

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ ЛЮБИМСКИЙ
АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Утверждаю:

Директор ГПОАУ ЯО Любимского
Аграрно-политехнического колледжа

_____ А.В. Дмитриев

«_____» _____ 2018г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
« Дизайн стола »

Рассчитана на обучающихся от 15 до 23 лет

Срок реализации программы 2 год

Разработчик: Терентьева Т.М., педагог
дополнительного образования

г. Любим

2018г.

Содержание

Пояснительная записка	2 - 5
Учебно-тематический план	6
Содержание дополнительной образовательной программы	7 - 9
Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы	10-12
Список литературы	13

Пояснительная записка.

В настоящее время правила сервировки стола, порядок пользования приборами, художественное оформление стола - пользуется особой популярностью, поэтому у детей, обучающихся в Любимском аграрно – политехническом колледже и обучающихся в старших классах Пречистенской средней школы, возник интерес к профессии повара.

Очень немногие не знают, как правильно сервировать стол, а ведь в этом деле много нюансов и правил складывавшихся на протяжении веков. Количество и расположение посуды, столовых принадлежностей и бокалов зависит от вида трапезы - завтрак, обед, ужин, торжественный приём гостей. Особый интерес у детей вызывает художественное оформление стола, создание шедевров из овощей и фруктов. Также варианты сервировки стола: праздничные и тематические. Использование различных украшений и аксессуаров для сервировки стола.

Профессия повар достаточно разносторонняя. Это и привело к созданию объединения и дополнительной образовательной программы «Дизайн стола».

Программа "Дизайн стола" имеет художественную направленность. Срок реализации программы – 2 года. Режим работы кружка: 1 раз в неделю по 2 часа. Весь курс обучения рассчитан на - **144** часа. Форма занятий – групповая.

Это позволяет, соблюдать принципы систематичности и последовательности в обучении, при сообщении нового материала использовать опыт воспитанников как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков.

Программа "Дизайн стола» составлена на основе учебной программы по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер.

Целью программы является ознакомление обучающихся с особенностями сервировки стола, художественным оформлением столов и аксессуарами.

Задачи: прививать интерес к профессии «Повар»; развивать интеллектуальные и творческие способности, формирование всесторонне развитой личности, развивать эстетические чувства и понимание прекрасного, вызывать интерес к самостоятельной поисковой деятельности обучающихся, а также развивать, творческое воображение и мышление,

изучить сервировку стола и технологические приёмы изготовления композиций, умело и бережно пользоваться оборудованием и инструментом. Воспитывать усидчивость, аккуратность и терпение.

Предлагаемая программа обучения позволит детям получить первоначальные знания и практические навыки, необходимые для самостоятельного оформления столов к различным праздникам. Занятия на кружке построены в большей степени на практических занятиях.

Программа включает в себя разделы: введение, сервировка стола,

украшение стола, экспериментальную деятельность и практическую деятельность.

Результатом освоения программы является творческий проект. Проектная деятельность позволяет обучающемуся максимально реализоваться творчески, проявить свою самостоятельность. Успешность в реализации проекта позволяет подростку самоутвердиться, поверить в свои силы, преодолеть препятствия и трудности, оценить себя по объективным критериям, повысить свою самооценку. Такая деятельность обучающегося учреждения начального и среднего профессионального образования отвечает его потребностям, способствуя социальному созреванию. Теоретический материал усваивается в сочетании с упражнениями и практическими работами, в процессе которых обучающиеся создают собственные композиции.

Теоретическое и практическое обучение проводится одновременно, при некотором опережающем изучении теоретического материала. Каждое практическое занятие начинается с инструктажей (вводного, текущего и заключительного), направленных на правильное и безопасное выполнение работ, бережное отношение к инструменту, приборам, а также экономному расходованию материалов, эффективному использованию времени занятий.

Образовательный процесс организуется на следующих принципах:

- развивающего обучения;
- личностно-ориентированного подхода к образованию;
- разноуровневости и доступности содержания и способов образовательной деятельности.

Весь процесс обучения носит творческий характер, направлен на достижение определённой художественной ценности и высокого качества исполнения работ, отвечает функциональным и эстетическим требованиям, является общественно полезным.

По окончании курса обучающиеся должны выполнить творческий проект: выполнить сервировку стола.

В рамках воспитательной деятельности в объединении проводятся экскурсии в музеи на выставки и организуются встречи с мастерами и обучающимися других образовательных учреждений.

В содержательном плане курс построен по принципу «от простого к сложному», что находит подтверждение в тематическом плане.

Путём реализации цели и задач, мы выделяем следующие умения и навыки:

Ожидаемые результаты образовательной деятельности

	Ожидаемые результаты обучения	Способы проверки
Знания	<p><u>Должны знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие «дизайн», виды дизайна, проект, этапы выполнения проекта, способы оформления результатов проектной деятельности; - технику безопасности при работе с колюще-режущими инструментами, токсичными материалами (клей, лак и т.д.); - виды столовых приборов, посуды; - варианты размещения столовых приборов, посуды; - варианты сервировки праздничного стола (день рождения, новый год, рождество, пасха и т.д.); - традиционные и современные элементы украшения стола (скатерти, салфетки, кольца для салфеток, именные карты, свечи, цветы), их виды, варианты оформления; - понятие «проект», этапы выполнения проекта, правила оформления работы, защиты проекта. 	<p>Опрос (индивид., фронтальн.) Самостоятельная практическая работа</p>
Умения, навыки	<p><u>Должны уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить необходимые приборы и посуду для оформления стола (в соответствии с вариантом сервировки); - размещать столовые приборы и посуду с учётом существующих правил; - использовать различные украшения и аксессуары для сервировки стола; - создавать различные композиции сервировки стола в рамках программы; - готовить традиционные и современные элементы украшения стола (скатерти, салфетки, кольца для салфеток, именные карты, свечи, цветы); - готовить изделия (творческие проекты) для выставочной деятельности, публичной защиты. 	<p>Самостоятельная практическая работа Конкурс Выставка Мини-выставка Защита творческого проекта</p>

Количество часов на освоение программы :

- всего – 144 часа, в том числе:
- теоретические занятия – 34 часов.
- практические занятия – 110 часов.

Учебно-тематический план

№	Наименование разделов, дисциплин	1 год обучения			2 год обучения			
		Теор.	Практ.	Всего	Теор.	Практ.	Всего	Итого за 2года
		1.	Введение	4	-	4	-	
2.	Сервировка стола	20	48	68	-	-	-	68
3.	Украшение стола	-	-	-	10	56	66	66
4.	Культурно-массовая деятельность	-	-	-	-	6	6	6
Итого:		24	48	72	10	62	72	144ч.

Содержание дополнительной образовательной программы

1 год обучения

Раздел «Введение»

Теория

Понятие «дизайн». Виды дизайна. Дизайн стола. Техника безопасности при работе с колюще-режущими инструментами. Понятие проектной деятельности. Виды проекта. Этапы выполнения и оформления проекта.

Раздел «Сервировка стола»

Теория

Особенности сервировки стола в различные исторические эпохи. Формы столов. Правила размещения гостей. Виды столовых приборов, посуды. Варианты размещения столовых приборов, посуды. Скатерти: виды скатертей. Варианты драпирования, складывания скатертей. Варианты складывания салфеток. Салфетки: материалы для изготовления салфеток. Варианты складывания салфеток (ролик, волна, шапка, бабочка, корабли, веер и т.д.). Варианты сервировки стола для завтрака, обеда, ужина. Варианты сервировки стола : праздничный (Новый год, День рождения, Пасха и т.д.), тематический (летний, осенний и т.д.).

Практика

Подготовка необходимых приборов и посуды для сервировки стола (в соответствии с вариантом сервировки). Скатерти: выполнение различных вариантов сгибания, драпирования и складывания скатертей. Складывание салфеток несколькими способами: простым, сложным. Размещение столовых приборов и посуды с учётом существующих правил.). Выполнение сервировки стола для завтрака, обеда, ужина. Выполнение вариантов сервировки стола: праздничный (Новый год, День рождения, Пасха и т.д.), тематический (летний, осенний и т.д.).

2 год обучения

Раздел «Украшение стола»

Теория

Традиционные и современные элементы украшения стола (скатерти, салфетки, кольца для салфеток, именные карты, свечи, цветы). . Техника безопасности при работе с колюще-режущими инструментами, токсичными материалами (клей, лак и т.д.).

Кольца для салфеток: виды, материалы для изготовления колец.

Именные карты: варианты оформления. Материалы и инструменты для изготовления именных карт. Технологические приёмы изготовления различных видов карт (аппликация, коллаж, флористика, оригами и т.д.).

Свечи: виды свечей, варианты их оформления. Варианты использования свечей в композиции с цветами.

Цветы: виды композиций из живых цветов (букет, гирлянда, венок). Правила оформления композиции. Способы подготовки цветов, их закрепления.

Инструменты и материалы, используемые для традиционного украшения стола.

Практика

Кольца для салфеток: выполнение колец из ленты, тесьмы, листьев, цветов и др. материалов. Складывание салфеток несколькими способами

Именные карты: подготовка материалов к работе. Использование приемов аппликации при изготовлении именных карт. Использование вариантов коллажа при изготовлении именных карт. Использование элементов флористики при изготовлении именных карт. Составление композиции с использованием вырезанных из кружева элементов. Окрашивание кружев. Выполнение эскиза надписи. Нанесение надписи на карту. Изготовление именных карт из проволоки. Использование приёмов оригами для создания именных карт (изготовление веера, фигурок животных и т.д.). Изготовление именных карт с сюрпризом.

Свечи: оформление свечей. Подбор подсвечников. Вмонтажирование свечей в подставку для цветов. Включение свечей в цветочную композицию.

Цветы: подготовка цветов для оформления. Создание композиций из живых цветов: традиционный букет, гирлянда, венок и др. Оформление композиций аксессуарами. Закрепление цветов различными способами

Использование различных украшений и аксессуаров для сервировки стола. Сервировки стола с различными украшениями и аксессуарами к праздникам.

Раздел «Культурно-массовая деятельность»

Практика

Экскурсии на выставки (в музей). Участие в массовых мероприятиях разного уровня (выставки, ярмарки, конкурсы, фестивали «День семьи», «День открытых дверей» и др.) Защита творческих проектов.

Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

Формы и структура учебных занятий

В образовательном процессе объединения используются следующие формы учебных занятий:

- традиционное (теория + практика);
- практическое занятие;
- экскурсия;
- защита проекта;
- конкурс.

Алгоритм организации занятий

1. Традиционное (теория + практика)

- организационный этап;
- постановка цели и задач занятия, мотивация обучающихся на учебную деятельность;
- актуализация знаний;
- объяснение нового материала педагогом, усвоение новых знаний обучающимися;
- закрепление знаний;
- анализ;
- рефлексия (подведение итогов занятия).

2. Практическое занятие

- организационный этап (подготовка места, подбор необходимых средств и оборудования для выполнения работы);
- сообщение темы и задач занятия, инструктаж по т/б;
- выполнение работы обучающимися под руководством педагога;
- проверка полученных результатов работы, анализ ошибок.

3. Экскурсия

- организационный этап;
- сообщение цели и задач экскурсии;
- рассказ по теме экскурсии (ознакомление обучающихся с профессиональной деятельностью, перспектива профессионального роста, ответы на вопросы обучающихся и т.д.);
- подведение итогов экскурсии.

4. *Защита проекта*

- организационный этап (подготовка места, инструктаж по т/б);
- сообщение темы задания (выбор различных вариантов сервировки стола);
- подбор посуды, приборов и инвентаря для сервировки столов; (особенности сервировки стола на схеме);
- описание технологического процесса выполнения сервировки стола;
- выполнение сервировки стола ;
- защита проекта;
- демонстрация работы.

Методы, используемые в образовательном процессе

Методы обучения:

- словесный (лекция, объяснение, беседа, задание);
- практической работы (письменные работы, практические задания и т.д.);
- наглядный (показ техники выполнения работ, демонстрация , схем, видео);
- наблюдения (зарисовка, рисунки);
- активные формы познавательной деятельности (защита проекта, конкурс).

Методы воспитания:

- убеждение (рассказ, беседа, разъяснение, инструктаж);
- требование (совет, намек, одобрение);
- стимулирование (поощрение);
- упражнение (проблемное задание, поручение);
- мотивация (доброжелательная критика, практическая помощь, показ, просмотр);
- метод воспитывающих ситуаций (самостоятельная работа – творческая работа).

Условия реализации программы

Материально-техническое и дидактическое обеспечение

1. *Дидактический материал и учебно-наглядные пособия:*

1. Николаева Н.А. Этикет-умение жить и вести себя дома, в семье и в обществе. М: Цитадель-Триада, 2016.
2. Арова Э. В. Будьте добры: Молодой семье о культуре чувств и поведения. Минск,2012.
3. Советы по домоводству / Авт. Сост. В. И Астафьев. Минск 2011.

4. Марианна Мюллер Искусство сервировки. Москва, «Аст-Пресс книга», 2004. (перевод с нем. Т. Григорьева 2003г.)
5. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. 7-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
6. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. : учебник- Ростов н/Д: Феникс, 2012
7. Тележникова Т.Н. Украшение праздничного стола. М: АСТ, 2005г.
8. Журналы:
 - Общепит: бизнес и искусство,
 - Общественное питание,
 - Сервировка столов
2. *Кабинеты, соответствующие требованиям СанПиН:*
 - кабинет теоретического обучения «Технологическое оборудование и кулинария»;
 - кабинет производственного обучения (учебная мастерская).
3. *Оборудование учебного кабинета:*
 - рабочее место преподавателя;
 - посадочные места по количеству обучающихся;
 - экран для проектора;
 - комплект учебно-методической документации (дополнительная образовательная программа «Основы организации», график учебного процесса и т.д.);
 - комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, посуда, приборы , скатерти , декор, видеофильмы);

Список литературы

1. Николаева Н.А. Этикет-умение жить и вести себя дома, в семье и в обществе. М: Цитадель-Триада, 2016.
2. Арова Э. В. Будьте добры: Молодой семье о культуре чувств и поведения. Минск,2012.
3. Советы по домоводству / Авт. Сост. В. И Астафьев. Минск 2011.
4. Марианна Мюллер Искусство сервировки. Москва, «Аст-Пресс книга», 2004. (перевод с нем. Т. Григорьева 2003г.)
5. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. 7-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
6. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. : учебник- Ростов н/Д: Феникс, 2012
7. Тележникова Т.Н. Украшение праздничного стола. М: АСТ,2005г.
8. Журналы:
 - Общепит: бизнес и искусство,
 - Общественное питание,
 - Сервировка столов

Мониторинг результатов обучения по дополнительной образовательной программе «Дизайн стола»

В основе определения эффективности педагогической деятельности лежат измерение и оценка результатов образовательного процесса, поэтому они всегда остаются в центре внимания в педагогической теории и практике.

В отличие от общего образования, где процесс выявления результатов образовательной деятельности обучающихся чётко отработан, в дополнительном образовании детей этот вопрос пока остаётся одним из наименее определённых, а потому вызывает реальные затруднения педагогов. Отсутствие в этой сфере единых образовательных стандартов, с которыми в системе общего среднего образования принято соотносить достигнутый уровень обученности, существенно осложняет определение результативности обучения детей по дополнительным образовательным программам.

Педагог любого объединения дополнительного образования самостоятельно составляет систему мониторинга (или программу диагностики), определяет критерии и показатели, подбирает или разрабатывает диагностические средства.

Образовательные результаты предполагают достижение, выполнение задач образовательной программы, и их диагностика является важным элементом образовательного процесса в творческом объединении «Дизайн стола». При разработке диагностического инструментария педагог учитывал следующие основополагающие требования к организации мониторинга:

- средства диагностики должны быть адекватны целям и содержанию программы, соответствовать возрастным особенностям обучающихся;
- комплекс средств диагностики должен оценивать образовательные результаты по каждому разделу дополнительной образовательной программы, а также уровень развития личностных и профессиональных качеств обучающихся;
- интерпретация результатов диагностики должна быть однозначна и объективна, учитывать стартовый уровень и динамику образовательных достижений.

Разработка диагностического инструментария с учетом обозначенных подходов будет способствовать получению объективной информации об уровне и качестве индивидуальных образовательных результатов, обеспечит сопоставимость результатов в рамках проводимых исследований, позволит оптимизировать личностно-ориентированное педагогическое взаимодействие

в процессе освоения обучающимися данной дополнительной образовательной программы.

Система мониторинга в данном творческом объединении представляет собой комплекс диагностических и оценочных процедур, обеспечивающих оценку образовательных достижений обучающихся, эффективности деятельности педагога, качества образовательной программы, уровня развития личностных качеств.

При разработке системы мониторинга в творческом объединении «Дизайн стола» учитывались следующие теоретические понятия.

Результат (resultatus – отражённый) – состояние системы в определённый момент её развития в соответствии с поставленными целями.

Содержание ожидаемого результата связано с формулированием предстоящей цели деятельности.

Цель деятельности – представление о том, что должно быть достигнуто в итоге деятельности, т.е. модель будущего результата. Цель и задачи формулируются на длительный срок и конкретизируются в ожидаемых результатах, что в итоге и становится предметом оценки.

Образовательный результат – итог (промежуточный или конечный) совместного взаимодействия педагога и обучающегося в процессе образовательной деятельности по конкретной образовательной программе.

Результативность – степень соответствия ожидаемых (нормативных или субъективно заданных) и полученных результатов.

Критерий (критерий – то же, что и мерило) содержит совокупность признаков, на основании которых даётся оценка показателей и устанавливается степень соответствия реальных знаний, умений, навыков обучающегося требованиям, заданным программой.

Показатели (оцениваемые параметры), содержание которых составляют те ожидаемые результаты, которые заложены педагогом в программу.

Диагностика результативности деятельности обучающихся творческого объединения «Дизайн стола» строится на принципах:

- научности;
- учёта индивидуальных и возрастных особенностей обучающегося;
- специфики деятельности творческого объединения и конкретного периода обучения;
- свободы выбора педагогом форм проведения и оценки результатов;
- обоснованности критериев оценки результатов.

Так как оценка результатов в дополнительном образовании не имеет зафиксированного цифрового аналога, педагогом рассматриваются уровни освоения обучающимся программного материала и общеучебных умений и навыков (от низкого до высокого) и даётся краткое описание каждого уровня в содержательном аспекте.

Для удобства выделенные уровни обозначаются соответствующим количеством баллов.

При проведении мониторинга в творческом объединении «Дизайн стола» оцениваются:

- уровень теоретических знаний обучающихся;

- уровень практических умений и навыков, полученных при освоении курса обучения;
- уровень общеучебных умений и навыков;
- степень развития личностных и профессиональных качеств обучающихся (трудолюбие, аккуратность, терпение, эстетический вкус, креативность, коммуникабельность и т.д.);
- уровень выполнения творческого проекта;
- уровень участия обучающихся в конкурсах профессионального мастерства (количество мероприятий, уровень, количество участников, результат).

Виды контроля: текущий контроль – проводится после изучения основных тем курса в форме устного опроса или письменной работы, промежуточный контроль – проверка теоретических и практических знаний по двум основным разделам, итоговый – проводится в конце учебного года в форме защиты проекта (творческой работы по выполнению сервировки стола).

Степень проявления оцениваемого качества определяется по трём уровням: высокий (В), средний (С), низкий (Н).

Данные мониторинга заносятся в таблицы: сводную таблицу результатов образовательной деятельности обучающихся творческого объединения «Дизайн стола», таблицу результатов участия обучающихся в конкурсах профессионального мастерства.

Рейтинг обучающегося определяется вычислением среднего балла: сумма всех баллов / количество критериев. На основании результатов мониторинга педагог определяет долю обучающихся (в % от общего количества), полностью освоивших программу, освоивших в основном, освоивших частично.

Критерии и степень выраженности оцениваемого качества

1. Теоретические знания (по основным разделам программы)

Критерии: соответствие теоретических знаний обучающегося программным требованиям.

Высокий уровень (В) – обучающийся освоил практически весь объем знаний, предусмотренный программой за контрольный период.

Средний уровень (С) – обучающийся освоил более 1/2 объема знаний, предусмотренных программой.

Низкий уровень (Н) – обучающийся освоил менее 1/2 объема знаний, предусмотренных программой.

2. Практические умения и навыки

2.1 Владение специальными средствами, приборами в сервировке столов.

Критерий: отсутствие затруднений в подборе и применении специального средств и приборов в сервировке стола.

Высокий уровень (В) – обучающийся правильно подбирает и использует средства и приборы по назначению самостоятельно.

Средний уровень (С) – обучающийся подбирает и использует посуду и средства , допуская незначительные ошибки и изредка прибегая к помощи педагога.

Низкий уровень (Н) – обучающийся испытывает затруднения в подборе средств,посуды,приборов для сервировки стола, нуждается в постоянной помощи педагога.

2.2 Практические умения и навыки, предусмотренные программой

Критерий:

Высокий уровень (В) – обучающийся овладел всеми практическими умениями и навыками, предусмотренными программой.

Средний уровень (С) – обучающийся овладел более 1/2 практических умений и навыков, предусмотренных программой, иногда требуется помощь педагога.

Низкий уровень (Н) – обучающийся овладел менее 1/2 практических умений и навыков, предусмотренных программой, постоянно требуется помощь педагога.

3. Практические умения и навыки

3.1 Владение специальными средствами ,приборами в сервировке столов.

Критерий: отсутствие затруднений в подборе и применении специального средств и приборов в сервировке стола.

Высокий уровень (В) – обучающийся правильно подбирает и использует средства и приборы по назначению самостоятельно.

Средний уровень (С) – обучающийся подбирает и использует посуду и средства , допуская незначительные ошибки и изредка прибегая к помощи педагога.

Низкий уровень (Н) – обучающийся испытывает затруднения в подборе средств,посуды,приборов для сервировки стола, нуждается в постоянной помощи педагога.

3.2 Практические умения и навыки, предусмотренные программой

Критерий:

Высокий уровень (В) – обучающийся овладел всеми практическими умениями и навыками, предусмотренными программой.

Средний уровень (С) – обучающийся овладел более 1/2 практических умений и навыков, предусмотренных программой, иногда требуется помощь педагога.

Низкий уровень (Н) – обучающийся овладел менее 1/2 практических умений и навыков, предусмотренных программой, постоянно требуется помощь педагога.

4. *Общеучебные умения и навыки*

4.1 *Учебно-организационные умения и навыки*

Критерий: правильность организации рабочего места, соблюдение правил техники безопасности.

Высокий уровень (В) – рабочее место организовано правильно, техника безопасности соблюдена.

Средний уровень (С) – рабочее место организовано нерационально, обучающийся допускает незначительные ошибки при соблюдении техники безопасности, изредка прибегает к помощи педагога.

Низкий уровень (Н) – небрежность в организации рабочего места, допущены грубые ошибки при соблюдении техники безопасности, обучающийся нуждается в постоянной помощи и контроле педагога.

4.2 *Учебно-коммуникативные умения и навыки*

Критерий: адекватность восприятия информации (умение слушать и слышать окружающих), владение культурой речи, уровень коммуникабельности.

Высокий уровень (В) – обучающийся всегда адекватно воспринимает информацию, идущую от окружающих, обладает высоким уровнем коммуникабельности и культуры речи.

Средний уровень (С) – обучающийся обычно адекватно воспринимает информацию, идущую от окружающих, обладает достаточным уровнем коммуникабельности и культуры речи.

Низкий уровень (Н) – обучающийся не умеет слушать и слышать окружающих, некоммуникабелен, недостаточный уровень культуры речи.

4.3 *Учебно-интеллектуальные умения и навыки*

Критерий: самостоятельность в пользовании информационными источниками (компьютерными, литературными).

Высокий уровень (В) – обучающийся самостоятельно пользуется любыми информационными источниками и успешно применяет их.

Средний уровень (С) – обучающийся самостоятельно пользуется любыми информационными источниками, но изредка требуется помощь педагога.

Низкий уровень (Н) – обучающийся испытывает серьёзные затруднения при работе с информационными источниками, нуждается в постоянной помощи педагога.

5. *Развитие личностных и профессиональных качеств*

5.1. *Трудолюбие и аккуратность*

Критерий: проявление трудолюбия и аккуратности в работе

Высокий уровень (В) – обучающийся достаточно трудолюбив и аккуратен, максимально выполняет все задания, порученные педагогом.

Средний уровень (С) – обучающийся недостаточно трудолюбив, самостоятельно не проявляет усердия и старательности, допускает небрежность в работе.

Низкий уровень (Н) – обучающийся никогда не проявляет усердия и старательности при выполнении заданий, работа выполнена неаккуратно.

5.2 Терпение

Критерий: Способность переносить (выдерживать) необходимые нагрузки в течение определённого времени, проявлять настойчивость при выполнении заданий

Высокий уровень (В) – обучающийся проявляет терпение и настойчивость в течение всего занятия.

Средний уровень (С) – обучающемуся хватает терпения более чем на 1/2 занятия, обычно проявляет настойчивость при выполнении работ.

Низкий уровень (Н) – обучающемуся хватает терпения менее чем на 1/2 занятия, настойчивости при выполнении заданий не проявляет.

5.3. Креативность, эстетический вкус

Критерий: проявление креативности и эстетического вкуса при выполнении заданий.

Высокий уровень (В) – обучающийся выполняет практические задания с элементами творчества, работы всегда выглядят эстетично и высокохудожественно, достаточно развит эстетический вкус.

Средний уровень (С) – обучающийся выполняет в основном задания на основе образца, работы выглядят красиво, обучающийся проявляет эстетический вкус.

Низкий уровень (Н) – обучающийся в состоянии выполнять лишь простейшие задания педагога, работы часто выглядят неэстетично и непривлекательно, эстетический вкус развит недостаточно.

6. Выполнение творческого проекта

6.1. Выполнение сервировки стола

Критерий: правильность создания сервировки стола.

Высокий уровень (В) – все параметры соблюдены.

Средний уровень (С) – все параметры соблюдены, но присутствуют не грубые ошибки (не сочетается цвет).

Низкий уровень (Н) – параметры не соблюдены, грубые нарушения в зарисовке схем.

6.2. Технологическая последовательность выполнения причёски, макияжа

Критерий: правильность технологической последовательности выполнения макияжа, построения конструкции причёски, умелое использование украшений.

Высокий уровень (В) – обучающимся соблюдена правильная технологическая последовательность выполнения макияжа и в построении конструкции причёски, умело использованы украшения.

Средний уровень (С) – обучающимся допущены несущественные ошибки при выполнении макияжа и построении конструкции причёски, не всегда умелое использование украшений.

Низкий уровень (Н) – обучающимся допущены грубые ошибки в технологической последовательности выполнения макияжа, в построении конструкции прически, неумелое использование украшений.

6.3. Представление результатов работы

Критерий: способность обучающегося представлять результаты своей работы (самостоятельность, правильность, творческий подход).

Высокий уровень (В) – обучающийся самостоятельно представляет свою работу, творчески позиционирует результаты деятельности, создаёт и использует интересную и оригинальную рекламу.

Средний уровень (С) – обучающийся самостоятельно представляет свою работу, иногда прибегает к помощи педагога, допускает незначительные ошибки во время представления результатов работы, затрудняется в подготовке и использовании рекламы.

Низкий уровень (Н) – обучающийся представляет свою работу только с помощью педагога, не использует в подготовке представления собственные оригинальные идеи, не применяет рекламу.