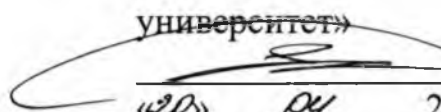


Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор учреждения
образования «Белорусский
государственный экономический
университет»


Е.Ф. Киреева
«29» 04 2022 г.
Регистрационный № УД 5082-22/уч.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТОРГОВОГО БИЗНЕСА

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальностей 1–25 01 10 «Коммерческая деятельность»,
1–25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство»

Учебная программа составлена на основе учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1–25 01 10 «Коммерческая деятельность» от 06.07.2021 (специализации 1-25 01 10 02 «Коммерческая деятельность на рынке товаров народного потребления», регистрационный № 21ДГС-078; 1–25 01 10 04 «Коммерческая деятельность на внешнем рынке», регистрационный № 21ДГЗ-082; 1–25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания», регистрационный № 21ДГГ-083); учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1–25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство» от 06.07.2021 (специализации 1–25 01 14 01 «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», регистрационный № 21РГТ-096; 1–25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», регистрационный № 21РГХ-099).

СОСТАВИТЕЛИ:

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

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Константинович О.В., заместитель Министра антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь, магистр экономики;
Петухов М.М., заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 7 от 10.03.2022 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 6 от 20.04.22).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Техническое обеспечение торгового бизнеса» входит в профессиональный цикл дисциплин учебного плана подготовки студентов специальностей «Коммерческая деятельность», «Товароведение и торговое предпринимательство».

Организация торгово-технологического процесса в оптовых и розничных торговых организациях в настоящее время невозможна без применения современных машин и механизмов, с помощью которых осуществляется транспортирование, обработка, фасовка, упаковка, маркировка, хранение, выкладка, демонстрация и реализация товаров. Применение торговой техники облегчает труд работников торговли и способствует повышению культуры обслуживания покупателей. В этой связи возрастают требования к подготовке специалистов, которые должны уметь рассчитать потребность, подбирать, заказывать, размещать торговое оборудование, эксплуатировать его с соблюдением всех правил и мер безопасности.

Программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к торговым работникам, и предусматривает формирование знаний относительно оснащения объектов торговли техническими средствами, планирования и организации торгово-технологических процессов на основе современных технологий.

Основной *целью* изучения учебной дисциплины «Техническое обеспечение торгового бизнеса» является формирование у будущих специалистов профессиональных знаний относительно торгового оборудования, приобретение практических навыков и умений работы с ним.

Основными *задачами* изучения учебной дисциплины «Техническое обеспечение торгового бизнеса» являются:

- формирование знаний о классификации и назначении отдельных видов торгового оборудования;
- ознакомление с устройством и техническими характеристиками основных видов торгового оборудования;
- выработка умений по эксплуатации торговой техники;
- приобретение навыков расчета необходимого количества оборудования, анализа и планирования технического обеспечения торговой организации.

Содержание учебной дисциплины «Техническое обеспечение торгового бизнеса» обеспечивает взаимосвязь с такими учебными дисциплинами, как «Организация и технология торговли», «Экономика торговли».

В ходе изучения учебной дисциплины студенты должны *знать*:

- нормативно-правовые акты, касающиеся технической оснащённости объектов торговли;
- классификацию и назначение отдельных видов торгового оборудования;
- устройство и основные функциональные возможности машин и механизмов, применяемых в торгово-технологическом процессе;
- правила эксплуатации торговой техники;
- современные тенденции на рынке торгового оборудования;

- методики расчета потребности торговых объектов в отдельных видах торгового оборудования;

уметь:

- правильно определять потребность организации в торговом оборудовании;

- экономически обосновывать выбор отдельных видов торгового оборудования и осуществлять его поиск для дальнейшего приобретения;

- разрабатывать оптимальные схемы размещения торгового оборудования;

- правильно эксплуатировать торговую технику;

- организовывать своевременное техническое обслуживание и ремонт используемых машин и механизмов;

владеть:

- методиками расчета потребности торговых объектов в отдельных видах торгового оборудования;

- навыками эксплуатации торговой техники.

Специалист должен обладать следующими *специальными* компетенциями:

- анализировать техническое обеспечение торгового бизнеса и принимать обоснованные решения по его обновлению.

Аудиторная работа со студентами предполагает чтение лекций, проведение практических и/или лабораторных занятий. Контроль знаний студентов осуществляется в результате опроса, тестирования, защиты выполненных лабораторных работ, заданий и рефератов в рамках управляемой самостоятельной работы, проведения промежуточных контрольных работ.

В соответствии с учебным планом учреждения высшего образования по специальности «Коммерческая деятельность» учебная программа рассчитана на 122 часа. Распределение аудиторного времени по видам занятий, курсам и семестрам:

- ДФО: 2 курс, 3 семестр: лекции - 30 часов, практические занятия - 8 часов, лабораторные занятия - 24 часа.

- ЗФО (в том числе и ССО): 3 курс, 6 семестр: лекции - 6 часов, практические занятия - 2 часа, лабораторные занятия - 6 часов.

Форма текущей аттестации – зачет.

Количество зачетных единиц - 3.

В соответствии с учебным планом учреждения высшего образования по специальности «Товароведение и торговое предпринимательство» учебная программа рассчитана на 136 часов. Распределение аудиторного времени по видам занятий, курсам и семестрам:

- ДФО: 3 курс, 5 семестр: лекции - 34 часа, практические занятия - 30 часов.

- ЗФО (ССО): 3 курс, 5 семестр: лекции - 8 часов, практические занятия - 6 часов.

Форма текущей аттестации – зачет.

Количество зачетных единиц - 3.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1. Общие сведения о техническом обеспечении объектов торговли

Понятие о машине. Вида машин: энергетические, рабочие и информационные. Специальные рабочие машины, аппараты и приспособления.

Конструкция машин и механизмов. Понятие о деталях, узлах и механизмах. Классификация деталей. Детали соединений и детали передач. Основные механизмы технологической машины. Виды механических передач: ременные, зубчатые, червячные, цепные и фрикционные. Понятие привода машины.

Требования к материалам, используемым для изготовления машин и механизмов. Факторы, влияющие на выбор материалов для изготовления машин и механизмов. Понятие о прочности и жесткости деталей, технологичности их изготовления. Механические характеристики деталей и узлов: пластичность, упругость, хрупкость, твердость. Цветные металлы и сплавы для изготовления машин и механизмов. Преимущества и особенности применения неметаллических материалов.

Классификация машин по назначению, характеру воздействия на товары, структуре рабочего цикла, числу выполняемых операций, степени автоматизации, виду используемой энергии, степени универсальности. Требования к конструкции, характеристикам и свойствам торгового оборудования.

Технико-экономические показатели машин. Техническая документация: эксплуатационная и ремонтная. Показатели оценки торгового оборудования как объекта эксплуатации. Показатели оценки оборудования как объекта производства. Показатели, определяющие степень экономической целесообразности производства и использования торгового оборудования.

Понятие о механизации труда в торговле. Организация технического обслуживания и ремонта торгового оборудования. Система организации технического обслуживания: местная; централизованная; смешанная. Виды ремонта: текущий, средний, капитальный, восстановительный.

Тема 2. Подъёмно-транспортное оборудование

Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования по степени механизации осуществляемых процессов, функциональному назначению, периодичности действия, видам привода, способу монтажа на рабочем месте, направлению перемещения груза, техническим характеристикам. Маркировка подъемно-транспортного оборудования.

Грузоподъемные машины и механизмы. Лебедки. Тали. Тельферы. Лифты. Подъемники. Краны.

Транспортирующие машины и механизмы. Тележки. Уравнительные платформы (доклевеллеры). Столы подъемные. Конвейеры с гибким тяговым органом или без него.

Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины и механизмы. Штабелеры. Вилочные погрузчики. Робототехническое оборудование для

перемещения и штабелирования товаров.

Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.

Выбор типа подъемно-транспортного оборудования и расчет потребности в нем.

Тема 3. Торговая мебель и торговый инвентарь

Назначение и классификация торговой мебели. Классификация по месту использования, способу установки, товарному профилю, назначению, материалу изготовления, конструкции.

Требования, предъявляемые к торговой мебели: эксплуатационные, экономические, эргономические, эстетические и санитарно-гигиенические. Типизация, унификация и стандартизация торговой мебели.

Виды торговой мебели. Основные виды торговой мебели для торгового зала магазинов: горки, прилавки, витрины, стеллажи, шкафы, стенды, экономпанели, вешала, тросовые системы, кассовые боксы и кабины, стойки, буклетницы и др. Основные виды мебели для подсобных и складских помещений: стеллажи, поддоны (паллеты), подтоварники, столы для подготовки и фасовки, тара-оборудование.

Размещение торговой мебели. Показатели эффективности использования площади торгового зала: коэффициент установочной площади, коэффициент демонстрационной площади, коэффициент емкости оборудования.

Торговый инвентарь: назначение, классификация. Инвентарь, применяемый в складских и подсобных помещениях: для вскрытия тары и упаковки; для проверки размеров и качества товаров; для подготовки товаров к продаже; вспомогательный инвентарь. Инвентарь для торговых залов магазинов: для проверки качества товаров; для отпуска товаров покупателям; рекламно-выставочный; для отбора товаров покупателями; для упаковки товаров. Инвентарь общего пользования: счетный, вспомогательный, санитарно-гигиенический и противопожарный.

Тема 4. Холодильное оборудование

Теоретические основы естественного и искусственного охлаждения. Применение искусственного холода в торговле. Холодильные агенты, их виды, свойства, предъявляемые к ним требования.

Устройство и принцип работы компрессионной холодильной машины. Эксплуатационные, экономические, санитарные и эстетические требования.

Классификация торгового холодильного оборудования по назначению, температурному режиму, расположению агрегата, условиям использования, товарному профилю, характеру движения воздуха в охлаждаемом объеме, защищенности от доступа тепла к охлаждаемому объекту. Маркировка холодильного оборудования.

Устройство и технико-эксплуатационные характеристики холодильных камер, шкафов, витрин, прилавков, прилавков-витрин, горок, бонет, морозильных ларей и др. Холодильные установки: моноблоки и сплит-системы.

Система централизованного холодоснабжения, особенности ее

устройства и регулирования.

Расчет потребности и выбор типа холодильного оборудования.

Правила эксплуатации холодильного оборудования и техника безопасности.

Тема 5. Весоизмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование

Общие сведения об измерительных приборах. Основы теории измерений.

Классификация и индексация весов. Товарные и торговые весы.

Метрологические (технические), торгово-эксплуатационные, санитарно-гигиенические и эстетические требования к весам. Государственная поверка весов и ее виды.

Устройство и принцип работы электронных весов. Общие правила установки и эксплуатации весов.

Выбор типа весов и определение потребности в них.

Назначение и классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Виды оборудования для упаковки товаров: термоупаковочное оборудование, машины для вакуумной упаковки и ручные клипсаторы (обвязчики, заклеивающие).

Маркировочные и этикетировочные приспособления.

Тема 6. Оборудование для расчетов с покупателями

Назначение контрольно-кассового оборудования, функции и роль в организации учета денежных средств. Классификация контрольно-кассового оборудования. Контрольно-кассовые машины и программные кассы.

Кассовые суммирующие аппараты и специальные компьютерные системы. Автономные, пассивные системные и активные системные кассовые аппараты, фискальные регистраторы. Кассы самообслуживания, сенсорные кассы, кассы для интернет-магазинов и вендинговых автоматов, «умные» кассы.

Назначение, устройство и принцип работы основных узлов контрольно-кассовых машин. POS-системы и POS-терминалы. Режимы работы контрольно-кассовых машин.

Технические и эксплуатационные требования к контрольно-кассовым машинам. Выбор типа контрольно-кассовых машин и расчет потребности в них.

Организационные и правовые принципы применения контрольно-кассового оборудования в Республике Беларусь. Система контроля кассового оборудования.

Технология штрихового кодирования и оборудование для ее применения.

Терминалы сбора данных: виды, характеристика.

Платежные терминалы (пин-пады) для розничной торговли.

Тема 7. Оборудование для защиты товаров от краж

Потери торговых организаций от краж. Способы защиты товаров от краж.

Электронные средства защиты товаров от краж: радиочастотные,

электромагнитные, акустомагнитные системы. Принцип работы защитных меток-датчиков и антенных систем облучения меток и улавливания сигнала, систем деактивации меток. Достоинства и недостатки различных методов защиты товара. Защитные аксессуары.

Понятие о Source Tagging, RFID-метках.

Защита товаров на стеллажах: защитные крючки, стоплоки, защитные боксы и сейферы, специальные сигнальные датчики.

Системы видеонаблюдения. Зеркала наблюдения. Наблюдение работников службы безопасности за персоналом и покупателями.

Тема 8. Торговые автоматы

Назначение и классификация торговых (вендинговых) автоматов.

Структурно-поточная схема торговых автоматов. Загрузочно-накопительное устройство. Система транспортирования товаров. Система обработки и хранения товаров. Система выдачи товаров. Платежная система.

Автоматы для продажи жидких товаров.

Автоматы для продажи штучных товаров.

Автоматы для комбинированной торговли.

Эксплуатация торговых автоматов.

Тема 9. Механическое оборудование для изготовления продовольственных полуфабрикатов

Классификация измельчительно-режущего оборудования по назначению, принципу действия, виду режущего устройства, степени автоматизации процессов обработки продуктов. Оборудование для нарезки продуктов: ломтерезки (слайсеры), машины для резки и сортового разуба мяса с костями, пилы для резки мяса, хлеборезки, прессы для нарезки и др. Оборудование для измельчения продуктов: мясорубки, куттеры, машины для размола кофе, дробления орехов, измельчения сухарей, специй и др.

Месильно-перемешивающее оборудование. Понятие о перемешивании, замесе и взбивании. Классификация месильно-перемешивающих машин.

Оборудование для обработки мяса и рыбы: машины для нарезания и рыхления мяса, фаршемешалки, котлетоформовочные машины, шприцы колбасные, рыбоочистительные машины и др.

Оборудование для приготовления теста: просеиватели муки, тестомесительные, тестораскаточные, взбивальные машины.

Оборудование для обработки овощей: машины для очистки овощей от кожуры, овощерезки, протирачно-резательные машины, смесители нарезанных овощей.

Правила безопасности при использовании измельчительно-режущего оборудования.

Тема 10. Тепловое оборудование

Общие сведения о теплообмене и тепловой обработке продуктов. Классификация и характеристика способов тепловой обработки пищевых

продуктов. Элементы тепловых аппаратов: рабочие камеры, теплоносители, нагревательные элементы.

Классификация и индексация оборудования для тепловой обработки.

Варочное оборудование: котлы, автоклавы, пароварочные шкафы, электрокипятильники, электроварки, кофеварки и др.

Аппараты для жарки и выпечки: электрические сковороды, фритюрницы, плиты, жарочные поверхности, блинные аппараты, электрогрили, жарочные и пекарские шкафы, конвектоматы и пароконвектоматы, печи и др.

Аппараты для реализации готовой продукции в горячем состоянии: мармиты, подогреватели, тепловые витрины.

Основные требования, предъявляемые к тепловому оборудованию, и особенности его эксплуатации.

Тема 11. Прочие технические средства и технологии в торговле

RFID-технологии в торговле. Технология QR-кода: применение в торговле.

Системы распознавания товаров на полках и построения отчетов. Беспилотные летательные аппараты для автоматизации инвентаризации на складах.

Автоматизация торговли посредством мобильных устройств.

Технологии создания «магазинов без продавцов» (ресторанов без персонала). Электронные системы навигации для перемещения по магазину («умные» тележки»). Электронные ценники и электронные прилавки.

Технологии «heat maps».

Технология «виртуальных 3-D примерочных».

Технология «виртуальных зеркал» для магазинов косметики и одежды.

Технология «window shopping».

Информационные киоски и мультимедийные терминалы.

Применение робототехники в торговых залах магазинов.

Системы слежения «глаз в небе» и их применение в торговле.

Видеоаналитика и ее применение в торговле.

Дополненная реальность и ее применение в торговле.

Облачные технологии в торговле.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТОРГОВОГО БИЗНЕСА»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лек- ции	Лаб з		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общие сведения о техническом обеспечении объектов торговли	2	2					[6,7,8]	Опрос
2	Подъёмно-транспортное оборудование	2			4			[6,12]	Тест
3	Торговая мебель и торговый инвентарь	2	2					[1,5,14]	Контрольная работа № 1
4	Холодильное оборудование	4			4			[6,10,13]	Опрос, тест
5	Весоизмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование	4			4			[1, 3, 6]	Тест
6	Оборудование для расчетов с покупателями	4			4			[2, 4, 5]	Контроль- ная работа № 2
7	Оборудование для защиты товаров от краж	2	2					[1, 5]	Тест
8	Торговые автоматы	2			2			[6, 9]	Опрос
9	Механическое оборудование для изготовления продовольственных полуфабрикатов	2					4	[5,8,11]	Защита работы
10	Тепловое оборудование	4	2					[5,8,11]	Контрольная работа № 3
11	Прочие технические средства и технологии в торговле				2	2		[9]	Защита реферата
	Всего часов	28	8		20	2	4		зачет

* Ряд занятий планируется провести в форме экскурсий, предусматривающих посещение торговых организаций или выставок с целью изучения отдельных видов современного торгового оборудования.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТОРГОВОГО БИЗНЕСА»
 ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»
 (ЗАОЧНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лек- ции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общие сведения о техническом обеспечении объектов торговли							[6,7,8]	
2	Подъемно-транспортное оборудование	1	2					[6,12]	Опрос
3	Торговая мебель и торговый инвентарь							[1,5,14]	
4	Холодильное оборудование	1			2			[6,10,13]	Защита работы
5	Весоизмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование				2			[1, 3, 6]	Защита работы
6	Оборудование для расчетов с покупателями	1			2			[2, 4, 5]	Защита работы
7	Системы защиты товаров от краж	1						[1, 5]	
8	Торговые автоматы							[6, 9]	
9	Механическое оборудование для изготовления продовольственных полуфабрикатов	1						[5,8,11]	
10	Тепловое оборудование	1						[5,8,11]	
11	Прочие технические средства и технологии в торговле							[9]	
	Всего часов	6	2		6				зачет

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТОРГОВОГО БИЗНЕСА»
 ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ТОРГОВОЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО»
 (ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лек- ции	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общие сведения о техническом обеспечении объектов торговли	4	2					[6,7,8]	Опрос
2	Подъёмно-транспортное оборудование	2	4					[6,12]	Тест
3	Торговая мебель и торговый инвентарь	2	2					[1,5,14]	Контрольная работа № 1
4	Холодильное оборудование	4	4					[6,10,13]	Опрос, тест
5	Весоизмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование	4	4					[1, 3, 6]	Тест
6	Оборудование для расчетов с покупателями	4	4					[2, 4, 5]	Тест, контрольная работа № 2
7	Системы защиты товаров от краж	2	2					[1, 5]	Тест
8	Торговые автоматы	2	2					[6, 9]	
9	Механическое оборудование для изготовления продовольственных полуфабрикатов	4	2					[5,8,11]	Опрос
10	Тепловое оборудование	4	2					[5,8,11]	Контрольная работа № 3
11	Прочие технические средства и технологии в торговле	2	2					[9]	Защита реферата
	Всего часов	34	30						зачет

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТОРГОВОГО БИЗНЕСА»
 ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ТОРГОВОЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО»
 (ЗАОЧНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лек- ции	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общие сведения о техническом обеспечении объектов торговли	1						[6,7,8]	
2	Подъёмно-транспортное оборудование	1						[6,12]	
3	Торговая мебель и торговый инвентарь							[1,5,14]	
4	Холодильное оборудование	1	2					[6,10,13]	
5	Весоизмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование	1	2					[1, 3, 6]	
6	Оборудование для расчетов с покупателями	1	2					[2, 4, 5]	
7	Системы защиты товаров от краж	1						[1, 5]	
8	Торговые автоматы							[6, 9]	
9	Механическое оборудование для изготовления продовольственных полуфабрикатов	1						[5,8,11]	
10	Тепловое оборудование	1						[5,8,11]	
11	Прочие технические средства и технологии в торговле							[9]	
	Всего часов	8	6						зачет

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Техническое обеспечение торгового 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 студента являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
- подготовка к практическим и лабораторным занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению управляемой самостоятельной работы, проведению диагностических форм контроля (тесты, контрольные работы, устные опросы);
- подготовка к зачету.

Нормативно-правовые акты

1. О защите прав потребителей : закон Республики Беларусь от 9 января 2002 г. № 90-З в редакции закона Республики Беларусь от 8 июля 2008 г. № 366-З (с изменениями и дополнениями) // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 09.06.2008. № 2/1463.

2. Об использовании кассового и иного оборудования при приеме средств платежа : постановление Совета Министров Республики Беларусь и Национального Банка Республики Беларусь от 6 июля 2011 г. № 924/16 (с изменениями и дополнениями в ред. от 15.11.2021 № 647/11) // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь. 17.11.2021. 5/49623.

3. Об обеспечении единства измерений : закон Республики Беларусь от 05.09.1995 № 3848-ХІІ (с изменениями и дополнениями в ред. закона Республики Беларусь от 11 ноября 2019 г. № 254-3) // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь. 26.11.2019. № 2/2692.

4. Об утверждении Инструкции о порядках ведения кассовых операций и расчетов наличными денежными средствами : постановление правления Национального Банка Республики Беларусь от 19 марта 2019 г. № 117 (с

изменениями и дополнениями от 09.12.2021 № 373) // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь. 17.12.2021. № 8/37445.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

5. Костенко, Е. М. Торговое оборудование : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Коммерческая деятельность", "Товароведение и торговое предпринимательство" / Е. М. Костенко, А. И. Червинская. - Минск : БГЭУ, 2020. - 189, [1] с. : ил.

6. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование: учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. — М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. — 397 с.

Дополнительная:

7. Техническое оснащение торговых организаций : учебное пособие / составитель О. В. Иванова. — Вологда : ВоГУ, 2017. — 50 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171241> (дата обращения: 02.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — ISBN 978-5-16-108210-2. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=335034> (дата обращения: 02.03.2022). — Режим доступа: по подписке.

9. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование: учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2021. — 398 с. — ISBN 978-5-16-015381-0. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=375798> (дата обращения: 02.03.2022). — Режим доступа: по подписке.

10. Бессонова, О. В. Оборудование торговых предприятий и холодильная техника : учебное пособие / О. В. Бессонова, А. С. Пиляева. — Омск : Омский ГАУ, 2016. — 100 с. — ISBN 978-5-89764-555-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90729> (дата обращения: 02.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

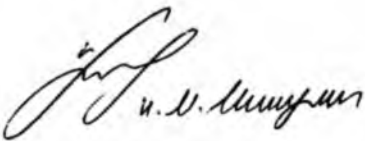
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. — М. : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — ISBN 978-5-16-106640-9. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=347293> (дата обращения: 02.03.2022). — Режим доступа: по подписке.

12. Чернухина, Г. Н. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда: учебник для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по специальности «Коммерция (по отраслям)» / Г. Н. Чернухина, Н. Ю. Курганова. – М. : Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2020. – 316 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602811> (дата обращения: 02.03.2022). – ISBN 978-5-4257-0479-5. – DOI 10.37791/978-5-4257-0479-5-2020-1-316. – Текст : электронный.

13. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий торговли: аппараты для процессов охлаждения, автоматы и приборы : учебное пособие / И. Б. Плотников ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 175 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495220> (дата обращения: 02.03.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2286-2. – Текст : электронный.

14. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. – 14-е изд. – М. : Дашков и К°, 2022. – 456 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621859> (дата обращения: 02.03.2022). – ISBN 978-5-394-04790-9. – Текст : электронный.

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)
Экономическое моделирование коммерческих бизнес-процессов	Кафедра экономики торговли и услуг	<p style="text-align: center;">Нет</p> 	Учебную программу по учебной дисциплине «Техническое обеспечение торгового бизнеса» рекомендовать к утверждению (протокол № 7 от 10.03.2022 г.)

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на ____ / ____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости (протокол № ____ от _____ 20__ г.)

Заведующий кафедрой
канд. экон. наук, доцент

Л.С. Климченя

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
канд. экон. наук, доцент

А.И. Ерчак