

Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор учреждения
образования «Белорусский
государственный экономический
университет»

Е.Ф.Киреева

26.06

2023 г.

Регистрационный № УД 5452-23/уч.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИИ ТОРГОВЛИ И УСЛУГ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине для специальности 6-05-0411-01 «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»

Учебная программа составлена на основе учебного плана учреждения высшего образования по специальности 6-05-0411-01 «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», (профилизация «Бухгалтерский учет, анализ и аудит в торговле и сфере услуг»), утвержденного 10.01.2023, регистрационный № 23 ДЭГ-137.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Квасникова В.В., доцент кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Тышкевич Н.В., заместитель директора РУП «Национальный центр маркетинга и конъюнктуры цен»;

Лапина С.Н., заместитель декана факультета коммерции и туристической индустрии учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 9 от 13.04.2023);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № ____ от _____)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебной дисциплине «Организация и технологии торговли и услуг» разработана в соответствии с требованиями учебного плана учреждения высшего образования по специальности 6-05-0411-01 «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», профилизация «Бухгалтерский учет, анализ и аудит в торговле и сфере услуг».

Учебная дисциплина «Организация и технологии торговли и услуг» относится к числу специальных дисциплин, формирующих профессиональные навыки специалистов в сфере торговли, общественного питания, средств размещения, бытового обслуживания населения. Использование специалистами в профессиональной деятельности знаний по технологиям торговли, общественного питания, обслуживания в средствах размещения, методам и формам обслуживания, организации технологических, производственных и торговых процессов способствует повышению качества услуг и продукции, обеспечению конкурентоспособности объектов, функционирующих в сфере услуг. Эти знания необходимы также для правильного ведения бухгалтерского учета, анализа и аудита.

Цель преподавания дисциплины – формирование профессиональных знаний в области организации и технологий торговли, общественного питания, средств размещения и оказания бытовых услуг населению, позволяющих принимать обоснованные управленческие решения при организации торговых, производственных и технологических процессов с целью наиболее эффективного использования ресурсов организаций сферы торговли и услуг и обеспечении высокого уровня обслуживания.

Задачи учебной дисциплины:

- обеспечить теоретическую подготовку будущих специалистов по вопросам организации деятельности торговых организаций, организаций общественного питания, организаций сферы услуг и развить у них мышление, позволяющее принимать самостоятельные управленческие решения;
- сформировать у студентов четкое представление об особенностях механизма функционирования торговых объектов, объектов общественного питания, объектов средств размещения;
- привить студентам практические навыки и умения использования отраслевых технологий в деятельности организаций сферы торговли и услуг с целью принятия эффективных управленческих решений.

В результате изучения учебной дисциплины обучаемый должен знать:

- механизм построения и функционирования социально-потребительского комплекса и его элементов;
- организационное построение торговли и общественного питания в Республике Беларусь;
- законодательные, нормативные и правовые акты по организации и технологии торговли, общественного питания, средств размещения, бытового обслуживания населения;

- принципы формирования материально-технической базы объектов торговли и услуг;
- формы и методы организации торговли и услуг;
- показатели качества и культуры обслуживания в организациях торговли и услуг.

уметь:

- организовывать технологические, производственные и торговые процессы в объектах торговли и услуг;
- проводить анализ организации деятельности торговых объектов, объектов общественного питания и объектов средств размещения;
- эффективно организовывать работу персонала организаций торговли и услуг.

владеть:

- базовыми теоретическими знаниями для решения практических задач;
- приемами и способами сбора и обработки данных;
- навыками организации технологических процессов, решения хозяйственных задач, возникающих в организациях торговли и услуг;
- современными технологиями отрасли, позволяющими принимать обоснованные решения по совершенствованию деятельности организаций торговли и услуг;
- системными знаниями и умениями для решения междисциплинарных задач и проблем.

Требования к профессиональным компетенциям специалиста.

Специалист должен быть способен:

СК-14. Обосновывать управленческие решения при организации технологических процессов торговли и оказания услуг с целью использования ресурсов организации и обеспечения высокого уровня обслуживания.

Учебная дисциплина «Организация и технологии торговли и услуг» тесно связана с другими учебными дисциплинами по специальности, в том числе «Экономика организации», «Бухгалтерский финансовый учет в торговле и сфере услуг» и др.

В соответствии с учебным планом для очной формы получения высшего образования по специальности 6-05-0411-01 «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», профилизация «Бухгалтерский учет, анализ и аудит в торговле и сфере услуг» учебная программа рассчитана на 124 часа (1 курс, 1 семестр), из них всего часов аудиторных – 68, в том числе 32 часа – лекции, 26 часов – практические занятия и 10 часов – семинарские занятия.

Форма текущей аттестации – экзамен. Количество зачетных единиц – 3.

В соответствии с учебным планом заочной сокращенной формы получения высшего образования по специальности 6-05-0411-01 «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», профилизация «Бухгалтерский учет, анализ и аудит в торговле и сфере услуг» учебная программа рассчитана на 124 часа (1 курс, 1 семестр), из них аудиторных – 16 часов, в том числе 6 часов – лекции, 6 часов – практические занятия, 4 часа – семинарские занятия.

Формы текущей аттестации – тест, экзамен. Количество зачетных единиц – 3.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

РАЗДЕЛ 1. ТОРГОВЛЯ И СФЕРА УСЛУГ В СОЦИАЛЬНО-ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ КОМПЛЕКСЕ

Тема 1. Торговля и общественное питание в социально-потребительском комплексе Республики Беларусь

Торговля как отрасль экономики и как предпринимательская деятельность. Субъекты и объекты торговли. Задачи и функции торговли потребительскими товарами. Оптовая и розничная торговля и их роль в сфере товарного обращения. Функции оптовой и розничной торговли. Виды торговли: по формам собственности; с учетом территорий, на которых осуществляются торговые операции. Формы осуществления торговли.

Общественное питание как предпринимательская деятельность. Субъекты и объекты общественного питания. Задачи и функции общественного питания. Понятие, классификация и характеристика услуг общественного питания.

Организация государственного регулирования торговли и общественного питания в Республике Беларусь. Нормативно-правовое регулирование торговли, общественного питания и бытового обслуживания населения в Республике Беларусь. Состояние и направления развития торговли и общественного питания в современных условиях.

Тема 2. Организационное построение торговли и общественного питания в Республике Беларусь

Признаки и принципы организационного построения торговли республики. Отраслевая инфраструктура торговли.

Совет Министров и его функции управления торговлей и общественным питанием. Министерство антимонопольного регулирования и торговли (МАРТ) Республики Беларусь, задачи, функции.

Система потребительской кооперации. Основные задачи потребительской кооперации. Потребительское общество. Областные союзы потребительских обществ. Белорусский республиканский союз потребительских обществ (Белкоопсоюз). Направления деятельности и развития потребительской кооперации.

Республиканские органы государственного управления, объединения, подчиненные Правительству Республики Беларусь, общественные организации, имеющие торговую сеть: не осуществляющие производство потребительских товаров и осуществляющие производство потребительских товаров. Ведомственная торговая сеть. Фирменный магазин: понятие, виды, задачи. Отделы рабочего снабжения (ОРСы).

Республиканские органы государственного управления, осуществляющие регулирование торговой деятельности и общественного питания по определенному кругу вопросов. Организация контроля за работой торговых организаций и субъектов общественного питания.

Торговая организация. Признаки торговой организации. Организационно-правовые формы торговых организаций и субъектов общественного питания. Объединения торговых организаций и организаций общественного питания.

Тема 3. Организация труда работников торговли, общественного питания и сферы услуг

Сущность труда работников торговли, общественного питания и сферы услуг. Содержание организации труда. Формы организации труда: индивидуальная, коллективная. Научная организация труда: понятие, задачи, принципы. Основные направления организации труда.

Нормирование труда работников: сущность, состояние, задачи внедрения и дальнейшего совершенствования. Нормы труда: норма времени, норма выработки, нормативы обслуживания и численности

Рабочее время. Структура затрат рабочего времени работника. Трудовой процесс и его элементы. Методы изучения затрат времени работников. Оценка эффективности использования рабочего времени.

Режим работы магазина и объекта общественного питания, иных объектов сферы услуг: определение, порядок установления, виды. Графики выхода на работу работников. Порядок составления графиков.

Формы и организация материальной ответственности. Договор об индивидуальной и бригадной материальной ответственности, порядок заключения и содержание, ответственность за нарушение договора.

РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИЯ ТОВАРОСНАБЖЕНИЯ

Тема 4. Организация товароснабжения торговых организаций и объектов общественного питания

Понятие и сущность товароснабжения торговых организаций и объектов общественного питания. Цели и задачи товароснабжения. Участники товароснабжения и их функции. Задачи рациональной организации снабжения. Товародвижение как составляющая товароснабжения.

Принципы организации снабжения товарами торговых объектов и объектов общественного питания. Факторы, влияющие на организацию товароснабжения и товародвижения.

Источники товароснабжения: понятие, основные виды. Факторы, влияющие на выбор источника товароснабжения. Выбор источника поставок.

Поставщики товаров. Виды поставщиков товаров. Заключение договоров на поставку товаров. Методики оценки работы поставщиков.

Организационно-экономические формы товароснабжения и их характеристика. Условия применения форм товароснабжения, определение эффективности.

Организация доставки товаров в розничную торговую сеть и объекты общественного питания. Методы доставки товаров (централизованный, децентрализованный): сущность, преимущества и условия применения. Графики и маршруты доставки товаров. Порядок заказа товаров. Расчет количества

товара, подлежащего текущему завозу. Оптимальный размер заказа.

Тема 5. Организация технологических процессов на складах

Понятие товарного склада и складского хозяйства. Функции складов и их содержание. Классификация складов. Склады класса «А», «В», «С» и «D».

Понятие технологического процесса на складе. Складская операция. Принципы и требования к организации рационального технологического процесса на складе.

Содержание складского технологического процесса. Виды складских операций. Факторы, влияющие на содержание и объем технологического процесса на складах.

Подготовительные мероприятия по приемке товаров на складе. Выгрузка товаров из транспортных средств. Организация приемки товаров по количеству и качеству. Оформление приемки товаров. Ведение журнала регистрации принятых товаров. Маркировка и идентификация товаров. Способы нанесения маркировки. Системы штрихового кодирования.

Перемещение товара к местам хранения. Операции по размещению и хранению товаров. Требования хранения. Подходы к размещению товаров на складе. Способы размещения грузов (товаров) в складских помещениях. Укладка товаров на местах хранения и предъявляемые к ней требования. Способы хранения товаров. Условия их применения. Режим хранения, контроль за его соблюдением. Потери товаров при хранении и пути их сокращения.

Организация отпуска товаров со склада. Методы отборки товаров (индивидуальный, комплексный). Операции по отпуску товаров со склада. Формы отпуска товаров со склада.

Технико-экономические показатели работы склада.

Управление складским технологическим процессом. Средства управления: компьютерная техника, информационно-диспетчерская служба, технологические карты, графики. Автоматизация технологических процессов на складах.

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИИ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 6. Построение и размещение розничной торговой сети и сети объектов общественного питания

Понятие и сущность розничной торговой сети и общественного питания. Функции и роль розничной торговой сети и общественного питания в обслуживании населения. Факторы, влияющие на развитие розничной торговой сети и сети общественного питания. Требования, предъявляемые к розничной торговой сети и к сети объектов общественного питания.

Виды розничной торговой сети. Стационарная и нестационарная (мелкорозничная, передвижная) розничная торговая сеть. Сеть электронных магазинов, их преимущества и роль в обслуживании населения.

Виды сети общественного питания: стационарная, нестационарная.

Специализация сети: понятие, сущность, преимущества, направления.

Факторы, влияющие на специализацию. Признаки специализации розничной торговой сети и сети общественного питания. Виды специализированных магазинов и объектов общественного питания. Уровень специализации розничной торговой сети и методы его определения.

Типизация магазинов и объектов общественного питания: понятие, основные признаки, определяющие тип магазина и тип объектов общественного питания. Классификация типов магазинов. Классификация типов объектов общественного питания.

Структура розничной торговой сети. Показатели, характеризующие количественное и качественное состояние структуры розничной торговой сети. Размещение розничной торговой сети в городской застройке. Задачи рационального размещения розничной торговой сети. Особенности построения и размещения сельской торговой сети.

Планирование и рациональное размещение сети объектов общественного питания. Количественное и качественное состояние сети общественного питания, перспективы ее развития. Факторы, влияющие на организацию сети объектов общественного питания.

Планирование развития и размещения розничной торговой сети, сети объектов общественного питания: сущность, основные задачи. Этапы планирования развития розничной сети и сети объектов общественного питания. Методы определения потребности в торговых площадях и в объектах сети общественного питания. Определение необходимого прироста сети розничной сети и сети объектов общественного питания.

Тема 7. Устройство и технологические планировки торговых объектов и объектов общественного питания

Классификация торговых зданий. Общие требования к торговым зданиям. Помещения торгового объекта: торговые и неторговые. Способы расположения неторговых помещений (П-образное, вдоль задней стены здания, в подвале или нижнем этаже, Г-образное) и их применение в зависимости от концепции торгового объекта.

Торговые помещения. Формы торгового зала. Виды площадей торгового зала в зависимости от их функционального назначения. Виды технологических планировок торгового зала, их преимущества и недостатки.

Понятие «концепция» торгового объекта и ее виды (театральная, информационно-ознакомительная, ценовая, экономия времени). Принципы и требования к планировке торгового объекта в зависимости от их концепции. Размещение в магазине входов и выходов. Применение планировок торгового зала в зависимости от концепции магазина.

Показатели эффективности использования площади торгового зала.

Основные структурные подразделения объектов общественного питания и их характеристика. Особенности организации производства в заготовочных, доготовочных объектах общественного питания, объектах с полным циклом производства. Организация работы цехов объектов общественного питания с полным циклом производства: по обработке зелени, овощного, мясного,

рыбного, холодного, горячего, кулинарного, мучных изделий, кондитерского и др.

Особенности организации труда в цехах (в отделениях, на рабочих местах) объектов общественного питания. Сервизная и моечная столовой посуды, их взаимосвязь с технологией работы объекта общественного питания. Содержание вспомогательных служб и их значение в сфере общественного питания.

Тема 8. Организация торгово-технологических процессов на торговых объектах

Понятие и сущность торгово-технологических процессов. Операции технологического и торгового процесса. Основные схемы технологических процессов и факторы, влияющие на их выбор.

Организация и технология приемки товаров. Порядок приемки товаров по количеству и качеству. Нормативные и товаросопроводительные документы, используемые при приемке товаров. Документальное оформление результатов приемки товаров.

Распаковка и транспортировка товаров: в места хранения, в места подготовки товаров к продаже, в торговый зал.

Организация и технология хранения товаров. Размещение товаров в помещениях для хранения. Способы хранения товаров.

Технология подготовки товаров к продаже. Содержание общих и специальных операций по подготовке товаров к продаже. Фасовка товаров.

Размещение товаров в торговом зале. Определение площади под конкретные товарные группы. Факторы, влияющие на размещение товаров. Принципы размещения товаров: товарно-отраслевой и комплексный.

Выкладка товаров в торговом зале. Задачи правильной выкладки. Функции, выполняемые выкладкой. Виды выкладки. Критерии и способы, принципы выкладки товаров. Планограмма и ее роль при выкладке товаров.

Потери товаров при организации технологического процесса. Нормируемые потери. Ненормируемые потери. Порядок их списания. Пути сокращения потерь в магазине.

Основные элементы операций продажи товаров в магазине. Содержание подготовительных и заключительных операций при продаже товаров. Процесс непосредственной продажи товаров и обслуживания покупателей.

Методы продажи товаров в магазинах: понятие, классификация. Основные методы розничной продажи товаров и их характеристика.

Тема 9. Организация торгово-производственной деятельности объектов общественного питания

Сущность и содержание организации производства. Методы организации производства. Формы производства. Понятие и виды структуры производства. Роль производственных подразделений в создании продукции.

Производственный процесс и его структура. Понятие и классификация производственных операций. Принципы организации производственного процесса. Понятие производственного цикла. Разработка мероприятий по

сокращению длительности производственного цикла.

Нормативно-технологическая документация, используемая в общественном питании.

Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Сущность оперативного планирования. Планирование производственной деятельности заготовочных объектов общественного питания. Производственная программа объектов общественного питания с залами.

Оформление требований на отпуск и получение необходимого количества продуктов со склада. Организация сбора пищевых отходов.

Организация производственного контроля. Оценка эффективности производственной деятельности.

Тема 10. Организация обслуживания покупателей в объектах общественного питания

Процесс подготовки зала к обслуживанию. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений. Использование приемов мерчандайзинга при обслуживании потребителей.

Характеристика основных элементов техники обслуживания: встреча посетителей, прием заказа на блюда и напитки, передача заказа на кухню и буфеты, подача блюд и напитков, расчет с посетителями.

Обязанности официанта при обслуживании.

Основные правила поведения за столом.

Специальные формы обслуживания.

Особенности организации индивидуального и группового питания лиц, обслуживаемых объектами общественного питания гостиничного комплекса. Обязанности метрдотеля при обслуживании.

Организация обслуживания потребителей в барах и буфетах гостиничного комплекса.

Тема 11. Качество и культура обслуживания потребителей

Сервис в торговле. Стандартный и индивидуальный торговый сервис. Уровень сервиса. Услуги торгового сервиса. Понятие услуги розничной торговли. Характерные признаки услуг и их взаимосвязь. Классификация услуг розничной торговли. Базовые и специальные услуги, область их применения в зависимости от типа и концепции магазина. Основные и дополнительные услуги в торговле. Требования, предъявляемые к услугам розничной торговли.

Понятие культуры торговли и её составляющие: качество торгового обслуживания, культура торгового обслуживания. Понятие и сущность культуры и качества обслуживания в объектах общественного питания. Факторы, определяющие качество и уровень культуры обслуживания. Номенклатура показателей качества услуг общественного питания. Показатели культуры обслуживания в объектах общественного питания.

Методики и показатели оценки культуры и качества обслуживания в сфере

услуг.

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В СРЕДСТВАХ РАЗМЕЩЕНИЯ

Тема 12. Типология и классификация средств размещения

Понятие средств размещения. Основные признаки классификации гостиниц. Классификация средств гостиничного хозяйства в мире. Характеристика средств размещения различных классов. Особенности классификации гостиничных предприятий в Республике Беларусь. Типология гостиниц. Типологическая характеристика гостиниц. Типология средств размещения в Республике Беларусь.

Тема 13. Технологический цикл обслуживания потребителей в средствах размещения

Бронирование номера. Заезд, регистрация и размещение гостя. Обслуживание гостей во время проживания. Выезд. Процедура выписки гостя. Виды и метода оплаты за предоставленные услуги.

Правила предоставления гостиничных услуг.

Организация питания в гостиницах и иных средствах размещения. Методы и формы обслуживания лиц, проживающих в гостиницах и иных средствах размещения. Организация работы «румсервиса». Обслуживание покупателей в номерах гостиниц и в других средствах размещения.

Организация самообслуживания лиц, проживающих в гостиничном комплексе: оборудование мини-баров в номерах, кухни для самостоятельного приготовления пищи и организации ее потребления.

Организация рационального питания в санаториях, профилакториях, домах отдыха.

Учебно-методическая карта учебной дисциплины «Организация и технологии торговли и услуг»
для дневной формы получения высшего образования

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных						Литература	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСРС			
						лекции	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Раздел 1. Торговля и сфера услуг в социально-потребительском комплексе									
1	Торговля и общественное питание в социально-потребительском комплексе	2	2	2				[2,4,5,6,7,10, 12]	Блиц-опрос, тест
2	Организационное построение торговли и общественного питания в Республике Беларусь		2				2	[1,2,3,10,12,14]	Опрос, решение задач, обсуждение проблемных вопросов
3	Организация труда работников торговли, общественного питания и сферы услуг	2	2					[10, 11, 12, 13]	Контрольная работа №1. Опрос, решение задач
Раздел 2. Технологии товароснабжения									
4	Организация и товароснабжение торговых организаций и объектов общественного питания	2	2	2				[2,10,11,12]	Опрос, решение задач.
5	Организация технологических процессов на складах	2	2					[2,10,11,12]	Контрольная работа № 2. Опрос, решение задач обсуждение проблемных вопросов
Раздел 3. Технологии розничной торговли и общественного питания									
6	Построение и размещение розничной торговой сети и сети объектов общественного питания	4	2	2				[2,8,9,10,11, 12,13]	Опрос, обсуждение проблемных вопросов, анализ конкретных ситуаций, решение задач Контрольная работа № 2.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	Устройство и технологические планировки торговых объектов	2	2					[10,11, 12,13]	Опрос, анализ конкретных ситуаций, решение задач. Контрольная работа № 2
8	Организация технологических процессов на торговых объектах	4	2	2				[10,11,33]	Опрос, обсуждение проблемных вопросов, анализ конкретных ситуаций, решение задач Контрольная работа № 3
9	Организация торгово-производственной деятельности объектов общественного питания	2	2					[12, 13]	Опрос, обсуждение проблемных вопросов, анализ конкретных ситуаций
10	Подготовка и обслуживание покупателей в объектах общественного питания	4		2				[12, 13]	Блиц-опрос, тест
11	Качество и культура обслуживания потребителей	2	2				2	[10, 11, 12, 13, 39]	Опрос, решение задач. Контрольная работа № 4
Раздел 4. Технологии обслуживания в средствах размещения									
12	Типология и классификация средств размещения	2	2					[34, 35, 36, 37, 38, 39]	Опрос, анализ конкретных ситуаций
13	Технологический цикл обслуживания потребителей в средствах размещения	2	2					[34, 35, 36, 37, 38, 39]	Опрос, анализ конкретных ситуаций
	Итого	30	24	10		2	2		Экзамен

Учебно-методическая карта учебной дисциплины «Организация и технологии торговли и услуг»
для заочной сокращенной формы получения высшего образования

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных						Литература	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСРС			
						лекции	ИЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Раздел 1. Торговля и сфера услуг в социально-потребительском комплексе									
1	Торговля и общественное питание в социально-потребительском комплексе							[2,4,5,6,7,10, 12]	
2	Организационное построение торговли и общественного питания в Республике Беларусь	2						[1,2,3,10,12,14]	
3	Организация труда работников торговли, общественного питания и сферы услуг		2					[10, 11, 12, 13]	Опрос, решение задач, обсуждение проблемных вопросов
Раздел 2. Технологии товароснабжения									
4	Организация и товароснабжение торговых организаций и объектов общественного питания		2					[2,10,11,12]	Опрос, решение задач, обсуждение проблемных вопросов
5	Организация технологических процессов на складах							[2,10,11,12]	
Раздел 3. Технологии розничной торговли и общественного питания									
6	Построение и размещение розничной торговой сети и сети объектов общественного питания	2	2					[2,8,9,10,11,12, 13]	Опрос, решение задач, обсуждение проблемных вопросов
7	Устройство и технологические планировки торговых объектов			2				[10,11, 12,13]	Групповая работа, защита лабораторной работы
8	Организация технологических процессов на торговых объектах	2						[10,11,33]	
9	Организация торгово-производственной деятельности объектов общественного питания							[12, 13]	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10	Подготовка и обслуживание покупателей в объектах общественного питания							[12, 13]	
11	Качество и культура обслуживания потребителей			2			2	[10, 11, 12, 13, 39]	Групповая работа, защита лабораторной работы
Раздел 4. Технологии обслуживания в средствах размещения									
12	Типология и классификация средств размещения							[34, 35, 36, 37, 38, 39]	
13	Технологический цикл обслуживания потребителей в средствах размещения							[34, 35, 36, 37, 38, 39]	
	Итого	6	6	4					Тест, экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Организация и технологии торговли и услуг»

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

Основными направлениями самостоятельной работы 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 практическим занятиям и лабораторным работам по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (решение задач и ситуаций, индивидуальные задания и т.п.);
- подготовка к экзамену.

Нормативные и законодательные акты:

1. Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей» от 9 января 2002 г. № 90-3 в редакции Закона Республики Беларусь от 8 июля 2008 г. № 366-3 (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=3871&p0=H10200090>. – Дата доступа: 21.01.2023.
2. Закон Республики Беларусь «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь» от 8 января 2014 г. № 128-3 в редакции Закона Республики Беларусь от 04.01.2021 г. № 81-3 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=3871&p0=h11400128>. – Дата доступа: 03.03.2023.
3. Закон Республики Беларусь «О потребительской кооперации (потребительских товариществах, их союзах) в Республике Беларусь» от 25 февраля 2002 г. № 93-3 (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://etalonline.by/document/?regnum=h10200093>. – Дата доступа: 03.03.2023.
4. Постановление Совета Министров Республики Беларусь «О продаже отдельных видов товаров, осуществлении общественного питания и порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня товаров» от 22 июля 2014 г. № 703 (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=3871&p0=c21400703>. – Дата доступа: 03.03.2023.
5. Постановление Совета Министров Республики Беларусь «О мерах по внедрению системы государственных социальных стандартов по обслуживанию населения Республики Беларусь» от 20.05.2003 № 724 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://mart.gov.by/files/live/sites/mart/files/documents/>. – Дата доступа: 03.03.2023.
6. Постановление Совета Министров Республики Беларусь «Об утверждении правил бытового обслуживания потребителей» от 14.12.2004 № 1590 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=3871&p0=c20401590/>. – Дата доступа: 03.03.2023.
7. Постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь «О классификации форм торговли» от 09.03.2021 г. № 44 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=12551&p0=W22136489&p1=1>. – Дата доступа: 03.03.2023.
8. Постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь «О классификации торговых объектов по видам и типам» от 07.04.2021 № 23 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=12551&p0=W22136585&p1=1>. – Дата доступа: 03.03.2023.

9. Постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь «О классификации объектов общественного питания по типам» от 12.04.2021 № 26 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=12551&p0=W22136606&p1=1>. – Дата доступа: 03.03.2023.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

10. Платонов, В. Н. Организация и технология торговли: учебник для студентов учреждений высшего образования по специальностям «Коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза товаров», «Товароведение и торговое предпринимательство» / В. Н. Платонов, Л. С. Климченя. — Минск: БГЭУ, 2017. — 425, [1] с: ил.

11. Климченя, Л. С. Организация и технология торговли: практикум для студентов высших учебных заведений по специальностям 1-25 01 08 «Учет, анализ и аудит», 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров», 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» / Л. С. Климченя, О. А. Бобровская, В. В. Лагойко. — Минск: Белорусский государственный экономический университет, 2008. — 234, [1] с: табл.

12. Уриш, И. В. Организация и технология общественного питания: учеб. пособие / И. В. Уриш, С. В. Стасюкевич. — Минск : БГЭУ, 2016. — 410 с.

13. Стасюкевич С. В. Технология организации общественного питания : учеб. Пособие / С. В. Стасюкевич, И. В. Уриш. Минск : РИПО, 2019. — 371 с.

Дополнительная:

14. Платонов, В. Н. Организация и технология торговли: электронный учебно-методический комплекс для студентов специальностей 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров», 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность», 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство» [Электронный ресурс] / Платонов В. Н., Климченя Л. С, Бобровская О. А. — Минск: БГЭУ, 2020. — Режим доступа: <http://edoc.bseu.by:8080/handle/edoc/6630>. — Дата доступа: 01.02.2023.

15. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): учебник для высших учебных заведений по направлениям подготовки «Торговое дело» и «Экономика» (квалификация (степень) «бакалавр») / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 12-е изд., переработанное и дополненное. — М. : Дашков и К0, 2019. — 455 с. — ISBN 978-5-394-02471-9. — Текст: электронный. — URL : <https://znanium.com/catalog/product/1091479> (дата обращения: 13.09.2021). — Режим доступа : по подписке.

16. Дашков, Л. П. Организация труда работников торговли: Учебник / Л. П. Дашков. - 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К°, 2010. – 240 с.

17. Сысоева, С. В. Большая книга директора магазина / С. В. Сысоева. Г.Г. Крок. – СПб.: Питер, 2020. – 528 с.

18. Кент, Т. Розничная торговля: Учебник / Т. Кент, О. Омар; пер. с англ. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 719 с.
19. Иванов, Г. Г. Организация торговли (торговой деятельности) / Г.Г. Иванов. – М.: Кнорус, 2020. – 222 с.
20. Синяева, И. М. Маркетинг в торговле: учебник / И.М. Синяева, СВ. Земляк, В. В. Синяев, Л. П. Дашков. – М.: Дашков и К°, 2021. – 396 с.
21. Брагин, Л. А. Организация розничной торговли в сети Интернет: учебное пособие / Л. А. Брагин, Т. В. Панкина. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2020. – 120 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-8199-0900-3. Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1043397> (дата обращения: 13.09.2021). – Режим доступа: по подписке.
22. Алексина, С. Б. Мерчандайзинг: Учебное пособие / С. Б. Алексина, Г. Г. Иванов. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 152 с.
23. Шредер, К. Л. Специализированный магазин: Как построить прибыльный бизнес в розничной торговле / Шредер К. Л., - 2-е изд. – М.: Альпина Пабл., 2016. – 432 с.
24. Грибанова, И. В. Организация и технология торговли: учебное пособие / И. В. Грибанова, Н. В. Смирнова. – Минск: РИПО, 2019. – 204 с: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599935> (дата обращения: 13.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-914-4. – Текст: электронный.
25. Девятаева, Г. В. Технология реконструкции и модернизации зданий: учебное пособие / Г. В. Девятаева. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 250 с.
26. Жулидов, С. И. Организация торговли: учебник / С. И. Жулидов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 350 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/987233. – ISBN 978-5-8199-0842-6. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1820262> (дата обращения: 03.03.2023). – Режим доступа: по подписке.
27. Памбухчиянц, О. В. Организация торговли: учебник / О. В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К°, 2018. – 294 с: ил. - (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496075> (дата обращения: 03.03.2023). – ISBN 978-5-394-02189-3. – Текст: электронный.
28. Неверова, Е. В. Организация хранения товаров: учебник / Е. В. Неверова. – Москва; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. – 136 с: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617393>. (дата обращения: 03.03.2023). –Библиогр.: с. 111-113. - ISBN 978-5-9729-0646-8. – Текст: электронный.
29. Памбухчиянц, О. В. Технология розничной торговли: учебник / О. В. Памбухчиянц. - 9-е изд. – М. : Дашков и К°, 2019. – 288 с: ил. - Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116036>. (дата обращения: 03.03.2023). – ISBN 978-5-394-01131-3. – Текст: электронный.

30. Чернухина, Г. Н. Организация торговли: учебник / Г. Н. Чернухина. – М. : Университет Синергия, 2016. – 193 с: ил., табл. – (Легкий учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455417>. (дата обращения: 03.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4257-0210-4. – Текст: электронный.
31. Основы розничной торговли: учебное пособие / сост. Е. В. Байматова, В. Г. Шадрин, Е. Ю. Лобач; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. – 98 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600236> (дата обращения: 03.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2362-3. – Текст: электронный.
32. Чеглов, В. П. Торговое дело. Экономика и управление интегрированной торговой организацией (торговой системой). Курс лекций: учебное пособие / В. П. Чеглов. — 2-е изд. — М. : Проспект, 2019. — 207 с. — ISBN 978-5-392-29917-1. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181009> (дата обращения: 03.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
33. Памбухчиянц, О. В. Организация и технология розничной торговли: учебник / О. В. Памбухчиянц. - 2-е изд. – М. : Дашков и К, 2021. – 148 с. – ISBN 978-5-394-04187-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1232434> (дата обращения: 03.03.2023). – Режим доступа: по подписке.
34. Гостиничное дело: учеб. пособие / В. Г. Велединский [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Питер, 2016. – 335 с.
35. Гостиничный менеджмент: учеб. пособие для обучения студентов вузов по направлению подготовки «Гостиничное дело» / Н. А. Платонова [и др.]; под ред. А. А. Федулина. – М.: КНОРУС, 2016. – 426 с.
36. Зайцева, Н. А. Управление персоналом в гостиницах: учеб. пособие / Н.А. Зайцева. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. – 415 с.
37. Овчаренко, Н.П. Организация гостиничного дела: учеб. пособие / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. – М.: Дашков и К, 2016. – 203 с.
38. Джум, Т. А., Денисова Н. И. Организация гостиничного хозяйства : учеб. пособ. / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. – М.: Магистр : ИНФРА-М, 2012. – 400 с.
39. Николаенко, П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса : учеб. пособ. / П. Г. Николаенко, А. М. Терехов. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб. : Лань, 2019. – 248 с.

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)
Экономика организации	Экономики торговли и услуг	нет	Протокол заседания кафедры № 9 от 13.04.2023)

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на 20 ____ /20 ____ 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