Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:25:43
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.25 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ

Укрупнённая группа
направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Образовательная программа
высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки – 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль - Технология мучных и кондитерских изделий
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс: 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 «Экономика и управление предприятий отрасли» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Нестерова Наталья Анатольевна, кандидат экономических наук, доцент кафедры туризма

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры туризма
Протокол от 03.02.2026 № 20

Зав. кафедрой туризма

_____ И.А. Ангелина

КАФЕДРА ТУРИЗМА

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
Дата 24.02.2026

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от « 25 » марта 2026 года № 8
Председатель_____ ___Л.В.Крылова___

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

1.**ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупнённой группы направлений подготовки, направление 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="2">Количество зачётных единиц –2</td><td>Укрупнённая группа направлений подготовки
<u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</u></td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплина обязательной части</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</u></td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль

Технология мучных и кондитерских изделий</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>2-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="14">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3,8;
самостоятельной работы обучающегося – 0,5</td><td>32 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="13">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>- час.</td><td>- час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>8,15 час.</td><td>59,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>3ТМК</td><td>3ТМК</td></tr>
<tr><td>3,3</td><td>3,6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет с оценкой</td><td>Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 62/ 8,15
для заочной формы обучения – 10 / 59,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

приобретение обучающимися комплексных знаний о принципах и закономерностях функционирования предприятия как хозяйственной системы, о методах планирования и управления деятельностью предприятия.

Задачи дисциплины:

овладение знаниями в области управления ресурсным потенциалом предприятий отрасли; принципов организации производственного процесса; организация финансово-экономической деятельности предприятия; получение навыков планирования деятельности и управления предприятием; изучение основ анализа и методов оценки эффективности; выработка управленческих решений в целях повышения эффективности.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Дисциплина Б1.В.25 Экономика и управление предприятий отрасли относится к блоку 1 «Дисциплины (модули). Обязательная часть» ОПОП ВО.

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

Дисциплина является основополагающей для изучения таких дисциплин: Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), 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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{ук-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ИДК-2$_{ук-1}$ Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи ИДК-4$_{УК-1}$ При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы ИДК-5$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

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 приёмами экономического анализа и планирования; методами самоорганизации и саморазвития.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Экономические основы предприятий отрасли

Тема 1. Основы функционирования рыночной экономики

Тема 2. Классификация отраслей народного хозяйства и промышленности

Тема 3. Производственная программа предприятия

Смысловой модуль 2. Экономические показатели предприятий отрасли

Тема 4. Основные производственные фонды предприятий

Тема 5. Оборотные средства предприятий

Тема 6. Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятии

Тема 7. Себестоимость продукции

Смысловой модуль 3. Основы управления предприятиями отрасли

Тема 8. Предприятие и его организационно-правовые формы

Тема 9. Производственная структура предприятия

Тема 10. Организация основного производства

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	п	лаб	ПР	СР		л	п	лаб	ПР	СР
Модуль 1. Экономика и управление предприятий отрасли												
Смысловой модуль 1. Экономические основы предприятий отрасли												
Тема 1. Основы функционирования рыночной экономики	7	3	3	-	-	1	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 2. Классификация отраслей народного хозяйства и промышленности	7	3	3	-	-	1	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 3. Производственная программа предприятия	9	4	4	-	-	1	7		1	-	-	6
Всего по смысловому модулю 1	***23***	***10***	***10***	-	-	***3***	***21***	***1***	***2***	-	-	***18***
Смысловой модуль 2. Экономические показатели предприятий отрасли												
Тема 4. Основные производственные фонды предприятий	7	3	3	-	-	1	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 5. Оборотные средства предприятий	6	3	2	-	-	1	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 6. Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятии	6,5	3	3	-	-	0,5	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 7. Себестоимость продукции	5,5	3	2	-	-	0,5	7	0,5	0,5	-	-	6
Всего по смысловому модулю 2	***25***	***12***	***10***	-	-	***3***	***28***	***2***	***2***	-	-	***24***
Смысловой модуль 3. Основы управления предприятиями отрасли												

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	ПР	СР		л	п	лаб	ПР	СР
Модуль 1. Экономика и управление предприятий отрасли												
Смысловой модуль 1. Экономические основы предприятий отрасли												
Тема 8. Предприятие и его организационно-правовые формы	7	3	3	-	-	1	6,5		0,5	-	-	6
Тема 9. Производственная структура предприятия	6,5	3	3	-	-	0,5	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 10. Организация основного производства	8,65	4	4	-	-	0,65	6,65	0,5	1	-	-	5,15
Всего по смысловому модулю 3	***22,15***	***10***	***10***	-	-	***2,15***	***20,15***	***1***	***2***	-	-	***17,15***
Всего по смысловым модулям:	**70,15**	**32**	**30**	**-**	**-**	**8,15**	**69,15**	**4**	**6**	**-**	**-**	**59,15**
Катт	**1,6**	**-**	**-**	**-**	**1,6**	**-**	**0,6**	**-**	**-**	**-**	**0,6**	**-**
КЭ	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
ИК	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Контроль	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**
Каттэк	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**0,25**	**-**	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**0,25**	**-**
СРкр	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Срэк	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Всего часов:	**72**	**32**	**30**	**-**	**3,3**	**8,15**	**72**	**4**	**6**	**-**	**2,85**	**59,15**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. ПР – прочие виды работы (ИК; Катт, КЭ,Каттэк)
5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Основы функционирования рыночной экономики	3	0,5
2.	Классификация отраслей народного хозяйства и промышленности	3	0,5
3.	Производственная программа предприятия	4	1
4.	Основные производственные фонды предприятий	3	0,5
5.	Оборотные средства предприятий	2	0,5
6.	Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятии	3	0,5
7.	Себестоимость продукции	2	0,5
8.	Предприятие и его организационно-правовые формы	3	0,5
9.	Производственная структура предприятия	3	0,5
10.	Организация основного производства	4	1
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	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Основы функционирования рыночной экономики	1	6
2.	Классификация отраслей народного хозяйства и промышленности	1	6
3.	Производственная программа предприятия	1	6
4.	Основные производственные фонды предприятий	1	6

№ п/п	Название	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
5.	Оборотные средства предприятий	1	6
6.	Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятии	0,5	6
7.	Себестоимость продукции	0,5	6
8.	Предприятие и его организационно-правовые формы	1	6
9.	Производственная структура предприятия	0,5	6
10.	Организация основного производства	0,65	5,15
Всего		8,15	59,15

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости возможно использование собственных увеличивающих устройств;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится 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 проводится 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.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование (устный или письменный опрос) (темы 1,2,3,8,9,10) - разноуровневые задачи и задания (темы 4,5,6,7) - текущий модульный контроль	 *4* *4* *20*	 *24* *16* *60*
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утверждёнными 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 (устный или письменный опрос) - разноуровневые задачи и задания - текущий модульный контроль	 *4* *4* *20*	 *24* *16* *60*
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Понятие и основные принципы функционирования рыночной экономики
2. Основные виды рынков в рыночной экономике
3. Агропромышленный комплекс и его состав
4. Основные отрасли экономики народного хозяйства
5. Важнейшие отрасли промышленности
6. Классификация отраслей пищевой промышленности
7. Производственная программа предприятия и исходные данные для ее составления
8. Виды продукции предприятия в зависимости от степени готовности
9. Показатели производственной программы
10. Основные производственные фонды и их классификация по натурально-вещественному признаку
11. Виды оценки стоимости основных фондов
12. Виды износа основных фондов
13. Амортизация и амортизационные отчисления
14. Линейный и нелинейный методы начисления амортизационных отчислений
15. Формы воспроизводства основных фондов
16. Показатели экстенсивного, интенсивного и интегрального использования основных фондов
17. Результирующие показатели использования ОПФ
18. Показатели движения основных фондов
19. Основные направления улучшения использования основных фондов
20. Оборотные фонды и их состав
21. Фонды обращения и их состав
22. Оборотные средства и их состав
23. Кругооборот оборотных средств
24. Нормирование оборотных средств

25. Показатели использования оборотных средств
26. Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств
27. Основные пути экономии материальных ресурсов
28. Кадры и кадровая политика предприятия
29. Структура кадров предприятия
30. Профессионально-квалификационный состав кадров предприятия
31. Производительность труда и значение её повышения
32. Методы измерения производительности труда
33. Факторы роста производительности труда
34. Основные принципы организации оплаты труда на предприятии
35. Тарифная система оплаты труда и её элементы
36. Повременная форма оплаты труда и её системы
37. Сдельная форма оплаты труда и её системы
38. Экономическая сущность понятия себестоимости продукции
39. Состав себестоимости продукции по элементам затрат. Элемент себестоимости «Материальные затраты»
40. Элемент себестоимости «Затраты на оплату труда»
41. Элемент себестоимости «Отчисления на социальные нужды». Элемент себестоимости продукции «Амортизационные отчисления»
42. Элемент себестоимости «Прочие расходы»
43. Классификация затрат себестоимости продукции по статьям калькуляции
44. Точка безубыточности
45. Источники и факторы снижения себестоимости продукции
46. Предприятие в рыночной экономике
47. Основные признаки предприятия
48. Формы и виды предприятий
49. Малые предприятия
50. Объединения предприятий
51. Производственная и общая структура предприятия
52. Виды цехов на предприятии
53. Производственный процесс и его виды
54. Классификация производственных операций
55. Принципы организации производственных процессов
56. Длительность производственного цикла и пути его сокращения
57. Организация поточного производства

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл										**Сумма, балл**
Смысловой модуль №1			**Смысловой модуль №2**				**Смысловой модуль №3**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100

Примечание Т1, Т2, Т3, Т4, Т5, Т6, Т7, Т8, Т9, Т10– – 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»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Экономика и управление предприятий отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов направлений подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, очной и заочной форм обучения / Н.С. Палий; Донецк: ДонНУЭТ, 2021. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Степанова, С. А. Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: Учебно-методическое пособие / С. А. Степанова, Т. А. Лаврова. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный экономический университет, 2022. – 101 с. – ISBN 978-5-7310-5766-0. – EDN ODVPEZ. – URL: https://www.elibrary.ru/download/elibrary_49326387_10576455.pdf
3. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации): Учебник / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко.. - М.: Дашков и К, 2013. - 372 с.

Дополнительная

1. Экономика и управление предприятий отрасли [Текст]: метод. реком. для сам. и аудит. раб., ср.-ва диагн. знаний для студ. напр. подг.: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; 19.03.03 Продукты питания животного происхождения очн. и заочн. форм обучения / Н.С. Палий; Мин-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донецкий нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. туризма. - Донецк: [ДонНУЭТ], 2021. - 48 с.
2. Учет и анализ на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания / Е. В. Заугарова, О. Л. Островская, Н. П. Щербакова [и др.]. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный экономический университет, 2023. – 129 с. – ISBN 978-5-7310-6005-9. – EDN XCIIRN. – URL: https://www.elibrary.ru/download/elibrary_50261069_24128091.pdf
3. Современные тренды развития рынка услуг в сфере туризма и гостеприимства: монография / И. Г. Генералов, М. В. Ефремова, О. В. Чкалова [и др.]. — Нижний Новгород: НГИЭУ, 2023. — 202 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330284
4. Андросова, Г. А. Экономика туризма / Г. А. Андросова, И. В. Енченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44808-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/266708
5. Организация производства на предприятиях: учебное пособие для бакалавров / составители О. П. Смирнова. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 103 с. — ISBN 978-5-4497-1368-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/115097.html
6. 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
7. 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
8. 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

Учебно-методические издания

1. Экономика и управление предприятий отрасли [Текст]: уч. пособие для студ. напр. подг.: Экономика и управление предприятий отрасли [Текст]: уч. пособие для студ. напр. подг.: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; 19.03.03 Продукты питания животного происхождения очн. и заочн. форм обучения/ Н.С. Палий; Мин-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донецкий нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. туризма. - Донецк: [ДонНУЭТ], 2021. - 163.

2. Экономика и управление предприятий отрасли [Текст]: метод. реком. для сам. и аудит. раб., ср.-ва диагн. знаний для студ. напр. подг.: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; 19.03.03 Продукты питания животного происхождения очн. и заочн. форм обучения / Н.С. Палий; Мин-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донецкий нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. туризма. - Донецк: [ДонНУЭТ], 2021. - 48 с.

3. Экономика и управление предприятий отрасли: Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://distant.donnuet.ru/course/view.php?id=5974.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC: версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст: электронный.

2. Информио: электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва: Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru – Текст: электронный.

3. IPR SMART: весь контент ЭБС IPR BOOKS: цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения: электронные.

4. Лань: электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург: Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/.– Текст: электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ: Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург: Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/. – Режим доступа: для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred: электрон. библ. система: деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва: Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com. – Текст: электронный.

7. Book on lime: дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва: КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru – Текст. Изображение. Устная речь: электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва: ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

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

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

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

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

13. Университетская библиотека онлайн: электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

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

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчеств0	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства;)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, специаль-ность направления	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Нестерова Наталья Анатольевна	По основному месту работы	Кандидат экономических наук, доцент	Высшее – специалитет; Экономическое и социальное планирование; Экономист Диплом кандидата экономических наук ДК №025659	1. Удостоверение о повышении квалификации № 612400038235 от 10.10.2023 «Духовно-нравственное воспитание и социальная культура современного российского общества», 24 часа, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», Ростов-на-Дону. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005441 от 18.11.2024г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 ч., ФГБОУ ВО ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Донецк. 3.Удостоверение о повышении квалификации № 313900002132 от 18.04.2025 «Интеллектуальный туризм» ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», 16 часов, Г. Белгород 4. Удостоверение о повышении квалификации № 0008488 от 26.06.2025 г., «Разработка международного туристического продукта региона в контексте развития приоритетных видов туризма на основе анализа ресурсной базы региона(Краснодарский край, семейный, горнолыжный и деловой туризм» , 36 ч., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» регистрационный номер Ф-25/03168 5.Удостоверение о повышении квалификации № 0007136 от 17.05.2025 г., «Методы и

				инструменты продвижения международных турпродуктов на целевых туристических рынках международного въезда", 72 ч., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» Рег номер Ф-25/03168 6. Удостоверение о повышении квалификации № 0008805 от 15.09.2025 г., «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международных турпродуктов» 108ч., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» 7.Удостоверение о повышении квалификации № 773401178730 от 02.07.2025 г., «Организационно-управленческие и организационно-методические основы инклюзивного высшего образования", 72 ч., ФГБОУ ВО «Государственный университет управления», г. Москва