

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Бакалавриат

профиль: «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Экономика предприятий общественного питания

обязательная дисциплина

форма обучения - заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Является формирование у студентов системы знаний о механизме хозяйственных взаимосвязей на сервисном рынке, об отраслевой экономике туризма в целом и экономике предприятия общественного питания в частности.
Содержание дисциплины	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика предприятия» в экономической науке Тема 2. Основные средства предприятия Тема 3. Оборотные средства предприятий общественного питания Тема 4. Издержки производства предприятия и их учет Тема 5. Ценообразование предприятий общественного питания Тема 6. Прибыль и безубыточность предприятий общественного питания Тема 7. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ -1 ПКУВ -2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами
Дисциплины участвующие в реализации компетенции	Кухни народов мира Технология и организация диетического питания Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания Информационные технологии в общественном питании Экономика предприятий общественного питания Пищевая химия Пищевая микробиология Метрология, стандартизация и сертификация Технология и организация специальных видов питания Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий Интерьер и экстерьер в общественном питании Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания

	Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания	
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением: 1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам; 2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати; 3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.	
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой	