

Силабус навчальної дисципліни
«УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 4
 Семестр: 8

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Маркетингу, менеджменту та управління бізнесом
Викладач(-и)	ПІБ: Подзігун Світлана Миколаївна Посада: доцент кафедри маркетингу, менеджменту та управління бізнесом E-mail: podzihun.s@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) Заочна форма: лекції (8год.), практичні (8год.), самостійна робота (104год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Організацію та управління системою дистрибуції послуг готелів і ресторанів, розробку і реалізацію логістичної політики підприємства, сутність і завдання дистрибуції, методичні принципи функціонального управління: планування збуту послуг, маркетингової діяльності, асортименту, кінцевих результатів виробничо-господарчої діяльності підприємства індустрії гостинності, ресурсного забезпечення, тощо.
Чому це треба вивчати?	Отримати теоретичні знання щодо сутності управління продажами, теоретичних засад і принципів організації процесів продажів товарів і продукції в системі дистрибуції, їх організаційно-технічного забезпечення та оцінювання, практичні вміння і навички техніки продажів, визначення оптимальних способів і форм їх здійснення, вибору форм організації продажів з врахуванням специфіки окремих товарів, налагодження зв'язків суб'єктів виробничого та комерційного бізнесу в умовах сучасного ринку товарів і послуг.
Яких результатів можна досягнути?	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати

	<p>своїєї діяльності.</p> <p>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>
Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Зміст дисципліни	<p>Зміст дистрибуції послуг та її роль у діяльності готелів і ресторанів.</p> <p>Поняття системи дистрибуції послуг та її організації.</p> <p>Канали дистрибуції послуг готелів і ресторанів та їх характеристика.</p> <p>Стимулювання дистрибуції послуг різних типів готелів і ресторанів.</p> <p>Комунікація у системі дистрибуції послуг.</p> <p>Аналітика дистрибуції послуг та планування продажів.</p> <p>Інструменти аналізу дистрибуції послуг.</p> <p>Управління асортиментом дистрибуції послуг.</p> <p>Логістичне управління підприємствами готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Ефективність каналів та системи дистрибуції послуг готелів і ресторанів.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Комунікативний менеджмент, Самоменеджмент, Маркетинг у сфері обслуговування, Планування та організація готельного і ресторанного господарства, Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 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. Мазаракі А.А., П'ятницька Н.О., Литвиненко Г.Т. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с. 5. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с. 6. Пандяк І.Г., Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 472 с. 7. Петруня Ю.Є., Петруня В.Ю. Маркетинг: навч. посіб. Дніпро. Університет митної справи та фінансів, 2016. 362с. 8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 342 с.

	<p>9. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 312 с.</p> <p>10. Окландер М.А. Логістика навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 346 с.</p>
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини – види та критерії оцінювання відображенні в робочій програмі з дисципліни.</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен.</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник

Світлана ПОДЗІГУН