	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	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №_</i>	Лист 1 из 11 <hr/> Контрольный экз.


УТВЕРЖДАЮ:
 Заместитель директора по У и НМР
 О. А. Евтехова
 22.09.2020 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

2020 г.

	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	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № _</i>	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 № 02

от 22.09.2020 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина


Эксперт:

ГПОУ ТО «ДПК», методист Шаталова Е.Н.

	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	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № _</i>	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: РПОП.12 19.02.10	Редакция № 2 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, реализуя 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;

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ,

	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	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № _</i>	Лист 5 из 11 Контрольный экз.

связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.


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;

в том числе, лабораторно-практических работ 24 часа;


самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

	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 № 2 Изменение № _	Лист 6 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 (в т. ч. практическая подготовка)	24(8)
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе	
рефераты	8
доклады	8
конспект	6
практическая работа	2
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта в 3 семестре</i>	

	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 № 2 Изменение №_	Лист 6 из 11 Контрольный экз.

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	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему «Сферы и виды деятельности для внедрения технологий мерчендайзинга»		1	
Тема 3 Основные предпосылки для внедрения технологий мерчендайзинга	Содержание учебного материала		8	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		2	
	Анализ технологий мерчендайзинга применяемых на предприятиях общественного питания		4	
	Самостоятельная работа обучающихся 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: РПОП.12 19.02.10

*Редакция № 2
Изменение №_*

**Лист 7 из 11
Контрольный
экз.**

<p>тельных процессов в изучении и управлении поведением посетителей предприятий общественного питания</p>	1	Психология познавательных процессов.. Психология познавательных процессов как основа познавательного ресурса посетителя предприятия общественного питания. Формирование и управление познавательными ресурсами посетителей предприятия общественного питания.	2	2
	Практическое занятие №2		2	
	Анализ факторов атмосферы предприятия общественного питания, их влияние на эмоционально чувствительное состояние посетителей.			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
		1. Доклад на тему: «Морально – этические нормы применения и предупреждения иллюзий в мерчандайзинге» 2. Конспект на тему: «Основные виды и источники иллюзорного восприятия товаров »		
<p>Тема 5 Модели поведения потребителей в технологиях мерчандайзинга</p>	Содержание учебного материала		10	
	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	2
	Практическое занятие №3		4	
	Разработка модели поведения посетителей предприятия общественного питания для предсказания и формирования их поведения.			
Самостоятельная работа обучающихся		4		
		1. Конспект на тему: «Поведение потребителя при выборе места покупки и определении предпосылок 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»		
Тема 6	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: РПОП.12 19.02.10

Редакция № 2
Изменение №_

Лист 8 из 11
Контрольный экз.

Распределение площадей предприятия общественного питания и регулирование потоков посетителей	1	Распределение площадей предприятия общественного питания и регулирование потоков посетителей. Значение рационального распределения помещений предприятий общественного питания: оборудования, блюд, узлов расчета для формирования маршрутов движения. Основные факторы природной системы человека, влияющие на распределение помещений на зоны по посещаемости посетителей.	2	2	
	Практическое занятие № 4 (Практическая подготовка)		4		
	Составление эскизов помещений предприятия общественного питания				
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
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»					
Тема 7 Метод импульсивных покупок	Содержание учебного материала		8		
	1	Метод импульсивных покупок. Поведенческие составляющие метода импульсивных покупок. Классификация товаров на основе потребительского мотива. Размещение товаров адекватно потребителю мотиву и характеристик состояний поведения при посещении предприятий общественного питания.	2		2
	Практическое занятие № 5		4		
	Изучение метода импульсивных покупок на основе принципов мерчандайзинга. Расчет показателей импульсивных покупок				
Самостоятельная работа обучающихся		2			
1. Конспект на тему: «Оценка степени и динамики импульсивности товаров: коэффициент импульсивности блюда» 2. Доклад на тему: «Оценка степени и динамики импульсивности товаров»					
Тема 8 Мерчандайзинговая классификация товаров и предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		3		
	1	Мерчандайзинговая классификация товаров и предприятий общественного питания. Традиционная маркетинговая классификация товаров и предприятий общественного питания. Требования к мерчандайзинговой классификации блюд и товаров.	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1		
Доклад на тему: «Требования к мерчандайзинговой классификации предприятий общественного					




**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 № 2
Изменение №_*

Лист 9 из 11
Контрольный экз.

	питания»		
Тема 9 Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения отдела мерчандайзинга	Содержание учебного материала	4	
	1 Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения отдела мерчандайзинга. Значение анализа привлекательности и места размещения отдела: коэффициент подхода к отделу; коэффициент покупки; коэффициент привлекательности.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Реферат на тему: «Выбор наиболее оптимального размещения отдела»		
Тема 10 Установка оборудования и формирование характера движения посетителей	Содержание учебного материала	8	
	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.	2	2
	Практическое занятие № 6 (Практическая подготовка)	4	
	Разработка схемы «Планировка зала обслуживания».		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Конспект на тему «Сравнительная характеристика традиционных и мерчандайзинговых типов планирования оборудования в предприятиях общественного питания»			
Тема 11 Мерчандайзинговый подход к выкладке товаров в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	10	
	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.	4	2
	Практическое занятие № 7	4	
	Применение мерчандайзинговых технологий при выкладке блюд и товаров в залах предприятия общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	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»		
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 № 2 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 социально-экономических дисциплин.

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 учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:


1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Алексина С.Б. Марчандайзинг, М.: ИД «ФОРУМ»; ИНФРА-М, 2021
3. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, М.: ИЦ «Академия», 2018

Дополнительные источники:

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания, Ростов н/Дону, 2013
2. Белоусова С.Н. Маркетинг, Ростов н/Ж, «Феникс», 2012

Интернет-ресурсы:

1. Наум В.М. Маркетинг сбыта [Электронный ресурс]: //http: www.marketing.spb.
2. Официальный сайт общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс]: <http://www.ozpp.ru/>.
3. Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс]: //http: www.spros.ru –

	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 № 2 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