

# 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*

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

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