

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

**05-08-151S**

<b>СИЛАБУС</b>	<b>ЛОГІСТИКА</b>	
<b>SYLLABUS</b>	<b>LOGISTICS</b>	
Шифр за ОП	ВЦПП 1.4	
Code in Degree Programme		
Освітній рівень	бакалаврський (перший)	
Level of Education	Bachelor's (first)	
Галузь знань	24	24
Field of Knowledge		Service sector
Спеціальність	241	241
Field of Study		Travel, Tourism and Leisure
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Degree Programme	Hotel and Restaurant Business	

РІВНЕ– 2024

Силабус навчальної дисципліни вільного вибору «Логістика» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП. 2024. стор.11.

ОП на сайті університету: <https://ep3.nuwm.edu.ua/31729/> (ОП-2024)

Розробники силабусу: Швець М. Д., к.т.н., доцент кафедри транспортних технологій і технічного сервісу;  
e-підпис Коротун О. П., к. е. н., доцент кафедри маркетингу;  
e-підпис Коротун С. І., к. геогр. н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Протокол№ 1 від "03" вересня 2024 року

Завідувач кафедри:  
e-підпис Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник ОП:  
e-підпис Конарівська О. Б., к.екон,н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроекології та землеустрою

Протокол № 1 від "03" вересня 2024 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:  
e-підпис Прищепа А.М., д.с.-г.н., професор

© Швець М.Д.,  
Коротун О.П.,  
Коротун С.І., 2024  
© НУВГП, 2024

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Логістика»	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	магістр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	4 рік навч., 2 сем. / 1 рік навч., 2 сем.
Кількість кредитів	4,5
Лекції:	22/2 години
Практичні заняття:	22/12 години
Самостійна робота:	91/121 годин
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКІВ *	
Лектор 	<i>Швець Микола Дмитрович, доцент, к.т.н., доцент кафедри транспортних технологій і технічного сервісу.</i>
Вікіситет	<a href="https://cutt.ly/wmaeosM">https://cutt.ly/wmaeosM</a>
ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0003-1445-5199">https://orcid.org/0000-0003-1445-5199</a>
Канали комунікації	<a href="mailto:m.d.shvets@nuwm.edu.ua">m.d.shvets@nuwm.edu.ua</a>
Розробник 	<i>Коротун Ольга Петрівна, к.е.н., доцент кафедри маркетингу.</i>
Вікіситет	<a href="http://surl.li/kpkyw">http://surl.li/kpkyw</a>
ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0002-5628-8301">https://orcid.org/0000-0002-5628-8301</a>
Як комунікувати	<a href="mailto:o.p.korotun@nuwm.edu.ua">o.p.korotun@nuwm.edu.ua</a> <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/login/index.php">https://exam.nuwm.edu.ua/login/index.php</a>
Розробник 	<i>Коротун Сергій Ігорович, доцент, к.геогр.н., завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи</i>
Вікіситет	URL: <a href="https://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Коротун_Сергій_Ігорович">https://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Коротун_Сергій_Ігорович</a>
ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0002-3377-5780">https://orcid.org/0000-0002-3377-5780</a>

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

### Мета та завдання

Дисципліна «Логістика» досліджує логістичні особливості готельно-ресторанної справи галузі, зокрема прикладає логістичні засади до її геопросторової організації та управління. Метою курсу є застосування логістичних засад в діяльності готельно-ресторанних закладів для підвищення прибутковості ГР бізнесу за рахунок скорочення витрат та підвищення рівня логістичної координації всіх операцій з обслуговування споживачів, оволодіння теоретичними знаннями та практичними навичками, необхідними для самостійної розробки й вибору прогресивних логістичних процесів.

Студент повинен **знати**: комплексну структуру логістики; інформаційне та фінансове обслуговування; логістичні функції постачання, виробництва та збуту; організацію діяльності всього ГР комплексу певного геопросторового рівня; методику визначення логістичного потенціалу, особливості транспортної логістики в готельно-ресторанному господарстві.

Студент повинен **вміти**: розробляти маршрути та здійснювати комплексне забезпечення ГР закладів; здійснювати інформаційне та фінансове обслуговування туристичної послуги; використовувати світовий та вітчизняний досвід створювати та впроваджувати логістичні проекти в діяльність готельно-ресторанних закладів; впроваджувати логістичні інноваційні процеси в діяльність ГРГ; вирішувати проблеми сталого розвитку ГР бізнесу, збереження та відновлення ресурсної бази галузі; досліджувати характеристику логістичного потенціалу туристичного потоку; розраховувати логістичні витрати.

Навчальна програма розрахована на здобувачів, які навчаються за освітньо-кваліфікаційними програмами підготовки бакалаврів.

### Посилання на розміщення освітнього компоненту на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів

на навчальній платформі Moodle | <https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=5351>

### Передумови вивчення\*

#### (місце освітнього компоненту в структурно-логічній схемі)

Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: Ринок туристичних послуг.

### Компетентності

- СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
- СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;
- СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

### Програмні результати навчання

- РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
- РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- рухової активності для ведення здорового способу життя.
- РН 23. Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку сільського туризму на Поліссі.

## СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ "ТУРИСТИЧНА ЛОГІСТИКА"

Лекцій – 22/2 год. Практичні – 22/12 год. Самостійна робота – 91/121 год.

Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні дослідження
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення

**ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ**

Тема

Зміст тем

Кількість годин,  
результати  
навчання, література**Тема 1. Концептуальні основи логістики в готельно-ресторанному господарстві**лекцій – 2 год.  
PH01, PH02  
Література: [1-4, 7,  
9, 14]

Знати основні стадії розвитку і практичного застосування логістики, основні поняття й визначення логістики . Зміст сучасних концептуальних положень. Розрізняти матеріальний потік, інформаційний потік, сервісний потік. Характеризувати логістичний процес та операції, головні ланки. Знати сутність, правила, завдання та функції логістики. Класифікувати і ознаки і види матеріальних потоків.

Класифікувати логістичні системи. Знати межі логістичної системи. Розрізняти макрологістичну систему, мікрологістичну систему та її підсистеми. Характеризувати логістику як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємства. Враховувати основні принципи при впровадженні логістики.

**Тема 2. Логістичні системи в готельно-ресторанному господарстві та їх моделювання**лекцій –2 год.  
практ.–2год.  
PH01, PH02, PH04  
Література: [5-8,  
10, 17, 19, 21, 22,  
26-28]

Розуміти розвиток логістики в готельно-ресторанному господарстві та його передумови. Знати мету та основні завдання дисципліни та її функціональні області . Моделювати логістичні системи та знати зміст логістичного ланцюга в готельно-ресторанному господарстві. Знати ключові показники. Сервіс, стабільність та прибутковість. Розробляти моделі логістики та розуміти її важливість . Враховувати управлінські та технологічні аспекти. Розуміти логістичне управління ланцюга в готельно-ресторанному господарстві, планування ,організація та контроль. Враховувати залежність виробництва від ринкових факторів. Аналізувати системи логістики в готельно-ресторанному господарстві.

**Тема 3. Логістичний менеджмент в системі загального менеджменту**лекцій –2 год.  
практ.–2год.  
PH13, PH15  
Література: [3-4, 14-  
16]

Знати поняття й призначення логістичного менеджменту. Взаємодія логістики і маркетингу. Вміти організувати логістичну діяльність. Здійснювати планування логістичної діяльності. Розуміти логістичну стратегію. Аналізувати показники зовнішнього середовища. Розуміти стратегію мінімізації інвестицій у логістичну інфраструктуру. Здійснювати порівняльну характеристику стратегій . Аналізувати і контролювати логістичну діяльність, управління ланцюгами поставок. Знати види логістичних структур: логістична структура при підпорядкуванні виробництву, логістична структура при підпорядкуванні збуту, логістична структура при підпорядкуванні керівництву. Враховувати переваги й недоліки лінійно-функціональних структур. Матрична структура управління логістикою.

**Тема 4. Логістичний сервіс в готельно-ресторанному господарстві**лекцій – 2 год.  
практ. – 2 год.  
PH02, PH04, PH13  
Література: [1-7, 10-  
15]

Знати економічну сутність та основні види логістичних послуг. Розуміти організацію логістичного сервісу. Знати роботи та операції в сфері логістичного обслуговування в готельно-ресторанному господарстві. Розрізняти види сервісу: сервіс задоволення споживчого попиту, сервіс виробничого призначення, сервіс обслуговування після продажу, фінансово-кредитний сервіс, сервіс інформаційного обслуговування. Розуміти формування системи логістичного сервісу, принципи формування. Здійснювати збір інформації. Виконання основних вимог щодо систем логістичного обслуговування. Знати основні підходи до оцінки якості логістичного обслуговування. Розуміти критерії логістичного обслуговування в готельно-ресторанному господарстві, логістичне обслуговування споживачів. Знати компоненти оцінки якості.

**Тема 5. Логістика постачання в готельно-ресторанному господарстві**

<p>лекцій – 4 год.          практ. – 4 год.          РН02, РН04, РН13          Література: [10, 14-16, 29]</p>	<p>Знати об'єкти логістичного управління у постачанні, поняття заготівельної логістики та її основні завдання. Обґрунтувати вибір постачальника в готельно-ресторанному господарстві.          Знати визначення поняття «заготівельна логістика», сутність, завдання і цілі заготівельної логістики. Головна мета і завдання заготівельної логістики. Знати об'єкти і функції логістичного управління у постачанні. Розуміти і знати методи вибору постачальників, переваги та недоліки. Знати сутність завдання «зробити або купити», складові циклу замовлення. Розуміти основні цілі менеджменту замовлень з позиції інтегрованої логістики. Опрацювання замовлень і їх виконання.          Аналізувати ефективність і показники ефективності матеріально-технічного забезпечення. Враховувати фактори, при просуванні закупівельного процесу в готельно-ресторанному господарстві. Здійснювати обґрунтування економічно вигідного обсягу замовлення, визначення моменту замовлення та періодичного постачання товарів, вибір оптимального постачальника в готельно-ресторанному господарстві.</p>
<b>Тема 6. Логістика запасів в готельно-ресторанному господарстві</b>	
<p>лекцій –2 год.          практ.–2 год.          РН02, РН04, РН13          Література: [1-3, 9-19]</p>	<p>Розуміти сутність, види та функції запасів. Надавати загальну характеристику систем контролю стану запасів та їх параметри. Знати роль товарно-матеріальних запасів у готельно-ресторанному господарстві, види товарно-матеріальних запасів. Розрізняти підходи до формування запасів у готельно-ресторанному господарстві. Знати визначення поняття «матеріальний запас», витрати пов'язані з необхідністю утримання матеріальних запасів. Статистична закономірність, що визначає розміри у потребі різних видів товарів, представлених у запасах. Враховувати значущість запасів у формуванні фінансових результатів. Розуміти взаємозалежність транспортних витрат закупівлі і витрат утримання. Знати системи контролю.          Система контролю стану запасів з фіксованою періодичністю заказів. Система контролю стану запасів з фіксованою кількістю заказів. Групувати методи, що використовують для визначення норм товарних запасів. Знати сутність і роль страхових запасів в готельно-ресторанному господарстві та сутність системи постачань «точно в термін».</p>
<b>Тема 7. Виробнича логістика в готельно-ресторанному господарстві</b>	
<p>лекцій – 2 год.          практ. – 2 год.          РН02, РН04, РН15          Література: [1-3, 9-15, 24-25]</p>	<p>Знати функціональну сферу та цілі виробничої логістики в готельно-ресторанному господарстві. Розуміти логістичну організацію виробничих процесів. «Штовхальний» і «тягнучий» підходи до управління матеріальними потоками. Знати внутрішньовиробничі логістичні системи, принципіві схеми основних підсистем. Характеризувати виробництво і еластичність планування. Враховувати зв'язок виробництва і логістичних рішень, логістичну концепцію вибору оптимальної технології. Знати алгоритм вибору оптимальної технології в готельно-ресторанному господарстві, логістичну концепцію інтегрального використання обладнання, логістичну і традиційну концепцію організації виробництва. Розуміти особливості виробничої логістики по відношенню до матеріальних потоків, особливості використання системи «точно в термін» у виробництві. Враховувати стримуючі фактори її широкого застосування. Знати основні мікрологістичні системи штовхаючого типу: MRP I, MRP II.          Розуміти принцип роботи систем тягнучого типу: KANBAN і OPT.</p>
<b>Тема 8. Розподільча логістика в готельно-ресторанному господарстві</b>	
<p>лекцій – 2 год.          практ. – 2 год.          РН02, РН04, РН13          Література: [1-3, 9-15]</p>	<p>Знати об'єкти логістичних рішень у збуті в готельно-ресторанному господарстві, канали збуту в логістичній системі. Характеризувати орієнтацію збутової діяльності. Здійснювати оптимізацію збутової діяльності. Формування програми збуту. Знати характерні підходи. Розуміти логістичні концепції і системи. Знати, що таке координація та інтеграція дій логістичних посередників, проектування дистрибутивних систем. Знати алгоритми вибору оптимального варіанта.</p>
<b>Тема 9. Інформаційна логістика в готельно-ресторанному господарстві</b>	
<p>лекцій – 2 год.          практ. – 2 год.          РН02, РН04, РН13          Література: [1-3, 9-15]</p>	<p>Знати, що таке інформаційна логістика, мету інформаційного забезпечення, логістичні інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві, їх основні принципи побудови та можливості. Характеризувати інформаційні технології як складові логістично-маркетингової політики в готельно-ресторанному господарстві. Розуміти значення логістичної інформаційної системи. Знати сучасні інформаційні системи логістичного управління в готельно-ресторанному господарстві.</p>



**Тема 10. Транспортна логістика в готельно-ресторанному господарстві**

лекцій – 2 год. практ. – 2 год. PH02, PH04, PH13, PH23 Література: [1-3, 9-15]	Знати сутність ,завдання й особливості транспортної логістики, мету транспортної логістики в готельно-ресторанному господарстві. Розрізняти унімодальну та інтермодальну системи. Розуміти зміст транспортних тарифів. Вибирати вид транспорту та компанії-перевізника в логістиці. Знати основні витратні статті. Характеризувати критерії оцінювання видів транспорту в логістиці в готельно-ресторанному господарстві. Порівнювати логістичні характеристики різних видів транспорту. Класифікувати маркування. Аналізувати ефективність автомобільних, залізничних і повітряних перевезень . Знати схеми вибору компанії-перевізника ,що пропонує транспортна логістика. Здійснювати рейтингову оцінку. Знати логістичні особливості, фактори впливу на ціну транспортної послуги.
--	--

**Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)**

Аналітичні і комунікативні навички, вміння розв'язувати складні проблеми, вміння працювати в команді, здатність до навчання і оволодіння знаннями, саморозвиток, гнучкість і адаптивність та інші.

**Форми та методи навчання**

Передбачено впровадження інформаційно-комп'ютерних і мультимедійних технологій навчання.

Для вивчення навчальної дисципліни застосовуються такі форми навчання:

- для засвоєння теоретичного матеріалу передбачено лекції з їх технічним супроводом;
- для закріплення теоретичного матеріалу, передбачено виконання конкретних практичних задач у відповідності з своїм варіантом з використанням сучасної комп'ютерної техніки;
- для самостійного набуття і закріплення знань передбачених відповідними темами силабусу передбачено самостійну роботу здобувача освіти;
- для отримання відповіді на конкретні запитання, пояснення певних теоретичних положень, практичного застосування передбачено консультації;
- для доопрацювання, поглиблення знань, виконання самостійної і наукової роботи передбачено заняття у міні-групах, виступи перед аудиторією та інше.

**Інструменти, обладнання, програмне забезпечення**

- технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;
- програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет;
- програмне забезпечення: система дистанційного навчання Moodle.

**Порядок та критерії оцінювання**

**Основні критерії**, що характеризують рівень компетентності здобувача вищої освіти при оцінюванні результатів поточного та підсумкового контролів з навчальної дисципліни:

- виконання всіх видів навчальної роботи, що передбачені силабусом навчальної дисципліни;
- глибина і характер знань навчального матеріалу за змістом навчальної дисципліни, що міститься в основних та додаткових рекомендованих літературних джерелах;
- вміння аналізувати явища, що вивчаються, у їх взаємозв'язку і розвитку;
- характер відповідей на поставлені питання (чіткість, лаконічність, логічність, послідовність тощо);
- вміння застосовувати теоретичні положення під час розв'язання практичних задач;
- вміння аналізувати достовірність одержаних результатів;
- своєчасність виконання;
- дотримання вимог до оформлення (конструкторської та технологічної документації, ДСТУ тощо).

**Критерії оцінювання практичних завдань, задач, практичних робіт\***

(у % від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа):

- 0% – завдання не виконано;
- 40% – завдання виконано частково та містить суттєві помилки методичного або розрахункового характеру, порушені терміни виконання та вимоги до оформлення;
- 60% – завдання виконано повністю, але містить суттєві помилки у розрахунках або в методиці, порушені терміни виконання та вимоги до оформлення;
- 80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки (розмірності, висновки, оформлення тощо);
- 100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

*\*у разі колективного виконання завдань слід передбачити розподіл балів між виконавцями*

**Критерії оцінювання ситуаційних вправ, конкретних ситуацій та інших завдань творчого характеру\***

(% від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа):

- 0% – завдання не виконано;
- 40% – завдання виконано частково, висновки не аргументовані і не конкретні, звіт підготовлено недбало, порушені терміни виконання;
- 60% – завдання виконано повністю, висновки містять окремі недоліки, судження здобувача вищої освіти недостатньо аргументовані, звіт підготовлено з незначним відхиленням від вимог до термінів та оформлення;
- 80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки не системного характеру;
- 100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

*\*у разі колективного виконання завдань слід передбачити розподіл балів між виконавцями*

- 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;
- 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього 100 балів.

Шкала оцінювання наведена на сторінці навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle <https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=5351>

Модульний контроль проходить у формі тестування на університетській платформі MOODLE.

**Поєднання навчання та досліджень**

Здобувачі мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

**Інформаційні ресурси**

**Рекомендована література  
Основна**

1. Алькема В. Г., Сумець О. М. Логістика. Теорія та практика : навч. посіб. Київ : Професіонал, 2008. 272 с.
2. Антошкіна Л. І., Амелькін В. І. Логістика : навч.-метод. посіб. для самостійного вивчення дисципліни. Донецьк : Юго-Восток, 2009. 301 с.
3. Горбенко О. В. Логістика: навч. посіб. Київ : Знання, 2014. 315 с.

4. Логістика: навч. посіб. / О. М. Тридід, Г. М. Азаренкова, С. В. Мішина, І. І. Борисенко. Київ : Знання, 2008. 566 с.
5. Логістика: навч. посіб. / В. П. Волков, А. В. Череп, Л. Г. Олейнікова, О. Г. Череп. Запоріжжя : ЗНУ, 2010. 250 с.
6. Олійник Я. Б., Смирнов І. Г. Міжнародна логістика. Київ-2011. 543 с.
7. Пономарьова Ю. В. Логістика. Навчальний посібник // 2-е видання. Київ : Центр навчальної літератури. 2005. 328 с.
8. Смирнов І. Г., Косарева Т. В. Транспортна логістика. Київ : Центр навчальної літератури. 2008. 222 с.
9. Смирнов І. Г. Логістика туризму. Київ : Знання. 2009. 444 с.
10. Транспортна логістика : навч. посіб. / І. М. Сокур, Л. М. Сокур, В. В. Герасимчук. Київ : ЦУЛ, 2009. 222 с.
11. Чухрай Н., Патора Р. Інновації та логістика товарів / наук. ред. Є. Крикавський. Львів : Львівська політехніка, 2001. 264 с.
12. Тридід О. М., Азаренкова Г. М., Мішина С. В., Борисенко І. І. Логістика : навч. посіб. Київ : Знання, 2008. 566 с.
13. Балабанова Л.В., Германчук А.М. Логістика: підручник . Львів,2019. 368 с.
14. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві : навчальний посібник .Київ,2019.312 с.
15. Кононенко А. В., Романенков Ю.О., Гатило В. П. Логістика : навч. посіб.Харків,2019. 56 с.
16. Кравченко Т.В. Логістика у ресторанному господарстві : навчальний посібник .Умань , 2017. 161 с.
17. Крикавський Є.В. Логістика для економістів: підручник .Львів,2014.476с.
18. Марченко В.М.Логістика: підручник. Київ, 2018. 312 с.
19. Міщук І. П. Формування систем логістики підприємств торгівлі: теорія і практика : монографія . Львів , 2015. 452 с.
20. Посилкіна О.В. Економіка логістики : навч. посіб. Харків,2019. 772 с.
21. Смирнов І.Г., Любіцева О.О. Міжнародний туристичний бізнес і логістика в туризмі: навч. посіб. Київ, 2022. 288 с.

#### **Допоміжна література**

22. Васюк І. Методичні підходи до ефективного управління логістичними системами харчової промисловості. *Галицький економічний вісник*. 2011. № 4. С.157-163.
23. Виговський Д. С., Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Розвиток туризму та рекреації на базі історичних садів та парків: досвід для України. *Міжнар. наук. журн. "Інтернаука". Сер. Економічні науки*. 2024. № 4 (84), Том 1, С. 36-42. DOI: 10.25313/2520-2294-2024-4-9903. URL: <https://www.inter-nauka.com/issues/economic2024/4/9903>.
24. Виговський Д., Конарівська О., Яковишина М. Функціонування санаторно-курортних закладів в контексті сталого розвитку. *Розвиток міста*. 2024. Вип. 1 (01), С. 31–37. URL: <https://journals.ndirom.kyiv.ua/index.php/city-development/article/view/25>.
25. Зубар Н., Григорак М. Передумови розвитку логістики в ресторанному господарстві. *Вісник Київського Національного торговельно-економічного університету*. 2016. 6. С.47-52.
26. Конарівська О. Б., Кушнір Н. Б., Яковишина М. С. Характеристика механізму державного управління туристичною галуззю. *Вісник НУВГП. Економіка* : зб. наук. праць. Рівне, 2018. Вип.2 (82). С.51-58.
27. Конарівська О. Б., Коротун О. П. Роль та особливості маркетингу у сфері туристичних послуг. *Вісник НУВГП. Економіка* : зб. наук. праць. Рівне, 2018. Вип. 4 (84). С. 88-95.
28. Мазаракі А. А., Харсун Л. Г. Розвиток логістичної системи України: екологічні виклики. *Економіка України*. 2018. № 9. С. 3-13.
29. Скрипчук П. М. Екологічна логістика: методологічні принципи та концептуальні основи розвитку. *Економіка АПК*. 2012. № 12. С. 37-43.
30. Смирнов І.Г. Логістична модель сталого розвитку туристичної галузі в Україні. *Вісник Донецького інституту туристичного бізнесу*. 2007. №11. С.26-31.
31. Хмурковський Г. В., Ляденко Т. В. Актуальні проблеми розвитку туристичної логістики в Україні. *Економічний простір* : зб. наук. пр. / Придніпров. держ. акад. буд-ва та архіт. Дніпро : ПДАБА, випуск №185, 2023. С.87-92.

#### **Інформаційні ресурси**

32. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>
33. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL : <http://lib.rv.ua/>
34. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : <https://rivnechs.com.ua/>
35. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : [http://nuwm.edu.ua/MySql/page\\_lib.php](http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php)



36. Tourism for Sustainable Development Goals. URL: <http://tourism4sdgs.org/>  
37. Tourism Statistics. URL: <https://www.e-unwto.org/toc/unwtotfb/current>  
38. Інформаційні ресурси у цифровому репозиторії наукової бібліотеки НУВГП. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua>

## **ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ**

### **Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)**

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

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

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

### **Дедлайни та перескладання**

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <https://ep3.nuwm.edu.ua/30369/>. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем.

### **Неформальна та інформальна освіта**

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті <https://nuwm.edu.ua/struktturni-pidrozdili/centr-neformalnoji-osviti> згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/--/7883/-----.pdf>.

Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

### **Правила академічної доброчесності**

Всі студенти, співробітники та викладачі НУВГП мають бути чесними у своїх стосунках, що застосовується і поширюється на поведінку та дії, пов'язані з навчальною роботою. Студентоцентризм має вирішальне значення для розуміння серйозності ставлення до академічної недоброчесності та неправомірної поведінки. Студенти мають самостійно виконувати та подавати на оцінювання лише результати власних зусиль та оригінальної праці. У той час як студентам рекомендується працювати один з одним та обмінюватися ідеями, обмін текстом, кодом чи будь-яким подібним для окремих завдань є недопустимим. Ніколи не існує прийняттого приводу для плагіату чи обману. Академічна недоброчесність в університеті неприпустима. Студенти можуть працювати в своїх навчальних групах, щоб виконати свої завдання та звіти з лабораторних / практичних робіт. Виконуючи поставлені завдання, студенти повинні індивідуально здійснити кожен розрахунок. Однак студенти можуть порівнювати значення та обговорювати застосовувані рішення з членами своєї групи. Кожен студент повинен ввести свої (або зроблені в його групі) рішення в свій індивідуальний звіт. Студенти не можуть копіювати та вставляти будь-яку частину звіту або практичного завдання іншого студента у свою власну роботу. Студенти не можуть ділитися своїм практичним завданням або звітом з іншими або дозволяти скопіювати та вставити їх в іншу роботу в будь-якій частині. Кожен студент несе індивідуальну відповідальність за збереження власного робочого варіанта звіту та практичного завдання. Якщо буде визначено, що інший студент або студенти скопіювали чужу роботу, всі студенти, які в цьому взяли участь, отримають нуль балів за завданням.

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість. За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Документи з Академічної доброчесності викладені на сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Письмові роботи, що перевіряються на наявність плагіату, допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП](#):

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: <https://naqa.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/strukturni-pidrozdili/vyo->

#### **Вимоги до відвідування**

Лекції та практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно розкладу. Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за покликанням у домовлений зі здобувачами час.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, форс-мажорні обставини тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із викладачем.

Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

#### **Навчання осіб з інвалідністю**

Організація навчання людей з інвалідністю проводиться за дотриманням вимог нормативних документів, розроблених в НУВГП: <http://nuwm.edu.ua/sp/dlja-osib-zinvalidnistju>. Прохання для здобувачів вищої освіти з особливими потребами в організації навчання – завчасно повідомити про вказані особливості для відповідної підготовки та їх врахування. Наприклад, людей з вадами слуху чи зору – для уникнення непорозумінь і некоректного відношення з боку викладача.

#### **Правила отримання зворотної інформації про дисципліну**

Після проведення перших занять студентам буде запропоновано відповісти на ряд питань щодо врахування в поточному курсі їх побажань. Після завершення курсу для покращення якості викладання освітнього компоненту і отримання зворотного зв'язку від здобувачів вищої освіти також буде запропоновано заповнити Google форму.

#### **Оновлення**

Викладач за необхідністю оновлює зміст навчальної дисципліни на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі тому можливі несуттєві розбіжності у змісті дисципліни, які не впливають на здобуття компетентностей та відповідних результатів навчання. Студенти можуть виступати ініціаторами оновлень/змін в змісті дисципліни, обґрунтувавши викладачу їх доцільність, наприклад вказав на новітні практики у даній галузі, які доти в дисципліні не розглядались.

Лектор

Швець М. Д., к. т. н., доцент кафедри транспортних технологій і технічного сервісу

Автор

Завідувач кафедри

Сергій КОРОТУН

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП  
Номер документа СИЛ №508  
Підписувач Сорока Валерій Степанович  
Підписувач (дані КЕП):  
Сертифікат 3FAA9288358EC003040000009B6C3700C8C2C100