



Министерство образования и науки Самарской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области

«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11. ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ  
ПРОДУКЦИИ

*«Профессиональный цикл»*

программы подготовки специалистов среднего звена

*по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*

г.о. Тольятти 2015

ОДОБРЕНО

методической комиссией

специальности 19.02.10 *Технология*

*производства общественного питания*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Л.Н. Громова

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Составитель: \_\_\_\_\_ Чекунов С.П. преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: \_\_\_\_\_ *Н.М. Костенко, методист ГАПОУ СО «ТМК»*

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ Л.Н.Ливицкая, преподаватель ГАПОУ СО ТМК

Внешняя экспертиза \_\_\_\_\_

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10 *Технология производства общественного питания* утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г.№384.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию, примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждёнными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 *Технология производства общественного питания*, в соответствии с требованиями ФГОС СПО нового поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>5.</b>	<b>КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>6.</b>	<b>ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ</b>	<b>18</b>

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с концепцией вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области по всем специальностям СПО.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа реализуется в рамках общепрофессионального цикла ОПОП СПО по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* получаемой на базе основного общего образования.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: получить навыки грамотного рисования и лепки для решения творческих задач в производственной деятельности кондитера

#### **Уметь;**

- планировать деятельность,
- мыслить художественно и пространственно,
- выполнять приёмы передачи карандашом и красками,
- последовательно выполнять рисунок и его обобщать,
- рисовать с натуры, вести технический рисунок,
- осуществлять процесс создания объёмного изображения из пластилина,
- осуществлять процесс отделки кондитерских изделий,
- оценивать результаты деятельности,
- работать в команде (группе),
- воспринимать содержания информации в процессе устной и письменной коммуникации.

**Знать:**

- сущность и социальную значимость данного предмета в профессиональной подготовке кондитеров;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии к будущей специальности).

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся 102 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающихся 34 часа.

обязательной аудиторной учебной нагрузкой обучающихся 68 часов, из них:

лекций 38 часов;

практических занятий 30 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>102</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>68</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>30</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>34</i>
в том числе внеаудиторной:	<i>34</i>
реферат подготовка сообщения поиск источника информации по каталогу работа по индивидуальным заданиям	
<i>Итоговая аттестация - дифференцированный зачет</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Рисование</b>			
Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнамента. Рисование с натуры.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2-3
	1   Материалы для рисования. 2   Техника выполнения рисунка.		
	<b>Практические занятия</b>		
	1   Выполнение тренировочных заданий для приобретения навыков рисования.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1   Рисование плоских предметов с натуры	4	
Тема 1.2. Перспектива. Понятие светотени.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2-3
	1   Закон перспективы, освещённость предметов. Тень, полутень, блик.		
	<b>Практические занятия</b>		
	1   Последовательность работы над рисунком.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1   Работы с перспективным изображением. 2   Выполнение работ с нанесением светотени.	4	

Тема 1.3. . Рисование объёмных предметов геометрической формы, предметов домашнего обихода Рисование с натуры фруктов и овощей..	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1	Правила и методы рисования с натуры предметов геометрической формы..		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Построение аксонометрических проекций в техническом рисунке.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
1	Выполнение рисунка с натуры предметов геометрической формы.	6		
2	Рисование натюрморта, составленного из фруктов или овощей.			
<b>Раздел 2. Понятие о цвете. Основы композиции</b>			4	2-3
Тема 2.1.Цвет в рисунке Разработка и рисование пирожных и тортов.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Что такое цвет. Техника работы гуашью и акварелью.		
	2	Выразительные средства композиции.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Выбор кондитерских изделий. Составление эскизов.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
1	Разработка элементов и их эскизирование.	4		
Тема 2.2.Композиции тортов.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2-3
	1	Композиция круглого торта.		
	2	Композиция квадратного торта.		



	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Композиционный рисунок торта или пирожного		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	1	Поэтапная разработка изготовления элементов	4	
2	Окончательный рисунок кондитерского изделия.			
<b>Раздел 3. Лепка</b>				
Тема 3.1 Основы лепки. Инструмент	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2-3
	1	Содержание и задачи лепки. Лепка из пластилина и солёного теста.		
	2	Материал для работы и методы работы.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Лепка из пластилина элементов.		
Тема 3.2 Лепка с натуры	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2-3
	1. Лепка с натуры орнаментов, фруктов и овощей.			
	2. Лепка с натуры цветов и животных.			
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Тренировочные работы по лепке.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	1. Изготовление орнамента из пластилина.			
2. Отработка навыков сочетания цвета в композиции при работе с пластилином.				

Тема 3.3 Макеты тортов.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2-3
	1	Изготовление макетов тортов по эскизам.		
	2	Изготовление пирожных и других кондитерских изделий по эскизам.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
1	Работа над основами выполнения макета из пенопласта и папье-маше.			
<b>Раздел 4. Способы отделки</b>				
Тема 4.1 Основы отделки	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2-3
	1	Содержание и задачи отделки.		
	2	Инструменты для отделки.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Соединение основы с элементами отделочных элементов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
1	Доработка мелких элементов на макете кондитерского изделия.			
Тема 4.2 Многообразие украшений кондитерских изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2-3
	1. Украшение из крема и глазури и приспособления для этого. 2. Украшение из карамели.			
	<b>Практические занятия</b>		2	
1	Тренировочные работы по нанесению украшений.			

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Знакомство со способами нанесения украшений. Реферат на тему: «Виды и способы украшения кондитерских изделий».	4	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
	Опрос по темам, связанным с изготовлением кондитерских изделий. Представление макетов кондитерских изделий на оценку.		
	<b>Всего:</b>	<b>102</b>	

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия стандартного учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: мебель, предназначенная для группировки в различных конфигурациях.

Технические средства обучения:

1. Интерактивный комплекс (Интерактивная доска, проектор, ноутбук);
2. Принадлежности для рисования;
3. Принадлежности для лепки;
4. Рабочие места;
5. Наглядные пособия и плакаты;
6. Методические указания по выполнению практических работ.

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

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

Основные источники:

1. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. Ростов на Дону. «Феникс» - 2001 - 160 с. (Серия «Учебники XXI века»)
2. Голуб Г.Б., Перельгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала: Учебные материалы.- Самара: ЦПО,2007.
3. Семушина Л.Т. Ярошенко Н.Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях: Учебное пособие для преподавателей. – М.: Мастерство, 2008.
4. О рекомендациях по планированию и организации самостоятельной работы студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования в условиях действия ГОС СПО. Письмо Минобразования России № 16-52-138 ин/16-13 от 29.12.2000.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., татарская П.П. Кулинария «Повар, Кондитер» М., «Академия» 2002
2. Барановский В.А. Повар-технолог. М., «Академия» 2003
3. Ботов М.М., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М., «Академия» 2003
4. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2007.
5. Харченко Н.Э., Чеснакова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2004
6. Интернет-сайт. URL: <http://www.bibliotekar.ru/slesar/index.htm>

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- планировать деятельность,</li><li>- мыслить художественно и пространственно,</li><li>- выполнять приёмы передачи карандашом и красками,</li><li>- последовательно выполнять рисунок и его обобщать,</li><li>- рисовать с натуры, вести технический рисунок,</li><li>- осуществлять процесс создания объёмного изображения из пластилина,</li><li>- осуществлять процесс отделки кондитерских изделий,</li><li>- оценивать результаты деятельности,</li><li>- работать в команде (группе),</li><li>- воспринимать содержание информации в процессе устной и письменной коммуникации.</li></ul>	<p>Индивидуальный контроль выполнения практических работ, выполнение комплексного компетентностно - ориентированного задания, экспертная оценка по самостоятельной работе.</p>

<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость данного предмета в профессиональной подготовке кондитеров;</li> <li>- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии к будущей специальности).</li> </ul>	<p>Комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий; тестирование.</p> <p>Контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий</p>

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.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме проверки ЗУН в 3 семестре.

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.

## 5 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<p><b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.</p>	
<p><b>Уметь:</b> - Мыслить художественно и пространственно, осуществлять последовательный процесс выполнения рисунка</p>	<p>ПЗ Приобретение навыков рисования ПЗ Последовательность работы над рисунком.</p>
<p><b>Знать:</b> -Сущность и социальную значимость данного предмета в профессиональной подготовке кондитеров</p>	<p>Тема: Рисование. Основные требования к выполнению рисунка. Тема: Понятие о цвете. Основы композиции.</p>
<p><b>Самостоятельная работа студента</b></p>	<p>Рисование элементов предмета с натуры. Составление и рисунок натюрморта из фруктов и овощей (яблоки, груши, помидоры, огурцы).</p>
<p><b>ОК 3</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	
<p><b>Уметь:</b> -Изготавливать макеты тортов</p>	<p>ПЗ Лепка из пластилина геометрических фигур. ПЗ Работа над изготовлением макета кондитерского изделия.</p>



<p><b>Знать:</b></p> <p>-Типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии к будущей специальности)</p>	<p>-Сущность профессиональной деятельности в рамках профессии (специальности).</p> <p>Тема: Способы отделки изделий.</p> <p>Тема: Многообразие украшений кондитерских изделий.</p>
<p><b>Самостоятельная работа студента</b></p>	<p>Изготовление макета кондитерского изделия</p> <p>Отработка навыков сочетания цвета в композиции при работе с пластилином</p>
<p><b>ОК 4</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p><b>Уметь:</b></p> <p>- воспринимать содержание информации в процессе устной и письменной коммуникации</p>	<p>ПЗ Аксонометрические проекции в техническом рисунке.</p> <p>ПЗ Изготовление эскизов изделий (по индивидуальным заданиям).</p>
<p><b>Знать:</b></p> <p>- Основы отделки</p> <p>-Инструменты для отделки</p>	<p>Предварительная работа с источником информации.</p> <p>Отработка навыков работы с инструментом.</p>
<p><b>Самостоятельная работа студента</b></p>	<p>Изготовление орнамента из пластилина</p>
<p><b>ОК 6</b> Работа в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	
<p><b>Уметь:</b></p> <p>- Определять вопросы для группового обсуждения.</p>	<p>ПЗ Тренинг группового взаимодействия.</p>
<p><b>Знать:</b></p> <p>- процедуру групповой</p>	<p>Определение процедуры групповой коммуникации.</p>

коммуникации	Определение вопросов для группового обсуждения.
<b>Самостоятельная работа студента</b>	Изготовление рефератов на тему: «Последовательность выполнения работы по изготовлению макета кондитерского изделия». Подготовка к защите дифференциального проекта

**6 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения	Дата внесения изменения:	№ страницы с изменением
<b>БЫЛО</b>		<b>СТАЛО</b>
Основание:		
Подпись лица внесшего изменения:		

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Имитационная деловая игра
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов, сообщений Конспектирование текста
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное обсуждение вместе с обучающимися выполненных профессиональных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполнение самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка степени профессиональной подготовки при изучении законодательства, регулирующего трудовые отношения

## Содержательная экспертиза программы учебной дисциплины

наименование учебной дисциплины  
представленной ГАПОУ СО «ТМК»  
указывается организация-разработчик  
**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»</b>					
	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)				
<b>Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»</b>					
	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний				
	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить степень освоения умений и усвоения знаний				
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»</b>					
	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения				
	Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно				
	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям				
	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала				
	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям				
	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно				
	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины (пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа)				
<b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»</b>					
	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех				

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
	видов лабораторных и практических работ, предусмотренных программой учебной дисциплины				
	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины				
	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники				
	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны				
	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины				
	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи обучающимся)				

<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению		
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / Ф.И.О/

## Техническая экспертиза программы учебной дисциплины

наименование программы учебной дисциплины  
представленной ГАПОУ СО «ТМК»

указывается организация-разработчик  
**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>			
	Наименование программы учебной дисциплины на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС		
	Нумерация страниц в «Содержании» верна		
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»</b>			
	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется		
	Наименование программы дисциплины совпадает с наименованием на титульном листе		
	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен		
	Пункт 1.2. «Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен		
	Пункт 1.3. «Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» заполнен		
	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС		
	Пункт 1.4. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины» заполнен		
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»</b>			
	Раздел 2. «Структура и содержание учебной дисциплины» имеется		
	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен		
	Таблица 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины заполнена		
	Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает		
	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает		
	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает		
<b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»</b>			
	Раздел 3 «Условия реализации программы дисциплины» имеется		
	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен		
	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад		
<b>Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»</b>			
	Раздел 4. «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» имеется		
	Наименования знаний и умений совпадают с указанными в п. 1.3		
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>			
	Программа дисциплины может быть направлена на содержательную экспертизу		

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / Ф.И.О/