

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Гайдамашко Игорь Вячеславович
 Должность: И.о. ректора
 Дата подписания: 29.09.2022 17:37:31
 Уникальный программный ключ:
 c7b77973654876a9af4d3b280790bfd371557fdb

**43.03.03 Направление «Гостиничное дело»,
 профиль «Гостиничная деятельность»**

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины
Экономика

*статус дисциплины - обязательная
 форма обучения – заочная*

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов экономического мышления, необходимого для понимания объективных экономических процессов в мире и России
Содержание дисциплины	Тема 1. Предмет и метод дисциплины «Экономика сферы услуг» Тема 2. Основы теории спроса и предложения Тема 3. Теория фирмы Тема 4. Рынок факторов производства Тема 5. Теория потребительского поведения Тема 6. Макроэкономическая структура национальной экономики Тема 7. Финансовая система и фискальная политика государства Тема 8. Денежный сектор национальной экономики. Денежно-кредитная политика государства
Формируемые компетенции (коды)	УК-9, ОПК-5
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Экономика гостиничного предприятия Основы бухгалтерского учета Преддипломная практика
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-9.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски УК-9.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен