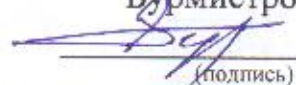


Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
Бурмистров А.В.


(подпись)
« 27 » 10 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ДВ.10.2 Логистика гостиничного предприятия

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
(шифр) (наименование)

Профиль подготовки Гостиничное предприятие

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения ЗАОЧНАЯ

Институт, факультет ИТЛПМД, ФТЛПМ

Кафедра-разработчик рабочей программы Моды и технологии

Курс, семестр 4/8

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	5	0,14
Практические занятия	10	0,27
Семинарские занятия		
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	161	4,47
Форма аттестации (зачет)	4	0,12
Всего	180	5

Казань, 2017 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 04.12.2015 № 1432 по направлению 43.03.03 Гостиничное дело

(шифр) (наименование)

для профиля «Гостиничная деятельность», на основании учебного плана набора обучающихся 2017 года

Разработчик программы:

Доцент

(должность)



(подпись)

Р.Г. Мударисов

(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры МТ, протокол от 22.10 2017 г. № 4

Зав. кафедрой


(подпись)

Л.Н.Абуталипова

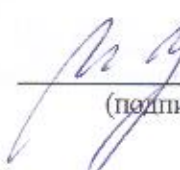
(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии ФТЛПМ, к которому относится кафедра-разработчик РП

от 25.10 2017 г. № 8

Председатель комиссии, доцент


(подпись)

М.Р.Зиганшина

(Ф.И.О.)

Нач. УМЦ


(подпись)

Л.А.Китаева

(Ф.И.О.)

Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины **«Логистика гостиничного предприятия»** являются формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в соответствии с профилем подготовки; дать будущим специалистам в сфере гостеприимства необходимые базовые знания по одной из важнейших функциональных систем логистики – материально-техническому обеспечению гостиниц, выработке навыков по системному применению принципов организации процесса закупок.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Логистика гостиничного предприятия» относится к дисциплинам по выбору части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Логистика гостиничного предприятия» бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Технологии гостиничной деятельности*
- б) Организация гостиничного дела*

Дисциплина «Логистика гостиничного предприятия» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) Проектирование гостиничной деятельности*
- б) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты*

Знания, полученные при изучении дисциплины «Логистика гостиничного предприятия» могут быть использованы при прохождении преддипломной практики и выполнении выпускных квалификационных работ могут быть использованы в производственно-технологической деятельности по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-2 готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1. Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности специалистов отдела материально-технического обеспечения гостиниц; новейшие информационные и коммуникационные технологии с целью оптимизации затрат на перевозку, складирования и хранения закупленной продукции; нормативно-технологическую документацию, регламентирующую организацию закупочной деятельности гостиничных предприятий.

2. Уметь: применять современные технологии инвентаризационного учёта материальных ценностей на складах гостиничных предприятий; использовать оптимальные технологические процессы для экономного и рационального расходования материальных ресурсов; использовать критерии выбора поставщиков и методы статистической оценки качества закупленной продукции.

3. Владеть: навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения всех логистических операции по закупке продукции; Основами делового общения при проведении переговоров о закупке

4. Структура и содержание дисциплины «Логистика гостиничного предприятия»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические работы	Лабораторные работы	СРС	
1	Основы гостиничной логистики	7	2			7	Доклады Подготовка к семинарским занятиям
2	Сущность макро и микро логистических систем гостиничных предприятий	8	1	3		32	Подготовка к семинарским занятиям
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	8	1	3		32	Подготовка к семинарским занятиям
4	Управление финансовой деятельностью гостиничных предприятий.	8	1	2		32	Подготовка к семинарским занятиям
5	Производственная логистика гостиничных предприятий	8		2		58	Подготовка к семинарским занятиям Контрольная работа
ИТОГО			5	10		161	
Форма аттестации							Зачет

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1	Основы гостиничной логистики	2	Основы гостиничной логистики	История и этапы развития логистики. Цели, задачи и функции логистики гостиничных предприятий	ПК-2
2	Сущность макро и	1	Сущность макро и	Сущность потоков в логистике. Логистическое товароведение	ПК-2

	микро логистичес ких систем гостиничн ых предприяти й		микро логистически х систем гостиничных предприятий	материальных ресурсов гостиничного предприятия. Сущность макро и микро логистических систем гостиничных предприятий	
3	Организац ионные структуры гостиничн ых предприяти й	1	Организацион ные структуры гостиничных предприятий	Организационны е структуры гостиничных предприятий. Методы управления Закупочная логистика гостиничных предприятий. Роль транспорта в обеспечении гостиниц необходимой продукцией.	ПК-2
4	Управлени е финансово й деятельнос тью гостиничн ых предприяти й.	1	Управление финансовой деятельность ю гостиничных предприятий.	Склад как система накопления, хранения и учёта материальных ресурсов гостиниц Управление финансовой деятельностью гостиничных предприятий. Производственная логистика гостиничных предприятий. Методы оценки качества гостиничных услуг	ПК-2

6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Формируемые компетенции
1	Сущность макро и микро логистических систем гостиничных предприятий	3	История развития логистики в военном деле предопределили использование её, как важный инструмент применения в бизнесе. Цели логистики обеспечение гостиниц материальными ресурсами Понятие и сущность потока в логистике, Основные параметры, характеризующие потоки в логистической системе. Взаимосвязь материальных финансовых и информационных потоков. Классификация потоков по различным признакам. Управление потоками товаров и продукции гостиничного ассортимента. Логистические системы являются одним из	ПК-2

			важных понятий в логистике Одно из свойств систем её целостность и структурированность. Уровень охвата системы варьируется от отдельного предприятия до регионально го и международного. В гостиничном бизнесе в зависимости от системы управления и размера предприятия могут функционировать микро-мезо и макро логистические системы.	
2	Организационны е структуры гостиничных предприятий	3	Организационные структуры гостиниц и других средств размещения зависят от многих факторов, в первую очередь от цели, которую ставят инвесторы, от размера инвестиций, от наличия квалифицированного персонала и менеджмента Цель закупочной логистики удовлетворение производства (гостиниц) продукцией высокого качества по возможно низкой цене и издержках на доставку Транспорт помимо своей основной перевозочной функции является связующим звеном логистической цепи поставок продукции. Транспортные предприятия обеспечивают единую для всей логистической цепи тару и упаковку. Выбор трапортного средства- одна из важнейших задач отдела снабжения предприятий (гостиниц)..	ПК-2
3	Управление финансовой деятельностью гостиничных предприятий.	2	Производственные гостиничные склады технические сооружения выполняют функции накопления переработки и хранения продукции склад осуществляет значительное количество операций и процедур по обеспечению функциональных подразделений необходимой им продукции Основная цель любого гостиничного предприятия это, управление собственным капиталом, это оптимизация использования материальных ресурсов гостиничных предприятий, это взаимодействие	ПК-2

			производственных и логистических и финансовых процессов с целью повышения эффективности и качества услуг	
4	Производственная логистика гостиничных предприятий	2	Цель производственной логистики оптимизация материальных потоков гостиничных предприятий, создающих услугу и комфорт. Качество гостиничной услуг- это ощущение гостем удовлетворения и комфорта. Система управления качеством это организационно-экономические и технологические мероприятия направленные на повышение или стабилизацию показателей качества. Современная практика управления качеством даёт возможность существенно повысить эффективность работы гостиничного предприятия.	ПК-2

7. Содержание лабораторных занятий не предусмотрено

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	Основы гостиничной логистики	7	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-2
2	Сущность макро и микро логистических систем гостиничных предприятий	32	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-2
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	32	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-2
4	Управление финансовой деятельностью гостиничных предприятий.	32	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-2

5	Производственная логистика гостиничных предприятий	58	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-2
---	--	----	---	------

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности, обучающихся в рамках дисциплины **«Логистика гостиничного предприятия»** используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении дисциплины предусматривается зачет, доклад, выполнение контрольной работы и работа на семинарских занятиях. За эти контрольные точки студент может получить минимальное (36 б.) и максимальное (60 б.) количество баллов (см. таблицу).

В результате за семестр, в ходе изучения дисциплины он может набрать максимально 60 баллов. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля.

По дисциплине **«Логистика гостиничного предприятия»** итоговой формой отчетности является зачет.

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Подготовка к семинарским занятиям	10	26	44
Контрольная работа	1	10	20
Доклад	1	24	36
Итого:		60	100

10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

10.1 Основная литература

При изучении дисциплины «Логистика гостиничного предприятия» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с.	ЭБС «Юрайт» https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Логистика и управление цепями поставок : учебник для академического бакалавриата / В. В. Щербаков [и др.] ; под ред. В. В. Щербакова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 582 с.	ЭБС «Юрайт» https://biblio-online.ru/book/0CFC3745-E889-48ED-AC67-1D47B186B04D Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 432 с.	ЭБС «Znaniy.com» http://znaniy.com/bookread2.php?book=529356 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. 1С: Предприятие. Проектирование приложений: Учебное пособие / Э.Г. Дадян. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 288 с.	ЭБС «Znaniy.com» http://znaniy.com/bookread2.php?book=480629 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 496 с.	ЭБС «Znaniy.com» http://znaniy.com/bookread2.php?book=391984 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

3. Корпоративная логистика в вопросах и ответах / В.И. Сергеев и др.; Под ред. В.И. Сергеева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - XXX, 634 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=407668 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
4. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. — Москва : КноРус, 2016. — 413 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/920671 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
5. Вакуленко Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р.Я.Вакуленко, Е.А.Кочкурова. – М.: Университетская книга, Логос, 2008. – 320 с.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=84867&sr=1 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Логистика гостиничного предприятия» использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com>
3. ЭБС «BOOK.ru» - Режим доступа: <https://www.book.ru>
4. ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>
5. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - Режим доступа: <http://biblioclub.ru>

Согласовано:
Зав.сектором ОКУФ



11. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Освоение дисциплины предполагает использование аудитории для проведения практических аудиторных занятий с необходимым оборудованием и мебелью, медиа-оборудованием: (проекционная аппаратура, экран, доска, компьютер для ввода информации на проекционный аппарат).

13. Образовательные технологии

По дисциплине **«Логистика гостиничного предприятия»** предусмотрено учебном плане 2 интерактивных лекционных занятий и 5 интерактивных практических занятий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направление 43.03.03 «Гостиничное дело» реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (разбор конкретных ситуаций, деловые игры) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия дополняются семинарскими занятиями и различными формами самостоятельной работы студента с учебной и научной литературой. В процессе такой работы студенты приобретают навыки «глубокого чтения» - анализа и интерпретации текстов по методологии и методике дисциплины.

Изучение и закрепление нового материала происходит на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, мини-лекция);