



ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ  
ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

СИЛАБУС КУРСУ  
«УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ  
ПОСЛУГ»  
2020/2021 н.р.

Ступінь вищої освіти - бакалавр  
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
Компонент освітньої програми – вибіркова дисципліна

Рік підготовки - 4 (2) рік, семестр – VIII (IV)  
Кількість кредитів: 4 Мова викладання: українська

Керівник курсу - к.е.н., старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи Кулик Андрій Михайлович  
Контактна інформація – [kulykg@ukr.net](mailto:kulykg@ukr.net)

### АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ» спрямована на надання студентам ґрунтовних знань і компетенцій щодо організації та управління системою дистрибуції послуг готелів і ресторанів, розробки і реалізації логістичної політики підприємства, виявлення сутності дистрибуції, викладення методологічних і організаційних її основ; визначення методичних принципів функціонального управління - планування збуту послуг, маркетингової діяльності, асортименту, кінцевих результатів виробничо-господарчої діяльності підприємства індустрії гостинності, ресурсного забезпечення, тощо; обґрунтування необхідності оновлення продукції, визначення відповідних методів.

### СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
<b>28/32</b>	<b>Змістовий модуль I.</b>		
4/6	Тема 1.1. Зміст дистрибуції послуг та її роль у діяльності готелів і ресторанів	Знати економічну термінологію, вміти пояснювати функції сфери послуг, аналізувати особливості дистрибуції в готельно-ресторанному господарстві.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань
4/6	Тема 1.2. Поняття системи дистрибуції послуг та її організації	Знати системи дистрибуції послуг та її організації в підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань
6/6	Тема 1.3. Канали дистрибуції послуг готелів і ресторанів та їх характеристика	Знати та аналізувати потенціалу та канали дистрибуції послуг підприємства готельно-ресторанного господарства.	Захист міні-проектів, усне опитування
6/6	Тема 1.4. Стимулювання дистриб'юторів послуг різних типів готелів і ресторанів	Проводити дослідження та стимулювання середовища підприємства готельно-ресторанної справи	Усне опитування, виконання ситуаційних кейсів
4/8	Тема 1.5. Комунікація у системі дистрибуції послуг	Знати структуру комунікацій підприємств готельно-ресторанного господарства.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань, <b>модульна</b>

			контрольна робота
32/28	Змістовий модуль 2.		
4/6	Тема 2.1. Аналітика дистрибуції послуг та планування продажів	Знати трактування понять видів та джерел асортиментної політики та забезпечення якості надання послуг на підприємстві.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань
4/6	Тема 2.2. Інструменти аналізу дистрибуції послуг	Знати визначення понять теми, класифікувати кількісні та якісні характери що впливають на формування ціни послуги, оцінювати потребу в ресурсах, розраховувати заробітну плату та продуктивність праці на підприємстві.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань
8/6	Тема 2.3. Управління асортиментом дистрибуції послуг	Знати мету, принципи, методи та види асортименту, характеризувати основні типи послуг, визначати та аналізувати їхні показники.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань
4/6	Тема 2.4. Логістичне управління підприємствами готельного та ресторанного господарства.	Знати принципи, методи та види логістичного управління, характеризувати основні їх типи, визначати та аналізувати показники.	Захист рефератів, усне опитування, виконання ситуаційних кейсів
4/4	Тема 2.5. Ефективність каналів та системи дистрибуції послуг готелів і ресторанів	Знати термінологічне значення понять, структуру, типи, форми та методи, вміти пояснити їх необхідність на підприємствах сфери обслуговування.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань, <b>модульна контрольна робота</b>

### ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні семінарських занять використовуються активні форми їх проведення: дискусії, ситуативні кейси, розв'язування ситуаційних завдань.

На лекціях, у формі активної бесіди з елементами дискусії, розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. Вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на семінарських заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування ситуаційних завдань.

Питання для обговорення, індивідуальні завдання для підготовки до семінарських занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках, які розміщені у електронному форматі за е-адресою <http://moodle.gi.edu.ua/course/view.php?id=500>

### ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і ситуаційних завдань, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- поточний контроль,*
- модульний контроль,*
- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,*
- підсумковий контроль у формі заліку.*

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

**Модульний контроль** проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування ситуаційних завдань.

**Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ)** студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом поза аудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних та семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

**Підсумковий контроль** проводиться у формі заліку, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтувати свою фахову позицію, розв'язувати ситуаційні завдання тощо.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	8

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:**

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

### **ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ**

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

### **ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ**

- 1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.**
2. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2015. 389 с.
- 3. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.**
- 4. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.**
5. Пандяк І.Г., Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 472 с.
6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 342 с.
7. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 312 с.
8. Смирнов І.Г., Косарева Т.В. Транспортна логістика: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 224 с.
- 9. Окландер М.А. Логістика навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 346 с.**

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

## СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень
Лекції	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	
Семінарські		С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С
Контроль знань							МК1							ІНДЗ МК2	залік

Л – лекційне заняття по темі

С – семінарське заняття по темі