Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449[illegible]8bfce392f7224a676a271b2

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 ТУРИЗМА



УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.24 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Укрупненная группа
направлений подготовки _19.00.00 Промышленная_экология и биотехнологии_
Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата____
Направление подготовки___19.03.04 Технология продукции и организация_____
_____общественного питания _____
Профиль _____-_-_____
Факультет _____ ресторанно-гостиничного бизнеса_____
Курс, форма обучения:

очная форма обучения, 2 курс
заочная форма обучения, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Экономика предприятий ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Палий Наталия Сергеевна, доцент кафедры туризма, кандидат экономических наук, доцент.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры туризма
Протокол от 03.02.2026 г. № 20
Зав. кафедрой _____ д-р. экон. наук, проф. Ангелина И.А.

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета
ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ И.В. Кощавка
«24» февраля 2026 г.

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от 25.03. 2026 г. № 8
Председатель_____ Л.В. Крылова

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Количество зачетных единиц -3,0</td><td>Укрупненная группа

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1
Смысловых модулей – 2
Общее количество

часов – 108</td><td rowspan="3">Профиль: _____-_____</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td>Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных -3,0 ч.

самостоятельной работы обучающегося –4,5 ч.</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>5-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>__ час.</td><td>__ час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>72 час.</td><td>96 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>2 ТМК</td><td>2 ТМК, АПР</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36/72;

для заочной формы обучения – 12/96.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

профессиональная подготовка обучающихся в области развития форм и методов эффективного ведения бизнеса, получение комплексных знаний о закономерностях функционирования предприятия ресторанного хозяйства как хозяйственной системы.

Задачи дисциплины:

овладение экономической терминологией, изучение основных принципов экономической деятельности предприятий ресторанного хозяйства; формирование навыков оценки экономических явлений, уровня и динамики изменения экономических показателей с позиции рационализации хозяйственной деятельности предприятия; изучение особенностей формирования материальных и финансовых ресурсов, организации производства и сбыта продукции, развития инновационной и инвестиционной деятельности, оптимизации финансовых результатов предприятия; овладение методами анализа и планирования деятельности предприятия.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.24 Экономика предприятий ресторанного хозяйства относится к части ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений.

Необходимыми требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовностям бакалавров при освоении данной дисциплины и приобретенными в результате освоения предшествующих дисциплин являются:

- представление об экономических законах.

-владение основами экономических знаний,

- умение рассчитывать экономические показатели.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: Менеджмент, Высшая математика, Экономическая теория. Экономика, Основы научных исследований.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких дисциплин: Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве, Стандартизация, метрология, сертификация.

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**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1$_{УК-10}$ Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач.

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
	ИДК-2$_{УК-10}$ Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности. ИДК-3$_{УК-10}$ Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.
ПК-3. Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	ИДК-1$_{ПК-3}$ Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства. ИДК-2$_{ПК-3}$ Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности. ИДК-3$_{ПК-3}$ Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: ключевые аспекты экономики предприятия, организации и эффективности бизнес-структур, терминологию курса, причинно-следственные связи экономических отношений, принципы эффективной хозяйственной деятельности.
уметь: рассчитывать и анализировать экономические показатели; строить умозаключения, прогнозы развития направлений деятельности предприятия; формировать планы и стратегии развития предприятия ресторанного хозяйства, обрабатывать внешнюю и внутреннюю экономическую информацию; применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности; использовать основные положения и методы экономической науки при решении профессиональных задач
владеть: пониманием основных закономерностей функционирования экономики; основами экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач; основными приемами экономического анализа и планирования; методами самоорганизации и саморазвития.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Ресторанное хозяйство: специфика отрасли, производства и продвижения продукции.
Тема 1. Место и роль ресторанного хозяйства на потребительском рынке.
Тема 2. Продукция и товарообращение предприятий ресторанного хозяйства.
Тема 3. Товарно-инновационная политика та ценообразование.
Тема 4. Принципы формирования и эффективность закупочной политики предприятия.
Смысловой модуль 2. Ресурсное обеспечение и эффективность деятельности предприятия.
Тема 5. Основные фонды ресторанного хозяйства.
Тема 6. Производительность работы и материальное стимулирование рабочих ресторанного хозяйства.
Тема 7. Финансовые ресурсы предприятий ресторанного хозяйства.
Тема 8. Расходы предприятий ресторанного хозяйства.
Тема 9. Формирование финансовых результатов.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Экономика предприятий ресторанного хозяйства												
Смысловой модуль 1. Ресторанное хозяйство: специфика отрасли, производства и продвижения продукции												
Тема1.Место и роль ресторанного хозяйства на потребительском рынке.	12	2	4	-	6	-	12	1	1	-	-	10
Тема 2. Продукция и товарооборот предприятий ресторанного хозяйства.	12	2	4	-	6	-	12	1	1	-	-	10
Тема 3. Товарно-инновационная политика и ценообразование.	12	2	4	-	6	-	11	0,5	0,5	-	-	10
Тема 4. Принципы формирования и эффективность закупочной политики предприятия.	12	2	4	-	6	-	11	0,5	0,5	-	-	10
Итого по смысловому модулю 1	48	8	16	0	24	0	46	3	3	0	0	40
Смысловой модуль 2. Ресурсное обеспечение и эффективность деятельности предприятия												
Тема 5. Основные фонды ресторанного хозяйства.	12	2	4	-	6	-	12	1	1	-	-	10
Тема 6. Производительность работы и материальное стимулирование работников ресторанного хозяйства.	12	2	4	-	6	-	11	0,5	0,5	-	-	10
Тема 7. Финансовые ресурсы предприятий ресторанного хозяйства.	10	2	2	-	6	-	11	0,5	0,5	-	-	10
Тема 8. Расходы предприятий ресторанного хозяйства.	9	1	2	-	6	-	11	0,5	0,5	-	-	10
Тема 9. Формирование финансовых результатов.	15,95	1	2	-	12,95	-	13,85	0,5	0,5	-	-	12,85
Итого по смысловому модулю 2	58,95	8	14	0	36,95	-	58,85	3	3	0	52,85	-
Всего по смысловым модулям	106,95	16	30	0	60,95	-	104,85	6	6	0	92,85	-
Катт	0,8				0,8	-	0,9					0,9
СРэк	0					-	0					
ИК	0					-	0					
КЭ	0					-	0					
Каттэк	0,25				0,25	-	0,25					0,25
Контроль	0					-	2					2
Всего часов	108	16	30	0	1,05	60,95	108	6	6	0	92,85	3,15

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.

№ п/п	Название	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Тема1. Место и роль ресторанного хозяйства на потребительском рынке	1	1
2.	Тема 2. Продукция и товарооборот предприятий ресторанного хозяйства	2	1
3.	Тема 3. Товарно-инновационная политика и ценообразование	1	0,5
4.	Тема 4. Принципы формирования и эффективность закупочной политики предприятия	2	0,5
5.	Тема 5. Основные фонды ресторанного хозяйства	1	1
6.	Тема 6. Производительность работы и материальное стимулирование работников ресторанного хозяйства	1	0,5
7.	Тема 7. Финансовые ресурсы предприятий ресторанного хозяйства	1	0,5
8.	Тема 8. Расходы предприятий ресторанного хозяйства	1	0,5
9.	Тема 9. Формирование финансовых результатов	2	0,5
	Всего:	30	6

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

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

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Тема1. Место и роль ресторанного хозяйства на потребительском рынке	6	10
2.	Тема 2. Продукция и товарооборот предприятий ресторанного хозяйства	6	10
3.	Тема 3. Товарно-инновационная политика и ценообразование	6	10
4.	Тема 4. Принципы формирования и эффективность закупочной политики предприятия	6	10
5.	Тема 5. Основные фонды ресторанного хозяйства	6	10
6.	Тема 6. Производительность работы и материальное стимулирование работников ресторанного хозяйства	6	10
7.	Тема 7. Финансовые ресурсы предприятий ресторанного хозяйства	6	10
8.	Тема 8. Расходы предприятий ресторанного хозяйства	6	10

9.	Тема 9. Формирование финансовых результатов	12,95	12,85
	Всего:	**60,95**	**92,85**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

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

В ходе реализации дисциплины используются такие 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;

− 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;

− зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их 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;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной 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 лиц 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, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-9)	2	18
- тестирование (темы 1-9)	2	18
- контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2)	32	64
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

[1] в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-9)	2	18
- тестирование (темы 1-9)	2	18
- контрольная работа	32	34
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ

1. Функции предприятий ресторанного хозяйства.
2. Социально-экономическое значение ресторанного хозяйства.
3. Ресторанное хозяйство в системе отраслевых комплексов.
4. Понятие эффективности хозяйственной деятельности предприятий ресторанного хозяйства.
5. Понятие продукции и товарооборота.
6. Анализ товарооборота и выпуска продукции.
7. Анализ производственной мощности и пропускной способности предприятия.
8. Обоснование производственной программы и товарооборота предприятий питания.
9. Направления товарно-инновационной политики предприятий ресторанного хозяйства.
10. Определение общего объема спроса населения.
11. Инновации в ресторанном хозяйстве.
12. Факторы формирования товарно-групповой структуры спроса на кулинарную продукцию и услуги.
13. Экономическая сущность и функции цены.
14. Структурные элементы цены и их характеристика.
15. Виды цен.
16. Стратегия и тактика ценообразования на продукцию ресторанного хозяйства.
17. Методы ценообразования на продукцию ресторанного хозяйства.
18. Понятие оптимальной величины закупки.

19. Назначение товарных запасов, их виды.
20. Методика планирования текущих товарных запасов.
21. Стоимостная оценка основных фондов.
22. Показатели состояния и использования основных средств
23. Амортизация основных фондов.
24. Управление товарными запасами.
25. Амортизационная политика предприятия.
26. Показатели состояния и эффективности использования основных фондов.
27. Воспроизводство основных фондов.
28. Характеристика показателей по труду.
29. Производительность труда работников ресторанного хозяйства.
30. Планирование численности работников предприятий ресторанного хозяйства.
31. Организация заработной платы.
32. Факторы, влияющие на производительность труда.
33. Сущность оплаты труда и факторы, воздействующие на нее.
34. Экономическая сущность оборотных средств предприятия, их классификация.
35. Персонал предприятия и его характеристика.
36. Организация и нормирование труда на предприятии.
37. Современное регулирование оплаты труда.
38. Планирование потребности предприятия в персонале.
39. Роль финансовых ресурсов в формировании основных производственных фондов.
40. Роль финансовых ресурсов в формировании оборотных производственных фондов.
41. Методологические основы оценки экономической эффективности инвестиций.
42. Экономическая природа расходов.
43. Анализ расходов ресторанного хозяйства.
44. Методика расчетов расходов предприятия.
45. Доходы и предпринимательский риск в деятельности предприятия.
46. Анализ и планирование доходов предприятия.
47. Прибыль, ее значение для предприятия.
48. Факторы, влияющие на уровень производительности труда, резервы роста.
49. Анализ и планирование прибыли предприятия.
50. Оценка финансового состояния предприятия.
51. Задачи финансового планирования.
52. Планирование потребности в оборотных средствах предприятий ресторанного хозяйства.
53. Ресторанная диверсификация: преимущества и риски.
54. Планирование прибыли на предприятиях ресторанного хозяйства.
55. Развитие ресторанного хозяйства в регионе и мире.
56. Подготовка кадров на предприятиях ресторанного хозяйства.
57. Место и роль ресторанного хозяйства в гостиничных комплексах.
58. Опыт транснациональных ресторанных сетей.
59. Инфраструктура ресторанного хозяйства.
60. Региональные особенности развития ресторанного хозяйства.
61. Основные показатели эффективности деятельности предприятия.
62. Глобализация индустрии гостеприимства.
63. Совершенствование ресторанного сервиса.
64. Бюджетирование в деятельности предприятия.
65. Финансовая устойчивость и пути ее оптимизации.
66. Финансовый анализ деятельности предприятия.
67. Формирование доходов предприятия.
68. Понятие инвестиций, их виды и характеристика.
69. Пути повышения рентабельности деятельности предприятия.
70. Факторы, влияющие на формирование прибыли предприятия.

71. Классификация и виды прибыли.
72. Методы планирования прибыли и рентабельности.
73. Оценка финансово-экономического состояния и эффективности деятельности предприятия.
74. Оценка эффективности капитальных вложений предприятия.
75. Определение финансового результата деятельности предприятия.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1				**Смысловой модуль №2**					
Т1	**Т2**	**Т3**	**Т4**	**Т5**	**Т6**	**Т7**	**Т8**	**Т9**	
4	4	4	36	4	4	4	4	36	100

Т1, Т2, Т3, Т4, – темы смыслового модуля №1.

Т5, Т6, Т7, Т8, Т9 – темы смыслового модуля №2.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	«зачтено»
75-89	«зачтено»
60-74	«зачтено»
менее 60	«не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов направления подготовки Технология продукции общественного питания, очной и заочной форм обучения / Н. С. Палий. ─ Москва; Берлин : Директ-Медиа, 2021. ─ Локальная компьютерная сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 462 с. - ISBN 978-5-394-05336-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2085961 (дата обращения: 16.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2025. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.12737/7170. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2191361 (дата обращения: 16.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

2. Мартынов, К. В. Адаптивная гибридная модель интеграции сервисов доставки для независимых ресторанов : монография / К.В. Мартынов. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 107 с. — DOI 10.12737/2227944. - ISBN 978-5-16-114358-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2227944 (дата обращения: 16.02.2026)

3. Сафронова, Н. Б. Сяглова, Ю. В. Управление бизнесом в условиях цифровой экономики : учебник / Ю. В. Сяглова, Н. Б. Сафронова, Т. П. Маслевич. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. - 320 с. - ISBN 978-5-394-05804-2. - Текст : электронный. - URL:

https://znanium.ru/catalog/product/2161341 (дата обращения: 16.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

4. Управление продажами : учебник / под общ. ред. С. В. Земляк. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 300 с. - ISBN 978-5-16-021380-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2223346 (дата обращения: 16.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

5. Строев, В. В. Экономика организации (предприятия) : учебник для вузов / В. В. Строев, М. Д. Магомедов, Е. Ю. Алексейчева. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2025. - 370 с. – ISBN 978-5-394-06246-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2227391 (дата обращения: 16.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

6. Грибов, В. Д. Экономика предприятия : учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2023. — 448 с. - ISBN 978-5-906923-73-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1904580 (дата обращения: 16.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

Учебно-методические издания:

1. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : методические рекомендации для аудиторной и самостоятельной работы, средства диагностики знаний для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, очной и заочной форм обучения / Н. С. Палий; Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса, Кафедра туризма, Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Государственная организация высшего профессионального образования "Донецкий Национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского" . ─ Донецк: ДонНУЭТ, 2020. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Текст]: оценочные материалы – Донецк: [ДонНУЭТ], 2026. – Учебно-методический комплекс дисциплины

3. Экономика предприятий ресторанного хозяйства: Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://distant.donnuet.education/.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. 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.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа :

https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : https://bz-plus.ru. – Загл. с экрана.

10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 3534 (для проведения занятий лекционного типа): рабочие места обучающихся – 36; рабочее место преподавателя; рабочие места обучающихся; стационарная доска; проектор мультимедийный; проекционный экран.

2. Учебная аудитория № 3431 (для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации): рабочие места обучающихся – 74; рабочее место преподавателя; рабочие места обучающихся; стационарная доска.

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	**2**	**3**	**4**	**5**
Палий Наталья Сергеевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, экономика предприятия, экономист, диплом кандидата экономических наук ДК № 040229 Диплом о профессиональной переподготовке №ПП 0001264 от 29.11.2024 г., «Российское гостеприимство : технология и	1. Удостоверение о повышении квалификации №0524-МН/23 от 27.07.2023г., «Организация экскурсионной деятельности в рамках научно-популярного туризма, 72 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный университет туризма и сервиса», дп. Черкизово. 2. Сертификат № 000367 от 04.11.2023 г., стажировка по направлению: учебно-воспитательная деятельность, 36 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Российский государственный политехнический университет (НПИ) имени М.И. Платова», г. Новочеркасск. 3. Удостоверение о повышении квалификации ПК №0000959 от 08.12.2023 г., «Мастер-планирование туристских дестинаций», 72 часа, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург. 4. Удостоверение о повышении квалификации ПК №0000003 от 08.12.2023 г., «Обучение преподавателей вузов и сузов: Содержание и методика преподавания в сфере туризма», 72 часа, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г.Санкт-Петербург. 5. Удостоверение о повышении квалификации №862414405011 от 26.02.2024 г., «Цифровая трансформация управления персоналом в организации», 16 часов, Бюджетное

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	**2**	**3**	**4**	**5**
			организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург. Диплом о профессиональной переподготовке №045000000273 от 31.10.2025 г., «Организация туроператорской и турагентской деятельности», 366 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный университет туризма и сервиса», дп. Черкизово.	учреждение высшего образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский государственный университет», г. Сургут. 6. Удостоверение о повышении квалификации №0918-ФРЦ/24 от 21.05.2024г., «Маркетинговая стратегия гостиниц», 72 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный университет туризма и сервиса», дп. Черкизово. 7. Удостоверение о повышении квалификации №4546 от 20.10.2024г. по программе «Подготовка экспертов, привлекаемых к аккредитационной экспертизе (для экспертов и претендентов в эксперты)», 24 часа, Федеральное государственное бюджетное учреждение «Национальное аккредитационное агентство в сфере образования», г. Москва. 8. Удостоверение о повышении квалификации ПК №0003715 от 29.11.2024 г., «Инновационный маркетинг и менеджмент в туризме и гостеприимстве», 144 часа, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г.Санкт-Петербург,. 9. Удостоверение о повышении квалификации №7220240339490 от 30.11.2024 г., «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», 18 часов, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский государственный университет», г. Тюмень. 10. Удостоверение о повышении квалификации № 0005592 от 26.04.2025 г., «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международный турпродуктов», 108 часов, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург. 11. Удостоверение о повышении квалификации №773401178745 от 30.06.2025, «Организационно-управленческие и организационно-методические основы инклюзивного высшего образования», 72 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Государственный университет управления», г. Москва. 12. Удостоверение о повышении квалификации №0008177 от 02.06.2025 г., «Разработка международного туристического продукта региона в контексте развития приоритетных видов туризма на основе анализа ресурсной базы региона (Санкт-Петербург, научно-популярный туризм)», 36 часов, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург. 13. Удостоверение о повышении квалификации №524824038552 от 27.11.2025 г., «Документационное обеспечение управления в вузе», 72 часа, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского», г. Нижний Новгород. 14. Сертификат о повышении квалификации №137467 от 06.12.25 г., «Курс малого бизнеса», 138 часов, Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Академия ПСБ», г. Москва.