



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12
Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10

Редакция № 1
Изменение № __

Лист 1 из 11
Контрольный экз.



УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по У и НМР
О. А. Евтехова
20 18 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Организация обслуживания и мерчендайзинг


программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

на базе основного общего образования

очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 2 из 11 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

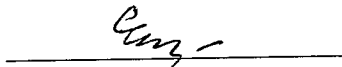
Плесневич Ирина Николаевна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

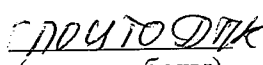
на заседании предметной (цикловой) комиссии отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания»

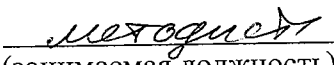
Протокол № 01

от «03» 09 2018 г.

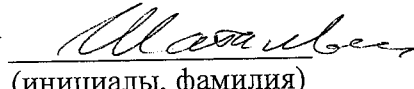
Председатель ПЦК:  Г. И. Есина


Эксперт:


(место работы)


(занимаемая должность)



(подпись)


(инициалы, фамилия)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 3 из 11 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 11 Контрольный экз.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 Организация обслуживания и мерчендайзинг

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 **Организация обслуживания и мерчендайзинг** является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 **Организация обслуживания и мерчендайзинг** является общепрофессиональной дисциплиной, реализует вариативную часть ОПОП по специальности, и относится к профессиональному циклу дисциплин.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Учебная дисциплина ОП.12 **Организация обслуживания и мерчендайзинг** способствует формированию специалиста по квалификации «Технолог общественного питания».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- разработать и применить средства и методы мерчендайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов;
- рационально планировать торговый и обслуживающий зал;
- проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- способы создания благоприятных условий для покупки товаров;
- способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;
- методы классификации и кодирования мерчендайзинга;
- методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания;
- способы анализа ассортимента продукции общественного питания;
- правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часа;
 лабораторно-практических работ 24 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 24 часов.



Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12
Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10


Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 5 из 11
Контрольный
экз.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе	
рефераты	8
доклады	8
конспект	6
практическая работа	2
Итоговая аттестация в форме зачёта в 3 семестре	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания и мерчендайзинг

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Введение. История и современное развитие мерчендайзинга	Содержание учебного материала	2	2
	1 Введение. Предмет, цели, задачи, принципы и методы мерчендайзинга. Технологии мерчендайзинга: понятие, сущность. Влияние мерчендайзинга на повышение роли и статуса предприятий общественного питания. . Происхождение и эволюция мерчендайзинга. Развитие мерчендайзинга на современном этапе.	2	
Тема 2 Объекты и участники мерчендайзинговой деятельности	Содержание учебного материала	3	
	1 Объекты и участники мерчендайзинговой деятельности. Объекты мерчендайзинговой технологии: понятие, виды (товары, торгово – технологическое оборудование, потребности, методы обслуживания посетителей предприятия общественного питания). Участники мерчендайзинговой деятельности: понятие, виды. Роль и место предприятий общественного питания в осуществлении мерчендайзинговой деятельности. Посетители предприятий общественного питания: понятие, их отличия друг от друга.	2	2
Тема 3 Основные предпосылки для внедрения технологий мерчендайзинга	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Доклад на тему «Сферы и виды деятельности для внедрения технологий мерчендайзинга»	8	2
Тема 4 Психология познава-	Содержание учебного материала	2	
	1 Основные предпосылки для внедрения технологий мерчендайзинга: макроэкономическая среда, инфраструктура рынка и предприятий общественного питания. Влияние отдельных сфер деятельности на потенциал технологий мерчендайзинга.	2	
	Практическое занятие №1	4	
	Анализ технологий мерчендайзинга применяемых на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1. Реферат на тему: «Влияние правовой среды и научно – технического прогресса на внедрение технологий мерчендайзинга» 2. Конспект на тему: «Влияние технологий электронной коммерции и глобализации рынка на применение мерчендайзинговых технологий»		
Тема 4 Психология познава-	Содержание учебного материала	8	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 1	Лист 7 из 11
	Изменение №__	Контрольный экз.

тельных процессов в изучении и управления поведением посетителей предприятий общественного питания	1	Психология познавательных процессов.. Психология познавательных процессов как основа познавательного ресурса посетителя предприятия общественного питания. Формирование и управление познавательными ресурсами посетителя предприятия общественного питания.	2	2
	Практическое занятие №2 Анализ факторов атмосферы предприятия общественного питания, их влияние на эмоционально чувствительное состояние посетителей.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Доклад на тему: «Морально – этические нормы применения и предупреждения иллюзий в мерчандайзинге» 2. Конспект на тему: «Основные виды и источники иллюзорного восприятия товаров »		4	
	Содержание учебного материала		10	2
Тема 5 Модели поведения потребителей в технологиях мерчандайзинга	1	Модели поведения потребителей в технологиях мерчандайзинга. Поведение потребителя в процессе принятия решения о покупке. Типы процессов принятия решения о покупке. Влияние уровня вовлеченности в покупку на оценку вариантов и покупку.	2	
	Практическое занятие №3 Разработка модели поведения посетителей предприятия общественного питания для прогнозирования и формирования их поведения.		4	
Тема 6	Самостоятельная работа обучающихся 1. Конспект на тему: «Поведение потребителя при выборе места покупки и определении предпочтений для посещения предприятия общественного питания» 2. Реферат на тему: «Влияние мерчандайзинга на формирование поведения посетителя предприятия общественного питания на отдельных этапах принятия решения о посещении предприятия общественного питания»		4	
	Содержание учебного материала		8	




Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 1 Изменение № __
	Лист 8 из 11 Контрольный экз.

Распределение площадей предприятий общественного питания и регулирование потоков общественного питания и регулирование потоков посетителей	1. Распределение площадей предприятий общественного питания и регулирование потоков посетителей. Значение рационального распределения помещений предприятий общественного питания: оборудования, блгод, узлов расчета для формирования маршрутов движения. Основные факторы природной системы человека, влияющие на распределение помещений на зоны по посещаемости посетителей. Практическое занятие № 4 Составление эскизов помещений предприятия общественного питания Самостоятельная работа обучающихся 1. Конспект на тему: «Методы превращения «холодных зон» в «горячие зоны»». 2. Реферат на тему: «Поведение посетителей предприятий общественного питания и формирование маршрутов движения на основе технологий мерчандайзинга»	2		2
Тема 7 Метод импульсивных покупок	Содержание учебного материала 1. Метод импульсивных покупок. Поведенческие составляющие метода импульсивных покупок. Классификация товаров на основе потребительского мотива. Размещение товаров адекватно потребительскому мотиву и характеристикам состояний поведения при посещении предприятий общественного питания. Практическое занятие № 5 Изучение метода импульсивных покупок на основе принципов мерчандайзинга. Расчет показателей импульсивных покупок Самостоятельная работа обучающихся 1. Конспект на тему: «Оценка степени и динамики импульсивности товаров: коэффициент импульсивности блгода» 2. Доклад на тему: «Оценка степени и динамики импульсивности товаров»	4		2
Тема 8 Мерчандайзинговая классификация товаров и предприятий общественного питания	Содержание учебного материала 1. Мерчандайзинговая классификация товаров и предприятий общественного питания. Традиционная маркетинговая классификация товаров и предприятий общественного питания. Требования к мерчандайзинговой классификации блгод и товаров. Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему: «Требования к мерчандайзинговой классификации предприятий общественного	2		2



Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
Редакция № 1 Изменение № __	Лист 9 из 11 Контрольный экз.
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	

	питания»		
Тема 9 Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения отдела мерчандайзинга	Содержание учебного материала 1 Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения отдела мерчандайзинга. Значение анализа привлекательности и места размещения отдела: коэффициент подхода к отделу; коэффициент привлекательности.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Выбор наиболее оптимального размещения отдела»	2	
Тема 10 Установка оборудования и формирование характера движения посетителей	Содержание учебного материала 1 Установка оборудования и формирование характера движения посетителей. Мерчандайзинговый подход к выбору оборудования для предприятий общественного питания. Правила размещения оборудования в соответствии с технологиями мерчандайзинга.	8	2
	Практическое занятие № 6 Разработка схемы «Планировка зала обслуживания».	4	
Тема 11 Мерчандайзинговый подход к выкладке товаров в предприятиях общественного питания	Самостоятельная работа обучающихся Конспект на тему «Сравнительная характеристика традиционных и мерчандайзинговых типов планирования оборудования в предприятиях общественного питания»	2	
	Содержание учебного материала 1 Мерчандайзинговый подход к выкладке товаров. Сущность выкладки товаров на предприятиях общественного питания и ее разновидности. Общие принципы и стандарты выкладки. Влияние принципов выкладки товаров на изменение объемов товарооборота.	10	2
	Практическое занятие № 7 Применение мерчандайзинговых технологий при выкладке блюд и товаров в залах предприятия общественного питания	4	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Доклад на тему «Оформление блюд и товаров а также мест их продажи» 2. Практическое занятие : «Разработка плана карты технологического оборудования в предприятиях общественного питания»	2	
Зачет	Итого:	72	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Условное обозначение: РПОП.12 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 10 из 11 Контрольный экз.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Менеджмент. Маркетинг. Управление персоналом».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды;
- комплект учебно-методической документации;
- дидактический материал по дисциплине (картотека тестовых и практических заданий по разделам дисциплины);
- перечень практических заданий и методические рекомендации по их выполнению.

Технические средства обучения:

Мультимедиапроектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:


1. Винникова Л. Мерчандайзинг: всякому товару – свое время, место и атмосфера. М.: Город N 2016.
2. Кира и Рубен Канаян Мерчандайзинг М.: «РИП - холдинг», 2014.
3. Котляренко М. Мерчандайзинг – это искусство. Маркетинг и маркетинговые отношения, 2010.
4. Макашов Д Мерчандайзинг. Искусство сбыта товара. М.: ЮНИТИ, 2015
5. Басовский Л.Е. Менеджмент Ростов н/Д: изд. Феникс, 2012.
6. Гребцова В.Е. Менеджмент для студентов колледжей Ростов н/Д: изд. Феникс, 2017

Дополнительные источники:

1. Наум В.М. Маркетинг сбыта //http: www.marketing.spb

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ozprp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
2. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 11 из 11 Контрольный экз.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения</i>	
разрабатывать и применять средства и методы мерчендайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов;	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 1 - 7
рационально планировать торговый и обслуживающий зал;	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 6
проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 5
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 4
<i>Знания</i>	
способы создания благоприятных условий для покупки товаров;	собеседование, проверка внеаудиторной самостоятельной работы
способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;	фронтальный и индивидуальный опрос
методы классификации и кодирования мерчендайзинга;	фронтальный и индивидуальный опрос
методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания;	тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос
способы анализа ассортимента продукции общественного питания;	контроль по карточкам; фронтальный и индивидуальный опрос
правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;	тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос