



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 И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100 201.65 Туризм

МОСКВА 2013

Методические указания и контрольные задания
составлены в соответствии с учебной программой

по дисциплине «Экономика и организация предприятий питания»

по специальности 100 201.65 Туризм
Технология и организация услуг питания

ст. преподаватель Холодков Б.Н.

I ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Целью курса «Экономика и организация предприятий питания» для студентов всех форм обучения является предоставление студентам суммы теоретических знаний и практических навыков для понимания экономической природы предприятия, законов ее функционирования в рыночных условиях, условий формирования всех ресурсов и других вопросов, необходимых для организации и управления деятельностью предприятий.

2. Задачи курса

В соответствии с назначением курса «Экономика и организация предприятий питания» определяются и стоящие перед ним задачи.

К числу основных из них можно отнести:

1. Определение места и назначения предприятий ресторанного бизнеса в сфере обслуживания, законов их функционирования, функций и принципов классификации.
2. Изучение основных понятий, категорий и показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса в рыночных условиях.
3. Исследование и характеристика основных элементов экономического потенциала предприятий ресторанного бизнеса, показателей его конкурентоспособности.
4. Комплексное изучение материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятий ресторанного бизнеса.
5. Выявление факторов объективного и субъективного характера, влияющих на процессы и показатели функционирования предприятий в рыночных условиях.