

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ОД.7 «Логистика»

Семестр: 4

Количество часов: 108

Количество зачетных единиц: 3,0

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Логистика» (Б1.В.ОД.7) входит в Вариативный блок (Б1.В); Обязательные дисциплины (Б1.В.ОД), ООП: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность «Технология продукции и организация общественного питания»

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Кулинария народов мира», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Современные технологии контроля и управления ресторанным бизнесом».

Освоению дисциплины способствуют знания и навыки, полученные при изучении следующих дисциплин: «Организация ресторанного дела в гостиничной индустрии», «Основы научных исследований», «Управление персоналом ресторана», «Финансово-экономическая деятельность ресторана», что формирует профессиональные компетенции будущего технолога общественного питания.

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Логистика» – овладение обучающимися системы теоретических знаний, практических навыков и умений, необходимых для организации и управления ресторанного бизнеса и формирование профессиональных компетенций. Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности в сфере:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство.

организационно-управленческая деятельность:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов.

научно-исследовательская деятельность:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии.

проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение.

маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы.

Содержание дисциплины:

Основные концептуальные положения логистики: системный подход в управлении материальным потоком учет логистических издержек.

Характеристика методов решения логистических задач: метод моделирования, метод системного анализа, метод экспертных систем, метод кибернетики и прогностики, метод анализа полной стоимости в логистике.

Материальные потоки – основной объект управления в логистике. Понятие, классификация и характеристика материальных потоков. Единицы измерения материальных потоков. Логистические операции на разных стадиях движения материального потока, их классификация. Информационные потоки, их классификация и характеристика. Финансовые потоки, их классификация.

Понятие, цель и задачи информационной логистики. Информационные потоки: понятия, виды, единицы измерения. Информационные системы в логистике. Виды информационных систем. Информационные технологии в логистике.

Понятие логистического сервиса. Формирование системы логистического сервиса. Понятие и методы расчета уровня логистического обслуживания. Определение оптимального значения уровня логистического обслуживания. Критерии качества логистического обслуживания: надежность поставки, гибкость поставки.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-10 – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях пита-

ния (*Знания (З)*): планирования и координации деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организации документооборота по производству. *Умения (У)*: разработки документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; выявление достоинства продукции производства для создания рекламы. *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; анализировать информацию по результатам продаж; принимать решения в области контроля процесса продаж.)

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий: чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации; эссе; проведение «круглого стола»; поисковая работа в интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации. В преподавании дисциплины «Логистика» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении занятия).

Эссе

Данный метод позволяет оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы и ориентирует его самостоятельно проводить анализ, обобщать и делать выводы. Например, данный метод может быть использован при изучении темы: «Понятие логистической системы и ее свойства».

Проведение «круглого стола»

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения. Важной задачей при организации «круглого стола» является обсуждение в ходе дискуссий проблемных ситуаций по данной теме. Например, в рамках изучения темы: «Задачи логистики распределения на макро- и микроуровне» необходимо показать их положительную и отрицательную значимость для деятельности предприятия общественного питания и отрасли.

Поисковая работа в интернете

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов)

Составитель: И.И. Лиценберг, кафедра коммерческого товароведения