

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТУРИЗМА



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

Л.А. Омелянович

\_\_\_\_\_ 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Стратегическое бизнес-планирование  
в общественном питании**

Укрупненная группа	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Программа высшего профессионального образования	магистратура
Направление подготовки	<b>19.04.04</b> Технология продукции и организация общественного питания
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Курс	1-й (о.ф.о.)/ 1-й (з. ф. о.)
Учебный год	2018 - 2019

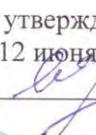
Донецк  
2018

**Рабочая программа курса “Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании”**  
**для студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

“12” 06, 2018 года - 12 с.

**Разработчик:**

Палий Наталия Сергеевна, к.э.н., доцент.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры туризма  
Протокол № 37 от 12 июня 2018 г.  
И.о. зав. кафедрой  д-р. экон. н., проф. Ангелина И.А.

СОГЛАСОВАНО:  
И.о. декана факультета  
ресторанно-гостиничного бизнеса

 Л.В. Крылова

«13» июня 2018 г.

Одобрено Учебно-методическим советом Университета  
Протокол от «30» 08 2018г. № 1  
Председатель  Л.А. Омелянович

© Палий Н.С., 2018 год  
© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018 год

## 1. Описание учебной дисциплины

Наименование показателей	Укрупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
	Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество кредитов - 2,0	Направление подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания"	М.1.В.11 Вариативная дисциплина (профессиональный цикл)	
Модулей -1		Год подготовки:	
Смысловых модулей -2		1-й	1-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания: нет__по		Семестр	
учебному плану		1-й	2-й
Общее количество часов -72 г.		Лекции	
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных -2 ч.  самостоятельной работы студента –2 ч.	Программа высшего профессионального образования  магистратура	18 ч.	10 ч.
		Практические, семинарские	
		18 ч.	4 ч.
		Лабораторные	
		0 ч.	0 ч.
		Самостоятельная работа	
		36 ч.	58 ч.
Индивидуальные задания: -			
Вид контроля: зачет			

### Примечание.

Соотношение количества часов аудиторных занятий к самостоятельной и индивидуальной работе представляет:

для очной формы обучения -36/36 ч.

для заочной формы обучения -14/58 ч.

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель:** предполагает формирование и обучающихся компетенций в области стратегического бизнес-планирования, адаптированных для применения в сфере организации общественного питания и умения принять их на практике для принятия

экономических и управленческих решений при организации деятельности в предприятиях общественного питания.

**Задачи:** изучение сущности, целей, логики и методологии разработки бизнес-плана; детальная характеристика структуры и содержания бизнес-плана; освещение чаще всего применяемых в практике хозяйствования методов составления отдельных разделов бизнес-плана; доведение целесообразности и обязательности использования бизнес-плана как надежного финансово-экономического инструмента развития и повышения эффективности всех сфер современного бизнеса.

### **3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО**

М.1.В.11 «Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании» является учебной дисциплиной базовой части профессионального цикла учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания".

Дисциплина базируется на компетенциях, приобретенных в результате обучения по программе бакалавриата, а именно на базе дисциплин: «Экономическая теория. Экономика» «Экономика предприятий ресторанного хозяйства», «Маркетинг», «Менеджмент».

Компетенции, формируемые в ходе освоения дисциплины, связаны с содержанием дисциплин учебного плана подготовки магистров: «Экономика и организация предпринимательской деятельности», «Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства», а также формируют методологическую базу для происхождения производственной (преддипломной) практики, для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

### **4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3).

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);
- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);
- способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);
- способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной,

инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);

– способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);

– способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);

– способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

*знать:*

основные принципы бизнес-планирования; методологию обоснования бизнес-проектов; аналитическую базу бизнес-проектов;

причинно-следственные связи экономических отношений, принципы эффективности хозяйственной деятельности.

*уметь:* рассчитывать и анализировать экономические показатели, строить заключения, прогнозы развития, формировать планы и стратегии, обрабатывать экономическую информацию.

*владеть:* основными приемами экономического анализа; навыками планирования отдельных аспектов деятельности ресторанного бизнеса.

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ***Смысловой модуль 1. Методологические основы бизнеса-планирования.***

Тема 1. Теоретические основы бизнес-планирования

1. Сущностная характеристика бизнес-плана.
2. Цели разработки бизнес-плана.
3. Информационное обеспечение бизнес-плана.
4. Общая методология разработки бизнес-плана.

Тема 2. Особенности современных бизнес-процессов

1. Неотчуждаемые бизнес-способности: значение и развитие
2. Методика «113 действий, которые помогут заработать деньги»
3. Техника «Пика». Как вести дела, чтобы стать №1 на рынке

Тема 3. План маркетинга

1. Новые маркетинговые тренды.
2. Основные показатели бизнес-аналитики в плане маркетинга.
3. Методика разработки стратегии маркетинга (7 предложений).
4. Принципы выбора рыночной ниши.

Тема 4. Методы оценки эффективности инвестиций

1. Статистические методы оценки эффективности инвестиций/инвестиционных проектов.
2. Динамические методы оценки эффективности инвестиций/инвестиционных проектов.
3. Выбор инвестиции на основе коэффициентов оценки эффективности.

### ***Смысловой модуль 2. Специфика разработки бизнес-плана***

Тема 5. Управление бизнес-проектами

1. Сущность управления проектами.
2. Системы управления проектами
  - 1.1. Классический проектный менеджмент
  - 1.2. Agile («гибкий»)
  - 1.3. Scrum «Схватка»
  - 1.4. Lean («худой», «тощий»)

- 1.5. Kanban
- 1.6. Six Sigma
- 1.7. Prince2

Тема 6. Развитие стартап-проектов

- 1. История возникновения стартапов.
- 2. Особенности стартапов.
- 3. Система управления эффективностью (CPM, EPM, BPM).

Тема 7. Программы лояльности

- 1. Понятие и факторы лояльности потребителей.
- 2. Программы лояльности в b2b-секторе.
- 3. Программы лояльности в b2c-секторе.

Тема 8. Модели развития бизнеса

- 1. Стадии роста Грейнера
- 2. Этапы Адизеса
- 3. Этапы жизненного цикла организационного развития
- 4. Теория ограничений (ТОС).

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
л		п	лаб	инд	с.р.с	о		л	п	лаб	инд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Смысловой модуль 1. Методологические основы бизнеса-планирования.</b>												
Тема 1. Теоретические основы бизнес-планирования	8	2	2	-	-	4	7,5	1	0,5	-	-	6
Тема 2. Особенности современных бизнес-процессов	8	2	2	-	-	4	7,5	1	0,5	-	-	6
Тема 3. План маркетинга	8	2	2			4	9,5	1	0,5			8
Тема 4. Методы оценки эффективности инвестиций	10	2	2			6	11,5	1	0,5			10
<b>Итого по модулю 1</b>	<b>34</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
<b>Смысловой модуль 2. Специфика разработки бизнес- плана</b>												
Тема 5. Управление бизнес- проектами	8	2	2	-	-	4	7,5	1	0,5	-	-	6
Тема 6. Развитие стартап- проектов	8	2	2	-	-	4	7,5	1	0,5	-	-	6
Тема 7. Программы лояльности	8	2	2			4	8,5	2	0,5			6
Тема 8. Модели развития бизнеса	14	4	4			6	12,5	2	0,5			10
<b>Итого по модулю 2</b>	<b>38</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>28</b>
Всего часов	2/72	18	18			36	2/72	10	4	-		58

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

№	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Теоретические основы бизнес-планирования	2	0,5
2	Тема 2. Особенности современных бизнес-процессов	2	0,5
3	Тема 3. План маркетинга	2	0,5
	Итого:	6	1,5

## 8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 4. Методы оценки эффективности инвестиций	2	0,5
2	Тема 5. Управление бизнес-проектами	2	0,5
3	Тема 6. Развитие стартап-проектов	2	0,5
4	Тема 7. Программы лояльности	2	0,5
5	Тема 8. Модели развития бизнеса	4	0,5
	ИТОГО	12	2,5

## 9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов
	Не запланированы	

## 10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№	Название темы	Количество часов	
		о.ф.о.	з.ф.о.
1.	Изучение сущности и особенностей бизнес-планирования	4	6
2.	Работа с тестовыми материалами	4	6
3.	Работа с периодической литературой	4	8
4.	Подготовка к модульному контролю	6	10
5.	Практические задачи. Учебные ситуации	4	6
6.	Исследование мировой практики бизнес-планирования	4	6
7.	Подготовка к модульному контролю	4	6
8.	Подготовка к зачету	6	10
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>58</b>

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Не запланированы

## 12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Комплект учебно-методических материалов для обеспечения и сопровождения рабочей программы включает:

- современную отечественную и зарубежную учебную и научную литературу,
- законодательные и нормативные документы,
- статистические данные,
- тематическую подборку материалов к задачам,
- перечень тем рефератов,
- комплекты контрольных вопросов для проверки знаний студентов,
- **электронный конспект лекций**

1. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов направления подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Н. С. Палий ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. туризма. — Донецк: [ДонНУЭТ], 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

**- методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:**

1. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании [Электронный ресурс]: (специализация "Технологии в ресторанном хозяйстве") оч. и заоч. форм обучения: метод. рекоменд. для аудитор. и самостоят. работы, средства диагностики знаний для студентов направления подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Н. С. Палий ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Фак. рестор.-гостинич. бизнеса, Каф. туризма. — Донецк: ДонНУЭТ, 2018. — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании [Электронный ресурс]: метод. рекомендации для выполнения экономической части выпускной квалификационной работы магистра по направлению подготовки 19.04.04 "Технолог. продукции и организация обществ. питания", специализации "Технолог. в ресторан. хоз-ве": оч. и заоч. форм обучения / Н. С. Палий ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Ф-т ресторано-гостиничного бизнеса, Кафедра туризма. — Донецк: ДонНУЭТ, 2018. — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

### **13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **Перечень тем рефератов**

1. Методы сетевого планирования в подготовке бизнес-плана предприятия.
2. Бизнес-план как основной документ предпринимательства.
3. Японский опыт бизнес-планирования.
4. Проведение стратегических изменений: приемы, особенности проведения.
5. Стратегическое развитие организации: понятие и содержание стратегии организации, виды стратегий, их особенности.
6. Системный подход к процессу бизнес-планирования.
7. Содержание процессного подхода к бизнес-планированию.
8. Процесс адаптации бизнес-плана к внешним изменениям.
9. Pest-анализ: сущность, содержание, методология.
10. Особенности ПриМ-анализа, методология проведения.
11. Особенности бизнес-планирования в Америке.
12. Особенности бизнес-планирования в Германии.
13. Экспертная оценка обобщенной структуры целей.
14. Методология оценки инвестиционных проектов.
15. Отечественная и зарубежная концепции финансовой отчетности.
16. Инвестиционный климат и инвестиционная политика предприятия.

17. Оценка инвестиционных проектов, осуществляемых на действующем предприятии.
18. Инвестиционные качества ценных бумаг.
19. Коммерческая эффективность ценных бумаг.
20. Методы инвестиционного прогнозирования.
21. Особенности проектов сервисных организаций.
22. Бизнес-планирование при разработке инновационных проектов.
23. Методы финансирования инвестиционных проектов.
24. Особенности построения финансовой модели в условиях кризиса.
25. Социально-экономическая эффективность проекта.

#### **Программа подготовки к зачету\***

1. Сущностная характеристика бизнес-плана
2. Цели разработки бизнес-плана
3. Информационное обеспечение бизнес-плана
4. Общая методология разработки бизнес-плана
5. Логика процесса стратегического планирования
6. Оценка благоприятных внешних возможностей и угроз для бизнеса
7. Анализ сильных и слабых сторон фирмы
8. Миссия фирмы
9. Формулирование целей деятельности фирмы
10. Анализ стратегических альтернатив и выбор стратегии
11. Структура бизнес-плана
12. Логика разработки бизнес-плана
13. Стиль написания и оформление бизнес-плана
14. Характеристика области, фирмы и продукции
15. Исследование рынка.
16. Обоснование маркетинговой стратегии.
17. Стратегия сбыта продукции.
18. Главная задача и составляющие производственного плана
19. Цели и структура организационного плана
20. Содержание организационного плана
21. Содержание и технология разработки финансового плана
22. План доходов и расходов
23. План денежных поступлений и выплат
24. Плановый баланс
25. Плановые финансовые коэффициенты
26. Виды рисков
27. Концепция управления рисками
28. Нейтрализация рисков
29. Цели и задача презентации бизнес-плана
30. Организация презентации бизнес-плана
31. Пути повышения эффективности презентации бизнес-плана

\* для з. ф.о.

#### **14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ**

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Сумма в баллах
Смысловый модуль 1 (40)				Смысловый модуль 2 (60)				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	Диф. зачет
10	10	10	10	10	10	20	20	100

T1, T2, T3, T4– темы смыслового модуля №1.

T5, T6, T7, T 8– темы смыслового модуля №2.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

По шкале ECTS	Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
B	80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
C	75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
D	70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
E	60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
FX	35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
F	0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

## 15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная

1. Милл Роберт Кристи Управление рестораном (3-е издание) [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Роберт Кристи Милл. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 536 с. — 978-5-238- 01589-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52582.html>.

### Дополнительная

2. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании [ Электронный ресурс ] : конспект лекций для студентов направления подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", профиль "Технологии в ресторанном хозяйстве", оч. и заоч. форм обучения / Н. С. Палий ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Ф-т ресторанно-гостиничного бизнеса, Каф. туризма. — Донецк: ДонНУЭТ, 2017 г. — Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

3. Кузьминов А.В. Стратегия предприятия [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А.В. Кузьминов. — Электрон. текстовые данные. — Симферополь: Университет экономики и управления, 2017. — 168 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73284.ht>.

4. Виговская М.Е. Психология делового общения [Электронный ресурс] / М.Е. Виговская, А.В. Лисевич. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014. — 140 с. — 978-5-394-02478-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24526.html>.

5. Тарануха Ю.В. Конкурентные стратегии. Современные способы завоевания преимуществ [Электронный ресурс] : практическое пособие / Ю.В. Тарануха. — Электрон. текстовые данные. — М. : Русайнс, 2016. — 358 с. — 978-5-4365-0512-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48905.html>.

### Электронные ресурсы

1. Образовательная электронная библиотека предпринимательства. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://window.edu.ru/> - Загл. с экрана
2. Консалтер.Ру - это исследования рынка, консалтинговые услуги, эффективные бизнес-планы, действенный маркетинг и многие другие управленческие решения для бизнеса

- проверенные на практике [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.konsalter.ru/biblioteka/>
3. Restoranoved.ru - портал о ресторанном бизнесе для рестораторов, шеф-поваров, сомелье. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restoranoved.ru>
  4. Компания, Журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: - <http://www.smartcat.ru/catalogue.shtml>
  5. Московский Центр Карнеги. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.carnegie.ru/publications/>
  6. Административно-управленческий портал. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aup.ru>.
  7. Виртуальная Экономическая Библиотека. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://econom.nsc.ru/jep/>

## 16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронно-библиотечная система «e.Lanbook» [Электронный ресурс]/ [ООО «Издательство «Лань» И.В. Бобренева, С.В. Николаева ]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Лань», 2009-]. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>– Загл. с экрана. Доступ: с 17.09 2015 до 13.12.2017
2. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва]: ООО Науч. электрон. б-ка., 2000 .– Режим доступа:<https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 12.11.2013

## 17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используются:

- учебная аудитория № 3336
- мультимедийные средства (проектор, планшет);
- компьютерные рабочие места;
- программное обеспечение.

## 18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Палий Наталья Сергеевна	Доцент кафедры туризма	Донецкий государственный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского (ДонГУЭТ), 2001 г., Экономика предприятия, экономист	Кандидат экономических наук, 08.01.01 Экономическая теория, доцент по кафедре экономики и управления инновационной деятельностью, «Социальная безопасность нетрудоспособного населения: сущность, состояние, перспективы реформирования»	Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Факультет дополнительного профессионального образования, курсы по программе «Туризмоведение: экскурсионная деятельность», удостоверение QB №0517207099 от 01.06.2017

Программа составлена в соответствии с требованиями ГОС ВПО и учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания".