

Аннотация рабочей программы дисциплины «Экономика организации»  
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС  
СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»

## **1. Место дисциплины в структуре**

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу ОП.10 ФГОС СПО.

## **2. Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен:

### **Уметь:**

- определять организационно-правовые формы организаций;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;
- рассчитывать по принятой методике основные технико-экономические показатели деятельности организации.

### **Знать:**

- сущность организации как основного звена экономики отраслей;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- принципы и методы управления основными и оборотными средствами;
- методы оценки эффективности их использования;
- организацию производственного и технологического процессов;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации,
- показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, в том числе основные энергосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования;
- формы оплаты труда;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчёта.
- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и

- производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**3. Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.

**4. Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)**

*Раздел 1. Предприятие как субъект экономической деятельности*

Тема 1.1. Предприятие как субъект экономической деятельности

Тема 1.2. Организационно-правовые формы предприятий

Тема 1.3. Основные фонды предприятия

Тема 1.4. Оборотные средства предприятия

Тема 1.5. Трудовые ресурсы предприятия

Тема 1.6. Ценовая политика предприятия

Тема 1.7. Инновационная деятельность на предприятии ее виды

*Раздел 2. Финансово-экономическая деятельность предприятия*

Тема 2.1. Товарооборот предприятия и затраты предприятия

Тема. 2.2. Показатели прибыли и рентабельности предприятия

Тема. 2.3. Анализ финансового состояния предприятия общественного питания

**5. Объем дисциплины: 105 (в том числе ауд.– 65, см. р. – 28).**

**6. Форма промежуточного контроля: экзамен**

**7. Семестр: 5**

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Терентьев А.И.