

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

Московский технологический колледж питания

(МТКП)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины **ОП.12 «Профессиональная этика и эстетика»**

код, специальность: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном  
питании**

форма обучения: **очная**

Москва  
2018

**СОГЛАСОВАНО:**

Предметная цикловая комиссия  
«Ресторанно-гостиничный бизнес»  
Протокол № 01  
от «31» августа 2018 года  
Председатель цикловой комиссии



Летникова Н.Б.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

**УТВЕРЖДЕНА:**

Директор колледжа



/Е.Н. Махиненко/

подпись

инициалы Фамилия

**Разработчик:** Давыдова Г.Б., преподаватель МТКП

ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ТИПОВОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	17
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Профессиональная этика и эстетика» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина ОП.12 «Профессиональная этика и эстетика» входит в профессиональный цикл дисциплин вариативной части ФГОС ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение основных понятий и теоретических знаний эстетического восприятия действительности, приобретение умений применять эти знания и формирования необходимых компетенций.

### Задачи освоения учебной дисциплины:

- изучение категорий эстетики, основ композиции и цветоведения;
- развитие образного мышления и творческой активности;
- формирование эстетического вкуса;
- выполнять эстетическое оформление интерьера гостиниц

### Требования к результатам освоения дисциплины:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

### В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;
- подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;
- создавать интерьер помещения;
- разрабатывать эскизы печатной рекламы;
- создавать дизайн тематических столов и др.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- понятие, категории эстетика;
- основы композиции и цветоведения;
- понятие дизайна;
- дизайн готовой продукции;
- эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы;
- дизайн тематических столов.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины**

максимальная учебная нагрузка обучающегося включая:	<b>71</b>	час
обязательная аудиторная учебная нагрузка	<b>49</b>	часов
самостоятельная работа	<b>18</b>	часов
Консультации	<b>4</b>	часа
<b>ВСЕГО:</b>	<b>71</b>	<b>час</b>

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины в виде учебной работы:

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>71</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка:</b>	<b>49</b>
теоретические занятия	37
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>18</b>
<b>том числе:</b>	
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
Промежуточная аттестация в 3-м семестре в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП.12 «Профессиональная этика и эстетика»

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема № 1.</b> Введение	<b>Содержание материала</b> Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, межпредметные связи. Основные понятия в области профессиональной эстетики, роль знаний по дисциплине в будущей профессиональной деятельности.	2	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучите предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Усвойте основные понятия в области профессиональной эстетики. Рассмотрите значение знаний в области профессиональной эстетики для менеджеров по обслуживанию в гостинице	1	
<b>Тема № 2.</b> Направления развития и категории эстетики	<b>Содержание материала</b> Основные этапы и направления развития эстетической мысли. Эстетические чувства, оценки, взгляды, идеал. Связь эстетического чувства с практической деятельностью человека. Прикладные отрасли эстетики. Категории и ценности эстетики. Прекрасное в действительности и искусстве. Многообразие форм проявления прекрасного. Прекрасное и безобразное. Возвышенное. Способы и формы выражения возвышенного и героического. Возвышенное и низменное. Трагическое. Связь трагического с прекрасным и возвышенным. Космический и эстетический идеал. Гармоническое и хаотическое, проявление в природе, действительности, искусстве Многообразие эстетических свойств. Взаимосвязь категорий. Основные направления эстетики в общественном питании. Эстетические требования к организации сферы обслуживания. Связь между эстетикой в организации сферы обслуживания и успехом предприятия. Эстетические показатели, обеспечивающие конкурентоспособность предприятия сферы обслуживания.	2	2

	<p><b>Практические занятия</b> Изучение основных направлений эстетики в общественном питании.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Изучите основные этапы и направления развития эстетической мысли. Определите понятия: эстетические чувства, оценки, взгляды, идеал. Приведите их примеры. Выявите связь эстетических чувств с практической деятельностью человека. Рассмотрите категории и ценности эстетики. Приведите примеры этих категорий. Установите эстетические требования к организации обслуживания и их показатели.</p>	1	
<p><b>Тема № 3.</b> Стиль и мода</p>	<p><b>Содержание материала</b> Искусство: понятие и его роль. Основные группы искусства. Классификация визуальной группы искусства: архитектура, скульптура, графика, живопись, декоративно-прикладное искусство и дизайн. Основные исторические стили в искусстве: канонической, классический, романский, готический, древнерусский, ренессанс, барокко, классицизм, рококо, ампир, модерн, современный (конструктивизм и функционализм), общие характеристики, предпосылки возникновения, условия развития, время их становления и страны, в которых они преобладали. Фирменный стиль: понятие, возникновение, распространение. Фирменный стиль гостиницы. Мода: понятие, связь и отличие от стиля. Границы распространения моды, тенденции развития. Современная мода. Мода в сфере услуг г.</p>	2	2
	<p><b>Практические занятия</b> Ознакомление с основным и стилям и в искусстве.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Укажите понятие и роль искусства. Составьте схемы "Основные группы искусства" и "Классификация визуальной группы искусств". Изучите основные исторические стили в искусстве и дайте краткую характеристику их идентифицирующих признаков. Сделайте зарисовки разных стилей. Охарактеризуйте понятие фирменный стиль. Приведите примеры организаций с</p>	2	



	<p>определенным фирменным стилем. Опишите его.</p> <p>Дайте определение мода. Укажите отличия моды от стиля. Приведите примеры моды в сфере услуг гостиничного предприятия.</p>		
<p><b>Тема № 4.</b> <b>Композиция</b></p>	<p><b>Содержание материала</b></p> <p>Композиция: понятие, сущность. Роль композиции во всех видах искусства. Основные законы композиции: цельность, типизация, контраст, подчиненность всех закономерностей и средств композиции идейному замыслу. Приемы композиции: золотое сечение, передача ритма, динамика и статика, симметрия и асимметрия, равновесие частей композиции, выделение сюжетно-композиционного центра. Средства композиции: формат, пространство, композиционный центр, равновесие, ритм, контраст, светотень, открытость и замкнутость, целостность.</p>	4	1
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Выполнение абстрактной композиции из геометрических фигур с учетом основных законов, приемов и средств.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Дайте понятие композиции и укажите её сущность.</p> <p>Изучите основные законы композиции.</p> <p>Рассмотрите приемы и средства композиции.</p> <p>Выполните абстрактные композиции из геометрических фигур.</p>	2	
<p><b>Тема № 5.</b> <b>Цветоведение</b></p>	<p><b>Содержание материала</b></p> <p>Цветоведение: понятие, сущность. Природа цвета. Две группы зрительных ощущений: ахроматические, хроматические. Цветовой спектр, последовательность расположения цветов. Цветовой круг: основные и дополнительные цвета, холодные и теплые цвета, ассоциативный ряд. Эстетика цвета, его роль в повседневной жизни. Психология цвета и его влияние на человека. Основные характеристика цвета: светлота, цветовой тон и насыщенность.</p> <p>Законы и принципы смещения цветов: три основных закона оптического смещения цветов. Законы восприятия цвета. Понятие взаимодополнительности цветов. Контраст, его определение и роль. Виды контрастов: световой, цветовой и др.</p>	4	3

	<p>Использование контрастов в композиции (выделение смыслового и зрительного центра, придание выразительности). Цветовая гармония: понятие, сущность. Классификация цветовых гармоний по принципу доминирующих цветов: однотонная, полярная, трехцветная, многоцветная. Цветовая гармония в композиции</p>		
	<p><b>Практические занятия</b> Выполнение работ с использованием законов и принципов смешения цветов.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Дайте определение понятия цветоведения и его сущность.          Рассмотрите природу цвета и группы зрительных ощущений.          Укажите последовательность расположения цветов в цветовом спектре и цветовом круге.          Изобразите цветовой спектр и круг.          Рассмотрите влияние цвета на человека. Укажите, как влияют на восприятие человеком цвета: белый, черный, красный, зеленый, синий.          Охарактеризуйте основные показатели цвета: светлоту, цветовой тон и насыщенность.          Приведите примеры.          Изучите законы и принципы смешения цветов и законы восприятия цвета.          Рассмотрите понятие и роль контраста, его использование в композиции.          Рассмотрите цветовую гармонию, её сущность и классификацию.</p>	2	
<p><b>Тема № 6.</b> Орнамент, народное и декоративно-прикладное искусство</p>	<p><b>Содержание материала</b>          Орнамент: понятие. Принципы создания орнамента: стилизация, использование характерных элементов композиции (движение, подчинение всех частей орнамента единому ритму, стил., образу, выявление смыслового центра и соотношение всех элементов), особый характер цвета (условность, локальность). Виды орнаментов, правила построения. Влияние исторического стиля на орнамент. Орнамент в различных исторических стилях.          Народное искусство и традиции: понятие, исторические корни. Виды народных промыслов, характеристика изделий.          Декоративно-прикладное искусство: понятие, разновидности, тенденции развития. Роль народных промыслов в развитии декоративно-прикладного искусства: форма, выявление красоты материала, орнамента и пр.</p>	4	2

	Способы использования народных мотивов в оформлении интерьеров гостиничных предприятий, офисов; стилевом решении одежды персонала и т.д.		
	<b>Практические занятия</b> Выполнение 6 различных видов орнамента. (Орнамент выполнить в одном из исторических стилей разных эпох).	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Дайте понятие орнамента и принципы его создания. Изучите виды орнаментов и правила их построения. нарисуйте орнаменты основных видов. Рассмотрите понятие и исторические корни народного искусства. Охарактеризуйте разные виды народных промыслов. Укажите понятие, разновидности и тенденции развития декоративно-прикладного искусства. Изучите характеристики декоративно-прикладного искусства. Разработайте оформление торгового зала с использованием народных мотивов.	2	
<b>Тема № 7.</b> Дизайн и интерьер гостиниц	<b>Содержание материала</b> Дизайн: понятие, возникновение. Становление дизайна как профессиональной деятельности. Виды и направления дизайна. Способы и принципы применения критериев дизайна на практике. Роль дизайна в формировании комфортной предметной среды. Соответствие объекта дизайна функциональному назначению, культурной традиции, технологии массового производства, современному стилю, вкусам потребителя (потребностям.) Способы использования основ композиции, цветоведения, народного искусства и традиции, практической целесообразности при разработке дизайна. Современный дизайн: понятие, особенности. Принципы современного дизайн.	4	2
	<b>Практические занятия</b> Изучение видов и направлений дизайна. Выполнение творческой работы с использованием способов и принципов дизайна.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	

	<p>Дайте определение понятия "дизайн". Укажите виды и направления дизайна.</p> <p>Укажите принципы и способы применения критериев дизайна на практике.</p> <p>Рассмотрите характеристики дизайна и их соответствие установленным требованиям.</p> <p>Разберите способы использования основ композиции, цветоведения, народного искусства, традиций и практической целесообразности при разработке дизайна.</p> <p>Изучите понятие, особенности, принципы современного дизайна.</p>		
<p><b>Тема № 8 .</b> Эстетика и дизайн интерьера гостиниц</p>	<p><b>Содержание материала</b></p> <p>Основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера гостиниц Внешний дизайн фасада предприятия: облицовочный материал, конструкция входов, тенты, вывески, освещение.</p> <p>Структура и зоны интерьера. Основные эстетические и технические требования к отделке интерьера. Цветовые и композиционные решения. Использование законов перспективы при составлении общего вида помещения. Варианты отделки и оформления стен, окон, потолков гостиничных предприятий. Принципы работы в системе: человек - цвет - функция - пространство. Организация открытого пространства.</p> <p>Использование предметов декоративно-прикладного искусства в оформлении интерьера. Оформление интерьера в национальных и местных традициях.</p> <p>Основные направления, приемы и правила аранжировки цветов для интерьера предприятия.</p> <p>Дизайн в создании имиджа организации и торговой марки. Средства и приемы дизайна при создании фирменного стиля. Обеспечение единства стиля интерьера при выборе штор, жалюзи, портьер, светильников.</p> <p>Дизайн мебели. Стилиевое единство мебели с общим замыслом архитектурного оформления интерьера. Особенности дизайна мебели, используемой в ресторанах, барах, кафе. Материал, цвет, форма.</p> <p>Подбор мебели в зависимости от художественного решения. Требования дизайна при расстановке мебели.</p> <p>Влияние эстетики интерьера на положительную установку получения услуг в гостиничных предприятиях</p>	4	3

	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Изучите основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера гостиничных предприятий</p> <p>Охарактеризуйте внешний дизайн фасада гостиницы, в которой Вы проходили практику или посещали.</p> <p>Рассмотрите структуру и зоны интерьера производственных цехов и залов.</p> <p>Выявите эстетические и технические требования к отделке интерьера.</p> <p>Рассмотрите возможность использования предметов декоративно-прикладного искусства в оформлении интерьера.</p> <p>Укажите средства и приемы дизайна, используемые при создании фирменного стиля.</p> <p>Изучите особенности дизайна мебели, используемые в ресторанах, барах, кафе. Подберите мебель для кафе. Подберите необходимую мебель для ресторана с учетом установленных требований.</p> <p>Выполните эскизы интерьеров для различных гостиницах.</p>	2	
<p><b>Тема № 9.</b></p> <p>Эстетические требования к гостинице.</p>	<p><b>Содержание материала</b></p> <p>Эстетические требования к сервировке стола: форма стола, цвет скатерти и салфеток, оформление посуды, соответствие тематической направленности, использование национальных особенностей.</p> <p>Требования дизайна при подборе фарфоровой и керамической посуды различной формы, рисунка в зависимости от композиционного решения интерьера.</p> <p>Эстетические требования к хрустальной и стеклянной посуде. Требования дизайна при подборе посуды из хрусталя или стекла для различных видов обслуживания.</p> <p>Дизайн столовых приборов, эволюция формы, соответствие стилю посуды.</p> <p>Скатерти как основа композиции стола. Зависимость выбора цвета, рисунка, формы скатерти от характера застолья.</p> <p>Эстетические требования к салфеткам. Соответствие форм складывания, видов, материала салфеток общему дизайну стола.</p> <p>Эстетика оформления столов кольцами для салфеток из живых цветов, серебра, фарфора и других материалов.</p> <p>Эстетика оформления кувертных карт и карт меню.</p>	5	1

	<p>Эстетические приемы при использовании канделябров, подсвечников со свечами, цветочных композиций и других аксессуаров для стола.</p> <p>Эстетические требования к внешнему виду, фирменной и санитарной одежде обслуживающего и производственного персонала. Стилевое решение внешнего облика персонала (одежды, обуви и т.д.). Фирменный стиль одежды персонала.</p> <p>Разновидности и особенности дизайна тематических столов. Подбор скатертей, столовой посуды и приборов, салфеток, колец, украшений и других аксессуаров по тематике. Разработка композиционных решений оформления тематических столов.</p> <p>Особенности оформления меню тематических столов.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Разработка композиционных решений оформления тематических столов. Оформление меню для тематических столов.</p> <p>Изготовление сетов, колец из засушенных цветов и других материалов, кувертных карт.</p>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Изучите эстетические требования к сервировке стола.</p> <p>Рассмотрите требования дизайна при подборе посуды разных видов, столовых приборов и белья.</p> <p>Рассмотрите требования к эстетике оформления столов, карт меню и кувертных карт.</p> <p>Изучите эстетические требования к внешнему виду, одежде персонала, его фирменному стилю.</p> <p>Охарактеризуйте разновидности и особенности дизайна тематических столов. Разработайте тематический стол.</p> <p>Охарактеризуйте особенности оформления меню праздничного стола.</p>	2	
<p><b>Тема № 10.</b> Эстетические свойства готовой продукции.</p>	<p><b>Содержание материала</b></p> <p>Эстетические свойства готовой продукции: понятие, их показатели (форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др.). Средства и приемы формирования эстетических свойств (основное и вспомогательное сырье, отделочные материалы, украшения и др.).</p> <p>Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции.</p>	4	2

	<p>Связь эстетических свойств продукции с общим интерьером стола и зала.</p> <p>Оценка эстетических свойств готовой продукции: критерии. Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Определите понятие «эстетические свойства готовой продукции» и укажите показатели, их характеризующие.</p> <p>Рассмотрите средства и приемы формирования эстетических свойств.</p> <p>Составьте перечень посуды, приборов и вспомогательных приспособлений, придающих привлекательные эстетические свойства готовой продукции.</p> <p>Выявите взаимосвязь эстетических свойств продукции с общим интерьером стола и зала.</p> <p>Установите критерии оценки эстетических свойств готовой продукции и оцените их с применением выбранных критериев.</p>	1	
<p><b>Тема № 11.</b></p> <p>Эстетика рекламы.</p>	<p><b>Содержание материала</b></p> <p>Содержание, форма и цвет в рекламе. Эстетические требования к основным видам рекламы.</p> <p>Печатная реклама (информационная печатная продукция), требования к тексту, шрифту, художественному выполнению, композиции рекламного листа. Принципы использования цвета, роль рисунка, фотографии, компьютерной графики. Вывеска, плакат, визитная карточка, меню, их эстетическая выразительность и содержание.</p> <p>Световая реклама, эстетические требования к ее выразительности. Кино-, радио-, телереклама; особенности жанра, художественно-технические средства выразительности. Особенности эстетического оформления рекламы продукции и услуг гостиницы.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Рассмотрите содержание, форму и цвет в рекламе.</p> <p>Установите эстетические требования к основным видам рекламы.</p> <p>Выявите требования к эстетическому оформлению печатной рекламы.</p> <p>Изучите принципы использования цвета, роль рисунка, фотографии, компьютерной графики.</p> <p>Определите эстетические требования к световой рекламе.</p>	1	

	Укажите особенности эстетического оформления рекламы продукции и услуг гостиницы.		
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
<b>Всего:</b>		<b>71</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины ОП.12 «Профессиональная этика и эстетика» требует наличия учебного кабинета по дисциплине.

Оборудование учебного кабинета:

- наличие посадочных мест по количеству обучающихся
- стулья
- доска классная
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся,
- мультимедиа проектор
- экран проекционный
- модем
- принтер
- интерактивная доска

-выход в сеть Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

№ п/п	Наименование учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы
<b>I</b>	<b>Основные источники</b>
1.1	Кривцун О.А., Эстетика: учебник для СПО – 3-е изд. Пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019г.-549 с. <a href="https://biblio-online.ru/viewer/estetika-426507#page/2">https://biblio-online.ru/viewer/estetika-426507#page/2</a>
1.2	Алексина Т.А., Деловая Этика: учебник для СПО – М.: Издательство Юрайт, 2018г., 384с. <a href="https://biblio-online.ru/viewer/delovaya-etika-412192#page/1">https://biblio-online.ru/viewer/delovaya-etika-412192#page/1</a>
<b>II</b>	<b>Дополнительные источники</b>
2.1	Чернышова Л.И., Этика, культура и этикет делового общения – М.: Издательство Юрайт, 2018г. -161с. <a href="https://biblio-online.ru/viewer/etika-kultura-i-etiket-delovogo-obscheniya-413908#page/2">https://biblio-online.ru/viewer/etika-kultura-i-etiket-delovogo-obscheniya-413908#page/2</a>
2.2	Родыгина Н.Ю Этика деловых отношений: учебник и практикум по СПО – М.: Издательство Юрайт, 2018г. -431с.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений-демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Давыдовой Г.Б. в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачёт.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно - оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты обучения (освоенные умение, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: - учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции; - подбирать наиболее удачные цветовые сочетания; - создавать интерьер помещения; - разрабатывать эскизы печатной рекламы; создавать дизайн тематических столов	Внеаудиторная самостоятельная работа практические занятия.
Знания: - понятие, категории эстетика; - основы композиции и цветоведения; - понятие дизайна; - дизайн готовой продукции; - эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы; дизайн тематических столов	Внеаудиторная самостоятельная работа, Практические занятия.