

# **УЧЕБНО-ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ**

Учреждение образования “Белорусский государственный экономический университет”

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования  
“Белорусский государственный  
экономический университет”

\_\_\_\_\_ В.Ю Шутилин

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Регистрационный № УД \_\_\_\_\_/уч.

**ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ  
ОБЪЕКТОВ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

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

**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;

*Шпак 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 № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_)

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

Задачами изучения 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 технологий 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.

Формы 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 ассортиментной 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			
						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.
<b>ИТОГО</b>		18	10	8					<b>Зачет</b>

**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.
<b>ИТОГО</b>		4	4	2					<b>Зачет</b>

## **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. Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей» от 09.01. 2002 г. №90-З (в ред. от 13 июня 2018 г. № 111-З (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. Закон Республики Беларусь «О товарных знаках и знаках обслуживания» 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](http://base.spinform.ru/show_doc.fwx?Rgn=1861). - Дата доступа: 1.02.2019.
10. Закон Республики Беларусь от 13 июля 2012 года «О государственных закупках товаров (работ, услуг)».
11. Закон Республики Беларусь от 8 января 2014 года «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь» (ред. от 13.07.2016).
12. Закон Республики Беларусь от 27 августа 2008 года «О государственном регулировании производства и оборота алкогольной, непивцевой спиртосодержащей продукции и непивцевого этилового спирта» (ред. от 18.06.2013).
13. Закон Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (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 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 санитарно-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., Лейкерт Б. Торговля 4.0. Цифровая революция в торговле: стратегии, технологии, трансформация (Файнер Глэсс, Бернд 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 ИНФРА-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\_/201\_ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

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

Заведующий кафедрой

канд.экон.наук, доцент  
(ученая степень, ученое звание)

\_\_\_\_\_ (подпись)

( И.М.Микулич)  
(И.О.Фамилия)

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

канд.экон.наук, доцент

(ученая степень, ученое звание)

\_\_\_\_\_ (подпись)

( А.И. Ерчак)

(И.О.Фамилия)