

Аннотация к рабочей программы дисциплины  
**Б1.О.24 ЛОГИСТИКА В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Объем трудоемкости:** 3 зачетные единицы.

**Цель дисциплины:** «Логистика в гостинично-ресторанной деятельности» – формирование у обучающихся теоретических и практических знаний о применении логистических технологий в организации и проведении гостинично-ресторанной деятельности, которые позволяют эффективнее организовывать процесс движения материальных и информационных потоков.

**Задачи дисциплины:**

- получение обучающимися знаний по применению логистических технологий в гостинично-ресторанной деятельности;
- получение обучающимися знаний в области организации движения материальных и информационных потоков в организации гостинично-ресторанной деятельности;
- формирование у обучающихся знаний и умений в области логистического менеджмента гостинично-ресторанной деятельности.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Логистика в гостинично-ресторанной деятельности» относится к обязательной части Блока 1. Включение дисциплины в учебный план вызвано необходимостью внедрения автоматизированных систем управления в организацию и работу гостинично-ресторанной деятельности.

Освоение дисциплины базируется на изучении следующих курсов: «Основы гостинично-ресторанной деятельности», «Аутсорсинг и аутстаффинг в гостинично-ресторанной деятельности».

**Требования к уровню освоения дисциплины**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<b>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</b>	
ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественно-о питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– цели, задачи, функции и принципы логистики как науки;</li> <li>– теоретические и методологические основы логистического управления движением материальных и информационных потоков в гостинично-ресторанной деятельности;</li> <li>– критерии логистики сервисного обслуживания;</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в теории современных логистических систем;</li> <li>– применять на практике методы и принципы построения логистических систем в гостинично-ресторанной деятельности;</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть основами организации логистического менеджмента;</li> <li>– приемами сбора и анализа логистической информации для гостинично-ресторанной деятельности;</li> </ul>
ИОПК-5.2	– особенности организации информационного обеспечения логистики в

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	гостинично-ресторанной деятельности; – методику организации логистической цепи с использованием функциональных областей логистики в гостинично-ресторанной деятельности
	– оптимизировать работу гостинично-ресторанной деятельности, посредством использования логистических технологий
	– логистическими методами минимизации издержек при организации и ведении гостинично-ресторанной деятельности.

### Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины (ЗФО).

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1.	Понятийный аппарат логистики	12	2	-	10
2.	Информационная логистика	12	2	-	10
3.	Закупочная логистика	14	2	-	12
4.	Распределительная логистика	14	-	2	12
5.	Складская логистика	14	-	2	12
6.	Транспортная логистика	14	-	2	12
7.	Логистика запасов	14	2	-	12
8.	Логистика сервисного обслуживания	10	-	-	10
<b>ИТОГО по разделам дисциплины</b>		<b>104</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>90</b>
Контроль самостоятельной работы (КСР)		<b>3,8</b>			
Промежуточная аттестация (ИКР)		<b>0,2</b>			
Общая трудоемкость по дисциплине		<b>108</b>			

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

Составитель:

В.В. Горецкий

канд. эконом. наук,

доцент кафедры международного туризма и менеджмента



ПОДПИСЬ