



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования города Москвы
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
ИМЕНИ Ю.А.СЕНКЕВИЧА (ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)

КАФЕДРА РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

«ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»

**Методические указания и контрольные задания
для студентов заочной формы обучения**

по направлению подготовки 101100.62 Гостиничное дело

Москва 2013

1. Организационно-методический раздел

1.1. Цели изучения дисциплины: формирование знаний, умений и приобретение компетенций в области понимания экономической природы предприятия, законов его функционирования в рыночных условиях, условий формирования всех ресурсов и других вопросов, необходимых для организации и управления деятельностью предприятий

Задачи дисциплины – углубленное ознакомление студентов со следующими вопросами:

- основными понятиями, определяющими место и назначение предприятий ресторанного бизнеса в сфере обслуживания, законов их функционирования, функций и принципов классификации;
- характером основных элементов экономического потенциала предприятий ресторанного бизнеса, показателей его конкурентоспособности;
- организацией материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятий ресторанного бизнеса.

1.2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Экономика предприятий питания» предназначена для студентов заочной формы подготовки специалистов, обучающихся по 101100.62 «Гостиничное дело (бакалавр)».

Успешному овладению дисциплины способствует знание предшествующих дисциплин «Технология и организация услуг питания», «Охрана труда», «Дизайн и реклама в предприятиях питания» и др.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Согласно общеобразовательному стандарту по данному направлению подготовки студент должен обладать следующей профессиональной компетенцией:

- знанием современной технологии и организации экономической работы на предприятия питания в целях обеспечения их конкурентоспособности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия, термины и их определения в области экономики предприятий питания;

- факторы объективного и субъективного характера, влияющих на процессы и показатели функционирования предприятий в рыночных условиях;
- особенности оценки результативности работы предприятий питания;
- требования, предъявляемые к персоналу, формы обучения сотрудников;

Уметь:

- ориентироваться в тенденциях развития современных форм организации экономической работы на предприятиях питания;
- использовать современные методы сбора и анализа экономической информации;
- оценивать состояние рынка услуг предприятий питания;
- обеспечивать повышение эффективности процесса оказания услуг клиентам на различных этапах их предоставления;
- использовать информационные средства для продвижения услуг предприятий питания.

Владеть:

навыками самостоятельного решения практических задач;
навыками эффективного использования имеющихся ресурсов.

1.4. Организационно-учебные нормы

<i>Вид учебной работы</i>	Заочное обучение
Общая трудоемкость программы (всего часов)	108
<i>Аудиторные занятия</i>	8
Лекции	8
Семинары	-
<i>Самостоятельная работа</i>	100
Вид итогового контроля	зачет