

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
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественно-о питания.	– цели, задачи, функции и принципы логистики как науки; – теоретические и методологические основы логистического управления движением материальных и информационных потоков в гостинично-ресторанной деятельности; – критерии логистики сервисного обслуживания;
	– ориентироваться в теории современных логистических систем; – применять на практике методы и принципы построения логистических систем в гостинично-ресторанной деятельности;
	– владеть основами организации логистического менеджмента; – приемами сбора и анализа логистической информации для гостинично-ресторанной деятельности;
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 (ОФО).

№ 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
ИТОГО по разделам дисциплины		104	8	6	90
Контроль самостоятельной работы (КСР)		3,8			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2			
Общая трудоемкость по дисциплине		108			

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Составитель:

В.В. Горецкий

канд. эконом. наук,

доцент кафедры международного туризма и менеджмента



ПОДПИСЬ