**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«**ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА**»

**профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая учебная дисциплина общепрофессионального цикла.

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

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать **общими компетенциями**:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональными компетенциями:

ПК 01. Соблюдать правила профессиональной этики

ПК 02. Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности

ПК 03. Владеть различные средства, техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1. Соблюдать правила профессиональной этики;

У2. Применять различные средства, техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;

У3. Использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

У4. Выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;

У5. Налаживать контакты с партнерами, коллегами.

У6. Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1. Основы профессиональной этики;

З2. Эстетику внешнего облика повара-кондитера;

З3. Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара-кондитера;

З4. Механизмы взаимопонимания в общении;

З5. Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

З6. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности

**3. Содержание дисциплины:**

1.Введение.

2.Профессиональная этика. Деловой этикет. Культура общения в сфере

профессиональной деятельности

3. Культура речи. Культура телефонного общения

4.Имидж. Деловая беседа.

5.Деловая переписка. Визитная карточка

6. Деловой протокол. Интерьер рабочего помещения

7. Понятие общения

8. Восприятие в процессе общения

9. Конфликт

10. Психология личности .Темперамент

11. Характер. Воля

12. Эмоции и чувства

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:

практические занятия 18 часов.