

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, бакалавриат
профиль «Технологии ресторанного дела»**

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины

**Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на
предприятиях общественного питания**

*Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений
заочная*

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов получение знаний о сущности хозяйственных процессов и хозяйственных ситуаций, применение теоретических основ экономического анализа хозяйственной деятельности к их оценке и подготовка обоснованных решений для планирования и управления.
Содержание дисциплины	Тема 1. Цель и задачи КАХД Тема 2. Математические методы проведения АХД Тема 3. Анализ бухгалтерской (финансовой) отчетности Тема 4. Анализ ликвидности и платежеспособности баланса Тема 5. Анализ финансовой устойчивости Тема 6. Анализ финансовой деятельности Тема 7. Анализ использования основных средств Тема 8. Анализ использования запасов организации Тема 9. Анализ трудовых ресурсов Тема 10. Анализ затрат на производство Тема 11. Анализ производства Тема 12. Анализ финансовых результатов
Формируемые компетенции (коды)	УК-1; ПКУВ-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Основы проектной деятельности Математика Информатика Товароведение продовольственных товаров Индустриальные технологии и инновации в общественном питании

	Введение в технологии питания Информационные технологии в общественном питании Метрология, стандартизация и сертификация Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания Дегустационный анализ Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой