

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»

Многопрофильный колледж

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДУП.03 Художественно-эстетическое оформление блюд
общеобразовательного цикла
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины «Художественно-эстетическое оформление блюд» разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413, на основе положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 года № 371, на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565, и с учетом получаемой специальности.

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ольга Юрьевна Медведева

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Светлана Евгеньевна Мещерякова

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»

Председатель Колесникова Н.Н.

Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цель и место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3.3 Перечень лабораторных и практических работ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.1 Материально-техническое обеспечение	14
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.....	14
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5.1 Текущий контроль	14
5.2 Промежуточная аттестация.....	15
Приложение 1.....	17

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Художественно-эстетическое оформление блюд» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Цель и место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Художественно-эстетическое оформление блюд» относится к общеобразовательному циклу программы подготовки специалистов среднего звена и относится к предметной области ФГОС среднего общего образования.

Уровень освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

Освоение дисциплины направлено на достижение следующей цели: формирование у обучающихся основ профессионального художественного мышления и практических навыков в области эстетического оформления кондитерских изделий посредством освоения техники рисунка (включая технику айсинга), законов композиции, художественной лепки и навыков создания эскизов и макетов тортов и пирожных.

Учебная дисциплина «Художественно-эстетическое оформление блюд» имеет междисциплинарную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами «Литература», «Математика», «Химия».

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Художественно-эстетическое оформление блюд» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Общие и профессиональные компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Личностные / метапредметные	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Личностные результаты освоения учебной дисциплины отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:</p> <p>трудового воспитания: ЛР23. готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; ЛР24. готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины отражают:</p> <p>8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: МР3. определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; МР5. вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: МР19. выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p>	<p>ПР61_ДУП.03 умение применять различные техники оформления в зависимости от контекста задачи (форма изделия, тематика, материалы).</p>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	<p>Личностные результаты освоения учебной дисциплины отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в</p>	<p>ПР62_ДУП.03 умение применять принципы ресурсосбережения и бережливого производства в процессе художественного оформления кондитерских изделий</p>

	<p>том числе в части: экологического воспитания: ЛР27. сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; ЛР31. расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины отражают: 8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: МР15. разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; 8.3. Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: МР45. давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<p>ПР63_ДУП.03 умение выполнять творческое оформление пирожных и тортов с использованием техник айсинга, художественной лепки и композиционных решений</p>

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66	66
В т. ч.:		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	66	66
теоретическое обучение	Не предусмотрено	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено	Не предусмотрено
лабораторные занятия	66	66
промежуточная аттестация	Не предусмотрено	Не предусмотрено
Форма промежуточной аттестации – <i>комплексный зачет с оценкой</i>		

3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ОК, ПК	Код ПР, ЛР, МР,
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1 Художественное оформление блюд		48/48		
Тема 1.1 Техника оформления блюд и кондитерской продукции	Профессионально-ориентированное содержание	48/48		
	Техника рисунка и ее многообразие; техника выполнения рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком; законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов.	-	ОК 01, ОК 07, ПК 5.5	ПР61_ДУП.03 ПР62_ДУП.03 ПР63_ДУП.03 ЛР23; ЛР24, ЛР27, ЛР31, МР3; МР5 МР19; МР15; МР45
	В том числе практических и лабораторных занятий	48/48		
	Лабораторное занятие № 1 Техника нанесения различных линий айсингом	2/2	ОК 01, ОК 07, ПК 5.5	ПР61_ДУП.03 ПР62_ДУП.03 ПР63_ДУП.03 ЛР23; ЛР24, ЛР27, ЛР31, МР3; МР5 МР19; МР15; МР45
	Лабораторное занятие №2 Техника нанесения орнамента и его виды	2/2		
	Лабораторное занятие № 3 Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров айсингом	2/2		
	Лабораторное занятие №4 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы айсингом	4/4		
	Лабораторное занятие №5 Рисование с натуры растений	4/4		
	Лабораторное занятие №6 Рисование фруктов и овощей	4/4		
	Лабораторное занятие №7 Рисование с натуры ваз и корзин с цветами, фруктами	4/4		
	Лабораторное занятие №8 Рисование животных	4/4		
Лабораторное занятие №9 Рисунки по мотивам русских народных сказок	2/2			

	Лабораторное занятие №10 Техника нанесения 3D рисунка	2/2		
	Лабораторное занятие №11 Рисование с натуры пирожных	2/2		
	Лабораторное занятие №12 Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции	4/4		
	Лабораторное занятие №13 Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции	4/4		
	Лабораторное занятие №14 Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции	4/4		
	Лабораторное занятие №15 Выполнение рисунка многоярусного торта, используя выразительные средства композиции	4/4		
РАЗДЕЛ 2 Лепка		18/18		
Тема 2.1 Техника лепки	Профессионально-ориентированное содержание	18/18		
	Техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.	-	ОК 01, ОК 07, ПК 5.5	ПР61_ДУП.03 ПР62_ДУП.03 ПР63_ДУП.03 ЛР23; ЛР24, ЛР27, ЛР31, МР3; МР5 МР19; МР15; МР45
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/18		
	Лабораторное занятие №16 Последовательность лепки растительного орнамента	2/2	ОК 01, ОК 07, ПК 5.5	ПР61_ДУП.03 ПР62_ДУП.03 ПР63_ДУП.03 ЛР23; ЛР24, ЛР27, ЛР31, МР3; МР5 МР19; МР15; МР45
	Лабораторное занятие №17 Последовательность лепки фруктов и овощей	2/2		
	Лабораторное занятие №18 Последовательность лепки цветов	2/2		
	Лабораторное занятие №19 Последовательность лепки животных и птиц	2/2		
	Лабораторное занятие №20 Изготовление макета блюда по эскизу	2/2		
	Лабораторное занятие №21 Изготовление макета пирожного по эскизам	4/4		

	Лабораторное занятие №22 Изготовление макетов тортов по эскизам	4/4		
Промежуточная аттестация		-		
Всего:		66/66		

3.3 Перечень лабораторных и практических работ

Темы лабораторных и (или) практических занятий	Краткое содержание/ описание (цель работы)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение (при необходимости)
РАЗДЕЛ 1 Художественное оформление блюд		
Лабораторные занятия		
Лабораторное занятие №1. Техника нанесения орнамента и его виды	Нанесение различных линий на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская.
Лабораторное занятие № 2 Техника нанесения орнамента и его виды	Нанесение орнаментов на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская.
Лабораторное занятие № 3 Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров айсингом	Рисование на тарелке геометрических фигур	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская.
Лабораторное занятие №4 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы айсингом	Рисование с натуры геометрических фигур	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская.
Лабораторное занятие №5 Рисование с натуры растений	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №6 Рисование фруктов и овощей	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №7 Рисование с натуры ваз и корзин с цветами, фруктами	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №8 Рисование животных	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №9	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер,

Рисунки по мотивам русских народных сказок		сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №10 Техника нанесения 3D рисунка	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №11 Рисование с натуры пирожных	Рисование оформления поверхностей пирожных	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №12 Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции	Рисование оформления поверхности тортов	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №13 Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции	Рисование оформления поверхности тортов	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №14 Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции	Рисование оформления поверхности тортов	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №15 Выполнение рисунка многоярусного торта, используя выразительные средства композиции	Рисование оформления поверхности тортов	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
РАЗДЕЛ 2 Лепка		
Лабораторное занятие №16 Последовательность лепки растительного орнамента	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №17 Последовательность лепки фруктов и овощей	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №18 Последовательность лепки цветов	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №19 Последовательность лепки животных и птиц	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы

		фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №20 Изготовление макета блюда по эскизу	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №21 Изготовление макета пирожного по эскизам	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №22 Изготовление макетов тортов по эскизам	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Мастерская «Учебный кондитерский цех и кулинарный цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562272> (дата обращения: 17.06.2026).

Дополнительные источники:

1. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1861798> (дата обращения: 17.06.2026). – Режим доступа: по подписке.

Интернет-ресурсы:

1. Pitportal: Все для общепита в России: сайт. – Текст: электронный: <https://web.archive.org/web/20250218163027/https://pitportal.ru/>

2. Центр ресторанный партнерства "Креатив - шеф": сайт. – Текст: электронный: : www.creative-chef.ru

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

5.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (ОК и ПК, ПР, ЛР, МР)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	РАЗДЕЛ 1 Художественное оформление блюд	ОК 01, ОК 07, ПК 5.5 ПР61_ДУП.03 ПР62_ДУП.03 ПР63_ДУП.03 ЛР23; ЛР24, ЛР27, ЛР31, МР3; МР5 МР19; МР15;МР45	Лабораторное занятие	См. ниже
2	РАЗДЕЛ 2 Лепка	ОК 01, ОК 07, ПК 5.5 ПР61_ДУП.03 ПР62_ДУП.03 ПР63_ДУП.03 ЛР23; ЛР24, ЛР27, ЛР31, МР3; МР5 МР19; МР15;МР45	Лабораторное занятие	См. ниже

Критерии оценки лабораторного занятия:

«5» (отлично): выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы. работы.

5.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения учебной дисциплины «Художественно-эстетическое оформление блюд» и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Художественно-эстетическое оформление блюд» - комплексный зачет с оценкой

Результаты обучения (ОК и ПК)	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ОК 01, ОК 07, ПК 5.5	<p>Лабораторная работа: лепка различных орнаментов и цветов</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>«Отлично» - требования полностью соблюдены. Она отражает последовательно, логично и наглядно весь процесс изготовления изделия. Рисунок выполнен технически грамотно, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям, имеет свою индивидуальность. При изготовлении были соблюдены все правила техники безопасности. Работа планировалась и выполнялась обучающимся самостоятельно. Выполнение дополнительных заданий – уверенное, последовательность действий правильная, грамотная, логичная.</p> <p>«Хорошо» - рисунок имеет небольшие отклонения от рекомендаций. При изготовлении были соблюдены все правила техники безопасности. Работа планировалась и выполнялась обучающимся в целом самостоятельно, с незначительной помощью наставника. Выполнение дополнительных заданий – в целом уверенное, последовательность действий в целом правильная, грамотная, но могут быть некоторые незначительные ошибки. Работу можно использовать как пособие на уроках по данной дисциплине или на других дисциплинах/МДК или частного использования.</p> <p>«Удовлетворительно» - рисунок выполнен с отклонениями от требований. Есть замечания по выполнению изделия в плане его эстетического содержания, индивидуальности, несоблюдения технологии изготовления, материала, формы. Планирование работы с помощью наставника, прослеживается ситуационный (неустойчивый) интерес ученика к работе. Выполнение дополнительных заданий – неуверенное, последовательность действий не всегда правильная, логичная, требуется наводящий вопрос или некоторая подсказка.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Лучшие работы могут быть использованы как наглядные пособия, направлены на выставку технического и декоративно-прикладного творчества или для личных целей</p>

Критерии оценки зачета с оценкой

– «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

– «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

– «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

– «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора)	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации - планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) - распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6.Оценка полученного продукта
2	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; - наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных	–Соблюдение оптимального воздушнотеплого режима в аудитории; –поддержание работоспособности обучающихся на занятии; –позитивная психологическая атмосфера.	Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкульт-пауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.

		картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п		
3	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Анিকেева)	1.Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях. 3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	1.Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре. 2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков. 3. Раздача ролей. 4.Определение правил и наказаний за их нарушение. 5.Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками. 6. Собственно игра, развитие сюжета. 7.Кульминация игры. Определение «победителя». 8.Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры. 9. Рефлексия.