

**Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова**

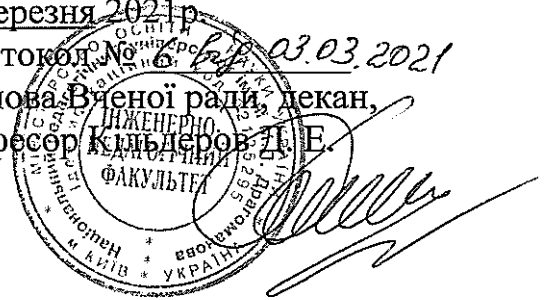
«ЗАТВЕРДЖЕНО»

На засіданні Вченої ради
інженерно-педагогічного
факультету

«3» березня 2021р

Протокол № 6 від 03.03.2021

Голова Вченої ради, декан,
професор Кудьдєров Д.Е.



ПРОГРАМА

**вибіркової навчальної дисципліни
(за вибором університету)**

ЛОГІСТИКА В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

освітнього рівня **бакалавр**
галузі знань **01 Освіта/Педагогіка**
спеціальності **015 Професійна освіта**
спеціалізації **Готельно-ресторанна справа**

Шифр за навчальним планом **СВ 04**

Київ 2021

УДК 640.43:65.012.34(073)

Розробник програми:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Рецензенти:

Пригодій Микола Анатолійович, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Бублик Галина Аврамівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна».

Обговорено та рекомендовано до видання на засіданні Науково-методичної ради Інженерно-педагогічного факультету Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова «3» березня 2021 року, протокол № 5

Голова НМР



Субіна О. О.

Навчальна програма «Логістика в ресторанному господарстві» за спеціальністю 015 Професійна освіта. Харчові технології./ Н. М. Зубар – К.: Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2021. – 18 с.

УДК 640.43:65.012.34(073)

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2021
© Зубар Н.М., 2021

I. Пояснювальна записка

Програма вибіркової навчальної дисципліни «Логістика в ресторанному господарстві» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців освітнього рівня бакалавр, галузі знань 01 Освіта, спеціальності 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа.

Предметом вивчення дисципліни «Логістика в ресторанному господарстві» є логістичні процеси матеріальних, сервісних, інформаційних та фінансових потоків у закладах ресторанного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки: Вивчення навчальної дисципліни «Логістика в ресторанному господарстві» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу фундаментальної, природничо-наукової підготовки: вища математика. Найбільшою мірою дисципліна «Логістика в ресторанному господарстві» опирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні дисциплін професійної та практичної підготовки: «Виробниче навчання», «Товарознавство у ресторанному господарстві».

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі вивчення дисципліни «Менеджмент у готельно-ресторанному господарстві», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація готельно-ресторанного господарства». «Маркетинг готельно-ресторанного господарства» та написанні курсової і бакалаврської робіт.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Логістика в ресторанному господарстві» є формування у студентів системних знань і розуміння концептуальних основ логістики та набуття навичок самостійної роботи щодо ефективного управління матеріальними, сервісними, фінансовими та інформаційними потоками у закладах ресторанного господарства на основі концепцій та принципів логістики.

Для досягнення цієї мети перед майбутніми фахівцями ставляться такі **основні завдання**:

- вивчення теоретичних основ нового наукового напрямку – логістики та трансформація і адаптація практичного досвіду управління виробничими процесами у закладах ресторанного господарства;
- опанування студентами методичним інструментарієм розробки та реалізації завдань логістики у ресторанному бізнесі;
- набуття навиків оцінки наслідків здійснення логістичних рішень.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основи теорії та методології логістики; - логістичну сутність економічної ефективності виробничих та сервісних процесів; - методи оптимізації руху та використання матеріальних та інформаційних потоків на підприємствах; - сутність логістики запасів, постачання у ресторанному господарстві; - сутність транспортної, виробничої, збутової, сервісної, інформаційної логістики у ресторанному господарстві - основні положення логістичної концепції управління виробництвом; - основні положення логістичного сервісу, логістичні принципи обслуговування споживачів. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - застосовувати логістичні методи і прийоми, використовувати основи логістики в організації технологічного процесу підприємства; - планувати постачання і збут продукції на підприємстві; - застосовувати системний підхід в управлінні закладами ресторанного господарства - застосувати комп'ютерні технології в плануванні логістики збуту і постачання. 	<p>Організаційно-управлінська компетентність</p>

II. Примірний тематичний план

На вивчення навчальної дисципліни «Логістика в ресторанному господарстві» відводиться 3 кредити ЄКТС 90 годин (4 семестр).

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Аудиторні години				Самостійна робота
			Всього аудиторних	Лекції	Практичні	Лабораторні	
	Модуль 1. Теоретичні основи логістики	30		4		2	24
1.	Тема 1.1. Концептуальні основи логістики	18	4	2		2	14
2.	Тема 1.2. Моделювання логістичних систем та логістичне управління у ресторанному господарстві	12	2	2			10
Види контролю	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						
	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
3.	Модуль 2. Функціональні галузі ресторанної логістики	60		14		14	32
4.	Тема 2.1. Логістика постачання	9	4	2		2	5
5.	Тема 2.2. Логістика запасів	9	4	2		2	5
6.	Тема 2.3. Транспортна логістика	9	4	2		2	5
7.	Тема 2.4. Виробнича логістика закладів ресторанного господарства	9	4	2		2	5
8.	Тема 2.5. Збутова логістика у ресторанному господарстві	8	4	2		2	4
9.	Тема 2.6. Логістичний сервіс у ресторанному господарстві	8	4	2		2	4
10.	Тема 2.7. Інформаційна логістика у ресторанному господарстві	8	4	2		2	4
Види контролю	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						
	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
Підсумк. контроль	ЗАЛІК						
Всього годин:		90		18		16	56

III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами

Модуль 1. Теоретичні основи логістики

Тема 1.1. Концептуальні основи логістики

Логістика – інструментарій ринкової економіки. Вісім правил логістики: товар, кількість, якість, час, місце, споживач, мінімальні витрати, персоніфікованість. Роль та місце логістики в забезпеченні конкурентоспроможності підприємства.

Предмет, задачі, функції логістики у ресторанному господарстві. Зв'язок логістики з основними функціональними сферами бізнесу.

Об'єкти дослідження логістики: матеріальні, інформаційні, фінансові та сервісні потоки.

Поняття матеріальних потоків, їх класифікація та інтеграція. Поняття інформаційного потоку. Роль сучасних інформаційних технологій в логістиці. Поняття фінансового потоку. Поняття сервісного потоку, показник оцінки сервісу.

Тема 1.2. Моделювання логістичних систем та логістичне управління у ресторанному господарстві

Поняття логістичної системи. Мікрологістична система “Канбан”. Структура логістичної системи у закладах ресторанного господарства.

Основні концепції логістики: “планування потреб у матеріалах/ресурсах”, “планування розподілу продукції/ресурсів”, “гнучкого виробництва”, “точно в термін”, “швидкого реагування на попит” та інші.

Системний підхід при управлінні закладами ресторанного господарства. Порівняльний аналіз традиційної та логістичної концепції управління закладами ресторанного господарства. Принципи логістичних систем управління. Рівні застосування логістики у закладах ресторанного господарства.

Методологічний апарат логістики. Аналіз логістичних систем. Основні принципи системного аналізу.

Модуль 2. Функціональні галузі ресторанної логістики

Тема 2.1. Логістика постачання у ресторанному господарстві

Сутність, основні завдання логістики постачання та передумови впровадження у ресторанному господарстві. Фактори, що впливають на логістику постачання.

Основні етапи процесу закупівлі. Вибір моменту закупівлі товарів та оплати поставок. Критерії та етапи вибору постачальника. Періодичність поставки товарів, умови транспортування. Об'єми разової закупівлі товарів.

Оптимізація закупівельних рішень при постачанні до закладів ресторанного господарства сировини, напівфабрикатів та предметів матеріально-технічного забезпечення. Вирішення задачі “зробити чи купити”, проблема створення ланцюгів постачання. Обґрунтування економічно вигідного обсягу замовлення.

Методи закупівлі та особливості застосування логістичної концепції постачань «точно в термін». Автоматизовані системи закупівлі товарів. Електронні каталоги постачальників, підтримка бази даних у режимі реального часу.

Тема 2.2. Логістика запасів у ресторанному господарстві

Місце та роль запасів у логістичній системі. Мотиви створення запасів, їх види та роль у логістичній системі закладів ресторанного господарства.

Дослідження поповнення запасів. Визначення оптимального рівня запасів на складі, виробництві та у сфері збуту закладів готельно-ресторанного господарства. Системи управління матеріальними запасами.

Використання ABC та XYZ аналізів в управлінні матеріальними запасами. Ризики утримання запасів. Інвентаризація запасів.

Порівняльна характеристика систем управління запасами та визначення їх специфіки у ресторанному господарстві. Стратегія управління запасами сировини, напівфабрикатів різного ступеня готовності.

Сучасна комп'ютерна технологія управління товарними запасами.

Тема 2.3. Транспортна логістика у ресторанному господарстві

Роль зовнішнього транспорту в організації руху матеріальних ресурсів у ресторанному господарстві. Оцінка транспортної складової у вартості послуг ресторанного господарства. Основні рішення при транспортуванні різних видів сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Оптимізація завантаження транспортних засобів.

Вимоги до транспортних засобів. Критерії вибору виду транспорту. Порівняльний аналіз різних видів транспорту.

Види транспортних маршрутів. Фактори, що впливають на вибір схеми доставки товарів. Планування транспортного маршруту. Організація доставки за логістичними схемами “точно в термін” та “від дверей до дверей”. Організація доставки продукції за індивідуальними замовленнями споживачів.

Сучасні системи доставки вантажів: унімодальні, інтермодальні, термінальні перевезення.

Критерії вибору перевізника. Ступінь надійності перевізника. Фактори, що впливають на ціну транспортної послуги.

Вирішення задачі “зробити чи купити” – формування власного парку транспортних засобів чи співпраця зі спеціалізованими транспортними підприємствами.

Аутсорсинг у ресторанному господарстві.

Тема 2.4. Виробнича логістика закладів готельно-ресторанного господарства

Виробнича логістика: визначення, завдання і функції. Внутрішньовиробнича логістична система у готельно-ресторанному господарстві.

Логістична концепція управління виробництвом та її ефективність. Порівняльна характеристика традиційних і логістичних принципів управління виробництвом.

Ефективність використання логістичного підходу до управління матеріальними потоками на виробництві у закладах готельно-ресторанного господарства.

Забезпечення гнучкості виробництва: якісної та кількісної.

Системний аналіз і планування виробничого процесу. Логістичні системи керування матеріальними потоками у виробництві. “Виштовхуючі та витягуючі” системи управління матеріальними потоками у готельно-ресторанному господарстві.

Тема 2.5. Збутова логістика у ресторанному господарстві

Роль логістики в організації збуту продукції ресторанного господарства. Сутність та основні завдання збутової логістики у ресторанному господарстві.

Канали збуту в логістичній системі закладів ресторанного господарства. Побудова каналів збуту у ресторанному господарстві.

Взаємозв'язок виробничої, збутової та сервісної стратегії закладів ресторанного господарства.

Оптимізація збутової діяльності закладів ресторанного господарства. Світовий досвід вибору збутової стратегії в логістичній системі закладів ресторанного господарства.

Логістичні концепції і системи у сфері розподілу продукції.

Тема 2.6. Логістичний сервіс у ресторанному господарстві

Значення та сутність логістичного сервісу. Специфіка логістичного сервісу у ресторанному господарстві. Надання логістичних послуг як спосіб забезпечення конкурентоспроможності закладу.

Формування системи логістичного сервісу. Показники, що характеризують рівень логістичного обслуговування: функціональність, доступність та надійність. Логістичні принципи надання послуг в закладах ресторанного господарства.

Критерії логістичного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Залежність витрат від величини рівня логістичного сервісу. Модель дослідження якості сервісу в логістичних системах ресторанного господарства. Оптимізація послуг для різних сегментів споживачів.

Управління якістю логістичних процесів. Порівняння системи TQM та стандартів серії ISO 9000.

Тема 2.7. Інформаційна логістика у ресторанному господарстві

Сутність та основні принципи інформаційної логістики. Логістичні інформаційні системи та принципи їх побудови.

Сучасні інформаційні технології логістичного управління у ресторанному господарстві. Електронна торгівля послугами ресторанного господарства.

Використання в логістиці технології автоматизованої ідентифікації штрихових кодів. Розвиток технології “віртуальне підприємство”.

Автоматизовані робочі місця при формуванні АСУ закладів ресторанного господарства.

IV. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Технологія функціональних продуктів харчування» проводиться у формі заліку у 8-му семестрі за результатами успішності на лабораторних заняттях та модульних контролів.

V. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Вхідний контроль проходить у письмовій формі і представляє собою

набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Технологія функціональних продуктів харчування».

Контроль під час аудиторних занять, основними формами якого є усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до лабораторно-практичних робіт), виконання та захист лабораторно-практичних робіт.

Контроль самостійної роботи студентів, основними видами якого є оцінювання підготовки до лабораторно-практичних робіт, опрацювання додаткових джерел інформації, оцінювання презентацій, ситуаційних завдань.

Вивчення кожного змістового модуля навчальної програми закінчується **модульною контрольною роботою**, яка представляє собою набір тестових завдань.

Зразок модульної контрольної роботи

Варіант №1

1. Дайте визначення понять, доповніть речення (1-10 балів)

- Матеріальний потік – це сукупність....
- Види сервісу: обслуговуючий, ...

2. Розкрийте питання (1-20 балів)

Сутність, завдання, функції виробничої логістики, забезпечення гнучкості виробництва у закладах ресторанного господарства.

3. Розкрийте питання (1-20 балів)

Вибір методу, моменту закупівлі товарів та оплати поставок у закладах ресторанного господарства.

4. Тести (1-20 балів)

1. *Концепція логістичного обслуговування представляє собою:*

А) систему поглядів на підвищення ефективності функціонування систем обслуговування на основі оптимізації матеріальних потоків;

Б) систему поглядів на підвищення ефективності функціонування систем обслуговування на основі максимізації рівня обслуговування;

В) систему поглядів, яка використовується на підприємстві для обслуговування споживачів.

2. *Дайте вірне визначення «логістичний аутсорсинг» -*

- А) Передача всіх сторонніх невласних для організації логістичних функцій іншим компаніям,

- Б) Розширення сфери діяльності підприємства в інші різні області та галузі, що не знаходяться в прямому зв'язку з його діяльністю,
 В) Поглинання більш великим підприємством більш слабких компаній, які в новоорганізованій структурі відіграють роль філіалу,

3. Система управління запасами "точно в строк" передбачає:

- А) Мінімізацію затрат на зберігання запасів;
 Б) Збільшення кількості складів;
 В) Зменшення ціни товару;
 Г) Всі відповіді правильні.

4. Що таке логістика?

- А) Мистецтво управління матеріальним потоком
 Б) Мистецтво перевезення;
 В) Підприємницька діяльність;
 Г) Комерційна діяльність.

5. Практичне завдання (1-30 балів)

Провести ABC та XYZ – аналіз запасів

Найменування товару	Січень	Лютий	Березень	Середньомісячний	Квартал	Питома вага
A1	10	15	20	15	45	0,1%
A2	200	180	210	197	590	1,7%
A3	300	350	340	330	990	2,8%
A4	3200	4000	3600	3600	10800	30,6%
A5	900	850	800	850	2550	7,2%
A6	100	110	100	103	310	0,9%
A7	700	800	900	800	2400	6,8%
A8	200	1800	230	743	2230	6,3%
A9	2300	2300	2300	2300	6900	19,6%
A10	280	300	310	297	890	2,5%
A11	40	80	60	60	180	0,5%
A12	1900	1950	1960	1937	5810	16,5%
A13	50	50	50	50	150	0,4%
A14	400	460	440	433	1300	3,7%
A15	20	60	35	38	115	0,3%
Всього	10600	13305	11355	11753	35260	100%

ЗАГАЛЬНА СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість запитань	Кількість балів за одне запитання	Загальна кількість балів
1	2	5	10
2	1	20	20
3	1	20	20
4	4	5	20
5	1	30	30
Разом	9		100

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ ДО ЗАЛІКУ

1. Логістика – інструментарій ринкової економіки (загальні положення).
2. Сутність та правила логістики.
3. Роль та місце логістики в забезпеченні конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства.
4. Логістичні системи (загальні поняття).
5. Характеристика функціональних областей логістики.
6. Основні концепції логістики в готельному та ресторанному господарстві.
7. Планування потреб у матеріалах, ресурсах.
8. Мета та завдання збутової логістики.
9. Джерела інформації та аналіз даних про збутову діяльність закладів готельного та ресторанного господарства.
10. Взаємозв'язок логістики і маркетингу.
11. Вибір збутової стратегії.
12. Взаємозв'язок збутової, виробничої та сервісної стратегії закладів готельного та ресторанного господарства.
13. Принципи побудови інформаційних логістичних систем.
14. Сучасні інформаційні технології логістичного управління.

- 15.Електронна торгівля послугами готельного і ресторанного господарства.
- 16.Розвиток технології “віртуальне підприємство”.
- 17.АСУ закладів готельного та ресторанного господарства.
- 18.Виробнича логістика, завдання, функції.
- 19.Внутрішньовиробнича логістична система закладів готельного та ресторанного господарства.
- 20.Традиційні і логістичні принципи управління виробництвом.
- 21.“Виштовхуючи та витягуючи” системи управління матеріальними потоками у ресторанному господарстві.
- 22.Планування асортименту і обсягів виробництва конкурентоспроможної продукції.
- 23.Якісна та кількісна гнучкість виробництва.
- 24.Вибір виробничих логістичних систем для різних типів закладів ресторанного господарства.
- 25.Логістичний сервіс у готельному і ресторанному господарстві (загальні поняття).
- 26.Надання послуг як засіб забезпечення конкурентоспроможності підприємства.
- 27.Технології роботи з клієнтами.
- 28.Логістичні принципи обслуговування споживачів.
- 29.Основи оптимізації послуг для різних сегментів споживачів готельного та ресторанного господарства.
- 30.Загальні та специфічні елементи обслуговування.
- 31.Модель оцінки ефективності ступеня задоволеності споживачів.
- 32.Моделі дослідження якості сервісу в логістичних системах готельного та ресторанного бізнесу.

33. Основи логістики постачання у готельному та ресторанному бізнесі. 34. Закупівельна логістика у готельному та ресторанному господарстві: мета, завдання, функції.
34. Фактори, що впливають на закупівельну логістику.
35. Особливості логістичного підходу до матеріально-технічного постачання у закладах готельного та ресторанного господарства.
36. Вибір методу, моменту закупівлі товарів та оплати поставок.
37. Критерії та етапи вибору постачальника.
38. Оптимізація закупівельних рішень при постачанні закладів готельного та ресторанного господарства сировини, напівфабрикатів та готової продукції.
39. Вирішення задачі "зробити чи купити".
40. Проблема створення ланцюгів постачання.
41. Обґрунтування економічно вигідного обсягу замовлення.
42. Автоматизовані системи закупівлі товарів. Електронні каталоги постачальників, підтримка бази даних у режимі реального часу.
43. Логістика матеріальних запасів у готельному та ресторанному господарстві (загальні положення).
44. 45. Типи запасів та критерії їх оптимізації.
45. Визначення оптимального рівня запасів на складі, виробництві та у сфері збуту закладів ресторанного господарства.
46. Використання ABC та XYZ аналізів для визначення політики управління контролю запасів.
47. Поточні та страхові запаси у готельному та ресторанному господарстві та їх роль. Дослідження поповнення запасів. Система контролю стану запасів.
48. Основи транспортної логістики у готельному та ресторанному бізнесі.
49. Роль транспорту в організації руху матеріальних ресурсів у готельному та ресторанному господарстві.

50. Оцінка транспортної складової у вартості послуг готельного та ресторанного господарства.
51. Основні рішення при транспортуванні різних видів сировини, напівфабрикатів та готової продукції.
52. Вимоги до транспортних засобів. Критерії вибору виду транспорту.
53. Види транспортних маршрутів. Фактори, що впливають на вибір схеми доставки товарів. Планування транспортного маршруту.
54. Організація доставки за схемами "точно в термін" та "від дверей до дверей".
55. Організація доставки продукції за індивідуальними замовленнями споживачів.
56. Критерії вибору перевізника.
57. Вирішення задачі "зробити чи купити" при оптимізації доставки продуктів: формування власного парку транспортних засобів чи співпраця зі спеціалізованими транспортними підприємствами.
58. Основи логістики управління персоналом в закладах ресторанного господарства.
59. Системний підхід при управлінні закладами готельного та ресторанного господарства.
60. Порівняльний аналіз традиційної та логістичної концепції управління закладами ресторанного бізнесу.

VI. Інформаційні джерела для вивчення навчальної дисципліни

6.1. Основна:

1. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. /Н.М. Зубар, М.Ю. Григорак. – К., Центр учбової літератури, 2010. – 307 с.
2. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві: опорний конспект лекцій /Н.М. Зубар, М.Ю. Григорак. – К., КНТЕУ, 2008. – 102 с.
3. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві: Ситуаційні справи (кейси) /Н.М. Зубар, М.Ю. Григорак. – К., КНТЕУ, 2008. – 53с.

6.2. Додаткова:

4. Логістика: теорія та практика : навч. посіб. / В.Кислий [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Сумський держ. ун-т. - К. : Центр учбової літератури, 2010. – 359 с.
5. Окландер М.А. Логістика : підруч. [для студ. виш. навч. закл.] // М.Окландер ; М-во освіти і науки України, Одеський держ. економ. ун-т. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 344 с.
6. Крикавський Є.В. Логістика: компендіум і практикум : навч. посіб. / Є. Крикавський, Н.Чухрай, Н.Чорнописька,. – К. : Кондор, 2007. –336 с.
7. Дудар Т.Г. Основи логістики : навчальний посібник / Т.Дудар, Р.Волошин. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 171 с.
8. Логістика : навч. посіб. /О.Трийдід, Г.Азаренкова, С.Мішина, І. Борисенко. – К. : Знання, 2008. – 566 с.
9. Хромов О.П. Логістика : навч. посіб. / О. Хромов. – Харків : Бурун Книга, 2012. – 223 с.

Електронні ресурси:

10. Кальченко А. Г. Логістика [Електронний ресурс]]: підручник. — К.: КНЕУ, 2003. — 284 с. — Режим доступу: <https://studentbooks.com.ua/content/view/126/76/>
11. Гурч Л. М. Логістика [Електронний ресурс]]: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. — К. : ДП «Видавничий дім «Персонал», 2008. — 560 с. : — Режим доступу: http://maup.com.ua/assets/files/lib/book/p09_07.pdf
12. Логістика: Теорія та практика [Електронний ресурс]]: навч. посіб./ Кислий В.М., Біловодська О.А., Олефіренко О.М., Соляник О.М. – К: Центр учбової літератури, 2010. – 360 с. — Режим доступу: https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream/123456789/38038/1/Bilovodska_Kyslyi_Olefirenko_Solyanyk.pdf
13. Расулова А. М. Логістичне управління підприємствами ресторанного господарства. — Режим доступу: http://www.investplan.com.ua/pdf/16_2015/17.pdf

Навчальне видання

ЗУБАР Надія Миколаївна

ПРОГРАМА

**вибіркової навчальної дисципліни
(за вибором університету)**

ЛОГІСТИКА В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

освітнього рівня **бакалавр**
галузі знань **01 Освіта/Педагогіка**
спеціальності **015 Професійна освіта**
спеціалізації **Готельно-ресторанна справа**

Шифр за навчальним планом **СВ 04**



Підписано до друку 27.05.2021 р. Формат 60x84/16.

Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.

Ум. др. арк. 1,05. Обл.-вид. арк. 0,63

Зам. № 142.

Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26