

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: **43.02.11 Гостиничный сервис**

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 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА:

Директор колледжа



подпись

/Е.Н. Махиненко/

инициалы Фамилия

Разработчик: Давыдова Г.Б., преподаватель МТКП

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ТИПОВОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4	стр.
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	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 43.02.11 Гостиничный сервис

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 43.02.11 Гостиничный сервис.

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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

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	65	часов
включая:		
обязательная аудиторная учебная нагрузка	45	часов
самостоятельная работа	18	часов
Консультации	2	часа
ВСЕГО:	65	часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины в виде учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	65
Обязательная аудиторная учебная нагрузка:	45
практические занятия	22
теоретические занятия	23
Самостоятельная работа обучающегося:	18
том числе:	
Консультации	2
Промежуточная аттестация в 4-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
<p>Тема № 1. Введение</p>	<p>Содержание материала Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, межпредметные связи. Основные понятия в области профессиональной эстетики, роль знаний по дисциплине в будущей профессиональной деятельности.</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа 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</p>	1	
<p>Тема № 2. Направления развития и категории эстетики</p>	<p>Содержание материала 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</p>	2	2

	конкурентоспособность предприятия сферы обслуживания.		
	Практические занятия Изучение основных направлений эстетики в общественном питании.	2	
	Самостоятельная работа 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.	1	
Тема № 3. Стиль и мода	Содержание материала 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.	2	2
	Практические занятия Ознакомление с основным и стилям и в искусстве.	2	
	Самостоятельная работа 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.	2	

	<p>Охарактеризуйте понятие фирменный стиль. Приведите примеры организаций с 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>Тема № 4. Композиция</p>	<p>Содержание материала</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 ассиметрия, равновесие частей композиции, выделение сюжетно-композиционного центра. Средства композиции: формат, пространство, композиционный центр, равновесие, ритм, контраст, светотень, открытость и замкнутость, целостность.</p>	2	1
	<p>Практические занятия</p> <p>Выполнение абстрактной композиции из геометрических фигур с учетом основных законов, приемов и средств.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Дайте понятие композиция 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>Тема № 5. Цветоведение</p>	<p>Содержание материала</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</p>	2	3

	<p>определение и роль. Виды контрастов: световой, цветовой и др. 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>Практические занятия Выполнение работ с использованием законов и принципов смешения цветов.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа 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>Тема № 6. Орнамент, народное и декоративно-прикладное искусство</p>	<p>Содержание материала 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</p>	2	2

	красоты материала, орнамента и пр. Способы использования народных мотивов в оформлении интерьеров гостиничных предприятий, офисов; стилевом решении одежды персонала и т.д.		
	Практические занятия Выполнение 6 различных видов орнамента. (Орнамент выполнить в одном из исторических стилей разных эпох).	2	
	Самостоятельная работа 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	
Тема № 7. Дизайн и интерьер гостиниц	Содержание материала 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.	2	2
	Практические занятия Изучение видов и направлений дизайна. Выполнение творческой работы с использованием способов и принципов дизайна.	4	

	<p>Самостоятельная работа</p> <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>	2	
<p>Тема № 8 . Эстетика и дизайн интерьера гостиниц</p>	<p>Содержание материала</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</p>	4	3

	предприятиях		
	<p>Практические занятия</p> <p>Выполнение эскизов интерьеров различных помещений организаций с использованием законов композиции, цветоведения, стилевого единства</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</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>Тема № 9.</p> <p>Эстетические требования к гостинице.</p>	<p>Содержание материала</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</p>	2	1

	<p>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> <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. Стилиевое 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>Практические занятия</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>	2	
	<p>Самостоятельная работа</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>Тема № 10. Эстетические свойства</p>	<p>Эстетические свойства готовой продукции: понятие, их показатели (форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др.). Средства и приемы формирования эстетических</p>	2	2

готовой продукции.	<p>свойств (основное и вспомогательное сырье, отделочные материалы, украшения и др.).</p> <p>Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции.</p> <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>Практические занятия</p> <p>Оценка эстетического оформления готовой продукции (по рисункам, слайдам и другим наглядным материалам).</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</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>Тема № 11.</p> <p>Эстетика рекламы.</p>	<p>Содержание материала</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>	1	2
	<p>Практические занятия</p>	2	

	Выполнение эскиза фирменного знака, визитной карточки, меню, рекламного плаката, вывески.		
	<p>Самостоятельная работа</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> <p>Укажите особенности эстетического оформления рекламы продукции и услуг гостиницы.</p>	1	
Консультации		2	
Всего:		65	

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
I	Основные источники
1.1	Кривцун О.А., Эстетика: учебник для СПО – 3-е изд. Пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019г.-549 с. https://biblio-online.ru/viewer/estetika-426507#page/2
1.2	Алексина Т.А., Деловая Этика: учебник для СПО – М.: Издательство Юрайт, 2018г., 384с. https://biblio-online.ru/viewer/delovaya-etika-412192#page/1
II	Дополнительные источники
2.1	Чернышова Л.И., Этика, культура и этикет делового общения – М.: Издательство Юрайт, 2018г. -161с. https://biblio-online.ru/viewer/etika-kultura-i-etiket-delovogo-obscheniya-413908#page/2
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
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции; - подбирать наиболее удачные цветовые сочетания; - создавать интерьер помещения; - разрабатывать эскизы печатной рекламы; <p>создавать дизайн тематических столов</p>	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа практические занятия.</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие, категории эстетика; - основы композиции и цветоведения; - понятие дизайна; - дизайн готовой продукции; - эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы; <p>дизайн тематических столов</p>	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа, Практические занятия.</p>