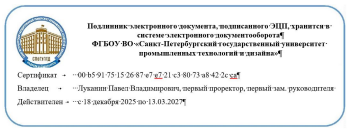
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна»
(СПбГУПТД)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ВШТЭ



Рабочая программа дисциплины

Б1.В.06 Логистика в сервисной деятельности

Учебный план: ФГОС3++b430303-1_26-14.plx

Кафедра: 35 Рекламы и современных коммуникаций

Направление подготовки: (специальность) 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: (специализация) Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

План учебного процесса

Семестр (курс для ЗАО)		Контактная работа обучающихся		Сам. работа	Контроль, час.	Трудоёмкость, ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практ. занятия				
5	УП	34	17	56,75	0,25	3	Зачет
	РПД	34	17	56,75	0,25	3	
Итого	УП	34	17	56,75	0,25	3	
	РПД	34	17	56,75	0,25	3	

Санкт-Петербург
2026

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515

Составитель (и):

Кандидат экономических наук, заведующий кафедрой	Лосева Ольга Сергеевна
От кафедры составителя: Заведующий кафедрой рекламы и современных коммуникаций	Лосева О.С.
От выпускающей кафедры: Заведующий кафедрой	Лосева О.С.
Методический отдел:	Фахретдинова А. Р.

1 ВВЕДЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель дисциплины: Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков управления материальными потоками в гостиничном сервисе.

1.2 Задачи дисциплины:

1. Формирование понимания основ управления материальными потоками в гостиничном и ресторанном сервисе.
2. Освоение методов планирования закупок, складирования и запасов для обеспечения бесперебойной работы средств размещения.
3. Изучение принципов выбора поставщиков и организации доставки ресурсов в сервисные предприятия.
4. Развитие навыков оптимизации издержек при снабжении и хранении в гостиничном деле.
5. Обучение технологии управления возвратными потоками и утилизации отходов в сервисе.

1.3 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Предварительная подготовка предполагает создание основы для формирования компетенций, указанных в п. 2, при изучении дисциплин:

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК-1: Способен управлять процессами оказания услуг в подразделениях организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: основы логистики потоков в подразделениях гостиничного и ресторанного бизнеса; методы оптимизации цепочек поставок для обеспечения бесперебойного сервиса; нормативные требования к складским, закупочным и распределительным процессам в сфере гостеприимства и общепита.
Уметь: проектировать логистические маршруты движения гостей и персонала для сокращения времени оказания услуг; рассчитывать оптимальные запасы ресурсов в подразделениях; оперативно корректировать логистические схемы при сбоях в сервисе.
Владеть: навыками управления складским и транспортным хозяйством подразделений; технологиями планирования загрузки мощностей служб приема, размещения и питания на основе логистических принципов; инструментами контроля логистических издержек и времени выполнения сервисных операций в подразделениях.

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование и содержание разделов, тем и учебных занятий	Семестр (курс для ЗАО)	Контактная работа		СР (часы)	Форма текущего контроля
		Лек. (часы)	Пр. (часы)		
Раздел 1. Основы логистики в гостиничном сервисе	5				О
Тема 1. Понятие и цели логистики в деятельности средств размещения.		4	2	6	
Тема 2. Потоки материальных и сопутствующих ресурсов в гостинице.		4	2	6	
Тема 3. Логистические операции и функции при обслуживании гостей.		4	2	6	
Раздел 2. Управление ресурсами и запасами в гостиничном предприятии					С
Тема 4. Управление ресурсами и запасами в гостиничном предприятии		4	2	6	
Тема 5. Управление запасами в номерах и на подсобных этажах.		4	2	6	
Тема 6. Складирование и контроль расхода материальных средств в сервисе.		4	2	6	
Раздел 3. Логистика гостиничных и сопутствующих услуг					С
Тема 7. Координация работы прачечной, кухни, горничных и технической службы.		4	2	6	
Тема 8. Транспортное обеспечение гостей и обработка багажа в отеле.		2	2	6	
Тема 9. Информационные потоки и документооборот в сервисных процессах.		4	1	8,75	
Итого в семестре (на курсе для ЗАО)		34	17	56,75	
Консультации и промежуточная аттестация (Зачет)		0,25			
Всего контактная работа и СР по дисциплине		51,25		56,75	

4 КУРСОВОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Курсовое проектирование учебным планом не предусмотрено

5 БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ

Использование балльно-рейтинговой системы не предусмотрено.

6. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ, СИСТЕМЫ И СРЕДСТВ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

6.1 Показатели оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания результатов обучения
ПК-1	способен организовывать закупочную деятельность для гостиничных предприятий.

6.2 Система и критерии оценивания

Шкала оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	
	Устное собеседование	Письменная работа
Зачтено	Оценка «зачет» ставится, если студент: Называет цели и задачи логистики в гостиничном деле. Перечисляет основные потоки в сервисной деятельности. Описывает содержание закупочной, складской и распределительной логистики. Приводит примеры логистических операций в работе гостиницы. Объясняет порядок управления запасами в средствах размещения. Указывает способы доставки и хранения материальных ресурсов в сервисе.	
Не зачтено	Оценка «незачет» ставится, если студент: Не может назвать предмет и задачи логистики в сервисе. Допускает грубые ошибки в определении логистических потоков. Не может привести ни одного примера применения логистики в гостиничном деле. Отказывается от ответа или не отвечает на основные вопросы программы.	

6.3 Типовые контрольные задания и/или иные материалы, используемые для оценки результатов обучения

6.3.1 Типовые контрольные вопросы

№ п/п	Формулировки вопросов
Семестр 5	
1	Понятие и цели логистики в сфере сервиса.
2	Основные функции логистики в гостиничном предприятии.

3	Виды логистических потоков в сервисной деятельности.
4	Управление запасами средств размещения и оснащения.
5	Логистика снабжения гостиницы расходными материалами.
6	Складирование и хранение имущества гостиничного предприятия.
7	Транспортное обеспечение в деятельности гостиницы.
8	Роль закупочной логистики в формировании сервисного продукта.
9	Логистика запасов постельного белья и моющих средств.
10	Информационные потоки в системе управления гостиницей.
11	Внутренняя логистика: перемещение ресурсов между службами отеля.
12	Логистика обслуживания гостей в процессе размещения.
13	Понятие логистического сервиса и его показатели качества.
14	Логистические издержки гостиничного предприятия и их снижение.
15	Взаимодействие службы питания со складским хозяйством гостиницы.
16	Организация доставки грузов для нужд гостиницы.
17	Сбытовая логистика в гостиничном деле: передача услуг клиенту.
18	Критерии выбора поставщиков для гостиничного предприятия.
19	Обеспечение сохранности материальных ценностей в гостинице.
20	Оптимизация запасов мини-баров в номерах.

6.3.2 Типовые тестовые задания

не предусмотрены

6.3.3 Типовые практико-ориентированные задания (задачи, кейсы)

Расчёт поставки расходных материалов для номерного фонда

Обучающемуся необходимо рассчитать минимальный и максимальный запас шампуней, гелей для душа и мыла для гостиницы на 100 номеров на 7 дней. Исходные данные: норма расхода на один номер в сутки, периодичность поставки от поставщика и время на оформление заказа. Результат: график размещения заказа без дефицита и перепроизводства запасов.

Выбор поставщика для гостиничного ресторана

Студент получает коммерческие предложения от трёх компаний на поставку молочной продукции. Критерии: цена, надёжность доставки, удалённость склада поставщика от отеля, возможность возврата брака. Задание: выбрать лучшего поставщика методом балльной оценки и обосновать решение.

Разработка маршрута бельевой логистики

Задача: спроектировать движение грязного и чистого белья в отеле. Дана схема этажей здания с расположением прачечной, склада чистого белья, номеров и лифтов. Обучающийся должен определить кратчайший маршрут и график смены белья, чтобы избежать пересечения потоков грязного и чистого белья.

Оптимизация складского пространства для мини-баров

Исходные данные: перечень напитков и снеков, их габариты, срок годности. Студент должен разработать схему размещения товаров на складе мини-бара с учётом правила «первым пришёл — первым ушёл» и выделить зоны для товаров с малым остаточным сроком годности. Результат: план полок и инструкция для кладовщика.

Планирование доставки продуктов для банкета

Дана заявка на банкет на 200 человек с меню из скоропортящихся продуктов. Время начала банкета — 19:00. Студенту необходимо рассчитать время подачи заказа поставщикам, время приёмки товара, размещения на холодильных складах и передачи на кухню. Конечный продукт: график логистических операций по часам с указанием ответственных лиц.

6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения

6.4.1 Условия допуска обучающегося к промежуточной аттестации и порядок ликвидации академической задолженности

Проведение промежуточной аттестации регламентировано локальным нормативным актом СПбГУПТД «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»

6.4.2 Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Устная	+	Письменная		Компьютерное тестирование		Иная	

6.4.3 Особенности проведения промежуточной аттестации по дисциплине

ЗАЧЕТ

Допуск: Студент допускается к зачету при выполнении всех требований рабочей программы (посещаемость, текущие работы).

Явка: Студент является в назначенное время.

Выбор задания: Студент устно отвечает на вопросы билета или по перечню, установленному преподавателем.

Подготовка: Предоставляется время на обдумывание (15–30 мин), разрешаются черновики.

Ответ: Студент устно излагает материал, преподаватель задает дополнительные вопросы для проверки глубины понимания.

Оценка: Выставляется «зачтено» (при полном, грамотном ответе) или «не зачтено» (при грубых ошибках, отказе отвечать).

Фиксация: Результат вносится в ведомость в день проведения зачета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Учебная литература

Автор	Заглавие	Издательство	Год издания	Ссылка
7.1.1 Основная учебная литература				
Палагин, Ю. И.	Логистика - планирование и управление материальными потоками	Санкт-Петербург: Политехника	2020	https://www.iprbookshop.ru/94836.html

Идрисов, Ш. А., Агаева, А. Ш.	Маркетинговая логистика	Москва, Вологда: Инфра-Инженерия	2022	https://www.iprbookshop.ru/124189.html
Белякова, Е. В., Рыжая, А. А.	Логистика распределения	Красноярск: Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М.Ф. Решетнева	2020	https://www.iprbookshop.ru/107206.html
Лаптева, С. И., Заславская, И. В., Бовсуновская, М. П.	Логистика на предприятии	Москва: МИСИ-МГСУ, ЭБС АСВ	2021	https://www.iprbookshop.ru/126169.html
Новаков, А. А.	Логистика в деталях	Москва, Вологда: Инфра-Инженерия	2021	https://www.iprbookshop.ru/115132.html
Д. Ю. Воронова, А. Г. Николаева, Л.Ю. Бережная	Логистика закупок : учеб. пособие	М-во науки и высшего образования РФ, С.-Петерб. гос. ун-т пром. технологий и дизайна, Высш. шк. технологии и энергетики. - Санкт-Петербург : ВШТЭ СПбГУПТД	2021	http://nizrp.narod.ru/metod/kafmarkilog/1622140132.pdf
Палагин, Ю. И.	Логистика - планирование и управление материальными потоками	Санкт-Петербург: Политехника	2020	http://www.iprbookshop.ru/94836.html
Белякова, Е. В., Рыжая, А. А.	Логистика распределения	Красноярск: Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М. Ф. Решетнева	2020	http://www.iprbookshop.ru/107206.html
7.1.2 Дополнительная учебная литература				
Родионова, Н. С., Домбровская, Я. П., Дерканосова, А. А., Белокурова, Е. В., Родионова, Н. С.	Организация производства и логистика предприятий общественного питания	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий	2016	http://www.iprbookshop.ru/64407.html
Мишина, Л. А.	Логистика	Саратов: Научная книга	2019	http://www.iprbookshop.ru/81019.html
Верниковская, О. В., Ерчак, О. В., Кузнецова, Т. В., Миксюк, С. Ф., Полещук, И. И., Полещук, Н. А., Сербул, И. Т., Смоляго, А. С., Тарелко, В. В., Терешина, В. В., Фрищин, Б. В., Цыганков, А. А., Полещук, И. И.	Логистика	Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО)	2016	http://www.iprbookshop.ru/67647.html

7.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/;
Гарант https://www.garant.ru/;
Кодекс https://www.kodeks.ru/;
Znanium http://znanium.ru/;
Book.ru http://www.book.ru/

7.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

MicrosoftWindows 8

MicrosoftOfficeProfessional 2013

7.4 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Аудитория	Оснащение
Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска
Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска