**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.12 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭСТЕТИКА**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

Учебная дисциплина «Профессиональная этика и эстетика» 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 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение основных понятий и теоретических знаний эстетического восприятия действительности, приобретение умений применять эти знания и формирования необходимых компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

* изучение категорий эстетики, основ композиции и цветоведения;
* развитие образного мышления и творческой активности;
* формирование эстетического вкуса;
* выполнять эстетическое оформление интерьера организации общественного питания, продукции общественного питания, сервировки столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен **знать/понимать:**

* понятие, категории эстетика;
* основы композиции и цветоведения;
* понятие дизайна;
* дизайн готовой продукции;
* эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы;
* дизайн тематических столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен **уметь:**

* учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;
* подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;
* создавать интерьер помещения;
* разрабатывать эскизы печатной рекламы;
* создавать дизайн тематических столов и др.
	1. **Примерный тематический план учебной дисциплины**

Тема № 1.Введение

Тема № 2.Направления развития и категории эстетики

Тема № 3.Стиль и мода

Тема № 4.Композиция

Тема № 5.Цветоведение

Тема № 6.Орнамент, народное и декоративно-прикладное искусство

Тема № 7.Дизайн и интерьер организаций общественного питания

Тема № 8. Эстетика и дизайн интерьера организации

Тема № 9.Эстетические требования к организации обслуживания.

Тема № 10.Эстетические свойства готовой продукции.

Тема № 11. Эстетика рекламы.