

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
**«Саратовский колледж кулинарного искусства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**УД.03 «ТВОРЧЕСТВО В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

программы подготовки специалистов среднего звена  
для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

естественнонаучного профиля  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования

**УТВЕРЖДАЮ**

зам. директора по учебной работе  
ГАПОУ СО СККИ

\_\_\_\_\_/Минеева В.И.

«30» сентября 2015 г.

\_\_\_\_\_/Минеева В.И./

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" с изменениями и дополнениями от:29 декабря 2014 г.

**ОДОБРЕНО** на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол № \_\_, « \_\_\_\_ » сентября 2015 г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

**ОДОБРЕНО** методическим советом колледжа  
ГАПОУ СО СККИ

Протокол № 2, «29» сентября 2015 г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Составитель(и)  
(автор):

Задорская Е.В., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СО СККИ первой квалификационной категории

Рецензенты:  
Внутренний

Методист Кетько Н.Е.

Внешний

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Саратовской области от 13.01.2011 года № 28 «О подготовке основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ТВОРЧЕСТВО В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Область применения программы

Программа дополнительной учебной дисциплины по выбору обучающихся «Творчество в профессиональной деятельности» предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и является частью образовательной программы среднего профессионального образования естественнонаучного профиля - программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой на базе основного общего образования, с получением среднего общего образования.

Составлена в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Министерства образования и науки РФ от 29.05.2007 03-1180); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.08 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования; Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

### 1.2. Место дополнительной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дополнительная учебная дисциплина «Творчество в профессиональной деятельности», предлагаемая образовательной организацией, является дисциплиной по выбору обучающихся, в соответствии с ФГОС среднего общего образования, для всех специальностей среднего профессионального образования естественнонаучного профиля.

Содержание программы предусматривает разработку и реализацию творческих проектов. При организации творческой или проектной деятельности обучающихся внимание акцентируется на практическом (потребительском) назначении того объекта, которого они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы.

### 1.3. Цели и задачи дополнительной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание дополнительной программы «Творчество в профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование представлений о технологической культуре и творчестве в будущей профессиональной деятельности;

- получение опыта применения технологий творчества в практической деятельности, на основе включения обучающихся в процесс создания лично или общественно значимых изделий и объектов;
- раскрытие природных способностей и задатков, преодоление психологической инерции

Освоение содержания дополнительной учебной дисциплины «Творчество в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

***личностных:***

- способность видеть место методов и технологий творчества в любой изучаемой дисциплине во всей системе подготовки специалиста и их использование для решения реальных практических задач;
- расширение жизненного опыта по приемам создания творческих проектов для решения профессиональных задач;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли предметных компетенций в этом;
- умение самостоятельно добывать новые для себя профессиональные знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- сформированность личностного отношения к созданным объектам творческой деятельности

***метапредметных:***

- использование адекватных способностей решения учебных задач на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
- владение приемами самостоятельного выполнения различных творческих работ;
- участие в проектной деятельности;
- использование для решения познавательных и коммуникабельных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- владение умениями сметной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей, нравственности и правовых норм

**Предметные результаты**

освоения курса дополнительной учебной дисциплины должны отражать:

- сформированность представлений о роли творчества в жизни человека;
- владение знаниями о видах творчества и путях их формирования;
- сформированность представлений о различительных признаках рационализаторского предложения от изобретения;
- владение знаниями о приемах и правилах безопасности труда при создании интеллектуального, творческого продукта;

- умения пользования нормативными актами РФ о правах и обязанностях авторов и патентообладателей;
- сформированность способности к выполнению проектов, ориентированных в социальной и профессиональной деятельности, не наносящих вред окружающей среде и здоровью людей;
- умения оформлять полученное решение, защищать его и находить пути для его внедрения, оценивать уровень новизны и эффективности полученного решения

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов,  
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа,  
самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	21
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
<b>В том числе:</b>	
подготовка образцов проектов и изделий; завершение и оформление отчётов по работам	
<b>Итоговый (промежуточный) контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме дифференцированного зачёта</b>	2

**2.2. Тематический план и содержание дополнительной учебной дисциплины  
«Творчество в профессиональной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
<b>Раздел 1. Творчество как высшая форма человеческой деятельности</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 1.1 Творчество в жизни человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	2
	1	<i>Роль творчества в жизни человека.</i> Определения творчества. Сущность и природа творчества. Критерии творчества. Виды творчества и пути их формирования. Творчество как сущностная характеристика человека. Личность в творческом процессе. Творческие способности.		
	2	<i>Правила безопасности труда.</i> Приемы и правила безопасности труда при создании интеллектуального, творческого проекта или продукта		
<b>Тема 1.2 Творчество в профессиональной деятельности специалиста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	<i>Творчество в профессиональной деятельности специалиста.</i> Творческая личность и творческая деятельность. Творчество как системообразующий элемент в подготовке специалиста. Изобретательство и открытие как вид творчества. Рационализаторские предложения. Права и обязанности автора и патентообладателя		
	<b>Практическая работа</b> Составление заявления на открытие или изобретение		<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы . Самостоятельная проработка дополнительной литературы, интернет источников, с использованием рекомендаций преподавателя. Проведение исследований. Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов, электронных презентаций). <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Просмотр электронных и видео материалов по темам:		3	



	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление учебного описания заявки на изобретение конкретного продукта или изделия.</li> <li>2. Анализ изобретений (оригинальных решений) в бизнесе, рекламе, маркетинге и т.п. по схеме: проблема, задача, противоречие, ресурсы, решение. Применение проанализированного изобретения по аналогии.</li> </ol>		
<b>Раздел 2. Организация собственной творческой профессиональной деятельности</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1 Дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 <i>Дизайн кулинарных изделий.</i> Основные направления в развитии дизайна кулинарных изделий. Используемые продукты, подбор сочетающихся цветов, способы оформления блюд и изделий. Цветовые композиционные решения. Варианты оформления. Использование предметов декоративно-прикладного искусства в оформлении блюд и изделий.	2	2
	2 <i>Оформление блюд в национальных и местных традициях.</i> Основные направления, приемы и правила аранжировки цветов для оформления блюд и изделий		
	<b>Практическая работа:</b> Решение реальных профессиональных задач. 1. Варианты оформления кулинарных блюд и изделий. Варианты оформления холодных блюд и закусок в национальных традициях народов Поволжья. 2. Обоснование, разработка и защита дизайна авторского проекта по оформлению холодных блюд и закусок в национальных традициях народов Поволжья.	4	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы . Самостоятельная проработка дополнительной литературы, интернет источников, с использованием рекомендаций преподавателя. Проведение исследований. Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов, электронных презентаций). <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Просмотр электронных и видео материалов по темам: 1. Оригинальные идеи в оформлении готовых кулинарных блюд и изделий	3		

	2. Национальный колорит в дизайне готовых кулинарных блюд и изделий 3. Инновационные приемы оформления в мировой ресторанной кухне		
<b>Тема 2.2</b> <b>Дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1 <i>Принципы декорирования кондитерских изделий.</i> Возможные приемы и способы оформления кондитерских изделий. Посуда, используемая для подачи кондитерских изделий.		
	<b>Практические работы:</b> Решение реальных профессиональных задач. 1. Варианты оформления тортов, посвященных детской тематики, айсингом и мастикой) 2. Обоснование, разработка и защита дизайна авторского проекта по оформлению тортов, посвященных детской тематики, айсингом и мастикой	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы . Самостоятельная проработка дополнительной литературы, интернет источников, с использованием рекомендаций преподавателя. Проведение исследований. Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов, электронных презентаций). <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Просмотр электронных и видео материалов по темам: 1. Оригинальные идеи в оформлении кондитерских изделий 2. Национальный колорит в дизайне кондитерских изделий	4	
<b>Тема 2.3</b> <b>Дизайн в оформлении и сервировке столов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1 <i>Основные приемы оформления и сервировки отдельных элементов столов.</i> Оригинальные элементы оформления стола. Варианты оформления предметов сервировки стола.		
	<b>Практические работы</b> Решение реальных профессиональных задач. 1. Варианты оформления различных предметов сервировки тематических столов, посвященных 80-летию Саратовской области, 55 -летию полета первого человека в космос. 2. Обоснование, разработка и защита дизайна авторского проекта по заданию преподавателя	6	3

	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы .  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, интернет источников, с использованием рекомендаций преподавателя. Проведение исследований.  Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов, электронных презентаций).  <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Просмотр электронных и видео материалов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оригинальные идеи в оформлении элементов и предметов сервировки столов</li> <li>2. Национальный колорит в дизайне посуды</li> <li>3. Инновационные приемы оформления предметов сервировки стола</li> </ol>	4	
<p><b>Тема 2.4</b>  <b>Флористика в дизайне выставочных блюд</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	1
	<p>1 <i>Традиция использования цветов в кулинарии.</i>  Применение цветов в кулинарии. Цветочные деликатесы</p>		
	<p><b>Практические работы</b>  Решение реальных профессиональных задач.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Варианты оформления выставочных блюд цветами. Приготовление десерта «Сахарная роза».</li> </ol>	4	
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы .  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, интернет источников, с использованием рекомендаций преподавателя. Проведение исследований.  Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов, электронных презентаций).  <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Просмотр электронных и видео материалов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оригинальные идеи в оформлении готовых блюд и столов цветами</li> <li>2. Инновационные приемы использования цветов в мировой ресторанной кухне</li> </ol>	4	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>54</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТВОРЧЕСТВО В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

#### **3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация программы дополнительной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация обслуживания в организациях общественного питания» или «Технология продукции общественного питания». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

-комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;

- комплект учебно- методической документации;

- наглядные пособия.

#### **3.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **Перечень учебных изданий**

*Основные источники для студентов:*

1. **Борев Ю. Б.** Эстетика: основы декоративно оформительского искусства. Смоленск: Русич, 2013 г.
2. **Вульфсон С.И.** Уроки профессионального творчества. Учебное пособие для студентов средне-специальных заведений. – М.: Академия, 2014. – 160с.
3. **Девигон Жан-Пьер** Как украшать блюда – М. 2014. – 143 с. ил.
4. **Иванов Г.И.** Формулы творчества или как научиться изобретать: Кн. для учащихся ст. классов.-М.: Просвещение, 2013, -208 с.
5. **Меерович М., Шрагина Л.** Технология творческого мышления. М.: Альпина Бизнес Букс., 2014, - 495с.
6. **Саламатов Ю.П.** Как стать изобретателем: 50 часов творчества: Кн.для учащихся ст. классов.-М.: Просвещение, 2012, -208 с.
7. **Как** украсить блюда и напитки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2014. – 368 с.: ил. – (1000 советов).

*Дополнительные источники для студентов:*

1. Альтов Г. И тут появился изобретатель, М.: Дет. лит. (ряд изданий для детей, начиная с 1984 г.).
2. Альтшуллер Г.С., Верткин И.М. Как стать гением: жизненная стратегия творческой личности, Минск: Беларусь, 2004.
3. Как украсить блюда и напитки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2014. – 368 с.: ил. – (1000 советов).
4. Калдиурола М., Барцетти С. Фантазии из овощей и фруктов / Пер. с ит. – М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2013. – 120с.:ил.
5. Кузнецова М.Е Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 112с. – (Золотая библиотека хозяйки).
6. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка. – М.: Эксмо, 2007. – 512 с.: ил. – (Кулинарное искусство).
7. Рудольф Биллер. Как украсить блюдо. - М.: ЗАО «Композиция», АСТТ ПРЕСС, 2011 г.

8. Соловьев С. А. Декоративное оформление. - М.:2011 г.

*Интернет- сайты*

1. [www.triz-ri.ru](http://www.triz-ri.ru)
2. [www.trizway.com](http://www.trizway.com)
3. [www.trizland.ru](http://www.trizland.ru)
4. [www.altshuller.ru](http://www.altshuller.ru)

*Отечественные журналы:*

- a. «Гастроном»
- b. «Школа гастронома»
- c. «Питание и общество»

*Основные источники для преподавателя:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

*Справочники:*

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996 (сборник технических нормативов).

### **3.3. Методические рекомендации по организации изучения дополнительной дисциплины**

В целях реализации компетентного подхода при преподавании дополнительной дисциплины используются современные образовательные технологии: практико-ориентированные технологии (самостоятельные и практические работы), информационные технологии (компьютерные презентации), технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения (проблемное изложение, эвристическая беседа, исследовательский метод), технологии эвристического обучения (выполнение творческих проектов, «мозговая атака», игровые методики). В сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития предметных компетенций обучающихся применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций, деловые и ролевые игры, групповая дискуссия).

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменные опросы (тестирование, самостоятельная работа, доклады), а также просмотр и оценка отчётных работ по практическим занятиям.

Промежуточный (итоговый) контроль знаний проводится по завершению курса дополнительной дисциплины в форме дифференцированного зачёта.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТВОРЧЕСТВО В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Контроль и оценка результатов освоения дополнительной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>В результате освоения дополнительной учебной дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения дисциплины "Творчество в профессиональной деятельности":</b>	
- сформированность представлений о роли творчества в жизни человека;	Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям. Внеаудиторная самостоятельная работа. Дифференцированный зачет.
- владение знаниями о видах творчества и путях их формирования;	
- сформированность представлений о различительных признаках рационализаторского предложения от изобретения;	
- владение знаниями о приемах и правилах безопасности труда при создании интеллектуального, творческого продукта;	
- умения пользования нормативными актами РФ о правах и обязанностях авторов и патентообладателей;	Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос). Экспертная оценка по критериям Формализованное наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практического задания. Экспертная оценка содержания и результата выполненного практического задания с эталонным. Дифференцированный зачет
- сформированность способности к выполнению проектов, ориентированных в социальной и профессиональной деятельности, не наносящих вред окружающей среде и здоровью людей;	
- умения оформлять полученное решение, защищать его и находить пути для его внедрения, оценивать уровень новизны и эффективности полученного решения	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность предметных результатов, но и развитие личностных и метапредметных результатов обучения.

Результаты (личностные и метапредметные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Личностные результаты</b>		
— способность видеть место методов и технологий творчества в любой изучаемой дисциплины во всей системе подготовки специалиста и их использование для решения реальных практических задач;	- знание методов и технологий творчества в системе подготовки специалиста; -эффективный поиск решений практических профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
— расширение жизненного опыта по приемам создания творческих проектов для решения профессиональных задач;	- проявление активной жизненной позиции; - демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
— готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли предметных компетенций в этом;	- - сознательное отношение к продолжению образования; - демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям; - демонстрация интереса к достижениям науки в сфере общественного питания	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
— умение самостоятельно добывать новые для себя профессиональные знания, используя для этого доступные источники информации;	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников информации, включая электронные; - демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач; - соблюдение техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях. Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников.



— умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;	- демонстрация коммуникативных способностей; - умение вести диалог, учитывая позицию других участников деятельности; - умение разрешить конфликтную ситуацию	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
— сформированность личностного отношения к созданным объектам творческой деятельности	- умение оценивать свою собственную деятельность, анализировать и делать правильные выводы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<b>метапредметные результаты</b>		
— использование адекватных способностей решения учебных задач на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;	- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использование различных методов решения практических задач; - использование различных ресурсов для достижения поставленных целей	Практические занятия Учебно-практические конференции Конкурсы Олимпиады
— владение приемами самостоятельного выполнения различных творческих работ;	- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использование различных средств и методов при реализации своих идей и практических задач	Учебно-практические конференции Конкурсы Олимпиады
— участие в проектной деятельности;	- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные; - демонстрация способности самостоятельно использовать и критически оценивать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач;	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях, научных библиотеках различных организаций

<p>— использование для решения познавательных и коммуникабельных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;</p>	<p>- демонстрация способности самостоятельно анализировать и представлять необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы, интерпретирование информации, в том числе передаваемой по каналам средств массовой информации и по Интернету; -Сформированность собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>— владение умениями сметной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;</p>	<p>-приобретение начального опыта и навыков исследования практической составляющей дисциплины (связи с профессией и др. отраслями экономики); публичного представления её результатов, в том числе с использованием средств информационных и коммуникационных технологий; -демонстрация коммуникативных навыков, готовности выслушать и понять другую точку зрения, корректность и толерантность в общении, участие в дискуссиях, в том числе в социальных сетях</p>	<p>Подготовка рефератов, докладов, проектов Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.</p>
<p>— оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей, нравственности и правовых норм</p>	<p>самоанализ и коррекция результатов собственной работы с точки зрения человеческих ценностей</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>