

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Б1.О.24 ЛОГИСТИКА В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы.

Цель дисциплины: освоение 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 ООП ВО.

Дисциплина «Логистика в гостинично-ресторанной деятельности» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины. 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 конгрессно-выставочной деятельности», «Аутсорсинг и аутстаффинг в конгрессно-выставочной деятельности».

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции: ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

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 общественного 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 Способен выполнять	– особенности организации информационного обеспечения логистики в гостинично-ресторанной деятельности; – методику организации логистической цепи с использованием функциональных
Сопоставление	областей логистики в гостинично-ресторанной деятельности

экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	– оптимизировать работу гостинично-ресторанной деятельности, посредством использования логистических технологий
	– логистическими методами минимизации издержек при организации и ведении гостинично-ресторанной деятельности.

Основные разделы дисциплины: организация транспортного обслуживания в гостиничном комплексе, организация обслуживания гостей автомобильным транспортом, водным транспортом, авиационным транспортом, железнодорожным транспортом, иными транспортными средствами.

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины. Разделы дисциплины, изучаемые на 4 курсе в 7 семестре (очная форма)

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работы СРС
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	Понятийный аппарат логистики	8	2	-		6
2.	Информационная логистика	16	2	6		8
3.	Закупочная логистика	16	2	6		8
4.	Распределительная логистика	10	2	2		6
5.	Складская логистика	14,8	2	6		6,8
6.	Транспортная логистика	12	2	4		6
7.	Логистика запасов	12	2	4		6
8.	Логистика сервисного обслуживания	14	2	6		6
ИТОГО по разделам дисциплины		104	16	34		52,8
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.

Автор РПД старший преподаватель кафедры международного туризма и менеджмента В.А. Лазарева