

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 22.10.2026 09:30:56
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7274a676a271b7

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и
торговли имени Михаила Туган-Барановского»**

Кафедра сервиса и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе
Л. В. Крылова



2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.21 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Укрупненная группа направления подготовки 19.00.00 Промышленная экология и
биотехнология, 38.00.00 Экономика и управление

Образовательная программа высшего образования: программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
38.03.02 Менеджмент

Профиль: Технологии и управление пищевыми системами

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс: очная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов *(при наличии таких лиц)*

**Донецк
2026**

Рабочая программа дисциплины «Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности» для обучающихся по направлениям подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 38.03.02 Менеджмент, профилю: Технологии и управление пищевыми системами разработана в соответствии с ОПОП ВО, для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Рославцева Елена Александровна, кандидат экономических наук, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «20» 02 2026 года № 16

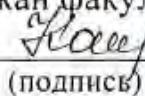
Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела



(подпись)

Я.В. Дегтярева
(фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



(подпись)

И.В. Кошавка
(фамилия, инициалы)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 25 » 03 2026 года № 8

Председатель



(подпись)

Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Рославцева Е.А., 2026 год
(ФИО разработчика)

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Донецкий национальный университет
экономики и торговли имени Михаила
Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки <u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнология</u> <u>38.00.00 Экономика и управление</u> (код, название)	часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки <u>19.03.03 Продукты питания животного происхождения,</u> <u>38.03.02 Менеджмент</u> (код, название)		
Модулей – 1	Профиль <u>Технологии и управление пищевыми системами</u> (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		4 - й	-
Общее количество		Семестр	
		7-й	-
		Лекции	
Часов:. – 108	32 час.	-	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 4; самостоятельной работы обучающегося – 1	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		32 час	-
		Лабораторные занятия	
		-.	-
		Самостоятельная работа	
		13 час.	
		Индивидуальные задания:	
		3 ТМК	-
	Форма промежуточной аттестации:		
	экзамен	-	

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 64/13

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

приобретение теоретических знаний и практических навыков в сфере предпринимательства, сервиса, формирования комплексного представления в области организации сервисной предпринимательской деятельности.

Задачи дисциплины:

изучить навыки планирования, организации и управления деятельности предприятий сервиса, ознакомить с основами организационно-правовых форм предприятий сервиса, выработать навыки по разработке и представлению бизнес-планирования.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.21 «Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности» относится к вариативной части профессионального цикла ОПОП ВО.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: «Организация предпринимательской деятельности», «Бизнес-планирование проекта», «Менеджмент», «Экономическая теория. Экономика».

Дисциплина является основополагающей для изучения таких дисциплин: «Учет и отчетность в предприятиях отрасли», «Система менеджмента качества пищевой продукции».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-11 Способен разрабатывать и внедрять эффективные бизнес-модели и стратегии для организации предпринимательской деятельности в сфере пищевой промышленности	ИДК-1ПК-11 Знает сущность и содержание, виды и формы предпринимательства как самостоятельной деятельности, направленной на получение прибыли ИДК-2ПК-11 Умеет рассчитывать и анализировать экономические показатели результатов деятельности, управлять ресурсами и оптимизировать производственные процессы с целью повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности ИДК-3ПК-11 Владеет методами планирования и контроля, а также навыками оценки рисков и принятия управленческих решений для обеспечения устойчивого и инновационного развития в сфере пищевого производства

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы создания сервисной компании;
- правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;
- порядок лицензирования отдельных видов сервисной деятельности;
- нормативно-правовую базу, этапы государственной субъектов малого предпринимательства в пищевой промышленности;
- формы государственной поддержки малого бизнеса в пищевой промышленности;
- системы налогообложения, применяемые субъектами среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов;
- порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности в пищевой промышленности;
- ценовую политику организаций в пищевой промышленности.

уметь:

- разрабатывать и реализовывать бизнес-идеи для предприятий пищевой промышленности;
- ставить цели в соответствии с организационными вопросами создания бизнеса;
- формировать пакет документов для получения государственной поддержки организации пищевой промышленности;
- начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;

- оформлять в собственность имущество;
- формировать пакет документов для получения кредита организации;
- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары пищевой промышленности;

– обосновывать ценовую политику организаций пищевой промышленности;

– выбирать способ продвижения товаров пищевой промышленности.

владеть:

– методами планирования и реализации основных управленческих функций организаций пищевой промышленности (принятие решений, организация, мотивирование и контроль);

– современными технологиями эффективного влияния индивидуальное и групповое поведение в организации пищевой промышленности.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

СМЫСЛОВЫЙ МОДУЛЬ 1. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Тема 1. Сфера пищевой промышленности в условиях рыночной экономики

Тема 2. Стратегическое планирование на предприятиях пищевой промышленности

Тема 3. Предпринимательство и организационно-правовые формы предприятий

СМЫСЛОВЫЙ МОДУЛЬ 2. ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Тема 4. Планирование операционных доходов предприятий пищевой промышленности

Тема 5. Формирование плана по труду

Тема 6. Планирование текущих расходов предприятий пищевой промышленности

Тема 7. Планирование операционной прибыли предприятий пищевой промышленности

СМЫСЛОВЫЙ МОДУЛЬ 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Тема 8. Управление предприятиями пищевой промышленности

Тема 9. Оценка эффективности капитальных вложений

Тема 10. Оценка рисков и методы их снижения.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	СР		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности												
СМЫСЛОВЫЙ МОДУЛЬ I. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ												
Тема 1. Сфера пищевой промышленности в условиях рыночной экономики	5	2	2			1	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Стратегическое планирование на	9	4	4			1	-	-	-	-	-	-

предприятиях пищевой промышленности												
Тема 3. Предпринимательство и организационно-правовые формы предприятий	10	4	4			2	-	-	-	-	-	-
Итого по смысловому модулю 1	24	10	10			4	-	-	-	-	-	-
СМЫСЛОВЫЙ МОДУЛЬ 2. ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ												
Тема 4. Планирование операционных доходов предприятий пищевой промышленности	9	4	4			1	-	-	-	-	-	-
Тема 5. Формирование плана по труду	5	2	2			1	-	-	-	-	-	-
Тема 6. Планирование текущих расходов предприятий пищевой промышленности	5	2	2			1	-	-	-	-	-	-
Тема 7. Планирование операционной прибыли предприятий пищевой промышленности	6	2	2			2	-	-	-	-	-	-
Итого по смысловому модулю 2	25	10	10			5	-	-	-	-	-	-
СМЫСЛОВЫЙ МОДУЛЬ 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ												
Тема 8. Управление предприятиями пищевой промышленности	9	4	4			1	-	-	-	-	-	-
Тема 9. Оценка эффективности капитальных вложений	9	4	4			1	-	-	-	-	-	-
Тема 10. Оценка рисков и методы их снижения.	10	4	4			2	-	-	-	-	-	-
Итого по смысловому модулю 3	28	12	12			4	-	-	-	-	-	-
Катт	1,6	-	-	-	1,6	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Каттэк	0,4	-	-	-	0,4	-	-	-	-	-	-	-
Контроль	27	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	-
Всего часов:	108	32	32	-	31	13	-	-	-	-	-	-

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;

9. КЭ – консультации перед экзаменом

10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Сфера пищевой промышленности в условиях рыночной экономики	2	-
2	Тема 2. Стратегическое планирование на предприятиях пищевой промышленности	4	-
3	Тема 3. Предпринимательство и организационно-правовые формы предприятий	4	-
4	Тема 4. Планирование операционных доходов предприятий пищевой промышленности	4	-
5	Тема 5. Формирование плана по труду	2	-
6	Тема 6. Планирование текущих расходов предприятий пищевой промышленности	2	-
7	Тема 7. Планирование операционной прибыли предприятий пищевой промышленности	2	-
8	Тема 8. Управление предприятиями пищевой промышленности	4	-
9	Тема 9. Оценка эффективности капитальных вложений	4	-
10	Тема 10. Оценка рисков и методы их снижения.	4	-
	Всего	32	-

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ не предусмотрено

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Не запланированы		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Сфера пищевой промышленности в условиях рыночной экономики	1	-
2	Тема 2. Стратегическое планирование на предприятиях пищевой промышленности	1	-
3	Тема 3. Предпринимательство и организационно-правовые формы предприятий	2	-
4	Тема 4. Планирование операционных доходов предприятий пищевой промышленности	1	-
5	Тема 5. Формирование плана по труду	1	-
6	Тема 6. Планирование текущих расходов предприятий пищевой промышленности	1	-
7	Тема 7. Планирование операционной прибыли предприятий пищевой промышленности	2	-
8	Тема 8. Управление предприятиями пищевой промышленности	1	-
9	Тема 9. Оценка эффективности капитальных вложений	1	-

10	Тема 10. Оценка рисков и методы их снижения.	2	-
	Всего	13	-

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом...

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования...

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения¹

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1,2)	2	4
- реферат, доклад, эссе (темы 8)	4	4
- тестирование (темы 6,4,3,5)	2	8
- разноуровневые задачи и задания (темы 4,7,10)	3	9
- текущий модульный контроль (1-й, 2-й, 3-й)	5	15
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Планирование: сущность, назначение и составные элементы
2. Особенности и задачи планирования на предприятиях пищевой промышленности
3. Прогнозирование и его значение при планировании деятельности предприятий
4. Целепостановка в сфере услуг: функции и принципы классификации
5. Классификация целей организации, работающей в пищевой промышленности
6. Классификация целей предприятий по уровню, понятие «дерево целей».
7. Классификация целей предприятия по сферам деятельности
8. Виды планирования услуг и их классификация
9. Приведите сравнительную характеристику стратегического и текущего планирования
10. Назовите классификацию видов планирования услуг по содержанию планирования
11. Перечислите принципы и назовите этапы планирования в пищевой промышленности
12. Обозначьте факторы, влияющие на состав и структуру планов предприятия
13. Дайте характеристику методов планирования, применяемые в пищевой промышленности.
14. Дайте характеристику понятия «стратегия», и назовите этапы становления данного понятия как экономической категории
15. Приведите классификацию стратегий предприятий пищевой промышленности
16. Назовите основные факторы выбора стратегии организации
17. Дайте характеристику стратегиям концентрированного роста
18. Дайте характеристику стратегиям интегрированного роста
19. Что такое стратегии диверсифицированного роста? Дайте характеристику
20. Дайте характеристику стратегиям сокращения
21. Дайте характеристику конкурентным стратегиям
22. Опишите процедуру организации подготовительных мероприятий при осуществлении бизнес-планирования
23. Что является основами проектирования предприятия пищевой промышленности
24. Мотивация персонала, как способ организации труда персонала, способы мотивации
Потребности персонала предприятия, уровни потребности
25. Стимулирование, как форма воздействия на персонал, формы стимулов

26. Охарактеризуйте механизм мотивации персонала (на примере предприятий сервиса)
Назовите методы повышения эффективности работы персонала
27. Сущность, виды и методы контроля в пищевой промышленности
28. Классификация видов контроля
29. Назовите методы контроля применяемые на предприятиях пищевой промышленности
30. Процесс контроля: сущность и содержание основных этапов
31. Правила проведения контрольных проверок на предприятии
32. Охарактеризуйте принципы эффективного контроля на предприятиях
33. Как осуществляется контроль качества услуг
34. Качество обслуживания: производственный и потребительские подходы
35. Система оценки качества предприятий пищевой промышленности
36. Понятие конкуренции, виды конкуренции
37. Эволюция развития понятия «Конкурентная разведка».
38. Задачи конкурентной разведки Оценка финансового результата деятельности конкурентной разведки
39. Методы, применяемые при осуществлении конкурентной разведки
40. Алгоритм действий для осуществления конкурентной разведки
41. Модель Эштон&Стэйси: кратная характеристика
42. Типы конкурентных характеристик и определение ими стратегий

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу										Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль №2				Смысловой модуль №3			Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	40	60	100
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			

Примечание. T1, T2, ... T10 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Лазаренко, Н. В. Экономика и управление развитием фирмы : учебное пособие для вузов / Н. В. Лазаренко. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 184 с. — ISBN 978-5-507-53269-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/507367>
2. Лубкова, Э. М. Экономика и управление организацией : учебное пособие / Э. М. Лубкова, Л. А. Овсянко, Г. С. Ермолаева. — Кемерово : КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2022. — 112 с. —

ISBN 978-5-00137-345-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352559>

Дополнительная литература:

1. Скиба, М. В. Экономика и управление производством : учебное пособие / М. В. Скиба, В. П. Глухов. — Самара : Самарский университет, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-7883-1747-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/336563>
2. Солдаткина О.В. Экономика и управление малым бизнесом : учебное пособие / О.В. Солдаткина. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. — 327 с. — URL: <https://obuchalka.org/20220112140256/ekonomika-i-upravlenie-malim-biznesom-uchebnoe>.-Режим доступа: obuchalka.org.-Текст электронный.
3. Ангелина И.А. Экономика предприятия : учебное пособие / И.А. Ангелина, Н.А. Нестерова ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. - Донецк : ДОННУЭТ, 2024. - 184 с. - Текст : электронный.
4. Герасимов, К. Б. Экономика и управление инновационной деятельностью : учебное пособие / К. Б. Герасимов, Н. Ю. Просвиркин, А. Г. Савин. — Самара : Самарский университет, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-7883-1914-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/406694>

Учебно-методические издания:

1. Нестерова Н.А. (ДОННУЭТ). Экономика предприятий сервиса : конспект лекций для студентов укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, направления подготовки 43.03.01 Сервис, очной и заочной форм обучения / Н. А. Нестерова, В. Г. Антонец, Е. С. Кожухова ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра туризма. - Донецк : ДОННУЭТ, 2021. - Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.
2. Информιο : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информιο», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».
6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonline.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийная аудитория Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, лабораторные занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании ¹
Рославцева Елена Александровна	по основному месту работы	Должность - доцент, ученая степень -	Высшее, экономика предприятия, экономист,	1. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 23007639 от 22.08.2023, по программе «Базовые сервисы цифрового образования:

		кандидат экономичес ких наук, ученое звание - доцент	диплом кандидата наук <u>КА № 000058</u>	инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 82 часа, АНО ДПО «Центр дополнительного образования «Просвящение», г. Сочи 2. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 800400005450 от 18.11.2024, по дополнительной профессиональной программе «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 3. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0001246 от 29.11.2024, по программе «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма а контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа., АНО "Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства", г. Всеволожск 4. Удостоверение о повышении квалификации № 692417488835 от 04.03.2025, по дополнительной профессиональной программе «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет» г. Тверь.
--	--	---	--	---

Примечание. За последние 3 года.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.21 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

(шифр и название дисциплины)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

38.03.02 Менеджмент

(код и наименование)

Профиль: Технологии и управление пищевыми системами

(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы создания сервисной компании; правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования; порядок лицензирования отдельных видов сервисной деятельности; нормативно-правовую базу, этапы государственной субъектов малого предпринимательства в пищевой промышленности; формы государственной поддержки малого бизнеса в пищевой промышленности; системы налогообложения, применяемые субъектами среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов; порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности в пищевой промышленности; ценовую политику организаций в пищевой промышленности.

уметь: разрабатывать и реализовывать бизнес-идеи для предприятий пищевой промышленности; ставить цели в соответствии с организационными вопросами создания бизнеса; формировать пакет документов для получения государственной поддержки организации пищевой промышленности; начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; оформлять в собственность имущество; формировать пакет документов для получения кредита организации; анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары пищевой промышленности; обосновывать ценовую политику организаций пищевой промышленности; выбирать способ продвижения товаров пищевой промышленности.

владеть: методами планирования и реализации основных управленческих функций организаций пищевой промышленности (принятие решений, организация, мотивирование и контроль); современными технологиями эффективного влияния индивидуальное и групповое поведение в организации пищевой промышленности.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-11 Способен разрабатывать и внедрять эффективные бизнес-модели и стратегии для организации предпринимательской деятельности в сфере пищевой промышленности	ИДК-1 _{ПК-11} Знает сущность и содержание, виды и формы предпринимательства как самостоятельной деятельности, направленной на получение прибыли
	ИДК-2 _{ПК-11} Умеет рассчитывать и анализировать экономические показатели результатов деятельности, управлять ресурсами и оптимизировать производственные процессы с целью повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности
	ИДК-3 _{ПК-11} Владеет методами планирования и контроля, а также навыками оценки рисков и принятия управленческих решений для обеспечения устойчивого и инновационного развития в сфере пищевого производства

Смысловые модули и темы дисциплины:

СМЫСЛОВЫЙ МОДУЛЬ 1. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Тема 1. Сфера пищевой промышленности в условиях рыночной экономики

Тема 2. Стратегическое планирование на предприятиях пищевой промышленности

Тема 3. Предпринимательство и организационно-правовые формы предприятий

СМЫСЛОВЫЙ МОДУЛЬ 2. ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Тема 4. Планирование операционных доходов предприятий пищевой промышленности

Тема 5. Формирование плана по труду

Тема 6. Планирование текущих расходов предприятий пищевой промышленности

Тема 7. Планирование операционной прибыли предприятий пищевой промышленности

СМЫСЛОВЫЙ МОДУЛЬ 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Тема 8. Управление предприятиями пищевой промышленности

Тема 9. Оценка эффективности капитальных вложений

Тема 10. Оценка рисков и методы их снижения.

Форма промежуточной аттестации:

ЭКЗАМЕН

(зачет, экзамен)

Разработчик:

Рославцева Елена Александровна, к.э.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

Заведующий кафедрой сервиса и гостиничного дела

Дегтярева Яна Владимировна, к.э.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)