

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 14:47:20
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
"27" 10 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.24 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Укрупненная группа

направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

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

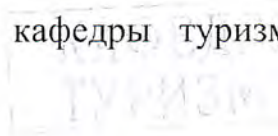
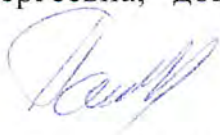
Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины "Экономика предприятий ресторанного хозяйства" для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технологии продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

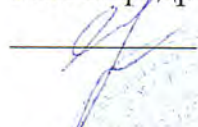
- в 2025 г.- для очной формы обучения;
- в 2025 г.- для заочной формы обучения.

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



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры туризма
Протокол № от «18» февраля 2025 г.

Зав. кафедрой туризма

 И.А. Ангелина

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

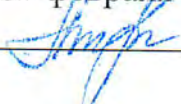
 И.В. Кошавка

Дата «18» февраля 2025 г.

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол № 7 от «26» февраля 2025 года

Председатель  Л.В. Крылова

© Палий Н.С., 2025

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц -3,0	Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей – 1	Профиль: _____ - _____	Год подготовки:	
Смысловых модулей – 2		2-й	4-й
Общее количество часов – 108		Семестр:	
		5-й	9-й
		Лекции	
	16 час.	6 час.	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных -3,0 ч. самостоятельной работы обучающегося –4,5 ч.	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		30 час.	6 час.
		Лабораторные работы	
		_____ час.	_____ час.
		Самостоятельная работа	
		72 час.	96 час.
		Индивидуальные задания:	
		2 ТМК	2 ТМК, АПР
		Форма промежуточной аттестации:	
Зачет с оценкой	Зачет с оценкой		

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.24 Экономика предприятий ресторанного хозяйства относится к базовой части ОПОП ВО.

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

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

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

В результате освоения изучения учебной 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>
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. 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ 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 товарооборот 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
1	2	л	п	лаб	инд	СРС	8	л	п	лаб	инд	СРС
Модуль 1. Экономика предприятий ресторанного хозяйства												
Смысловой модуль 1. Ресторанное хозяйство: специфика отрасли, производства и продвижения продукции												
Тема 1. 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	0	24	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

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
1	2	л	п	лаб	инд	СРС	8	л	п	лаб	инд	СРС
3	4	5	6	7	9	10	11	12	13			
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	0	36,95	58,85	3	3	0	0	52,85
Всего по смысловым модулям	106,95	16	30	0	0	60,95	104,85	6	6	0	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	3,15	92,85

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные занятия;

5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Тема 1. 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

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

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

1.	Тема 1. 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. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной 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;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация 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.

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.

10. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК) и контрольной работы

Смысловой модуль 1. Ресторанное хозяйство: специфика отрасли, производства и продвижения продукции

1. Роль и место ресторанного хозяйства на потребительском рынке.
2. Функции ресторанного хозяйства.
3. Социально-экономическое значение ресторанного хозяйства.
4. Ресторанное хозяйство в системе отраслевых комплексов.
5. Понятие эффективности хозяйственной деятельности предприятий ресторанного хозяйства.
6. Понятие продукции и товарооборота.
7. Анализ товарооборота и выпуска продукции.
8. Анализ производственной мощности и пропускной способности предприятия.
9. Обоснование производственной программы и товарооборота предприятий питания.
10. Направления товарно-инновационной политики предприятий ресторанного хозяйства.
11. Определение общего объема спроса населения.
12. Факторы формирования структуры спроса на кулинарную продукцию и услуги.
13. Общая схема ценообразования.
14. Ценообразование на продукцию ресторанного хозяйства.
15. Понятие оптимальной величины закупки.
16. Назначение товарных запасов, их виды.
17. Методика планирования текущих товарных запасов.
18. Стимулирование сбыта продукции ресторанного хозяйства.
19. Ресторанный бизнес: инновационный аспект.
20. Преимущества централизации управления в ресторанных сетях.
21. Развитие франчайзинга в ресторанном хозяйстве.
22. Гостиничный бизнес в регионе: состояние и перспективы развития.
23. Региональные особенности развития ресторанного хозяйства.
24. Актуальные проблемы школьного питания в регионе.
25. Организация питания студентов.
26. Организация рабочего питания.
27. Развитие корпоративных форм организации питания.
28. Зарубежный опыт развития франчайзинга в ресторанном хозяйстве.
29. Ресторанная диверсификация: преимущества и риски.
30. Место и роль ресторанного хозяйства в гостиничных комплексах.
31. Опыт транснациональных ресторанных сетей.
32. Инфраструктура ресторанного хозяйства.
33. Региональные особенности развития ресторанного хозяйства.
34. Основные показатели эффективности деятельности предприятия.
35. Глобализация индустрии гостеприимства.
36. Социализация ресторанного хозяйства. Совершенствование ресторанного сервиса.
37. Организация материально-технического обеспечения предприятий ресторанного хозяйства.
38. Исследование рынка общедоступных предприятий ресторанного хозяйства.
39. Региональные особенности развития ресторанного хозяйства.
40. Научная организация работы и материальное стимулирование работников.
41. Малые предприятия на рынке кулинарной продукции.

Смысловой модуль 2. Ресурсное обеспечение и эффективность деятельности предприятия

42. Подготовка кадров на предприятиях ресторанного хозяйства.
43. Стоимостная оценка основных фондов.
44. Амортизация основных фондов.
45. Показатели состояния и эффективности использования основных фондов.
46. Воспроизводство основных фондов.
47. Характеристика показателей по труду.
48. Производительность труда работников ресторанного хозяйства.
49. Планирование численности персонала.
50. Организация заработной платы.
51. Роль финансовых ресурсов в формировании основных производственных фондов.
52. Роль финансовых ресурсов в формировании оборотных средств.
53. Пути повышения эффективности использования оборотных средств предприятий ресторанного хозяйства.
54. Планирование прибыли на предприятиях ресторанного хозяйства.
55. Проблема повышения производительности труда на предприятиях ресторанного хозяйства.
56. Методологические основы оценки экономической эффективности инвестиций.
57. Экономическая природа расходов.
58. Анализ расходов ресторанного хозяйства.
59. Методика планирования расходов предприятия.
60. Доходы и предпринимательский риск в деятельности предприятия.
61. Анализ и планирование прибыли.
62. Прибыль, ее значение для предприятия.
63. Анализ и планирование прибыли предприятия.
64. Оценка финансового состояния.
65. Задачи финансового планирования.
66. Планирование потребности в оборотных средствах предприятий ресторанного хозяйства.
67. Организация заработной платы на предприятиях ресторанного хозяйства.
68. Проблема мотивации труда в управлении ресторанным бизнесом.
69. Повышение квалификации персонала на предприятиях ресторанного хозяйства.
70. Влияние инновационных технологий на финансовое состояние предприятий.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Комплект учебно-методических материалов для обеспечения рабочей программы включает:

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. 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.

3. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Текст]: оценочные материалы — Донецк: [ДонНУЭТ], 2024. — Учебно-методический комплекс дисциплины

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

13. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-9)	1	9
- тестирование (темы 1-9)	1	9
- контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2)	11	22
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-9)	1	9
- тестирование (темы 1-9)	1	9
- контрольная работа	22	22
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Функции 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. Основны
62. е показатели эффективности деятельности предприятия.
63. Глобализация индустрии гостеприимства.
64. Совершенствование ресторанного сервиса.
65. Бюджетирование в деятельности предприятия.
66. Финансовая устойчивость и пути ее оптимизации.
67. Финансовый анализ деятельности предприятия.
68. Формирование доходов предприятия.
69. Понятие инвестиций, их виды и характеристика.
70. Пути повышения рентабельности деятельности предприятия.
71. Факторы, влияющие на формирование прибыли предприятия.
72. Классификация и виды прибыли.
73. Методы планирования прибыли и рентабельности.
74. Оценка финансово-экономического состояния и эффективности деятельности предприятия.
75. Оценка эффективности капитальных вложений предприятия.
76. Определение финансового результата деятельности предприятия.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									Сумма, балл
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль №2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	зачет
5	5	5	35	5	5	5	5	30	100

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

T5, T6, T7, T8, T9 – темы смыслового модуля №2.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

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

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

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 [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А.М. Фридман. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2017. — 463 с. — 978-5-394-02069-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60557.html>.

Дополнительная

1. Потапенко, А. В. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / А. В. Потапенко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 106 с. — ISBN 978-5-4377-0143-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/104452.html>.

2. Экономика: учебное пособие / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Р. А. Галиахметова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 370 с. — ISBN 978-5-4497-0762-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99375.html>.

Электронные ресурсы

1. Экономика: учебное пособие / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Р. А. Галиахметова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 370 с. — ISBN 978-5-

4497-0762-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99375.html>.

2. Экономика малого и среднего бизнеса : учебник для бакалавров / Е. И. Балалова, О. В. Баскакова, М. Ш. Мачабели, Т. В. Рудакова. — Москва : Дашков и К, 2021. — 294 с. — ISBN 978-5-394-03990-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/107835.html>.

3. Выгодчикова, И. Ю. Анализ и диагностика финансового состояния предприятия: учебное пособие / И. Ю. Выгодчикова. - Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 91 с. — ISBN 978-5-4497-0976-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/104668.html>.

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.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры туризма (проектор, ноутбук).

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	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 кафедры туризма, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, экономика предприятия, экономист, диплом кандидата экономических наук ДК № 040229 Диплом о профессиональной переподготовке №ПП 0001264 по программе «Российское гостеприимство : технология и организация выездного международного туризма в контексте приоритетных направлений», 14.10.2024-29.11.2024 г., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург, 252 ч.	1. Удостоверение о повышении квалификации №7824197961460 от 06.06.2023 г. по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Эффективные инструменты для вовлечения студентов для обучения на электронном курсе», 18.04.2023-06.06.2023 г., ЧПОУ «СПИДО ЛАНЬ», 18 часов, г. Санкт-Петербург. 2. Удостоверение о повышении квалификации №0524-МН/23 от 27.07.2023г. по программе «Организация экскурсионной деятельности в рамках научно-популярного туризма, 26.06.2023-17.07.2023 г., ФГБОУ ВО «РГУТИС», 72 часа, дп. Черкизово. 3. Сертификат № 0200631–0940, дистанционный курс «Управление групповой коммуникацией», Академия наставников Фонда «Сколково», 36 ч., 12.09-20.09.2023, г. Москва. 4. Сертификат № 000367 о прохождении стажировки по направлению: учебно-воспитательная деятельность, ФГБОУ ВО «ЮРГПУ (НПИ) имени М.И.Платова», 36 ч., 30.10-04.11.2023 г., г. Новочеркасск. 5. Удостоверение о повышении квалификации ПК №0000959 от 08.12.2023 г. по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Мастер-планирование туристских дестинаций», 01.12.-08.12.2023 г., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г.Санкт-Петербург. 6. Удостоверение о повышении квалификации ПК №0000003 от 08.12.2023 г. по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Обучение преподавателей вузов и сузов: Содержание и методика преподавания в сфере туризма», 27.11.-04.12.2023 г., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г.Санкт-Петербург, 72 ч. 7. Удостоверение о повышении квалификации №862414405011 от 26.02.2024 г. по дополнительной профессиональной программе «Цифровая трансформация управления персоналом в организации», 16 часов, 14.02.-16.02.2024 г., Сургутский государственный университет. 8. Удостоверение о повышении квалификации №862414404425 от 26.02.2024 г. по дополнительной профессиональной программе «Проектное и программно-целевое управление в государственном и муниципальном секторе», 16 часов, 14.02.-16.02.2024 г., Сургутский государственный университет. 9. Удостоверение о повышении квалификации №0918-ФРЦ/24 от 21.05.2024г. по программе «Маркетинговая стратегия гостиниц, 16.04.24-21.05.2024 г., ФГБОУ ВО «РГУТИС», 72 часа, дп. Черкизово. 10. Удостоверение о повышении квалификации №4546 от 20.10.2024г. по программе «Подготовка экспертов, привлекаемых к аккредитационной экспертизе (для экспертов и претендентов в эксперты)» 18.09.24-20.10.2024 г., ФГБУ «Росаккредагентство», 24 часа, г. Москва. 11. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005456 от 25.11.2024г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 28.10-06.11.2024 г., ФГБОУ ВО ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», г. Донецк, 36 ч. 12. Удостоверение о повышении квалификации ПК №0003715 от 29.11.2024 г. по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Инновационный маркетинг и менеджмент в туризме и гостеприимстве», 6.11.2024-29.11.2024 г., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства»

Фамилия, имя, отчества	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
				г.Санкт-Петербург, 144 ч. 13. Удостоверение о повышении квалификации №7220240339490 от 30.11.2024 г. по программе повышения квалификации «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», 25.11-30.11.2024 г., Тюменский государственный университет, г. Тюмень, 18 ч. 14. Удостоверение о повышении квалификации № 313900002138 от 18.04.2025 г. по дополнительной профессиональной программе «Интеллектуальный туризм», 17.04-18.04.2025г., ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», г. Белгород, 16 ч. 15. Удостоверение о повышении квалификации № 0005592 от 26.04.2025 г. по дополнительной профессиональной программе «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международных турпродуктов», 10.04-26.04.2025г., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург, 108 ч.