



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)

КРОНШТАДТСКИЙ Б-Р, Д. 43А, МОСКВА, РОССИЯ, 125499, Тел.: (495) 454-92-92, 454-74-58;  
ФАКС: (495) 454-31-66

E-MAIL: BOX@MGIIU.RU, [HTTP://WWW.MGIIT.RU](http://www.mgiit.ru)

## **КАФЕДРА РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС**

### **Экономика и организация предприятий питания**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ ПО  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 101100.62 «Гостиничное дело»**

Москва 2012

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
СОСТАВЛЕНЫ В СООТВЕТСТВИИ С УЧЕБНОЙ ПРОГРАММОЙ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Экономика и организация предприятий питания»

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 101100.62 «Гостиничное дело (бакалавр)»

Программу составил:

доцент

кафедры ресторанный сервис, к.э.н.

Попов О.П.

## 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 и организация 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;