	2	2	2	14	6	30	100

*Мінімальна кількість балів, яку необхідно набрати здобувачу для допуску до екзамену, – 20 балів.

** Екзаменаційний білет містить три питання. Максимальна кількість балів за відповіді: перше питання – 10 балів, друге питання – 10 балів, третє питання – 10 балів. Мінімальна кількість балів, яку здобувачу необхідно набрати на екзамені, щоб його відповідь могла бути оцінена позитивно, – 12 балів.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою		Оцінка ЄКТС	100-бальна система оцінювання
Екзамен (чотирирівнева)	Залік (дворівнева)		
відмінно	зараховано	A	90-100
добре	зараховано	B	80-89
		C	71-79
задовільно	зараховано	D	61-70
		E	50-60
незадовільно	незараховано	FX	30-49
		F	0-29

10.Рекомендовані джерела інформації

Основна література

1. Кальченко А. Г. Логістика : Підручник. Київ : КНЕУ, 2006. 284 с.
2. Крикавський Є., Похильченко О., Фертч М. Логістика та управління ланцюгами поставок : навч. посібник. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2017. 844 с.
3. Пономарьова Ю. В. Логістика : навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2005. 328 с.
4. Стратегія сталої логістики та план дії для України: проект для розгляду. Київ : Міністерство інфраструктури України, 2018. 88 с.
5. Логістика: навч. посібник / О. М. Тридід, Г. М. Азаренкова, С. В. Мішина, І. І. Борисенко. Київ : Знання, 2008. 566 с.
6. Тюріна Н. М., Гой І.В., Бабій І.В. Логістика : навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2015. 392 с.

Додаткова

1. Кизим М. О., Пилипенко А.А., Зінченко В.А. Збалансована система показників: монографія. Харків : ВД «ІНЖЕК», 2007. 192 с.
2. Ковшова І. О. Методичні підходи до розрахунку туристичних потоків в Україні. *Формування ринкових відносин в Україні*. № 1(68). 2011. С. 94–98.
3. Лола Ю. Ю., Новікова М. В. Особливості менеджменту діяльності туристичних фірм. *Географія та туризм : науковий збірник*. Київ : Альтерпрес, 2011. Вип. 11. С. 47–54.

4. Лола Ю. Ю., Кісь О. П. Особливості розвитку туристичних інформаційних центрів в Україні. Географія та туризм : науковий збірник. Київ: Альтерпрес, 2011 Вип. 14. С. 269–274.

5. Марінцева К. В. Авіаційні пасажирські перевезення : курс лекцій. Київ : НАУ, 2011. 124 с.

6. Фоменко Н. В. Рекреаційні ресурси та курортологія: навч. посібн. Київ: Центр навчальної літератури, 2010. 312 с.

7. Фролова Л. В. Механізм логістичного управління торговельним підприємством : монографія. Донецьк : Дон дует, 2009. 322 с.

Інформаційні ресурси

<http://www.loglink.com/> - Logistics World

http://ussoft.com.ua/uk/programma_dlya_logistiki.php - Програма для логістики

<https://remonline.ua/program-for-transport-companies/> - Програма для транспортної логістики