

**Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г. И. Усманова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.05 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд  
и кондитерских изделий**

*«Общегуманитарный и социально-экономический цикл»*

по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)

**Профиль: Естественнонаучный**

Чистополь, 2022

## ОДОБРЕНО:

Председатель ПЦК:

 В.Е. Ширяева

Протокол заседания ПЦК


№ 1 от «29» августа 2022 г.

## УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:

 Т.А. Сатунина

Заместитель директора по УР

 И.М. Котельникова

Протокол заседания НМС

№ 1 от "31" августа 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий** является частью программы подготовки специалистов среднего звена и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

**Организация – разработчик:** ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им.Г.И.Усманова»

**Разработчик:** Ширяева В.Е. – преподаватель ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

**Эксперты:** О.В.Проснева - зав.производством кафе «Рандеву»,

З.К.Шигапова – директор ООО «Фирма Школьная»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ.05 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта по профессии/специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих служащих:** дисциплина входит в цикл ОГСЭ.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**  
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- У.1 пользоваться нормативной и специальной литературой;
- У.2 органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- У.3 пользоваться инструментами для карвинга;
- У.4 подавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- У.5 разрабатывать новые виды оформления;
- У.6 применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- У.7 проявлять свою творческую индивидуальность;

**знать:**

- З. 1 основные понятия и направления в области эстетики;
- З. 2 категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кулинарной и кондитерской продукции;
- З. 3 элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции;
- З. 4 композицию, элементы и приёмы построения композиции, композиционное единство;
- З. 5 основы рисования и лепки;
- З. 6 дизайн: основные понятия, виды;
- З. 7 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- З. 8 основные приемы изготовления украшений;
- З. 9 основы карвинга;
- З.10 правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- З. 11 технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- З. 12 требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- З. 13 актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (ОК):

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, потребителями;
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра;
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства;
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями;
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива;
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **76** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **51** часа;  
самостоятельной работы обучающегося **25** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>76</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
в том числе в форме практической подготовки	26
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>25</b>
-Сообщение и рефераты,	
- работа с нормативной и дополнительной литературой	
<b>Итоговая аттестация в форме ДЗ</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОГСЭ.05 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд  
и кондитерских изделий**

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
1	2	3	4	5
<b>Тема 1 Введение. Основы эстетики и дизайна</b>		<b>8</b>		ОК 1, ОК 4, ОК 5, , ОК 9. <b>ЛР 11</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>		
	1. Урок-презентация «Предмет, задачи эстетики. Основные направления развития эстетики. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции»	2		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
	1 Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.	2	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>		
1.1 Выполнение реферата: История возникновения эстетики. История развития эстетической мысли	4		ОК 1 ОК 4, ОК 5, ОК 9. ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 <b>ЛР 8</b>	
<b>Тема 2 Основы рисования и лепки</b>		<b>24</b>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>		
	1. Основы рисунка. Геометрические композиции в рисунке. Орнамент. Цвет в композиции рисунка. Рисование с натуры.	2		
	2. Формы создания скульптуры, инструменты и материал для лепки. Приемы и техника лепных изображений.	2		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>8</b>		<b>8</b>
2. Начальные упражнения по рисованию: проведение прямых линий в горизонтальном направлении и делении их на четное и нечетное число равных частей; проведение линий с вертикальными и наклонными параллелями. Рисование геометрических фигур: прямой, острый угол, тупой, квадрат,	1	1		

		прямоугольник, трапеция, ромб, криволинейные очертания, элементы рукописных букв.			
	3.	Рисование орнаментов: виды орнаментов плоских, рельефных, ленточных, сетчатых, композиционно-замкнутых.	1	1	
	4.	Рисование с натуры объёмных предметов геометрической формы, предметов домашнего обихода и растений.	2	2	
	5.	Рисование с натуры: фруктов, овощей, грибов, ваз и корзин с цветами и фруктами.	2	2	
	6.	Лепка растительного орнамента: рельеф (барельеф, горельеф). Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц	2	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>12</b>		
	2.1	Отработка формы орнаментов и элементов рукописных букв. Наброски и зарисовки с натуры птиц, медведей, белок, зайцев, лис	2		
	2.2	Конкурс рисунков по мотивам русских народных сказок.	4		
	2.3	Изготовление макетов тортов: составление эскиза макета (выбор формы изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения.	6		
<b>Тема 3 Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий</b>			<b>44</b>		ОК 1, ОК 2ОК 4, ОК 5, ОК 9. ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, <b>ЛР 13</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>		19		
	1.	Карвинг. Инструменты для украшения блюд. Правила украшения блюд.	2		
	2.	Украшения из овощей. Подготовка овощей к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из овощей	2		
	3.	Украшения из фруктов. Подготовка фруктов к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов.	2		
	4.	Украшения из мастики, марципана.	2		
	5.	Украшения из карамели	2		
	6.	Украшения из шоколада	2		
	7.	Проведение фламбирования блюд и кондитерских изделий	2		
	8.	Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд из закусок	3		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	
	7.	<b>Мастер-класс «Выполнение украшений из овощей»</b>	2	2	
	8.	Выполнение украшений из фруктов	2	2	
9.	Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами	2	2		
10.	Выполнение украшений из сахарной пасты	2	2		
11.	Выполнение украшений из карамели	2	2		
12.	Выполнение украшений из шоколада	2	2		



	13	Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду	2	2	
	14	Выполнение латге-арта	1	1	
	15	Оформление стеклянной посуды для подачи напитков	1	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>9</b>		
	3.1	Выполнение презентации: Техника мастеров Китая, Японии и Таиланда. Современный европейский карвинг.	9		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		2		
	<b>Всего по дисциплине:</b>		<b>76</b>		

### 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, справочно-поисковые системы, экран

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кулинарной лаборатории:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирачная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф, вок, электрофритюрница, гриль, гриль саламандра, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафы для томления и хранения готовой продукции, тепловой и суповой мармит;
- инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра), инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд, инструменты для карвинга, инструменты для украшения кондитерских изделий.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Нормативные источники:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29;
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389);
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.;
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
9. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения;
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания;
12. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов;
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;

14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
15. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
16. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.);
17. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

#### **Основные источники**

1. Васильева, Е.Н. Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2014. – 208 с.
2. Иванова И.Н. Рисование и лепка – М. Академия. 2013.-160 стр.

#### **Дополнительные источники**

1. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 2012. – 160 с.
2. Богушева В.И.: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Феникс, 2014.
3. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
4. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2014.
5. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб.пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 352 с.
6. Марина З. С., Кунилова Г.С.. Украшение блюд и сервировка /– М.: Эксмо, 2012. – 512 с.
7. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2016г.
8. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2012. – 88 с.: цв. ил.
9. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 30 [16] с.: ил.
10. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2010.- 118с.
11. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Условия проведения занятий, консультационной помощи обучающимся, в том числе с применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

Организация образовательного процесса в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с образовательными программами и расписаниями занятий.

При реализации образовательных программ независимо от форм получения образования могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Под электронным обучением понимается организация образовательного процесса с применением содержащейся в базах, данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие участников образовательного процесса.

#### **Преподаватель использует:**

1. Электронные образовательные ресурсы: MOODLE, облако Майл, РЭШ, Гугл Класс.
2. Электронные информационные ресурсы: ЭБС, тематические сайты, порталы, Ютуб.
3. Технологические средства при помощи которых осуществлялась связь: ПК, ноутбук, планшет, смартфон

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>-органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>-пользоваться инструментами для карвинга;</li> <li>-подавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;</li> <li>-разрабатывать новые виды оформления;</li> <li>-применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>-проявлять свою творческую индивидуальность.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестовый контроль;</li> <li>- Устный контроль;</li> <li>- Письменный контроль;</li> <li>- Оценка результатов выполнения Практических работ;</li> <li>- оценка результатов выполнения самостоятельных работ;</li> <li>- дифференцированный зачет.</li> <li>- видео- или фото- отчет</li> <li>- online тестирование</li> <li>- опрос в режиме видеоконференции</li> <li>- on-line-опрос в системе MOODLE,ZOOM, GOOGLE klass ;</li> <li>- тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе MOODLE</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и направления в области эстетики;</li> <li>- категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство;</li> <li>- основы рисования и лепки;</li> <li>- дизайн: основные понятия, виды;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- основные приемы изготовления украшений;</li> <li>- основы карвинга;</li> <li>- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестовый контроль;</li> <li>- устный контроль;</li> <li>- письменный контроль;</li> <li>- оценка результатов выполнения практических работ;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельных работ;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- видео- или фото- отчет</li> <li>- online тестирование</li> <li>- опрос в режиме видеоконференции</li> <li>- on-line-опрос в системе MOODLE,ZOOM, GOOGLE klass;</li> <li>- тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе MOODLE</li> </ul>

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Личностные результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
<b>ЛР 8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп;</li> <li>- сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</li> </ul>
<b>ЛР 13</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>-демонстрация готовности и способности вести диалог с другими, достижения взаимопонимания с ними;</li> <li>-проявление способности находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной среде;</li> <li>– участие в исследовательской и проектной работе;</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</li> <li>– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</li> </ul>
<b>ЛР 11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявление уважения к эстетическим ценностям;</li> <li>- знание основ эстетической культуры</li> </ul>