

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 13:33:48
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f722a676a2711d2

**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

28.02.2024г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.20 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ**

Укрупнённая группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология мяса и мясных продуктов
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк 2024

Рабочая программа «Экономика и управление предприятий отрасли» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, разработанная в соответствии с учебным планом, утверждённым Учёным советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. для очной формы обучения;
- в 2024 г. для заочной формы обучения.

Разработчик: Китаева Анна Геннадиевна, кандидат экономических наук, доцент кафедры туризма

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры туризма
Протокол от 20.02.2024 года № 18

Зав. кафедрой туризма

 И.А. Ангелина

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

 И.В. Кошавка

20.02.2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от 28.02.2024 года № 7

Председатель  Л.В. Крылова

ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупнённой группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачётных единиц – 3	Укрупнённая группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть	
	Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения		
Модулей – 1	Профиль Технология мяса и мясных продуктов	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		3-й	4-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		6-й	7-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3; самостоятельной работы обучающегося – 3	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		18 час.	6 час.
		Практические, семинарские занятия	
		36 час.	6 час.
		Лабораторные занятия	
		- час.	- час.
		Самостоятельная работа	
		26,4 час.	84,7 час.
		Индивидуальные задания:	
		3ТМК	3ТМК
27,6	11,3		
Форма промежуточной аттестации:			
экзамен	экзамен		

* 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 – 54 / 54
 для заочной формы обучения – 18 / 96

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

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

Задачи учебной 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.О.20 Экономика и управление предприятий отрасли относится к блоку 1 «Дисциплины (модули). Обязательная часть» ОПОП ВО.

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

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

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>
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания
	ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли
	ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья
	ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
	ИДК-5 _{ОПК-1} Использует основы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности.

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. 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 УЧЕБНОЙ 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	инд	СРС	л		п	лаб	инд	СРС	
Модуль 1. Экономика и управление предприятий отрасли												
Смысловой модуль 1. Экономические основы предприятий отрасли												
Тема 1. Основы функционирования рыночной экономики	5	1	2	-	-	2	9	0,5	0,5	-	-	8
Тема 2. Классификация отраслей народного хозяйства и промышленности	5	1	2	-	-	2	9	0,5	0,5	-	-	8
Тема 3. Производственная программа предприятия	10	2	4	-	-	4	10	1	1	-	-	8
Итого по смысловому модулю 1	20	4	8	-	-	8	28	2	2	-	-	24
Смысловой модуль 2. Экономические показатели предприятий отрасли												
Тема 4. Основные производственные фонды предприятий	8	2	4	-	-	2	9	0,5	0,5	-	-	8
Тема 5. Оборотные средства предприятий	8	2	4	-	-	2	9	0,5	0,5	-	-	8
Тема 6. Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятии	8	2	4	-	-	2	9	0,5	0,5	-	-	8
Тема 7. Себестоимость продукции	10	2	4	-	-	4	11	0,5	0,5	-	-	10
Итого по смысловому модулю 2	34	8	16	-	-	10	38	2	2	-	-	34
Смысловой модуль 3. Основы управления предприятиями отрасли												
Тема 8. Предприятие и его организационно-правовые формы	8	2	4	-	-	2	9	0,5	0,5	-	-	8
Тема 9. Производственная структура предприятия	8	2	4	-	-	2	9	0,5	0,5	-	-	8
Тема 10. Организация основного производства	10,4	2	4	-	-	4,4	12,7	1	1	-	-	10,7

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	СРС		л	п	лаб	инд	СРС
Модуль 1. Экономика и управление предприятий отрасли												
Смысловой модуль 1. Экономические основы предприятий отрасли												
Итого по смысловому модулю 3	26,4	6	12	-	-	8,4	30,7	2	2	-	-	26,7
Всего по смысловым модулям:	80,4	18	36	-	-	26,4	96,7	6	6	-	-	84,7
Катт	0,9	-	-	-	0,9	-	0,9	-	-	-	0,9	-
КЭ	2	-	-	-	2	-	2	-	-	-	2	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	8	-
Каттэк	0,4	-	-	-	0,4	-	0,4	-	-	-	0,4	-
СРкр	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Срэк	24,3	-	-	-	24,3	-	-	-	-	-	-	-
Всего часов:	108	18	36	-	27,6	26,4	108	6	6	-	11,3	84,7

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.	Основы функционирования рыночной экономики	2	0,5
2.	Классификация отраслей народного хозяйства и промышленности	2	0,5
3.	Производственная программа предприятия	4	1
4.	Основные производственные фонды предприятий	4	0,5
5.	Оборотные средства предприятий	4	0,5
6.	Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятии	4	0,5
7.	Себестоимость продукции	4	0,5
8.	Предприятие и его организационно-правовые формы	4	0,5
9.	Производственная структура предприятия	4	0,5
10.	Организация основного производства	4	1
Всего		36	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	2	8
2.	Классификация отраслей народного хозяйства и промышленности	2	8
3.	Производственная программа предприятия	4	8
4.	Основные производственные фонды предприятий	2	8
5.	Оборотные средства предприятий	2	8

№ п/п	Название	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
6.	Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятии	2	8
7.	Себестоимость продукции	4	10
8.	Предприятие и его организационно-правовые формы	2	8
9.	Производственная структура предприятия	2	8
10.	Организация основного производства	4,4	10,7
Всего		26,4	84,7

10. 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 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

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 ее 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 ее элементы
36. Повременная форма оплаты труда и ее системы
37. Сдельная форма оплаты труда и ее 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. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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>.

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 (устный или письменный опрос) (темы 1,2,3,8,9,10)	2	12
- разноуровневые задачи и задания (темы 4,5,6,7)	4	16
- текущий модульный контроль	4	12
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	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 (устный или письменный опрос)	8	8
- разноуровневые задачи и задания	8	8
- текущий модульный контроль	8	24
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	60
Итого за семестр	100	

Вопросы для подготовки к экзамену:

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 ее 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 ее элементы
36. Повременная форма оплаты труда и ее системы
37. Сдельная форма оплаты труда и ее 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

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл										Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль №2				Смысловой модуль №3					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10			
2	2	6	4	4	4	8	2	2	6	40	60	100

Примечание T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9, T10 – номера тем соответствующих смысловых модулей

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 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

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>

Электронные ресурсы

1. 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>

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>

3. 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>

4. 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 UC: версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст: электронный.

2. Информо: электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва: Издат. дом «Информо», [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, сор. 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, сор. 2011–2021. – URL:

<https://seb.e.lanbook.com/>. – Режим доступа: для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

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

7. Book on lime: дистанционное образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва: КДУ, сор. 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, сор. 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. библиотечная 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.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ 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).

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, учёная степень, учёное звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Китаева Анна Геннадиевна	По основному месту работы	Должность - доцент кафедры туризма, учёная степень - кандидат экономических наук, учёное звание отсутствует	Высшее, учёт и аудит, магистр по учёту и аудиту, диплом кандидата экономических наук № 000307, серия КА	1. Защита кандидатской диссертации, 08.12.2020 г. Диплом к.э.н. КА №000307 от 12.03.21г., 08.12.2020 ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Донецк. 2. Сертификат о повышении квалификации №33 от 29.12.2020 г. по программе «Инструменты бережливого производства», 26.10- 29.12.2020 г., ФГБОУВО «Майкопский

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, учёная степень, учёное звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
				<p>государственный технологический университет», 72 часа, Майкоп.</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации №771802829998 от 27.05.2022 г. по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 23.05-25.05.2022 г., ФГБОУВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», 16 часов, г. Москва.</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации ПК №612400026900, от 24.09.2022г. по программе повышения квалификации «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 22.09-24.09.2022г., ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», 24 часа, г. Ростов-на-Дону.</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 3415 от 03.11.2022 г. по программе «Актуальные вопросы экономики, организации и управления АПК», 01.11- 03.11.2022 г., ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», 16 часов, г. Тюмень.</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации №0807-МН/22 от 14.06.2022 г. по программе «Управление деятельностью туристского информационного центра (региона, муниципалитета)», 23.05-13.06.2022 г., ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса», 72 часа, дп. Черкизово.</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации №3813-МН/22 от 01.11.2022г. по программе «Цифровая грамотность педагога и технологии современной образовательной среды в туризме и гостеприимстве», 04.10-6.10.2022 г., ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса», 72 часа, дп. Черкизово.</p> <p>8. Удостоверение о повышении квалификации №0089-ФРЦ/24 от 21.05.2024г. по программе «Инновационные технологии организации экскурсионной работы в туристском пространстве», 16.04-21.05.2024 г., ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса», 72 часа, дп. Черкизово</p>