

**Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
«ФИНАНСОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
(Финансовый университет)**

Ярославский филиал Финуниверситета

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

ВРИО Директора
МУЗ «Санаторий «Ясные зори»

Директор Ярославского
филиала Финуниверситета



О. Н. Карулина
«11» июня 2026 года

В. А. Кваша
«16» июня 2026 года

А. М. Сальников

ОСНОВЫ ЛОГИСТИКИ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины

для студентов, обучающихся по направлению подготовки
43.03.03 - Гостиничное дело,
ОП «Гостиничный бизнес»

*Рекомендовано Ученым советом Ярославского филиала Финуниверситета
(протокол № 37 от 16.06.2026)*

*Одобрено кафедрой «Менеджмент и общегуманитарные науки»
(протокол № 11 от 05.06.2026)*

Ярославль 2026

Содержание

1. Наименование дисциплины	4
2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах с выделением объема аудиторной (лекции, семинары) и самостоятельной работы обучающихся	5
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) дисциплины с указанием их объемов (в академических часах) и видов учебных занятий.....	5
5.1. Содержание дисциплины	5
5.2. Учебно-тематический план	6
5.3. Содержание семинаров, практических занятий.....	7
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	7
6.1. Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение дисциплины, формы внеаудиторной самостоятельной работы	7
6.2. Перечень вопросов, заданий, тем для подготовки к текущему контролю	9
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	11
7.1 Перечень компетенций с указанием индикаторов их достижения в процессе освоения образовательной программы.....	11
7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки индикаторов достижения компетенций, умений и знаний.....	11
7.3. Соответствующие приказы, распоряжения ректората о контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций студентов	14
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	15
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	15
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	15
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень необходимого программного обеспечения и информационных справочных систем.....	16
11.1. Комплект лицензионного программного обеспечения.....	16
11.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	16
11.3. Сертифицированные программные и аппаратные средства защиты информации	16
11.4. Доступ к электронным библиотечным системам	16

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	16
--	----

1. Наименование дисциплины

Дисциплина Б.5.2 «Основы логистики гостиничного бизнеса».

2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКП-5	Способен применять методы прикладных исследований в целях качественного и эффективного управления материальными ресурсами и персоналом служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса (или малого гостиничного предприятия в целом)	1. Демонстрирует знания принципов, методов и цифровых инструментов сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для планирования и организации деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	Знать: принципы, методы и цифровые инструменты сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса. Уметь: планировать и организовывать деятельность служб и отделов гостиничного предприятия/комплекса на основе информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса.
		2. Демонстрирует знания методов прикладных исследований для проведения комплексной диагностики деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	Знать: методов прикладных исследований для проведения комплексной диагностики деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса. Уметь: проводить комплексную диагностику деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.
		3. Владеет стратегическими и тактическими методами анализа и оценки потребности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.	Знать: стратегические и тактические методы анализа и оценки потребности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале. Уметь: проводить оценку потребности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.
		4. Демонстрирует навыки создания и ведения баз данных, мониторинга различных показателей в целях изучения удовлетворенности потребителей, обеспечения качества обслуживания и эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гос-	Знать: принципы создания и ведения баз данных, мониторинга различных показателей в целях изучения удовлетворенности потребителей, обеспечения качества обслуживания и эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гос-

		служб и отделов гостиничного предприятия/ гостиничного комплекса.	тиничного комплекса. Уметь: создавать и вести базы данных, проводить мониторинг различных показателей в целях изучения удовлетворенности потребителей, обеспечения качества обслуживания и эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.
--	--	---	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б.5.2 «Основы логистики гостиничного бизнеса» относится к факультативным дисциплинам образовательной программы по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес», очная форма обучения.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах с выделением объема аудиторной (лекции, семинары) и самостоятельной работы обучающихся

Вид учебной работы по дисциплине	Всего (в з. е. / часах)	Семестр 4 (в часах)
Общая трудоемкость дисциплины	1 / 36	36
Контактная работа – Аудиторные занятия	16	16
Лекции	—	—
Семинары, практические занятия	16	16
Самостоятельная работа	20	20
Вид текущего контроля	—	—
Вид промежуточной аттестации	Зачет	Зачет

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) дисциплины с указанием их объемов (в академических часах) и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в логистику. Основные понятия логистики.

Происхождение термина «логистика», факторы и тенденции развития логистики. Современное понятие термина «логистика». Парадигмы логистики. Методология и научная база логистики. Принципы логистики. Объекты исследования логистики. Задачи и функции логистики. Логистические активности. Логистические системы и звенья.

Тема 2. Потоки в логистике.

Виды, измерители и формирование материальных потоков. Экономическая модель материального потока.

Тема 3. Закупочная логистика.

Цели и задачи логистического менеджмента закупок. Выбор поставщика. Рациональные решения в области управления закупками.

Тема 4. Логистика производственных процессов.

Понятие и сущность производственной логистики. Место производства в логистической системе. Организация материальных потоков в производстве. Организация производственного процесса во времени. Логистическая система KAN-BAN. Логистическая система MRP-I. Логистическая система MRP-II. Логистическая система Lean Production.

Тема 5. Сбытовая логистика.

Понятие сбытовой (распределительной) логистики. Логистические и маркетинговые каналы распределения и уровни канала распределения. Основные задачи распределительной логистики.

Тема 6. Логистика запасов.

Понятие, назначение и виды запасов. Система JIT. Система DDT. Система DRP. Модель EOQ.

Тема 7. Транспортная логистика.

Понятие и сущность транспортной логистики. Характеристики различных видов транспорта. Виды грузов. Виды перевозок. Управление транспортировкой. Замена транспортных средств. Маятниковые маршруты. Кольцевые маршруты.

Тема 8. Складская логистика.

Понятие складской логистики и ее место в логистической системе. Основные виды складирования. Основные виды складов. Логистические операции на складах. Расчет основных параметров склада. Тара и упаковка в логистике. Грузовые модули и грузовые единицы.

5.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование тем (разделов) дисциплины	Трудоемкость в часах					Формы текущего контроля успеваемости
		Всего	Контактная работа - Аудиторная работа			Самостоятельная работа	
			Общая, в т.ч.:	Лекции	Семинары, практические занятия		
1.	Введение в логистику. Основные понятия логистики.	4	2	—	2	2	Тест.
2.	Потоки в логистике.	4	2	—	2	2	Тест.
3.	Закупочная логистика.	6	2	—	2	4	Решение контрольной задачи.
4.	Логистика производственных процессов.	4	2	—	2	2	Решение контрольной задачи.
5.	Сбытовая логистика.	4	2	—	2	2	Решение контрольной задачи.
6.	Логистика запа-	4	2	—	2	2	Решение кон-

	сов.						трольной зада- чи.
7.	Транспортная логистика.	6	2	—	2	4	Решение кон- трольной зада- чи.
8.	Складская ло- гистика.	4	2	—	2	2	Решение кон- трольной зада- чи.
	В целом по дисциплине	36	16	0	16	20	Зачет
	Итого в %	100	45	0	100	55	

5.3. Содержание семинаров, практических занятий

Наименование тем (разделов) дисциплины	Перечень вопросов для обсуждения на семинарских, практических занятиях, рекомендуемые источники	Формы проведения занятий
1. Введение в логи- стику. Основные по- нятия логистики.	1. Понятие логистики. 2. Парадигмы логистики. 3. Логистические активности. Рекомендуемая литература: 8 № 1 – 5, 9 № 1.	Групповая дис- куссия.
2. Потоки в логисти- ке.	1. Реальные и идеальные потоки. 2. Моделирование потоков. Рекомендуемая литература: 8 № 1 – 5, 9 № 1.	Групповая дис- куссия.
3. Закупочная логи- стика.	1. Выбор поставщика. 2. Управление потоками сырья. Рекомендуемая литература: 8 № 1 – 5, 9 № 1.	Решение задач.
4. Логистика произ- водственных процес- сов.	1. Тянущие и толкающие производственные логистические системы в гостиничном бизнесе. 2. Моделирование логистики производствен- ных процессов. Рекомендуемая литература: 8 № 1 – 5, 9 № 1.	Групповая дис- куссия, решение задач.
5. Сбытовая логисти- ка.	1. Сбытовая логистика в гостиничном бизнесе. Рекомендуемая литература: 8 № 1 – 5, 9 № 1.	Брэйндорминг, решение задач.
6. Логистика запасов.	1. Классификация запасов в гостиничном биз- несе. 2. Модели управления запасами. Рекомендуемая литература: 8 № 1 – 5, 9 № 1.	Решение задач.
7. Транспортная ло- гистика.	1. Транспорт в гостиничном бизнесе. 2. Моделирование транспортировки людей и материальных ценностей в гостиничном бизне- се. Рекомендуемая литература: 8 № 1 – 5, 9 № 1.	Решение задач.
8. Складская логи- стика.	1. Виды складов в гостиничном бизнесе. 2. Оптимизация складской деятельности. Рекомендуемая литература: 8 № 1 – 5, 9 № 1.	Решение задач.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной рабо- ты обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение дисци- плины, формы внеаудиторной самостоятельной работы

К внеаудиторным формам самостоятельной работы студентов относятся:

- подготовка к семинарскому занятию;
- подготовка эссе;
- подготовка к экзамену.

На семинарских занятиях все студенты должны принимать активное участие в обсуждении изучаемых вопросов и уметь демонстрировать знание практического материала. При выступлении, студентам необходимо аргументировано излагать свою позицию, подкреплять ее конкретными данными, уметь обобщать, аргументировать и систематизировать статистические данные.

На семинарских занятиях преподаватель проверяет выполнение самостоятельных заданий и качество усвоения знаний.

Наименование тем (разделов) дисциплины	Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение	Формы внеаудиторной самостоятельной работы
1. Введение в логику. Основные понятия логики.	1. Есть ли логика в гостиничном бизнесе?	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях.
2. Потоки в логистике.	1. Состав потоков в гостиничном бизнесе.	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях.
3. Закупочная логистика.	1. Решение задачи «make or buy» в гостиничном бизнесе.	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях.
4. Логистика производственных процессов.	1. Толкающая модель гостиничного бизнеса в целом.	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях.
5. Сбытовая логистика.	1. Сбытовые потоки в гостиничной деятельности.	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях.
6. Логистика запасов.	1. Выбор идеальной модели управления запасами в гостиничном бизнесе.	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях.
7. Транспортная логистика.	1. Управление нестандартными ситуациями при транспортировке.	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях.
8. Складская логистика.	1. Альтернативы складированию в здании	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях.

	гостиницы.	ми изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях.
--	------------	---

6.2. Перечень вопросов, заданий, тем для подготовки к текущему контролю

Вопросы для дискуссий:

1. Гостиница в системе глобальных пассажирских транспортных систем.
2. Гостиница как «склад людей» в глобальных логистических системах.
3. Гостиница как уровень глобальной логистической системы.

Критерии балльной оценки различных форм текущего контроля успеваемости

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом оценки работы в семестре (написание контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы, аудиторных и домашних заданий, подготовка докладов и участие в обсуждениях на практических занятиях), оценки итоговых знаний (по результатам зачета/экзамена) и в соответствии с критериями Финансового университета реализуется следующим образом:

№п /п	Вид отчетности	Баллы
1.	Работа в семестре, в том числе контрольная работа/эссе/расчетно-аналитическая работа/домашнее творческое задание/проектная работа	40 10
2.	Зачет/экзамен	60
	Итого:	100

Критерий оценки	Баллы	Методика оценки
Посещение аудиторных занятий	5	Математический расчет $Оц = Кз \times Пз$ $5 \text{ баллов} = 34 \times 0,15$ Где Оц – сумма баллов; Кз – количество аудиторных занятий по дисциплине; Пз – количество баллов за занятие, посещаемое студентом
Активность при проведении аудиторных занятий	5	Доклад, презентация – 10 баллов Информационное сообщение – 1 баллов Участие в обсуждении – 2 балла Краткое выступление – 2 балл
Активность при проведении внеаудиторной работы	10	Подготовка материалов и выступление на студенческих научных конференциях, в печатных изданиях, в том числе и Университета - 10 баллов
Самостоятельная работа студента под руководством преподавателя	10	Выполнение контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы – 10 баллов

С целью стимулирования систематической подготовки студентов к практическим и семинарским занятиям по дисциплине в течение семестра вводится комплексный подход к оценке, получаемой студентами по итогам изучения дисциплины. На основании положения о системе оценки знаний студентов в Финансовом университете действует 100-балльная система оценки знаний. Это означает, что оценка, получаемая по итогам письменной экзаменационной работы, состоит из двух частей: текущего контроля студентов в семестре — максимальная оценка 40 баллов и результатов промежуточной аттестации — максимальная оценка 60 баллов.

Текущий контроль осуществляется в ходе учебного процесса и консультирования студентов, по результатам выполнения самостоятельных работ. Основными формами текущего контроля знаний являются:

- решение тестов, индивидуальных заданий и их обсуждение с точки зрения умения формулировать выводы, вносить рекомендации и принимать адекватные управленческие решения;
- выполнение контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы и обсуждение результатов.

Вторая составляющая оценивает ответ на зачете или экзамене и не может превышать 60 баллов.

40 баллов, полученные студентом в течение семестра, должны означать самую высокую характеристику его работы. Такой балл получают студенты, которые на практических занятиях систематически показывают высокие результаты при опросах, проявляют активность при обсуждении изучаемых проблем, в полном объеме выполняют учебную программу, не имеют пропусков.

Максимальная оценка ответа на зачете/экзамене оценивается в 60 баллов. Каждый вопрос в билете имеет свою долю в общей оценке в зависимости от сложности. Например, первый теоретический вопрос максимально оценивается в 15 баллов, второй теоретический вопрос оценивается в 15 баллов, третье задание по формированию умения применять теоретические знания для анализа реальности – 30 баллов.

Балльная система аттестации:

- студент, получивший от 50 до 100 баллов, считается аттестованным, получивший от 0 до 49 баллов - не аттестованным;
- студент, получивший от 50 до 69 баллов, считается аттестованным на «удовлетворительно» («зачтено»);
- студент, получивший от 70 до 85 баллов, считается аттестованным на «хорошо» («зачтено»);
- студент, получивший от 86 до 100 баллов, считается аттестованным на «отлично» («зачтено»).

Таким образом, если студент по итогам работы в семестре набирает 21 балл, а по итогам экзамена — 60 баллов, то общая сумма 81 балл соответствует окончательной оценке 4 «хорошо».

Если студент подошел к экзамену с оценкой 0 баллов, то при безупречном качестве сдачи экзамена он может получить итоговую оценку по данной дисциплине только 60 баллов, что соответствует оценке «удовлетворительно».

О данном подходе к оценке знаний студентов преподаватель информирует студентов на первом семинарском (практическом) занятии. На последнем семинарском занятии студентам сообщается оценка, которую они получают по итогам работы в семестре.

Студенты могут улучшить свою оценку по итогам работы в семестре за счет отработки пропущенных занятий или полученных неудовлетворительных оценок на семинарах. Вместе с тем, все отработки могут быть осуществлены в консультационные дни в период не более двух консультаций с момента получения оценки «неудовлетворительно» или пропуска занятий. Только в случае болезни студент может отрабатывать пропуски в более поздние сроки.

Отработка пропусков, имевших место по причине работы студентов во время занятий, не допускается.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием индикаторов их достижения в процессе освоения образовательной программы

Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине содержится в разделе «2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине».

7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки индикаторов достижения компетенций, умений и знаний

Примеры оценочных средств для проверки компетенций, формируемых дисциплиной

Наименование компетенции	Наименование индикаторов достижения компетенции	Результаты обучения (умения и знания), соотношенные с индикаторами достижения компетенции	Типовые контрольные задания
ПКП-5 Способен применять методы прикладных исследований в целях качественного и эффективного управления материальными ресурсами и персоналом служб и отделов гостиничного	1. Демонстрирует знания принципов, методов и цифровых инструментов сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного	Знать: принципы, методы и цифровые инструменты сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса. Уметь: планировать и организовывать деятельность служб и от-	Какие ИТ-системы используются в современных гостиницах для управления логистическими бизнес-процессами?

предприятия/гостиничного комплекса (или малого гостиничного предприятия в целом)	комплекса, необходимой для планирования и организации деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	делов гостиничного предприятия/комплекса на основе информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса.	
	2. Демонстрирует знания методов прикладных исследований для проведения комплексной диагностики деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	Знать: методов прикладных исследований для проведения комплексной диагностики деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса. Уметь: проводить комплексную диагностику деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	1. С помощью каких математических методов производится построение кольцевых маршрутов? 2. С помощью каких математических методов производится построение маятниковых маршрутов?
	3. Владеет стратегическими и тактическими методами анализа и оценки потребности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.	Знать: стратегические и тактические методы анализа и оценки потребности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале. Уметь: проводить оценку потребности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.	Каким образом решается задача оптимизации запаса какого-либо материального ресурса, которые используется гостиницей/гостиничным комплексом?
	4. Демонстрирует навыки создания и ведения баз данных, мониторинга различных показателей в целях изучения удо-	Знать: принципы создания и ведения баз данных, мониторинга различных показателей в целях изучения удовлетворенности потребителей, обеспечения качества обслу-	1. Какие схемы управления запасами могут быть использованы для управления материальными запасами, используемыми гостиницей/гостиничным комплексом? 2. Какие схемы управле-

	влетворенности потребителей, обеспечения качества обслуживания и эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/ гостиничного комплекса.	живания и эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/ гостиничного комплекса. Уметь: создавать и вести базы данных, проводить мониторинг различных показателей в целях изучения удовлетворенности потребителей, обеспечения качества обслуживания и эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	ния запасами не могут быть рекомендованы для использования при управлении материальными запасами, используемыми гостиницей/гостиничным комплексом? Почему?
--	--	--	---

Примерные вопросы для подготовки к зачету:

1. Происхождение и эволюция термина «логистика»
2. Факторы и тенденции развития логистики
3. Парадигмы логистики. Методология и научная база логистики
4. Принципы логистики. Задачи и функции логистики
5. Основные понятия логистики
6. Виды, измерители и формирование материальных потоков
7. Экономическая модель материального потока
8. Цели и задачи логистического менеджмента закупок
9. Выбор поставщика
10. Рациональные решения в управлении закупками
11. Понятие и сущность производственной логистики. Место производства в логистической системе
12. Логистическая система KAN-BAN
13. Логистическая система MRP-I
14. Логистическая система MRP-II
15. Логистическая система Lean Production
16. Организация материальных потоков в производстве
17. Организация производственного процесса во времени
18. Понятие сбытовой (распределительной) логистики. Канал распределения и уровни канала распределения
19. Основные задачи распределительной логистики
20. Понятие, назначение и виды запасов
21. Система управления запасами JIT
22. Система управления запасами DDT
23. Система управления запасами DRP

24. Модель расчета параметров заказа ЕОQ
25. Понятие и сущность транспортной логистики
26. Характеристики различных видов транспорта
27. Виды грузов. Виды перевозок
28. Управление транспортировкой
29. Определение срока замены транспортного средства
30. Оптимизация маятниковых маршрутов
31. Оптимизация кольцевых маршрутов
32. Понятие складской логистики и ее место в логистической системе
33. Основные виды складирования и складов
34. Логистические операции на складе
35. Расчет основных параметров склада
36. Тара и упаковка в логистике
37. Грузовые модули и грузовые единицы

Пример билета для сдачи зачета

**Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
(Ярославский филиал Финуниверситета)**

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»
 Дисциплина «Основы логистики гостиничного бизнеса»
 Филиал Ярославский Форма обучения очная
 Семестр 4 Направление 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес»

БИЛЕТ ДЛЯ СДАЧИ ЗАЧЕТА № 1

№ п/п	Вопросы билета	Максимальный балл
1	Теоретический вопрос 1.	15 баллов
2	Теоретический вопрос 2.	15 баллов
3	Практико-ориентированное задание.	30 баллов

Подготовил

Фамилия И. О.

Утверждаю:

Заведующий кафедрой
«Менеджмент и общегу-
манитарные науки»

Фамилия И. О.

Дата xx.xx.20xx г.

7.3. Соответствующие приказы, распоряжения ректората о контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций студентов

Приказ от 01 октября 2024 года №2187/о «Об утверждении Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования в Финансовом университете», размещенный по ссылке:

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Гаджинский, А. М. Логистика : учебник / А. М. Гаджинский. - 21-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 420 с. - ISBN 978-5-394-02059-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/414962>. – Режим доступа: по подписке.

2. Гаджинский, А. М. Практикум по логистике / А. М. Гаджинский. - Москва : Дашков и К, 2017. - 320 с. - ISBN 978-5-394-02363-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/514712>. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

3. Логистика : учебник / под ред. Б.А. Аникина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 320 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/5242. - ISBN 978-5-16-021292-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2221070>. – Режим доступа: по подписке.

4. Иванов, Г. Г. Складская логистика : учебник / Г. Г. Иванов, Н. С. Киреева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0964-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2169673>. – Режим доступа: по подписке.

5. Логистика: практикум для бакалавров : учебное пособие / С.В. Карпова, А.А. Арский, В.В. Борщ [и др.] ; под общ. ред. С.В. Карповой. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 139 с. - ISBN 978-5-9558-0545-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1840087>. – Режим доступа: по подписке.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. URL: <http://www.garant.ru/> – информационно-правовой портал «Гарант».

2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru
<https://elibrary.ru/defaultx.asp>

3. Электронная библиотека Финансового университета (ЭБ)
<https://library.fa.ru/>

4. Библиотечно-информационный комплекс Финуниверситета (электронная библиотека, ресурсы на русском языке):
http://www.library.fa.ru/res_mainres.asp?cat=rus

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Наименование методических материалов для обучающихся	Год утвер-	Местонахождение материала (ссылка на сайт филиала)
--	------------	--

	ждения	
Сальников А. М. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Основы логистики гостиничного бизнеса» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»	2025	https://cloud.mail.ru/public/7Wk4/4cYeHjVof

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень необходимого программного обеспечения и информационных справочных систем

11.1. Комплект лицензионного программного обеспечения

1. Windows, Microsoft Office.
2. Антивирус Kaspersky.

11.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант»
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс»
3. Система комплексного раскрытия информации «СКРИН» - <http://www.skrin.ru/>

11.3. Сертифицированные программные и аппаратные средства защиты информации

Не используются

11.4. Доступ к электронным библиотечным системам

При освоении дисциплины каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории филиала, так и вне ее.

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

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащённая оборудованием и техническими средствами обучения

Специализированная мебель:

Стол студенческий двухместный— 12 шт

Стулья студенческие— 24 шт

Стол (учительский) – 2 шт.

Стул (учительский) — 1 шт.

Доска (меловая) — 1 шт.

Трибуна напольная – 1 шт.

Технические средства обучения:

Интерактивная панель со встроенным компьютером - 1 шт.

Подключение к сети «Интернет» и обеспечение доступа к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета

Помещение для самостоятельной работы

Читальный зал библиотеки

Специализированная мебель:

Стол студенческий одноместный– 10 шт.

Стулья – 10 шт.

Кресла – 7 шт.

Стол большой – 1 шт.

Диван – 1 шт.

Кресла мягкие – 7 шт.

Пуфы – 6 шт.

Технические средства обучения:

Интерактивная панель со встроенными колонками - 1 шт.

Компьютер ученика — 11 шт.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета

Профессорско-педагогический состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания тьюторами, психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.

В соответствии с методическими рекомендациями Минобрнауки России (утверждены 08.04.2014 № АК-44/05вн) в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к нуждам лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

- в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);
- методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

- письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);
- выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.