Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.Б.17 «Экономика предприятий питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина «Экономика предприятий питания» входит в базовую часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.06.01 Высшая математика;

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.Б.07 Право;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.03 Физиология питания;

Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.ДВ.05.02 Высокотехнологичные производства;

Б1.В.ДВ.05.03 Наукоемкие технологии в общественном питании.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Экономика предприятий питания»:

* сформировать профессиональные компетенции:
* проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания;
* оценивать финансовое состояние предприятия, проводить анализ, оценку рынка и хозяйственные риски, рационально использовать сырьевые, энергетические, финансовые и трудовые ресурсы предприятия общественного питания.

**Учебные задачи дисциплины**

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования являются:

* ознакомление студентов с унифицированными терминами и определениями; изучение и применение основных законов рыночной экономики;
* освоение методов расчета основных показателей финансово-хозяйственной деятельности в области управления экономической деятельностью предприятия общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины «Экономика предприятий питания» студент должен:

* **знать** виды необоротных и оборотных активов предприятия, формы и методы учета производственных ресурсов и их оценки; источники доходов предприятия, основные статьи издержек себестоимости и пути их оптимизации;
* **уметь:** производить расчеты, составлять бухгалтерскую отчетность предприятия, рассчитывать стоимость продукции предприятия общественного питания;
* **владеть:** навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных, со сборниками рецептур.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-3** – Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

**ОПК-1** –Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**ПК-1**4 –Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.

**ПК-16** – Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

**ПК-22** – Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

**ПК-30** –Готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

**Содержание разделов дисциплины**

Рынок в системе хозяйственного механизма. Организационно-правовые формы предприятия.Развитие научно-технического прогресса.Основные фонды предприятия.Оборотные средства.**Кадры.**Товарооборот предприятия питания.Товарные ресурсы, товарное обеспечение товарооборота.Затраты и себестоимость продукции и услуг.**Источники доходов.****Цены и ценообразование.**

*Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30.*

Объем дисциплины 4 з.е./144 часов, контактные часы 44, в том числе аудиторных часов 42: 14 часов лекций, 28 часов практических и семинарских занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 7сем. – к.р., экзамен.

Семестр – 7.

Разработчик: старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг И.Г.Пестова.