**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.14 МЕНЕДЖМЕНТ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Менеджмент» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании.

* 1. **Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Менеджмент» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Подготавливать и выполнять работы по подводке коммуникаций к оборудованию, готовить места и фундаменты для монтажа торгового оборудования.

ПК 1.2. Обеспечивать проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования

ПК 1.3. Выполнять пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования.

ПК 1.4. Осуществлять метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики.

ПК 1.5. Обеспечивать безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля.

ПК 1.6. Диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования с использованием принципиальных гидравлических, кинематических и электрических схем.

ПК 2.1. Подготавливать и выполнять работы по монтажу опор, фундаментов, компрессоров, аппаратов, трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов.

ПК 2.2. Организовывать и проводить процессы монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок.

ПК 2.3. Осуществлять контроль хранения и перевозки холодильных агентов, определения утечек, зарядки систем хладагентом и хладоносителем.

ПК 2.4. Диагностировать и предотвращать возможные причины аварийных ситуаций при эксплуатации холодильного оборудования.

ПК 2.5. Осуществлять подбор холодильных машин разных емкостей на основе типовых расчетов.

ПК 3.1. Проектировать системы кондиционирования воздуха.

ПК 3.2. Подготавливать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию кондиционеров отечественного и импортного производства различных типов и назначения.

ПК 3.3. Организовывать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию и техническому обслуживанию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.

ПК 4.1. Участвовать в планировании и организации работы структурного подразделения.

ПК 4.2. Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.

ПК 4.3. Участвовать в анализе процесса и результатов деятельности подразделения.

* 1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью изучения учебной дисциплины** является освоение теоретических знаний в области основ менеджмента, определяющих сущность современных подходов в менеджменте, его основные категории без усвоения которых невозможно изучение теоретических знаний и формирование профессиональных компетенций для усвоения. Функции, принципы, средства и методы, приобретение умений применять эти знания и формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для успешной практической деятельности выпускников.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

- освоение основных понятий в области менеджмента;

- установление сущности и основных категорий менеджмента;

- изучение вопросов, связанных с принятием управленческих решений, и овладение умениями их принятия;

- определение методов управления, приобретение умений выбирать и применять их;

- усвоение видов власти и влияний, стилей управления, требований к личностно-деловым качествам менеджера;

- установление сущности и способов мотивации персонала к труду;

- выявление природы и видов конфликтов и причин их возникновения, методов управления конфликтными ситуациями.

В результате изучения учебной дисциплины «Менеджмент» обучающийся должен **знать/понимать:**

• сущность и характерные черты современного менеджмента;

• специфику сервисной организации;

• правила предоставления услуг;

• особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

• стандарты профессиональной деятельности;

• показатели эффективности организации, группы, индивида;

• принципы развития и закономерности функционирования организации;

• внешнюю и внутреннюю среду организации;

• цикл менеджмента;

• функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;

• организационную структуры;

• систему методов управления и стили управления

• роли, функции и задачи менеджера в современной организации;

• основы делового общения, принципы и методы организации деловых коммуникаций барьеры коммуникаций, источники ролевых конфликтов;

• виды и причины конфликтов, методы управления конфликтными ситуациями.

• организационные методы управления конфликтами;

• принципы профессионального общения и правила работы с клиентами.

В результате изучения учебной дисциплины «Менеджмент» обучающийся должен **уметь:**

применять знания менеджмента пи изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;

• ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций менеджеров низового и среднего звена;

• управлять операционной деятельностью;

• анализировать показатели эффективности;

• разрабатывать мероприятия по мотивированию и стимулированию персонала подразделения, рабочих смен и бригад;

• эффективно управлять деятельностью подчиненных, обеспечивая индивидуальную, групповую и организационную эффективность;

• эффективно организовать групповую работу на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды;

• использовать основные теории мотивации, лидерства и власти для решения управленческих задач;

• анализировать и проектировать межличностные, групповые и организационные коммуникации;

• применять в профессиональной деятельности методы, средства и приемы менеджмента; делового и управленческого общения;

• управлять контактами с потребителями.

* 1. **Примерный тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Методологические основы менеджмента

Тема 1.1. Содержание менеджмента и его особенности.

Раздел 2. Организация в системе управления

Тема 2.1. Организация как объект управления.

Тема 2.2 Внутренняя и внешняя среда организации.

Тема 2.3. Политика предприятия.

Раздел 3. Современный подход к функциям управления.

Тема 3.1. Основные функции и процессы менеджмента.

Тема 3.2. Планирование в системе менеджмента Содержание учебного материала

Тема 3.3. Организационные отношения в менеджменте.

Тема 3.4. Координация

Тема 3.5. Мотивация.

Тема 3.6. Контроль в менеджменте.

Тема 3.7. Организационная структура.

Тема 3.8. Организационная культура.

Тема.3.9.Бизнес-планирование

Тема 3.10. Стратегическое управление.

Раздел 4. Планирование, регулирование и контроль деятельности предприятий общественного питания.

Тема 4.1. Роль государства в сфере деятельности предприятий общественного питания

Тема 4.2. Производственный и операционный менеджмент Содержание учебного материала

Тема 4.3.Технологии обслуживания.

Тема 4.4. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса

Тема 4.5. Проектирование работы.

Раздел 5. Деятельность менеджера.

Тема 5.1. Организация деятельности менеджера.

Тема 5.2. Управление деятельностью персонала.

Тема 5.3 Управление совместной деятельностью.

Тема 5.4. Управление эффективностью работы.

Тема 5.5 Эффективное рабочее место

Тема 5.6. Система «Упорядочение»

Раздел 6. Организационные процессы

Тема 6.1. Управленческие решения.

Тема 6.2. Управление информацией.

Тема 6.3. Управление коммуникациями.

Тема 6.4. Лидерство и власть. Методы и стили управления.

Тема 6.5 Управление конфликтами.

Раздел 7. Управление человеческими ресурсами на предприятии

Тема 7.1. Система управления персоналом на предприятии питания

Тема 7.2. Научная организация труда обслуживающего персонала предприятия.

Тема 7.3. Управление персоналом предприятия общественного питания.

Тема 7.4. Кадровая политика в условиях рыночной нестабильности

Тема 7.5. Управление развитием персонала