Аннотация рабочей программы дисциплины *«Профессиональная эстетика»*

специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

1. **Место дисциплины в структуре**

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу ОП.12 ФГОС СПО.

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен:

|  |
| --- |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, особенно планировать повышение квалификации |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |
| Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов |

1. **Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК 10.

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)**

*Раздел 1.Эстетика в жизни современного человека*

Тема 1.1.Философские аспекты современного эстетического мировосприятия

Тема 1.2. Красота и безобразность

*Раздел 2. Эстетические аспекты оформления предприятий общественного питания*

Тема 2.1. Оформление зала.

Тема 2.2. Оформление меню.

Тема 2.3. Оформление рекламных материалов.

*Раздел 3. Эстетические аспекты оформления блюд.*

Тема 3.1. Оформление холодных и горячих закусок.

Тема 3.2. Оформление сложных холодных и горячих блюд.

Тема 3.3. Оформление сложных холодных и горячих десертов.

Тема 3.4. Оформление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

*Раздел 4. Эстетические аспекты работника общественного питания*

1. **Объем дисциплины:** 72 (в том числе ауд.– 48, см. р. – 24).
2. **Форма промежуточного контроля:** текущий контроль
3. **Семестр**: 4

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Жданкова И.В.