Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 12:08:19
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb53ebc58

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ М.В. Усынин
«29» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление в гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора – 2023

Челябинск 2023

Рабочая программа дисциплины «Организация снабжения предприятия общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017 г. № 515).

Автор-составитель: Ноздрин Е.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 29.05.2023 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций,
кандидат педагогических наук, доцент М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля) 4

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся 5

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий 6

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) 11

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 11

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) 12

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) 13

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем 14

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 15

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Организация снабжения предприятия общественного питания

1.2. Цель дисциплины

Формирование у студентов системы профессиональных теоретических знаний в области логистической и складской деятельности.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

− усвоение знаний о порядок метрологической экспертизы технической документации, принципы выбора средств измерения и метрологического обеспечения технологического оказание услуг в целом;

− осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;

− выработка навыков определение и анализа нормативных документов при контроле качества оказание услуг; подготавливать документы для проведения подтверждения соответствия нормам РФ;

− формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Организация снабжения предприятия общественного питания» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-1 Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1 Осуществляет бизнес-анализ при создании продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.2 Осуществляет обоснование и выбор возможных организационно-управленческих решений по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.3 Применяет обосновано законодательство РФ в области профессиональной деятельности при разработке продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
	ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов

ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания
	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Организация снабжения предприятия общественного питания» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 академических часов. Дисциплина изучается на 3 курсе, 5 семестре.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам
		8
Общая трудоемкость, ЗЕТ	**2**	**2**
Общая трудоемкость, час.	**72**	72
Аудиторные занятия, час.	**34**	**34**
Лекции, час.	18	18
Практические занятия, час.	16	16
Самостоятельная работа	**38**	**38**
Курсовой проект (работа)	-	-
Контрольные работы	-	-
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	зачет	зачет

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные понятия и терминология закупок

Исторические аспекты и эволюция снабжения. Терминология логистического управления снабжением. Цели и задачи логистики снабжения. Предметы закупочной деятельности и номенклатура закупаемых ресурсов. Участники закупочной деятельности и типы хозяйственных связей.

Тема 2. Стратегические аспекты логистики снабжения

Основные цели и задачи функционала «Управление закупками». Управление процедурами заказов. Влияние закупочной деятельности на рентабельность активов предприятия. Разработка и внедрение стратегии снабжения. Стратегическое планирование закупок. Идентификация рисков и их учёт. Особенности процесса закупок на промышленных предприятиях. Особенности закупочного процесса для торговых компаний.

Тема 3. Управление поставщиками

Идеология интегрированного управления поставщиками в цепях поставок. Управление взаимоотношениями с поставщиками. Технология «Vendor-managed Inventory – VMI». Алгоритм и основные методы выбора поставщика. Показатели оценки качества функционирования поставщиков. Основные виды договоров в логистике снабжения и их разделы. Организационно-правовые аспекты логистики снабжения.

Тема 4. Экономические аспекты и транспортное обеспечение закупок

Состав затрат, связанных с закупочной деятельностью. Группировка затрат в логистике снабжения. Функционально-стоимостной анализ в логистике снабжения. Особенности приобретения объектов основных средств. Экономическое обоснование стратегических решений в логистике снабжения. Транспортировка в логистике снабжения.

Тема 5. Управление запасами в логистике снабжения

Планирование потребности в промышленных компаниях. Прогнозирование потребности в организациях торговли. Учет неопределенности при планировании страхового запаса. Модель оптимального (экономичного) размера заказа. Оптимизация размера заказа в цепях поставок. Особенности работы с запасами грузов открытого хранения.

Тема 6. Организация снабженческой деятельности

Принципы и последовательность формирования организационных структур управления снабжением. Роль логистической координации и оптимизации в закупках. Аудит и оценка эффективности снабженческой деятельности. Организация снабжения в крупных компаниях. Сегментация портфеля закупок. Моделирование и реинжиниринг бизнес-процессов в логистике снабжения. Экологические аспекты логистики снабжения. Оптимизация штатной численности персонала, занятого в логистике снабжения. Оптимизация штатной численности службы снабжения.

Тема 7. Информационно-компьютерная поддержка управления закупками

Информационные технологии и системы автоматизации снабженческой деятельности. Функции модуля «Закупки» в корпоративной информационной системе. Программный модуль «open-to-buy» управления закупками для торговых компаний.

Тема 8. Закупки для государственных и муниципальных нужд

Законодательные и нормативные акты, регулирующие снабжение в государственном секторе. Субъекты процесса государственных закупок. Способы определения поставщиков (подрядчиков, исполнителей). Проблемы и перспективы логистического управления государственными закупками.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов				
	Общая трудоёмкость	из них			
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них	
				Лекции	Практические занятия
5 семестр					
Тема 1. Основные понятия и терминология закупок	**4**	**2**	**2**	**2**	**-**
Тема 2. Стратегические аспекты логистики снабжения	**13**	**6**	**7**	**3**	**4**
Тема 3. Управление поставщиками	**6**	**4**	**2**	**2**	**-**
Тема 4. Экономические аспекты и транспортное обеспечение закупок	**14**	**7**	**7**	**3**	**4**
Тема 5. Управление запасами в логистике снабжения	**14**	**7**	**7**	**3**	**4**
Тема 6. Организация снабженческой деятельности	**10**	**4**	**6**	**2**	**4**
Тема 7. Информационно-компьютерная поддержка управления закупками	**8**	**6**	**2**	**2**	**-**
Тема 8. Закупки для государственных и муниципальных нужд	**3**	**2**	**1**	**1**	**-**
Всего по дисциплине	**72**	**38**	**34**	**18**	**16**
Всего зачетных единиц	**2**				

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
Тема 1. Основные понятия и терминология закупок	Исторические аспекты и эволюция снабжения Терминология логистического управления снабжением Цели и задачи логистики снабжения Предметы закупочной деятельности и номенклатура закупаемых ресурсов Участники закупочной деятельности и типы хозяйственных связей	**2**	ПК-1
Тема 2. Стратегические аспекты логистики снабжения	Основные цели и задачи функционала «Управление закупками» Управление процедурами заказов Влияние закупочной деятельности на рентабельность активов предприятия Разработка и внедрение стратегии снабжения Стратегическое планирование закупок. Идентификация рисков и их учёт Особенности процесса закупок на промышленных предприятиях Особенности закупочного процесса для торговых компаний	**3**	ПК-1 ПК-6 ПК-7
Тема 3. Управление поставщиками	Идеология интегрированного управления поставщиками в цепях поставок Управление взаимоотношениями с поставщиками Технология «Vendor-managed Inventory – VMI» Алгоритм и основные методы выбора поставщика Показатели оценки качества функционирования поставщиков Основные виды договоров в логистике снабжения и их разделы Организационно-правовые аспекты логистики снабжения	**2**	ПК-1 ПК-6 ПК-7
Тема 4. Экономические аспекты и транспортное обеспечение закупок	Состав затрат, связанных с закупочной деятельностью Группировка затрат в логистике снабжения Функционально-стоимостной анализ в логистике снабжения Особенности приобретения объектов основных средств Экономическое обоснование стратегических решений в логистике снабжения Транспортировка в логистике снабжения	**3**	ПК-1 ПК-7

Тема 5. Управление запасами в логистике снабжения	Планирование потребности в промышленных компаниях Прогнозирование потребности в организациях торговли Учет неопределенности при планировании страхового запаса Модель оптимального (экономичного) размера заказа Оптимизация размера заказа в цепях поставок Особенности работы с запасами грузов открытого хранения	**3**	ПК-1 ПК-7
Тема 6. Организация снабженческой деятельности	Принципы и последовательность формирования организационных структур управления снабжением Роль логистической координации и оптимизации в закупках Аудит и оценка эффективности снабженческой деятельности Организация снабжения в крупных компаниях. Сегментация портфеля закупок Моделирование и реинжиниринг бизнес-процессов в логистике снабжения Экологические аспекты логистики снабжения Оптимизация штатной численности персонала, занятого в логистике снабжения Оптимизация штатной численности службы снабжения	**2**	ПК-6 ПК-7
Тема 7. Информационно-компьютерная поддержка управления закупками	Информационные технологии и системы автоматизации снабженческой деятельности Функции модуля «Закупки» в корпоративной информационной системе Программный модуль «open-to-buy» управления закупками для торговых компаний	**2**	ПК-1 ПК-6 ПК-7
Тема 8. Закупки для государственных и муниципальных нужд	Законодательные и нормативные акты, регулирующие снабжение в государственном секторе Субъекты процесса государственных закупок Способы определения поставщиков (подрядчиков, исполнителей) Проблемы и перспективы логистического управления государственными закупками	**1**	ПК-1 ПК-6 ПК-7

5.4. Практические занятия

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 2. Стратегические аспекты логистики снабжения	Сбор аналитических данных	**4**	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Устный опрос
Тема 4. Экономические аспекты и транспортное обеспечение закупок	Построение и расчёт логистического маршрута по поставщикам	**4**	ПК-1 ПК-7	Устный опрос Решение практических задач Тестирование Структурирование информации в табличном виде
Тема 5. Управление запасами в логистике снабжения	Составление ТТК и калькуляционных карт	**4**	ПК-1 ПК-7	Устный опрос Решение практических задач Тестирование Структурирование информации в табличном виде
Тема 6. Организация снабженческой деятельности	Аналитика рынков по товарам и услугам	**4**	ПК-6 ПК-7	Устный опрос Решение практических задач Тестирование Структурирование информации в табличном виде

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 1. Основные понятия и терминология закупок	Изучение терминологии и исторических фактов	**2**	ПК-1	Устный опрос
Тема 2. Стратегические аспекты логистики снабжения	Изучение лекционного материала	**6**	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Устный опрос

Тема 3. Управление поставщиками	Изучение лекционного материала	**4**	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Устный опрос
Тема 4. Экономические аспекты и транспортное обеспечение закупок	Решение задачи по построению логистического маршрута	**7**	ПК-1 ПК-7	Устный опрос Решение практических задач Тестирование Структурирование информации в табличном виде
Тема 5. Управление запасами в логистике снабжения	Составление ТТК по выбранному блюду	**7**	ПК-1 ПК-7	Устный опрос
Тема 6. Организация снабженческой деятельности	Сбор аналитических данных по выбранным позициям	**4**	ПК-6 ПК-7	Устный опрос Решение практических задач Тестирование Структурирование информации в табличном виде
Тема 7. Информационно-компьютерная поддержка управления закупками	Изучение программ для учёта товаров и анализа цен	**6**	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Устный опрос
Тема 8. Закупки для государственных и муниципальных нужд	Изучение подготовленного материала	**2**	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Устный опрос

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Организация снабжения предприятия общественного питания» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Печатные издания

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учеб. пособие / Н. Ю. Арбузова. - 3-е изд. испр. - М. : Академия, 2017. - 224 с. -

2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: учеб. пособие / М.И. Белошапка. - 3-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2016. - 224с.

3. Джум, Т.А. Организация и технология питания туристов [Текст] : учеб. пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. – М.: МАГИСТР: ИНФРА-М, 2016. - 320с.

4. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст] / Е.С.Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Инфра-М, 2018. - 320с. - (Профиль).

5. Потапова, И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания [Текст]: учеб. для студ. / И.И. Потапова. - М.: Академия, 2019. - 320с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 421 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513513 (дата обращения: 11.05.2023).

2. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для вузов / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 231 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513831 (дата обращения: 11.05.2023).

3. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 268 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513862 (дата обращения: 11.05.2023).

4. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О.В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Юрайт, 2023. — 179 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513829 (дата обращения: 11.05.2023).

5. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 299 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513830 (дата обращения: 11.05.2023).

Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Кривошонок, К. Безопасность питания. Как не отравить гостей в ресторане. Вся правда о ХАССП.: / К.Кривошонок. - Москва: Ресторанные ведомости, 2019. - 240с.

2. Лолер, Э. Сервис по-королевски: уроки ресторанного дела от Чарли Троттера [Текст] / Э.Лолер. - М.: Альпина бизнес букс, 2014. - 234с. - (Библиотека Аркадия Новикова).

3. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии [Текст]: справ. / И.О. Бухаров, А.М.Волков, А.К.Деллос и др. - М. : Ресторанные ведомости, 2017. - 152с.

4. Солдатенков, Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем [Текст] / Д.В.Солдатенков. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. - 192с.

5. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2023. — 719 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517849 (дата обращения: 11.05.2023).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

- Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: https://minobrnauki.gov.ru/;
- Федеральный портал «Российское образование»: http://edu.ru/;
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: http://window.edu.ru/;
- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: http://school-collection.edu.ru/;

•Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: http: //fcior. /edu.ru/;

•Справочно-правовая система "ГАРАНТ" http://www.i-exam.ru

•ЭБС «Юрайт»: http:// biblio-online.ru/;

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина «Организация снабжения предприятия общественного питания» является одной из основных прикладных дисциплин, обеспечивающих подготовку современных специалистов для сферы гостиничного бизнеса.

Предметом изучения дисциплины являются система стандартов качества, используемых при производстве и реализации логистических услуг, выполнения работ по оказанию и предоставления снабжения предприятия.

Цель дисциплины – Формирование у студентов системы профессиональных теоретических знаний в области логистической и складской деятельности.

Задачи дисциплины: усвоение знаний о порядок метрологической экспертизы технической документации, принципы выбора средств измерения и метрологического обеспечения технологического оказание услуг в целом; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; выработка навыков определение и анализа нормативных документов при контроле качества оказание услуг; подготавливать документы для проведения подтверждения соответствия нормам РФ; формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

Основные задачи дисциплины – развитие навыков самостоятельной работы по изучению нормативных документов, устанавливающих требования к логистическим услугам и системам менеджмента качества в предприятиях общественного питания.

Структура дисциплины включает в себя восемь тем, лекционные, практические занятий и самостоятельную работу обучающихся.

Тема 1. Основные понятия и терминология закупок.

Тема 2. Стратегические аспекты логистики снабжения.

Тема 3. Управление поставщиками.

Тема 4. Экономические аспекты и транспортное обеспечение закупок.

Тема 5. Управление запасами в логистике снабжения.

Тема 6. Организация снабженческой деятельности.

Тема 7. Информационно-компьютерная поддержка управления закупками.

Тема 8. Закупки для государственных и муниципальных нужд.

При подготовке к зачету следует обратить внимание на содержание основных тем дисциплины, определение основных понятий, методик расчета основных экономических показателей. Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельной работы студентов:

- Работа с конспектом лекций;
- Выполнение домашних заданий;
- Подготовка докладов с презентациями

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;
онлайн платформа для командной работы Miro;
текстовый и табличный редактор Microsoft Word;
портал института http://portal.midis.info

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)
Mozilla Firefox
Adobe Reader
ESET Endpoint Antivirus
Microsoft™ Windows® 10 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery id700549166)
Microsoft™ Office®
Google Chrome
«Балаболка»
NVDA.RU
«Гарант аэро»
КонсультантПлюс

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. «Гарант аэро»
2. КонсультантПлюс
3. Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	ЭБС «Юрайт»: https://biblio-online.ru/

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Учебная кухня (Учебная аудитория для проведения практических занятий)	*Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:* Рабочее место Разделочный стол Шкаф для инвентаря Вытяжка Плита Мойка Холодильный шкаф Пароконвектомат Морозильный ларь Ледогенератор Наборы посуды
2.	Библиотека Читальный зал № 122	*Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:* Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный **Условия для лиц с ОВЗ:** Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки

		Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».