

Учреждение образования “Белорусский государственный экономический университет”

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
“Белорусский государственный
экономический университет”

 В.Ю.Шутилин

“ 28 ” 06 20 19 г.

Регистрационный № УД 4024-19/уч.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОБЪЕКТОВ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности 1-25 80 09 «Коммерция»

2019

СОСТАВИТЕЛИ:

Белова С.О., доцент кафедры экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Климченя Л.С., заведующий кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

Шнак И.В., начальник отдела методологии управления организации торговли и общественного питания министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 10 от 16.05.2019 г);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 6 от 25.06.19)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Информационное обеспечение функционирования объектов ресторанного бизнеса» является составной частью программы подготовки специалистов экономического профиля и направлена на получение магистрантами знаний в области информационного обеспечения деятельности субъектов ресторанного бизнеса в условиях рыночной и переходной экономик.

Цель преподавания учебной дисциплины - сформировать у магистрантов систему специальных знаний, связанных с информационным обеспечением всех этапов торгово-производственной деятельности объектов ресторанного бизнеса.

Задачами изучения учебной дисциплины являются:

- ознакомление с основными стандартами и нормативно-правовыми актами, регламентирующими деятельность общественного питания (ресторанного бизнеса) в Республике Беларусь;

- изучение основных нормативно-правовых документов, регулирующих деятельность субъектов ресторанного бизнеса по различным направлениям;

- умение использования информационных ресурсов, в том числе современные информационные технологии для обеспечения торгово-производственной деятельности и достижения поставленных целей.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины должна обеспечить формирование следующих компетенций: СК-3 - уметь использовать информационные ресурсы в инновационной и научно-исследовательской деятельности.

В результате изучения дисциплины магистрант должен:

знать:

- источники получения информации в экономике;
- источники и виды информации, необходимые для изучения и обеспечения деятельности субъектов ресторанного бизнеса

уметь:

- использовать знание законодательной, нормативно-правовой и иной информации для осуществления эффективной торгово-производственной деятельности в сфере ресторанного бизнеса;

- использовать современные информационные технологии в деятельности объектов ресторанного бизнеса.

владеть навыками:

- самостоятельной работы с нормативно-правовой документацией, регламентирующей деятельность объектов ресторанного бизнеса и информационным обеспечением отдельных бизнес-процессов;

- использования современных информационных технологий для эффективного взаимодействия с контрагентами и развития ресторанного бизнеса.

В соответствии с образовательным стандартом высшего образования по специальности 1-25 80 09 Коммерция (Профилизация – Коммерция на рынке ресторанного бизнеса) учебная программа по учебной дисциплине «Информационное обеспечение функционирования объектов ресторанного бизнеса» рассчитана у обучающихся:

- на ДФО на 108 часов, из них аудиторных занятий 36 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 18 часов; практических занятий – 10 часов, семинарских занятий – 8 часов;

-на ЗФО - на 108 часов, из них аудиторных занятий 10 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 4 часа; практических занятий –4 часа, семинарских занятий – 2 часа.

Форма текущей аттестации – зачет.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Информация, информационные потоки и их роль в деятельности организации

Информация, ее сущность и виды, источники получения информации в экономике. Роль информации в экономике.

Информационные потоки и их основные источники. Требования, предъявляемые к системе информационных потоков. Методы исследования информационных потоков и их объекты. Задачи, решаемые в ходе исследования информационных потоков.

Роль и значение информационных ресурсов для успешного ведения бизнеса. Источники и виды информации, необходимые для изучения и обеспечения деятельности субъектов ресторанного бизнеса, способы её получения и область использования в ходе осуществления торгово-производственной деятельности. Обеспечение защиты информации.

Понятие информационной грамотности.

Тема 2. Информация о внешней среде

Внешняя среда. Информация о внешней среде. Источники информации.

Макроэкономические факторы, влияющие на деятельность объектов ресторанного бизнеса, и возможности получения информации о них. Экономические, политико-правовые, социально-демографические, научно-технические факторы.

Нормативно-правовое обеспечение деятельности объектов ресторанного бизнеса.

Стандарты, руководящие документы. Термины и определения в общественном питании. Требования к обслуживающему персоналу (как элементу внешней среды) объектов общественного питания.

Регламентация услуг общественного питания.

Закон Республики Беларусь «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь».

Действующие нормативные документы, регламентирующие производство и качество кулинарной продукции, реализуемой населению объектами общественного питания.

Информационное обеспечение, определяющие и регулирующие контроль качества товаров, продукции и услуг в общественном питании и ресторанном бизнесе.

Действующие технологические документы на производство продукции в общественном питании.

Законодательные и нормативные акты, определяющие и регулирующие механизм формирования цен в общественном питании и ресторанном бизнесе.

Законодательные и нормативные акты, определяющие и регулирующие механизм формирования цен на продукцию общественного питания, реализуемую в учреждениях образования Минска.

Информационное сопровождение организации питания в учреждениях образования и здравоохранения.

Информационное сопровождение организации питания рабочих и служащих по месту работы.

Регламентация трудовых отношений, требований к профессиональной подготовке и охране труда в общественном питании и ресторанном бизнесе.

Основные нарушения в деятельности субъектов ресторанного бизнеса, и их ликвидация по результатам проведения проверок субъектов ресторанного бизнеса.

Ответственность за несоблюдение законодательства, регламентирующего деятельность ресторанного бизнеса.

Информация о потребителях, контрагентах, необходимая объекту ресторанного бизнеса. Информация консалтинговых компаний. Маркетинговые исследования внешней среды и возможности использования информации для развития ресторанного бизнеса.

Тема 3. Информация о внутренней среде

Внутренняя среда и ее взаимодействие с внешней. Выявление потребностей организации в информации в соответствии со спецификой деятельности и решением конкретных задач. Использование внешней информации для обеспечения внутренних бизнес-процессов и обоснования управленческих решений. Используемые информационные потоки:

информация о состоянии объекта – совокупность количественных данных обо всех видах ресурсов, их местоположении, текущем использовании и (или) готовности к использованию,

информация наблюдения объекта – совокупность данных о содержании и результатах текущих действий всех управляемых элементов объекта по достижению его цели текущих,

информация наблюдения внешней среды – совокупность данных о содержании и результатах текущих действий и прогнозируемых действиях во всех элементах внешней среды объекта.

Позиционирование организации и формализация бизнес-процессов: логистика, производство, продажи, прием и обслуживание гостей, маркетинг. Информационное сопровождение отдельных бизнес-процессов. Информационное обеспечение ведения текущей деятельности.

Информатизация организации: преимущества и недостатки. Использование автоматизации управления объектами ресторанного бизнеса и

информационных технологий для обеспечения информатизации отдельных бизнес-процессов и принятия управленческих решений о развитии бизнеса.

Тема 4. Информационная поддержка принятия решений по этапам жизненного цикла организации

Понятие и особенности жизненного цикла организации ресторанного бизнеса. Жизненный цикл организации как совокупность этапов и стадий, через которые проходит организация за период своего функционирования.

Информационное обеспечение жизненного цикла организации ресторанного бизнеса:

Создание – информационное сопровождение выбора концепции, сегмента рынка, создания, регистрации, поиска необходимых ресурсов для начала деятельности. Информация, необходимая для обоснования выбора типа и концепции объекта ресторанного бизнеса. Перечень документов, необходимый для открытия объектов ресторанного бизнеса. Требования противопожарной безопасности. Основные нормативные документы, регламентирующие санитарно-гигиенические нормы и правила при организации общественного питания и ресторанного бизнеса.

Открытие – информационное обеспечение рекламной и иной маркетинговой деятельности, разработки меню, формирования ценовой политики.

Становление, рост, развитие - создание конкурентного преимущества, поиск своей ниши рынка, адаптация к внешним условиям; освоение выбранного сегмента рынка. Создание мотивационных программ.

Зрелость - потеря конкурентных преимуществ. Формирование лояльности потребителя: информационное сопровождение.

Спад, появление трудностей: диверсификация бизнеса, открытие новых объектов; совершенствование ассортимента и ценовой политики - информационное обеспечение процесса.

Снижение показателей конкурентоспособности – решение о продаже бизнеса или его ликвидации. Информационное обеспечение проведения процедуры оценки стоимости бизнеса. Перечень документов, необходимый для ликвидации субъектов ресторанного бизнеса.

Новый виток в развитии организации. Информационное сопровождение развития бизнеса: расширение, укрупнение бизнеса (слияние, поглощение), развитие сетевого бизнеса и проч. Антимонопольное законодательство и регулирование процессов концентрации на рынках.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информационное обеспечение функционирования объектов ресторанного бизнеса»

Специальность 1-25 80 09 Коммерция Профилизация Коммерция на рынке ресторанного бизнеса
(дневная форма получения образования)

| Номер темы | Название темы | Количество аудиторных часов | | | | | | Иное | Форма контроля знаний |
|--------------|--|-----------------------------|----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|---------|----------------|---|
| | | Лекции | Практические занятия | Семинарские занятия | Лабораторные занятия | Количество часов УСП | | | |
| | | | | | | Лекции | ПЗ (СЗ) | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1. | Информация, информационные потоки и их роль в деятельности организации | 2 | - | 2 | - | - | - | [52,54, 55,56] | Опрос, дискуссия, тест. |
| 2. | Информация о внешней среде | 8 | 4 | 2 | - | - | - | [1-51] | Опрос, дискуссия, разбор документации. |
| 3. | Информация о внутренней среде | 4 | 2 | 2 | - | - | - | [55] | Устный опрос, дискуссия, метод анализа конкретных ситуаций. |
| 4. | Информационная поддержка принятия решений по этапам жизненного цикла организации | 4 | 4 | 2 | - | - | - | [53] | Устный опрос, дискуссия, рефераты, контрольный тест. |
| ИТОГО | | 18 | 10 | 8 | | | | | Зачет |

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Информационное обеспечение функционирования объектов ресторанного бизнеса»
 Специальность 1-25 80 09 Коммерция Профилизация Коммерция на рынке ресторанного бизнеса
(заочная форма получения образования)

| Номер темы | Название темы | Количество аудиторных часов | | | | | | Иное | Форма контроля знаний |
|--------------|--|-----------------------------|----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|---------|----------------|---|
| | | Лекции | Практические занятия | Семинарские занятия | Лабораторные занятия | Количество часов УСП | | | |
| | | | | | | Лекции | ПЗ (СЗ) | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1. | Информация, информационные потоки и их роль в деятельности организации | 1 | - | 1 | - | - | - | [52,54, 55,56] | Опрос, дискуссия, тест. |
| 2. | Информация о внешней среде | 1 | 2 | - | - | - | - | [1-51] | Опрос, дискуссия, разбор документации. |
| 3. | Информация о внутренней среде | 1 | - | 1 | - | - | - | [55] | Устный опрос, дискуссия, метод анализа конкретных ситуаций. |
| 4. | Информационная поддержка принятия решений по этапам жизненного цикла организации | 1 | 2 | | - | - | - | [53] | Устный опрос, дискуссия, рефераты, контрольный тест. |
| ИТОГО | | 4 | 4 | 2 | | | | | Зачет |

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Информационное обеспечение функционирования объектов ресторанного бизнеса»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основными направлениями самостоятельной работы обучающегося являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
 - подготовка к семинарским (практическим) занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
 - подготовка к выполнению диагностических форм контроля (коллоквиумы, контрольные работы, доклады на семинарских занятиях, тесты, эссе, рефераты и т.п.);
 - работа над выполнением индивидуального задания;
 - подготовка к зачету.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ***Нормативные и законодательные акты***

1. Гражданский кодекс Республики Беларусь.
2. Указ Президента Республики Беларусь от 25 февраля 2011 г. № 72 «О некоторых вопросах регулирования цен (тарифов) в Республике Беларусь».
3. Указ Президента Республики Беларусь от 29 марта 2012 г. № 150 «О некоторых вопросах аренды и безвозмездного пользования имуществом».
4. Указ Президента Республики Беларусь от 31 декабря 2013 г. № 590 «О некоторых вопросах государственных закупок товаров (работ, услуг)».
5. Указ Президента Республики Беларусь от 8 апреля 2004 г. № 175 «О вопросах государственной регистрации и ликвидации (прекращения деятельности) юридических лиц и индивидуальных предпринимателей».
6. Декрет Президента Республики Беларусь от 16 января 2009 г. № 1 «О государственной регистрации и ликвидации (прекращении деятельности) субъектов хозяйствования».
7. Декрет Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства».
8. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь от 09.01. 2002 г. №90-3 (в ред. от 13 июня 2018 г. № 111-3 (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 22.06.2018, 2/2549) <Н11800111>) [Электронный ресурс]. - Режим доступа : <http://www.pravo.by/document/?guid=3871&p0=h10200090>. - Дата доступа: 1.02.2019.
9. О товарных знаках и знаках обслуживания: Закон Респ. Беларусь от 05.02. 1993 г. №2181-ХІІ (в ред. от 05.01.2016 г. №352-3) [Электронный ресурс]. - Режим доступа : http://base.spinform.ru/show_doc.fwx?Rgn=1861. - Дата доступа: 1.02.2019.
10. О государственных закупках товаров (работ, услуг): Закон Респ. Беларусь от 13 июля 2012 года.
11. О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь: Закон Респ. Беларусь от 8 января 2014 года (*ред. от 13.07.2016*).
12. О государственном регулировании производства и оборота алкогольной, непищевой спиртосодержащей продукции и непищевого этилового спирта: Закон Респ. Беларусь от 27 августа 2008 года (*ред. от 18.06.2013*).
13. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Респ. Беларусь от 29 июня 2003 года (*ред. от 04.01.2014*).
14. Указ Президента Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. №450 «О лицензировании отдельных видов деятельности» (*ред. от 20.10.2016*).
15. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 22 июля 2014 г. №703 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров и осуще-

15. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 22 июля 2014 г. №703 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров и осуществления общественного питания и положения о порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня товаров, ассортиментного перечня продукции общественного питания» *(ред. от 17.10.2016)*.

16. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» *(ред. от 03.02.2017)*.

17. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 07 февраля 2012 г. № 127 «О создании условий для питания работников».

18. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 30 мая 2003 г. № 724 «О мерах по внедрению системы государственных социальных стандартов по обслуживанию населения республики» *(ред. от 01.07.2016)*.

19. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 3 сентября 2008 г. № 1290 «Об утверждении Положения о приемке товара по количеству и качеству».

20. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 6 марта 2006 г. №317 "Об отдельных вопросах регулирования розничной торговли пивом и слабоалкогольными напитками и о внесении изменений и дополнений в некоторые постановления Совета Министров Республики Беларусь по вопросам осуществления розничной торговли" *(ред. от 22.07.2014)*.

21. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. № 177 "Об утверждении Положения об организации питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования" *(ред. от 28.11.2014)*.

22. Постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 18 января 2019 г. № 5 «О порядке оформления предварительных заказов в объектах общественного питания».

23. Постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 6 октября 2016 г. № 32 «Об утверждении Инструкции о порядке классификации объектов общественного питания по типам и классам, установлении критериев отнесения объектов общественного питания к классам и подразделения их на типы и признании утратившим силу постановления Министерства торговли Республики Беларусь от 29 июля 2014 г. № 29»

24. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь от 12 сентября 2008 г. №36 «Об утверждении Инструкции о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания».

25. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 7 мая 2007 г. № 28/35/38/27 «О порядке подтверждения наличия документов о качестве и безопасности товаров при их продаже» *(ред. от 29.02.2016)*.

26. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 апреля 2001 г. № 18/29 «Об утверждении и введении в действие Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании».

27. Постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 13 августа 2018 г. № 66 «Об утверждении Инструкции о порядке формирования цен на продукцию общественного питания, реализуемую в учреждениях образования».

28. СТБ 1100-2007 "Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования".

29. Технические условия ТУ ВУ 100098867.212-2009 "Изделия мясные и мясосодержащие замороженные".

30. СТБ 1209-2005 "Общественное питание. Термины и определения".

31. СТБ 1210-2010 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

32. Технический регламент Таможенного союза 021-2011 «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

33. ГОСТ 30524-97 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу".

34. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь от 16 июня 2015 г. №18 «Об утверждении Сборника технологических карт блюд для детей раннего и дошкольного возраста».

35. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь от 25 февраля 2014 г. № 4 «Об утверждении Сборника технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания».

36. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь от 3 января 2012 г. № 2 «Об утверждении Сборника технологических карт белорусских блюд».

37. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь от 20 апреля 2007 г. № 26 «Об утверждении Сборника технологических карт кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания».

38. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21 «Об утверждении Сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования».

39. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 февраля 2003 г. № 7/8 «Об утверждении Сборника технологических карт блюд диетического питания».

40. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 28 января 2009 г. № 114 «О некоторых вопросах государственной регистрации субъектов хозяйствования».

41. Санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением сани-

тарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183.

42. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119.

43. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32.

44. Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180.

45. Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»; Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52.

46. Сборник технологических карт блюд диетического питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 февраля 2003 г. № 7/8.

47. Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21.

48. Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 20 апреля 2007 г. № 26.

49. Сборник технологических карт белорусских блюд, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 3 января 2012 г. № 2.

50. Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 25 февраля 2014 г. № 4.

51. Сборник технологических карт блюд и изделий для детей раннего и дошкольного возраста, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 16 июня 2015 г. № 18.

Основная:

52. Блюмин, А. Мировые информационные ресурсы: Учебное пособие / А. М. Блюмин, Н. А. Феоктистов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», — 2010. - 296 с.

53. Глэсс, Ф. Торговля 4.0. Цифровая революция в торговле: стратегии, технологии, трансформация / Ф. Глэсс, Б. Лейкерт; пер. с нем.- М.: Альпина Паблишер, 2017.-346с

54. Шуремов, Е. Информационные ресурсы: классификация, источники, поставщики. Коротко о главном. / Е. Шуремов. — Екатеринбург.: Издательство: Издательские решения, — 2017. - 123 с.

Дополнительная:

55. Информационный менеджмент: Учебник / Н.М.Абдикеев, В.И.Бондаренко, А.Д.Киселев; Под науч. ред. Н.М.Абдикеев - М.: НИЦ ИН-ФРА-М, 2014. - 400 с.

56. Минченко, Л. Проблема коммуникаций при обработке информационных потоков / Л.В.Минченко, Н.П.Яковлева. Научный журнал НИУ ИТМО. Серия «Экономика и экологический менеджмент». СПб: Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики (Университет ИТМО). 2015. - №4. С.270-278.

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ ФОРМ ДИАГНОСТИКИ

Устная форма диагностики:

- 1.Собеседования.
- 2.Доклады на семинарских занятиях.
- 3.Доклады на конференциях.
- 4.Устные зачеты.
- 5.Устные экзамены.
- 6.Оценивание на основе деловой игры.

Письменная форма диагностики:

- 1.Тесты.
- 2.Контрольные опросы.
- 3.Контрольные работы.
- 4.Письменные отчеты по аудиторным (домашним) практическим упражнениям.
- 5.Рефераты.
- 6.Отчеты по научно-исследовательской работе.
- 7.Письменные зачеты.
- 8.Письменные экзамены.
- 9.Оценивание на основе модульно-рейтинговой системы.
- 10.Оценивание на основе деловой игры.

Устно-письменная форма диагностики:

- 1.Отчеты по аудиторным практическим упражнениям с их устной защитой.
2. Отчеты по домашним практическим упражнениям с их устной защитой.
- 3.Зачеты.
- 4.Экзамены.
- 5.Оценивание на основе модульно-рейтинговой системы.
- 6.Оценивание на основе деловой игры.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

| Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование | Название кафедры | Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине | Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола) |
|---|--|---|--|
| Современные форматы ресторанного бизнеса | Коммерческой деятельности и рынка недвижимости | нет | Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики торговли и услуг (протокол №10 от 16.05.2019 г.) |

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на 201_/20__ учебный год

| № п/п | Дополнения и изменения | Основание |
|----------|------------------------|-----------|
| 1. | | |

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики торговли и услуг (протокол №__ от __.__. ____ г.)

Заведующий кафедрой
канд.экон.наук, доцент _____

(подпись)

И.М.Микулич

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
канд.экон.наук, доцент _____

(подпись)

А.И.Ерчак