

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 16.03.2026 09:44:29  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной образовательной  
программе по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.26 АНАЛИЗ И ДИАГНОСТИКА**  
**ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность (профиль) программы *«Технология и организация ресторанного  
бизнеса»*

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки - 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

К.э.н., доцент, доцент КБУ

А.А. Черник

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры бухгалтерского учета и анализа протокол № 1 от 30.08.2021

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	4
ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ .....	4
ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....	5
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>6</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>12</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	12
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ .....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ .....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ .....	13
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ .....	13
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>14</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>15</b>
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	23

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» приобретение знаний о роли и методике анализа и диагностики в системе управления, формирование навыков расчетно-аналитической работы, приобретение умений применять методы анализа в конкретной аналитической работе в условиях деятельности предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»:

- ознакомление с основными направлениями и последовательностью проведения анализа;
- использование методов и приемов экономического анализа при исследовании различных сторон хозяйственной деятельности предприятия;
- применение основных методов анализа при обосновании оптимальных управленческих решений;
- изучение методики анализа технико-организационного уровня, производства, результатов деятельности организации, оценки производственного потенциала и его использования при прогнозировании деятельности предприятий общественного питания.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	108	
Промежуточная аттестация: форма	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	36	18
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	34	16
• лекции	12	6
• практические занятия	22	10
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)		-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)		
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)		
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	72	90

в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)		2
• самостоятельная работа в семестре (СРС)	72	88
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	72	88

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов
		ПК-4.1. 3-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам
		ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания
		ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам
	ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	ПК-4.3. 3-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)
		ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций по очной форме обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга по теме или по всему курсу в целом
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катэк, Катт	Всего					
Семестр 7												
1.	Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Предмет, задачи, содержание анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Информационная база анализа. Организация аналитической работы. Методика анализа. Традиционные и экономико-математические приемы экономического анализа, используемые при проведении анализа. Методы комплексного анализа и оценки бизнеса.	2	2			4/-	8	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК-4.1. У-5, ПК-4.3. 3-3.	О.	Т.	Р./Д.
2.	Маркетинговый анализ Понятие маркетингового анализа, его цель и задачи. Последовательность маркетингового анализа. SWOT-анализ: понятие и порядок осуществления	2	2			8/-	12	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК-4.1. У-5, ПК-4.3. 3-3.	О.	р.а.з	Ин.п.

3.	Анализ товарооборота и выпуска продукции предприятия общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа товарооборота и выпуска продукции. Анализ динамики и выполнения плана товарооборота и выпуска продукции. Анализ ассортимента и качества продукции собственного производства и покупных товаров предприятия общественного питания. Анализ ритмичности и равномерности продаж. Факторный анализ товарооборота и выпуска продукции. Выявление резервов увеличения товарооборота и выпуска продукции.	1	2			8/-	11	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК-4.1. 3-5, ПК-4.1. 3-6, ПК-4.3. 3-3.	О.	р.а.з К/р	Ин.п.
4.	Анализ основных средств предприятий общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа основных средств. Оценка обеспеченности организации основными средствами; анализ их движения. Оценка и анализ интенсивности и эффективности использования основных средств. Резервы улучшения использования основных средств.	1	2			8/-	11	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК-4.1. 3-5, ПК-4.1. 3-6, ПК-4.3. 3-3.	О.	р.а.з	Ин.п.
5.	Анализ материальных ресурсов предприятий общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа материальных ресурсов. Оценка обеспеченности организации материальными ресурсами. Анализ эффективности использования материальных ресурсов. Резервы повышения эффективности использования материальных ресурсов.	1	2			8/-	11	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК-4.1. 3-5, ПК-4.1. 3-6, ПК-4.3. 3-3., ПК-4.3. У-3.	О.	р.а.з	Ин.п.
6.	Анализ трудовых ресурсов предприятий общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа использования трудовых ресурсов организации. Анализ обеспеченности организации трудовыми ресурсами. Анализ состава персонала и движения рабочей силы. Анализ использования фонда рабочего времени. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов. Анализ фонда оплаты труда и эффективности его использования.	1	2			8/-	11	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК-4.1. 3-5, ПК-4.1. 3-6, ПК-4.3. 3-3.	О.	р.а.з	Ин.п.

7.	Анализ финансового состояния предприятий общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа финансового состояния организации. Оценка имущественного положения организации. Анализ финансовой устойчивости, платежеспособности организации и ликвидности ее бухгалтерского баланса.	2	6			18/-	26	ПК 4.3	ПК-4.3. 3-3.	О.	р.а.з	Ин.п.
8.	Анализ финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа финансовых результатов деятельности организации. Анализ финансовых результатов деятельности и рентабельности организации. Факторный анализ чистой прибыли и показателей рентабельности.	2	4			10/-	16	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК-4.1. У-6., ПК-4.3. 3-3.	О.	р.а.з	Ин.п.
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Камп)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	-	-	<b>74</b>	<b>108</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга по теме или по всему курсу в целом
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
Семестр 9												
1.	Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Предмет, задачи, содержание анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Информационная база анализа. Организация аналитической работы. Методика анализа. Традиционные и экономико-математические приемы экономического анализа, используемые при проведении анализа. Методы комплексного анализа и оценки бизнеса.	1	2			11/-	12	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК-4.1, У-5, ПК-4.3, 3-3.	-	К/р	-
2.	Маркетинговый анализ Понятие маркетингового анализа, его цель и задачи. Последовательность маркетингового анализа. SWOT-анализ: понятие и порядок осуществления					11/-	13	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК-4.1, У-5, ПК-4.3, 3-3.	-	К/р	-

3.	Анализ товарооборота и выпуска продукции предприятия общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа товарооборота и выпуска продукции. Анализ динамики и выполнения плана товарооборота и выпуска продукции. Анализ ассортимента и качества продукции собственного производства и покупных товаров предприятия общественного питания. Анализ ритмичности и равномерности продаж. Факторный анализ товарооборота и выпуска продукции. Выявление резервов увеличения товарооборота и выпуска продукции.	1	2			11/-	14	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК- 4.1. 3-5, ПК- 4.1. 3-6, ПК- 4.3. 3-3.	-	К/р	-
4.	Анализ основных средств предприятий общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа основных средств. Оценка обеспеченности организации основными средствами; анализ их движения. Оценка и анализ интенсивности и эффективности использования основных средств. Резервы улучшения использования основных средств.	1	2			11/-	14	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК- 4.1. 3-5, ПК- 4.1. 3-6, ПК- 4.3. 3-3.	-	К/р	-
5.	Анализ материальных ресурсов предприятий общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа материальных ресурсов. Оценка обеспеченности ор-генерации материальными ресурсами. Анализ эффективности использования материальных ресурсов. Резервы повышения эффективности использования материальных ресурсов.	1	1			11/-	13	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК- 4.1. 3-5, ПК- 4.1. 3-6, ПК- 4.3. 3-3., ПК- 4.3. У-3.	-	К/р	-
6.	Анализ трудовых ресурсов предприятий общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа использования трудовых ресурсов организации. Анализ обеспеченности организации трудовыми ресурсами. Анализ состава персонала и движения рабочей силы. Анализ использования фонда рабочего времени. Анализ эф-фektivности использования трудовых ресурсов. Анализ фонда оплаты труда и эффективности его использования.	1	1			11/-	13	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК- 4.1. 3-5, ПК- 4.1. 3-6, ПК- 4.3. 3-3.	-	К/р	-

7.	Анализ финансового состояния предприятий общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа финансового состояния организации. Оценка имущественного положения организации. Анализ финансовой устойчивости, платежеспособности организации и ликвидности ее бухгалтерского баланса.	1	2			11/-	12	ПК 4.3	ПК-4.3. 3-3.	-	К/р	-
8.	Анализ финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа финансовых результатов деятельности организации. Анализ финансовых результатов деятельности и рентабельности организации. Факторный анализ чистой прибыли и показателей рентабельности.					11/-	13	ПК 4.1, ПК 4.3	ПК-4.1. У-6., ПК-4.3. 3-3.	-	К/р	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	2/	2	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	-	-	<b>92</b>	<b>108</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

- устный опрос (О).

**Формы текущего контроля:**

- тест (Т.);
- расчетно-аналитические задания (р.а.з.);
- контрольная работа (К/р).

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

- индивидуальный проект (Ин.п.);
- реферат/доклад (Р./Д.).

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

1. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: учебник / под ред. А.П. Гарнова. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 366 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=417098>

2. Чернышева, Ю.Г. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия (организации): учебник / Ю.Г. Чернышева. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 421 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=437563>

3. Шеремет, А.Д. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: учебник / А. Д. Шеремет. — 2-е изд., доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 374 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431440>

##### Дополнительная литература:

1. Аскеров, П.Ф. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: учебник / П.Ф. Аскеров, Х.Г. Кибиров; под общ. ред. д-ра экон. наук П.Ф. Аскерова. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 235 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=460045>

2. Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 352 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=435172>

3. Губина, О.В. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: практикум / О.В. Губина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 192 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429905>

4. Ларионова, О.А. Анализ и диагностика производственно-хозяйственной деятельности предприятия: учебное пособие / О.А. Ларионова. - Москва: КУРС, 2024. - 169 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=459595>

5. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания: учебник / А.М. Фридман. - 4-е изд., стер. - Москва: Дашков и К, 2023. - 462 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432273>

##### Нормативные правовые документы:

1. Федеральный закон «О несостоятельности (банкротстве)» от 26.10.2002 № 127-ФЗ. Принят Государственной Думой 27.09.2002. Одобрен Советом Федерации 16.10.2002. - Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=429473-0&req=doc&rnd=5ToJAw&base=LAW&n=483025#Pj3NUAb0qO4ag1>

2. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ. Принят Государственной Думой 22.11.2011. Одобрен Советом Федерации 29.11.2011 - Режим доступа: [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855)

3. Постановление Правительства РФ от 25.06.2003 № 367 «Об утверждении Правил проведения арбитражным управляющим финансового анализа». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=LAW&n=42901&fld=134&dst=100000001,0&rnd=0.77923775425468#09837067221641695>

4. Приказ Минэкономразвития РФ «Об утверждении Методики проведения Федеральной налоговой службой учета и анализа финансового состояния и платежеспособности стратегических предприятий и организаций» от 21.04.2006 № 104. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=LAW&n=127326&fld=134&dst=100000001,0&rnd=0.7978524377509424#06928331283315925>

5. Федеральный стандарт бухгалтерского учета ФСБУ 4/2023 «Бухгалтерская (финансовая) отчетность». Утвержден Приказом Минфина России 04.10.2023 № 157н. - Режим доступа:

[https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_472684/552e4f85ef02bf4fd75d2ee6d478849e354d4dc9/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_472684/552e4f85ef02bf4fd75d2ee6d478849e354d4dc9/)

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Гарант» <http://garant.ru>
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
4. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ**

1. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
2. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) <http://www.gost.ru>
3. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/documents.php>
5. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

## **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Энциклопедиум [энциклопедии, словари, справочники] - справочный портал <http://enc.biblioclub.ru>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

Операционная система Windows 10 PRO

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,

Программное обеспечение утилиты PeaZip,  
Adobe Acrobat Reader DC

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

➤ Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

➤ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

➤ Положение об учебно-исследовательской работе студентов

➤ Методическое пособие по выполнению контрольной работы.

➤ Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

## V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве

модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

## **VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### ***Тематика курсовых работ/проектов***

*Курсовая работа/проект по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» учебным планом не предусмотрена*

### ***Типовой перечень вопросов к зачету с оценкой:***

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету с оценкой
1.	Сущность, предмет и задачи анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
2.	Основные пользователи аналитической информации.
3.	Факторы, определяющие результаты хозяйственной деятельности организации, и их классификация.
4.	Виды экономического анализа.
5.	Система экономической информации.
6.	Учетные источники аналитической информации.
7.	Внеучетные источники аналитической информации.
8.	Документальное оформление результатов анализа.
9.	Требования, предъявляемые к экономической информации.
10.	Основные правила организации и последовательность проведения экономического анализа.
11.	Метод экономического анализа, его характерные черты.
12.	Система показателей, используемых в экономическом анализе.
13.	Классификация методов экономического анализа.
14.	Типы факторных моделей.
15.	Приемы моделирования факторных моделей.
16.	Методы обработки экономической информации.
17.	Метод сравнения.
18.	Использование абсолютных, относительных и средних величин.
19.	Графический метод.
20.	Метод группировок.
21.	Факторные приемы экономического анализа.
22.	Балансовый метод.
23.	Индексный метод.
24.	Метод цепных подстановок.
25.	Метод абсолютных разниц.
26.	Метод относительных разниц.
27.	Интегральный метод.

28.	Методы комплексной оценки бизнеса.
29.	Сущность и информационное обеспечение маркетингового анализа
30.	Методы маркетингового анализа
31.	Применение SWOT- анализа в маркетинговом анализе
32.	Методика SWOT- анализа
33.	Анализ маркетинговых стратегий и тактики деятельности предприятий
34.	Значение, задачи и информационное обеспечение анализа товарооборота и выпуска продукции.
35.	Анализ динамики товарооборота и выпуска продукции.
36.	Анализ выполнения плана товарооборота и выпуска продукции.
37.	Анализ ассортимента продукции собственного производства и покупных товаров предприятия общественного питания.
38.	Анализ качества продукции собственного производства и покупных товаров предприятия общественного питания.
39.	Анализ ритмичности продаж.
40.	Анализ равномерности продаж.
41.	Факторный анализ товарооборота и выпуска продукции.
42.	Значение и задачи анализа основных средств.
43.	Информационное обеспечение анализа основных средств.
44.	Оценка обеспеченности организации основными средствами.
45.	Анализ технического состояния основных средств.
46.	Анализ движения основных средств.
47.	Оценка и анализ эффективности использования основных средств.
48.	Коэффициенты интенсивности использования основных средств.
49.	Значение и задачи анализа материальных ресурсов.
50.	Информационное обеспечение анализа материальных ресурсов.
51.	Анализ обеспеченности организации материальными ресурсами.
52.	Анализ эффективности использования материальных ресурсов.
53.	Значение и задачи анализа трудовых ресурсов организации.
54.	Информационное обеспечение анализа трудовых ресурсов организации.
55.	Анализ обеспеченности организации трудовыми ресурсами и оценка их движения.
56.	Анализ эффективности использования трудовых ресурсов и расходов на оплату труда.
57.	Значение и задачи анализа финансового состояния коммерческой организации.
58.	Информационные источники анализа финансового состояния коммерческой организации.
59.	Методы анализа финансового состояния организации.
60.	Оценка имущественного положения организации.
61.	Анализ абсолютных показателей финансовой устойчивости организации.
62.	Анализ коэффициентов финансовой устойчивости организации.
63.	Анализ текущей платежеспособности организации.
64.	Анализ ликвидности бухгалтерского баланса.
65.	Оценка удовлетворительности структуры бухгалтерского баланса и оценка возможности восстановления (утраты) платежеспособности организации.
66.	Значение и задачи анализа финансовых результатов деятельности организации.
67.	Информационное обеспечение анализа финансовых результатов деятельности организации.
68.	Система формирования показателей прибыли коммерческой организации.
69.	Система формирования показателей рентабельности коммерческой организации.
70.	Анализ состава, структуры и динамики показателей прибыли.
71.	Факторный анализ чистой прибыли.
72.	Факторный анализ показателей рентабельности.

### **Типовые тестовые задания:**

#### **1. Тестовый вопрос 1:**

Что не относится к традиционным приёмам экономического анализа:

- а) цепные подстановки;
- б) производственная функция;
- в) метод разниц;
- г) интегральный метод.

**2. Тестовый вопрос 2:**

Метод цепных подстановок применяется:

- а) если между изучаемыми явлениями имеет место функциональная зависимость;
- б) если между изучаемыми явлениями нет функциональной зависимости;
- в) независимо от того, есть или нет функциональная зависимость между изучаемыми явлениями.

**3. Тестовый вопрос 3:**

Какой из перечисленных способов экономического анализа позволяет получить более точные результаты:

- а) метод цепных подстановок;
- б) метод разниц;
- в) интегральный метод.

**4. Тестовый вопрос 4:**

Детерминированная связь между показателями – это:

- а) функциональная связь;
- б) случайная связь.

**5. Тестовый вопрос 5:**

Типов факторных моделей насчитывается:

- а) 4;
- б) 3;
- в) 2;
- г) 5.

**Типовые расчетно-аналитические задания:**

**Задание 1.**

Оцените ритмичность и равномерность процесса производства блюд рестораном, используя данные таблицы. По результатам расчетов сделайте выводы.

Таблица - Стоимость продукции, произведенной рестораном за год

Вид блюда	Стоимость произведенных блюд, тыс. руб.	
	план	факт
Холодные закуски	19750	25600
Салаты	13200	11100
Супы	17450	15700
Горячие блюда	21630	22458

**Задание 2.**

Ресторан самостоятельно выпекает хлеб. Установите, используя данные, представленные в таблице, как изменилась выручка от продажи хлеба в отчетном году в сравнении с предыдущим годом, если произошло изменение сортности выпекаемого хлеба. По результатам расчетов сделайте выводы.

Таблица - Данные об объеме продажи хлеба рестораном за два года

Сорт выпекаемого хлеба	Цена 1 кг хлеба, руб.	Объем продажи хлеба, кг	
		предыдущий период	отчетный период

Высший	25	2800	4200
Первый	23	1400	1500
Второй	20	1400	300
Итого	-	5600	6000

### Задание 3.

Заполните таблицу и определите, на сколько выполнен план по качеству произведенной продукции рестораном:

Таблица - Сведения об объеме произведенной продукции рестораном

Вид продукции	Цена за 1 шт., руб.	Выпуск продукции, шт.		Стоимость выпуска, тыс. руб.			
		план	факт	план	факт	по цене первого сорта	
						план	факт
1	500	600	400				
2	400	400	300				
3	300	200	300				
Итого	X						

### Примеры вопросов для опроса:

#### Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

1. Какая существует связь анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности со смежными науками?
2. Какова роль анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности как функции управления?
3. Каковы основные источники информации, используемые при проведении анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания?
4. Какие существуют типы факторных моделей и приемы их моделирования?
5. Как классифицируются методы экономического анализа?
6. Какие методы анализа используются для обработки экономической информации?
7. С помощью каких методов можно количественно измерить влияние факторов на результативный показатель?
8. С помощью каких методов можно дать комплексную оценку финансово-хозяйственной деятельности организации?

### Примеры типовых заданий для контрольной работы:

#### Вариант 1

На основании приведённых данных определить влияние на изменение товарооборота (методом цепных подстановок):

- а) фондоотдачи;
  - б) среднегодовой стоимости основных средств.
- Сформулировать выводы.

Таблица – Товарооборот и среднегодовая стоимость основных средств ООО «XXX» за предыдущий и отчетный годы

(тыс. руб.)

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год
Товарооборот	39605	44152
Среднегодовая стоимость основных средств	14980	15562

### **Тематика рефератов/докладов:**

#### **Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.**

1. Становление и развитие анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.
2. Особенности проведения анализа в общественном питании.
3. Перспективы развития методик анализа деятельности предприятия.
4. Организация аналитической работы на предприятии.
5. Документальное оформление результатов анализа.
6. Понятие метода и методики анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.
7. Виды экономических моделей в зависимости от типов связи между факторами.
8. Виды методов анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.
9. Метод экономического анализа хозяйственной деятельности, его характерные черты.
10. Методы обработки экономической информации.
11. Факторные приемы экономического анализа.
12. Экономико-математические приемы экономического анализа.
13. Методы комплексной оценки бизнеса.

#### **Типовая структура зачетного задания**

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<i>Вопрос 1.</i>	<i>10</i>
<i>Вопрос 2.</i>	<i>10</i>
<i>Практическое задание.</i>	<i>20</i>

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения,  
шкала оценивания**

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»/ «зачтено»	ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> -основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; - основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; - методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> - пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; - осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; - пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</p>	Продвинутый
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)		
70 – 84 баллов	«хорошо»/ «зачтено»	ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> -основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; - основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; - методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб,</p>	Повышенный
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)		

				отделов).  <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> - пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; - осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; - пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).	
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»/ «зачтено»	ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> - основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; - основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; - методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).	<b>Базовый</b>
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	<b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> - пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; - осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; - пользоваться методами анализа и диагностики финансово-	

				хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).	
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»/ «не зачтено»	ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов;</li> <li>- основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам;</li> <li>- методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</li> </ul> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания;</li> <li>- осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам;</li> <li>- пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</li> </ul>	Компетенции не сформированы
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)		

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.26 АНАЛИЗ И ДИАГНОСТИКА**  
**ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ**  
**И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) программы**  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» приобретение знаний о роли и методике анализа и диагностики в системе управления, формирование навыков расчетно-аналитической работы, приобретение умений применять методы анализа в конкретной аналитической работе в условиях деятельности предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»:

- ознакомление с основными направлениями и последовательностью проведения анализа;
- использование методов и приемов экономического анализа при исследовании различных сторон хозяйственной деятельности предприятия;
- применение основных методов анализа при обосновании оптимальных управленческих решений;
- изучение методики анализа технико-организационного уровня, производства, результатов деятельности организации, оценки производственного потенциала и его использования при прогнозировании деятельности предприятий общественного питания.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
2.	Маркетинговый анализ
3.	Анализ товарооборота и выпуска продукции предприятия общественного питания
4.	Анализ основных средств предприятий общественного питания
5.	Анализ материальных ресурсов предприятий общественного питания
6.	Анализ трудовых ресурсов предприятий общественного питания
7.	Анализ финансового состояния предприятий общественного питания
8.	Анализ финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – зачет с оценкой.**

### Составитель:

Доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

А.А. Черник