

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»**

«Рассмотрено»

на заседании ЦМК
Председатель ЦМК

 /А.И.Дуб/
Протокол
№ 01 от «29» 08 2022г.

«Утверждено»

Директор

ГБПОУ «Альметьевский
профессиональный колледж»

 А.Ф. Шарипова/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 15 Этика и эстетика**

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по программе по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация — разработчик: ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик(и):  А.М Липатова преподаватель этики и эстетики

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от «29» августа 2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация – разработчик: ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик(и): _____ А.М Липатова преподаватель этики и эстетики

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от « » августа 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15.Основы этики и эстетики

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл и направлена на формирование следующих ОК:

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

Цель: развитие этического и эстетического сознания, способствующего формированию целостного мировоззрения будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выявлять нравственное содержание профессиональной деятельности повара кондитера;
- добросовестно выполнять нормы и требования служебного этикета;
- противостоять условиям и факторам профессионально-нравственной деформации;

знать:

- сущность и содержание этики, основные этические принципы и категории;
- сущность, структуру и функции морали;
- основные вехи исторического развития этики;
- нравственные основы деятельности в рамках своей специальности;
- основные признаки, причины и направления профессионально-нравственной деформации специалиста.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем-48 часов,

В том числе: теоретическое обучение- 20 часов;

Лабораторные и практические занятия- 20 часов

Самостоятельная работа-8часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузки (всего)	48
В том числе:	
Теория	20
Практика	20
Самостоятельная работа	8
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.15.Основы этики и эстетики

Наименование тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1.	2.	3.
Тема 1. Этика и мораль.	Содержание учебного материала: Предмет этики и ее значение. Структура этического знания. Понятие и структура морали. Природа и происхождение морали: основные концепции.	4
	Аудиторные занятия.	2
	Теоретическое занятие: Лекция.	2
	Практическая работа Подготовка эссе «Роль морали в жизни общества».	2
Тема 2. Важнейшие моральные и этические учения.	Содержание учебного материала: Конфуций. Жень: человечность. Ли: ритуал. Вэнь: воспитанность. Цзюнь-цзы: благородный муж. Будда. Четыре благородные истины. Принцип самосовершенствования через самоотрешение. Проблемы реинкарнации. Моисей. Этические заповеди Моисея. Особенности декалога как нормативной программы. Иисус Христос. Основные морально-этические принципы Христа. Мухаммад. Своеобразие этики Корана.	4
	Аудиторные занятия.	2
	Теоретическое занятие: Урок.	2
	Практическая работа . Составление схемы « Классификация религий».	2
Тема 3. Философы моралисты и их вклад в развитие этических знаний.	Содержание учебного материала: Этика Сократа. Добродетель есть знание- основополагающий принцип учений древнегреческого философа. Эпикур и его этические принципы. Жизнь как безмятежность. Кант. Об абсолютной морали и доброй воли человека. Ницше. О моральном кодексе сверхчеловека.	4
	Аудиторные занятия.	2
	Теоретическое занятие: Семинар.	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Подборка цитат о нравственности Сократа, Эпикура, Э.Канта, Ф.В. Ницше.	2
Тема 4. Этика и нравственная культура личности.	Содержание учебного материала: Понятие и структура морального сознания. Добро и зло. Справедливость.	4

	Долг и совесть. Достоинство и ответственность. Нравственное поведение.	
	Аудиторные занятия.	2
	Теоретическое занятие: Семинар.	2
	Практическая работа . Подготовка эссе на одну из предложенных тем: «Человек, который не хочет делать добро другим, не находит его сам (Симеон Афонский), «Честь нельзя отнять, ее можно потерять» (А.П.Чехов), «Справедливость есть крайняя мер добродетели, к которой обязан всякий. Выше ее — ступени к совершенству, ниже — порок» (Л.Н.Толстой).	2
Тема 5. Этика межличностных отношений.	Содержание учебного материала: Золотое правило нравственности. Нравственные принципы отношения к другому. Вина, раскаяние, прощение как явления нравственной жизни.	6
	Аудиторные занятия.	2
	Теоретическое занятие: Урок.	2
	Практическая работа. Нравственные проблемы современного человека	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка сообщения «Толерантность как основа межличностных отношений».	2
Тема 6. Основные понятия и принципы профессиональной нравственности.	Содержание учебного материала: Профессиональный долг и профессиональная совесть. Профессиональная честь; профессиональное достоинство и ответственность. Профессиональная справедливость. Основные принципы профессиональной нравственности.	4
	Аудиторные занятия.	2
	Теоретическое занятие: Урок.	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка эссе «Быть поваром, кондитером – это призвание или работа?».	2
Тема 7. Этика и этикет.	Содержание учебного материала: История возникновения этикета. Виды этикета. Ценность этикета. Общесекторный этикет.	6
	Аудиторные занятия.	2
	Теоретическое занятие: Семинар.	2

	Практическая работа. Портрет руководителя	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка сообщения «Национальная специфика этикета».	2
Тема 8. Этика служебных отношений.	Содержание учебного материала:	4
	Теоретические основы этики служебных отношений. Особенности этики служебных отношений.	2
	Аудиторные занятия.	2
	Практическая работа. Сформулировать правила субординации на рабочем месте.	2
Тема 9. Деловой этикет.	Содержание учебного материала:	4
	Понятие делового этикета, его функции. Документы, регламентирующие деловой этикет. Правила и принципы делового этикета. Внешний вид делового человека. Жесты и движения делового человека.	2
	Аудиторные занятия.	2
	Теоретическое занятие: Урок. Практическая работа . Подготовка сообщения : Внешний вид повара, кондитера как визитная карточка»	2
Тема 10. Эстетика как наука.	Содержание учебного материала:	4
	Предмет и задачи эстетики. Специфика эстетического познания: эстетические чувства, эстетический вкус, эстетический идеал. Роль эстетического воспитания в развитии личности.	
	Аудиторные занятия.	2
	Теоретическое занятие: Лекция.	2
	Практическая работа. Подборка цитат об эстетике.	2
Тема 11. Основные категории эстетики.	Содержание учебного материала: Прекрасное и безобразное. Трагическое и комическое. Возвышенное и низменное.	2
	Аудиторные занятия.	
	Теоретическое занятие: Урок.	
	Практическая работа .	2

	Подготовка эссе на одну из предложенных тем: «В человеке должно быть все прекрасно: и лицо, и одежда, и душа, и мысли» (А.П.Чехов), «Люди видели бы вокруг себя много прекрасного, если бы не были так злы» (Ж. Ренар).	
Тема 12. Виды и стили искусства.	Содержание учебного материала: Объект и предмет искусства. Классификация видов искусства, стили их специфика	2
	Аудиторные занятия.	
	Теоретическое занятие: Семинар.	
	Практическая работа . Подготовить презентации по стилям искусства	2
	ИТОГО:	48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

При формировании программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО образовательная организация предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

На занятиях по дисциплине ОГСЭ.05. Основы этики и эстетики используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№	Тема занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы проведения занятий	Коды формируемых компетенций
1.	Этика и нравственная культура личности.	2	Семинар	ОК2 ОК6
2.	Этика и этикет.	2	Семинар	ОК4 ОК3 ОК6
3.	Этика служебных отношений.	2	Семинар	ОК2 ОК3 ОК6
4.	Нравственные проблемы современного человека.	2	Семинар	ОК3 ОК7 ОК6
5.	Виды искусства.	2	Семинар	ОК3 ОК7 ОК6
6.	Стили в искусстве и их особенности: готика.	2	Семинар	ОК3 ОК7 ОК6

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

П.Егоров, В. Руднев. Основы этики и эстетики. Учебное пособие - Москва: КноРус, 2019 г.

Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студентов учреждений СПО.- М: «Академия», 2018.- 276 с.

Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1084916> (дата обращения: 10.12.2020).

Егоров, П. А. Этика : учебное пособие / П.А. Егоров, В.Н. Руднев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016206-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087061> (дата обращения: 10.12.2020). –

Разин, А. В. Основы этики : учебник / А.В. Разин. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 304 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0261-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062390> (дата обращения: 10.12.2020).

Дополнительная литература:

Усов В.В. Деловой этикет. Учебное пособие для студентов учреждений СПО.- М: «Академия», 2011.- 248 с.

Шеламова Г.М. Этикет делового общения. Учебник для студентов учреждений СПО.-М: «Академия», 2012.- 321 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для студентов учреждений СПО.-М: «Академия», 2010.- 380 с.

Интернет – ресурсы:

Этика - образовательный ресурсный центр - URL: www.ethicscenter.ru/biblio/mur