Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:56:23
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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.03 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Укрупненная группа направлений подготовки _____43.00.00 Сервис и туризм__
Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки_____43.03.03 Гостиничное дело_____
Профиль _____Гостинично-ресторанное дело_____
Факультет _____ ресторанно-гостиничного бизнеса_____
Курс, форма обучения:

очная форма обучения, 4 курс
заочная форма обучения, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю: Гостинично-ресторанное дело, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик:
Палий Наталья 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, направление подготовки, 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="2">Количество зачетных единиц -3,0</td><td>Укрупненная группа

43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело</td></tr>
<tr><td>Модулей -1</td><td rowspan="4">Профиль:

Гостинично-ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 3</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов -108 часов</td><td>7-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных -3,0 ч.

самостоятельной работы обучающегося –3,75 ч.</td><td rowspan="11">Программа высшего образования - программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>60 час.</td><td>94час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>ЗТМК</td><td>ЗТМК</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Экзамен</td><td>Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 48/60;

для заочной формы обучения – 16/92.

2.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков по основам предпринимательской деятельности в гостинично-ресторанном хозяйстве.

Задачи дисциплины:
изучение основных видов и форм предпринимательской деятельности; исследование принципов организации, функционирования предпринимательских структур; проведение анализа бизнес-процессов; изучение особенностей субъектов и объектов предпринимательской деятельности; изучение предпринимательских связей; мониторинг экономической информации, разработка предпринимательской идеи и стратегии ее внедрения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.03 Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело).

.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: Экономическая теория, Экономика предприятия, Микроэкономика.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких дисциплин: Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле, Внешнеэкономическая деятельность, Экономика и организация предприятий индустрии гостеприимства.

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*
ПК-2. Способен эффективно управлять ресурсами и процессами в гостинично-ресторанном хозяйстве, обеспечивая устойчивый рост и развитие бизнеса	ИДК-1$_{ПК-2}$ Создает и адаптирует бизнес-модели для гостиничных и ресторанных предприятий, учитывая рыночные условия и потребности клиентов ИДК-2$_{ПК-2}$ Проводит анализ результатов хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает планы и бюджеты, составляет отчетность, прогнозируя доходы и расходы, потребность в ресурсах для предприятий индустрии гостеприимства

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные формы предпринимательской деятельности, ключевые аспекты предпринимательства в сфере гостинично-ресторанного хозяйства, нормативную-правовую базу предпринимательства, теоретические подходы формированию стратегии и тактики бизнеса.

уметь: рассчитывать и анализировать основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания; планировать деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг; обосновывать принятие решений при ведении профессиональной деятельности; проводить сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений; составлять сметы гостинично-ресторанных услуг; проводить оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений; генерировать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

владеть: инструментами анализа и планирования деятельности предприятия; понятийным

аппаратом бизнес-аналитики; современными методами сбора, обработки и анализа процессов и явлений в современной экономике; навыками систематизации и оценки различных явлений и закономерностей в сфере бизнеса; приемами обсуждения обучающимися проблем предпринимательства в традиционной и креативной формах; навыками самостоятельной работы, самоорганизации.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 СУЩНОСТЬ, ВИДЫ И УСЛОВИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Тема 1. Сущность и особенности предпринимательства.

Тема 2. Виды предпринимательской деятельности.

Тема 3. Условия предпринимательской деятельности.

Смысловой модуль 2 СУБЪЕКТЫ И ОБЪЕКТЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Тема 4. Субъекты предпринимательской деятельности.

Тема 5. Объекты предпринимательской деятельности.

Смысловой модуль 3 ОРГАНИЗАЦИЯ И ФОРМЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Тема 6. Организация и развитие собственного бизнеса.

Тема 7. Формы партнерства в предпринимательстве.

Тема 8. Предпринимательский риск и предпринимательский успех.

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. Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве												
Смысловой модуль 1 СУЩНОСТЬ, ВИДЫ И УСЛОВИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ												
Тема 1. Сущность и особенности предпринимательства	10	2	4	-	4	-	12	1	1	-	10	-
Тема 2. Виды предпринимательской деятельности	10	2	4	-	4	-	12	1	1	-	10	-
Тема 3. Условия предпринимательской деятельности	10	2	4	-	4	-	12	1	1	-	10	-
Всего по модулю 1	30	6	12	0	12	0	36	3	3	0	30	0
Смысловой модуль 2 СУБЪЕКТЫ И ОБЪЕКТЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ												
Тема 4. Субъекты предпринимательской деятельности	10	2	4	-	4	-	12	1	1	-	10	-
Тема 5. Объект предпринимательской деятельности	10	2	4	-	4	-	12	1	1	-	10	-
Всего по модулю 2	20	4	8	0	8	0	24	2	2	0	20	0

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
Смысловой модуль 3 ОРГАНИЗАЦИЯ И ФОРМЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ												
Тема 6. Организация и развитие собственного бизнеса	10	2	4	-	4	-	12	1	1	-	10	-
Тема 7. Формы партнерства в предпринимательстве	10	2	4	-	4	-	12	1	1	-	10	-
Тема 8. Предпринимательский риск и предпринимательский успех	9,8	2	4	-	3,8	-	14,4	1	1	-	12,4	-
Всего по модулю 3	29,8	6	12	0	11,8	0	38,4	3	3	0	32,4	0
Всего часов	**79,8**	**16**	**32**	**0**	**31,8**	**0**	**98,4**	**8**	**8**	**0**	**82,4**	**0**
Катт	0,8					0,8	1,2					1,2
СРэк	0						0					
ИК	0						0					
КЭ	0						0					
Каттэк	0,4					0,4	0,4					0,4
Контроль	27					27	8					8
Всего часов	108	16	32	0	31,8	28,2	108	8	8	0	82,4	9,6

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.	Тема 1. Сущность и особенности предпринимательства.	4	1
2.	Тема 2. Виды предпринимательской деятельности.	4	1
3.	Тема 3. Условия предпринимательской деятельности.	4	1
4.	Тема 4. Субъекты предпринимательской деятельности	4	1
5.	Тема 5. Объект предпринимательской деятельности.	4	1
6.	Тема 6. Организация и развитие собственного бизнеса.	4	1
7.	Тема 7. Формы партнерства в предпринимательстве.	4	1
8.	Тема 8. Предпринимательский риск и предпринимательский успех.	4	1
	Всего:	32	8

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.	Тема 1. Сущность и особенности предпринимательства.	4	10
2.	Тема 2. Виды предпринимательской деятельности.	4	10
3.	Тема 3. Условия предпринимательской деятельности.	4	10
4.	Тема 4. Субъекты предпринимательской деятельности	4	10
5.	Тема 5. Объект предпринимательской деятельности.	4	10
6.	Тема 6. Организация и развитие собственного бизнеса.	4	10
7.	Тема 7. Формы партнерства в предпринимательстве.	4	10
8.	Тема 8. Предпринимательский риск и предпринимательский успех.	3,8	12,4
	Всего:	**31,8**	**82,4**

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 1-8)	1	8
- тестирование (темы 1-8)	1	8
- контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2,3)	8	24
Промежуточная аттестация	экзамен	60
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 1-8)	2	16
- тестирование (темы 1-8)	2	16
- контрольная работа	8	8
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Мировой опыт и современные тенденции в сфере предпринимательства.
2. Характеристика производственного предпринимательства.
3. Направления предпринимательской деятельности.

4. Особенности современного предпринимательства.
5. Понятие и содержание предпринимательства.
6. Цели, функции и основные категории предпринимательства.
7. Принципы предпринимательской деятельности на современном этапе развития экономики.
8. История развития предпринимательства.
9. Типология предпринимательства.
10. Классификация основных видов предпринимательства.
11. Посредническое и финансово-кредитное предпринимательство.
12. Характеристика субъектов предпринимательской деятельности.
13. Система мотивов развития предпринимательства.
14. Сущность предпринимательской среды, ее влияние на развитие предпринимательства.
15. Характеристика внешней и внутренней предпринимательской среды.
16. Рынок как предпринимательская среда.
17. Характеристика организационно-правовых форм предпринимательской деятельности.
18. Хозяйственные товарищества: их основные виды, характеристика, особенности.
19. Сущность малого предпринимательства.
20. Роль малого предпринимательства в современной экономике.
21. Основные этапы создания собственного бизнеса.
22. Источники предпринимательских идей и методы их отбора.
23. Источники средств для формирования уставного капитала при создании собственного дела
24. Характеристика учредительных документов.
25. Формы организации собственного дела: покупка готового бизнеса, использование лизинга, франчайзинга.
26. Порядок государственной регистрации нового предприятия.
27. Лицензирование предпринимательской деятельности.
28. Система отношений предпринимателей с партнерами
29. Сделки: виды, характеристика, порядок реализации.
30. Лизинг как форма предпринимательства.
31. Сущность франчайзинга и факторинга.
32. 42. Сущность предпринимательского риска.
33. Факторы возникновения предпринимательского риска.
34. Классификация видов предпринимательского риска .
35. Методы оценки предпринимательского риска.
36. Методы и способы минимизации предпринимательского риска.
37. Сущность культуры предпринимательства, ее основные элементы.
38. Деловая этика предпринимателей.
39. Ответственность предпринимателей, сущность, значение, формы.
40. Формы и методы государственного регулирования предпринимательской деятельности.
41. Меры государственной поддержки предпринимательской деятельности.
42. Логика предпринимательской деятельности.
43. Выдающиеся предприниматели
44. Виды профессиональной предпринимательской деятельности.
45. Формы производственной предпринимательской деятельности.
46. Посредническая предпринимательская деятельность.
47. Предпринимательство в финансовой сфере.
48. Предпринимательская идея и ее выбор.
49. Технология и средства производства как форма использования избранной технологии.
50. Предпринимательский капитал. Способы его формирования.
51. Личные качества предпринимателя.
52. Партнер как субъект предпринимательской деятельности.
53. Роль потребителя в процессе предпринимательской активности.
54. Наемный работник как участник производственного процесса.

55. Государство как субъект предпринимательской активности.
56. Понятие товара.
57. Цена товара.
58. Себестоимость и цена.
59. Жизненный цикл товара.
60. Предприятие как хозяйственный субъект.
61. Статус предпринимателя.
62. Индивидуальное предпринимательство.
63. Составляющие предпринимательского успеха.
64. Коммерческая информация как особый товар.
65. Предпринимательство как профессиональная деятельность.
66. Понятие юридического лица.
67. Создание предприятия.
68. Формирование начального капитала.
69. Определение экономической эффективности будущего производства.
70. Схема предпринимательских действий из реализации проекта.
71. Формы сотрудничества в предпринимательстве.
72. Формы сотрудничества в сфере товарообмена.
73. Формы соглашений в сфере торговли.
74. Формы сотрудничества в сфере финансовых отношений.
75. Риск, виды рисков.
76. Страхование рисков, его значение.
77. Бизнес-план и снижения производственного риска.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1			**Смысловой модуль 2**			**Смысловой модуль 3**		**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	**Т2**	**Т3**	**Т4**	**Т5**	**Т6**	**Т7**	**Т8**	40	60	100
2	**2**	**10**	**2**	**2**	**10**	**2**	**10**			

Т1…Т8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Палий, Н. С. Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве : учебное

пособие / Н. С. Палий. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/461255 (дата обращения: 13.02.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / О. Г. Каратаева, О. С. Большакова, Н. С. Яковчик [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 136 с. — ISBN 978-5-4497-4845-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/155920.html (дата обращения: 13.02.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная литература

1. Лапуста, М. Г. Предпринимательство : учебник / М. Г. Лапуста. — изд. испр. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 384 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019212-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2084148 (дата обращения: 13.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

2. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-811-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2169677 (дата обращения: 13.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

3. Василенко, Н. В. Экономика сферы услуг : учебник / Н.В. Василенко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 439 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/996072. - ISBN 978-5-16-014659-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1981647 (дата обращения: 13.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

4. Гукова, О. Н. Предпринимательство в сфере сервиса : учебное пособие / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 176 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-021417-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2223573 (дата обращения: 13.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

5. Основы предпринимательства: бизнес и инновации : учебно-методическое пособие / М.С. Шахова, Е.В. Груздева, Н.П. Иващенко [и др.] ; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Экономический факультет, Кафедра экономики инноваций. — Москва : Экономический факультет МГУ имени М.В. Ломоносова, 2025. — 276 с. — Интернет ресурсы свободного доступа. — URL: http://46.150.103.143:54041/megapro/Download/ToView/39396. — Режим доступа: Электронная библиотека ДОННУЭТ. — ISBN 978-5-907690-71-4. — Текст : электронный.

6. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / Н. И. Малых, Н. Г. Можаева. — Москва : Форум : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-745-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2102722 (дата обращения: 13.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

Учебно-методические издания:

1. Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве: методические рекомендации для проведения практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной форм обучения / Н.С. Палий ; Донецкий национальный университет экономики и торговли им.М.Туган-Барановского, Кафедра туризма . — Донецк : ДОННУЭТ, 2025. — 39 с. — Текст : электронный.

2. Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве [Текст]: оценочные материалы – Донецк: [ДонНУЭТ], 2026. – Учебно-методический комплекс дисциплины

3. Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве: Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://distant.donnuet.education/

16. 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 №7402 (для проведения занятий лекционного типа): рабочие места обучающихся – 84; рабочее место преподавателя; стационарная доска;

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 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	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 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

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**
			и турагентской деятельности», 366 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный университет туризма и сервиса», дп. Черкизово.	№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.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль Гостинично-ресторанное дело

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: основные формы предпринимательской деятельности, ключевые аспекты предпринимательства в сфере гостинично-ресторанного хозяйства, нормативно-правовую базу предпринимательства, теоретические подходы формированию стратегии и тактики бизнеса.

уметь: рассчитывать и анализировать основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания; планировать деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг; обосновывать принятие решений при ведении профессиональной деятельности; проводить сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений; составлять сметы гостинично-ресторанных услуг; проводить оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений; генерировать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

владеть: инструментами анализа и планирования деятельности предприятия; понятийным аппаратом бизнес-аналитики; современными методами сбора, обработки и анализа процессов и явлений в современной экономике; навыками систематизации и оценки различных явлений и закономерностей в сфере бизнеса; приемами обсуждения обучающимися проблем предпринимательства в традиционной и креативной формах; навыками самостоятельной работы, самоорганизации.

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
1	*2*
ПК-2. Способен эффективно управлять ресурсами и процессами в гостинично-ресторанном хозяйстве, обеспечивая устойчивый рост и развитие бизнеса	ИДК-1$_{ПК-2}$ Создает и адаптирует бизнес-модели для гостиничных и ресторанных предприятий, учитывая рыночные условия и потребности клиентов ИДК-2$_{ПК-2}$ Проводит анализ результатов хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает планы и бюджеты, составляет отчетность, прогнозируя доходы и расходы, потребность в ресурсах для предприятий индустрии гостеприимства

Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Сущность, виды и условия предпринимательской деятельности

Тема 1. Сущность и особенности предпринимательства.

Тема 2. Виды предпринимательской деятельности.

Тема 3. Условия предпринимательской деятельности.

Смысловой модуль 2. Субъекты и объекты предпринимательской деятельности

Тема 4. Субъекты предпринимательской деятельности.

Тема 5. Объекты предпринимательской деятельности.

Смысловой модуль 3. Организация и формы предпринимательской деятельности

Тема 6. Организация и развитие собственного бизнеса.

Тема 7. Формы партнерства в предпринимательстве.

Тема 8. Предпринимательский риск и предпринимательский успех.

Форма промежуточной аттестации: _____экзамен_____

Разработчик:
Палий Н.С., канд. экон. наук, доцент



Заведующий кафедрой:
Ангелина И.А., д-р экон. наук, профессор

