

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО  
Акт согласования с  
ООО «Вега»

наименование предприятия

от *28 июля 2020*

*Смирнов*



Т.А. Санникова

Введено в действие

с «01» 09 2020

Приказ № 109а от «01» 06 2020

Дополнительная профессиональная программа -  
программа повышения квалификации  
(с применением электронных образовательных ресурсов, технологий дистанционного  
обучения)  
**Формирование новых компетенций педагогических работников для  
ранней профориентации**

г. Самара, 2020 год

Автор: Чурбакова Е.В. преподаватель  
(Ф.И.О., должность)

## СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

1.	Цель реализации программы. Характеристика программы	4
2.	Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения	4
3.	Содержание программы	6
4.	Материально-технические условия реализации программы	17
5.	Учебно-методическое обеспечение программы	20
6.	Оценка качества освоения программы	24

## **1. ЦЕЛИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации направлена на совершенствование компетенции по основам профессиональной подготовки обучающихся и ранней профориентации по компетенциям Графический дизайн, Поварское дело, Технология моды.

Подготовка по Разделу 2. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Поварское дело», осуществляется с использованием материально – технической базы по компетенции «Поварское дело».

Подготовка по Разделу 3. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Графический дизайн», осуществляется с использованием материально – технической базы по компетенции «Графический дизайн».

Подготовка по Разделу 4. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Технология моды», осуществляется с использованием материально – технической базы по компетенции «Цифровой модельер».

Целевая аудитория дополнительной профессиональной программы – программы повышения квалификации – педагогические работники дошкольных образовательных организаций.

Документ об окончании программы: удостоверение о повышении квалификации.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

### **2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии с:

– профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.);

– спецификацией стандарта компетенции Поварское дело (WorldSkills Standards Specifications);

– профессиональным стандартом 11.013 «Графический дизайнер» (утвержден приказом Минтруда России от 17 января 2017г. № 40н);

– спецификацией стандарта компетенции «Графический дизайн» (WorldSkills Standards Specifications);

– спецификацией стандарта компетенции Технологии моды

– (WorldSkills Standards Specifications);

– конкурсными заданиями детского чемпионата KidSkills.

– профессиональным стандартом «Специалист по моделированию и конструированию швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий по индивидуальным заказам» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24.12.2015. № 1124н);

– единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих работ и профессий рабочих;

– приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Требования к уровню подготовки поступающего на обучение: среднее профессиональное образование и (или) высшее образование и (или) профессиональное обучение.

Требования к знаниям слушателя по итогам изучения дополнительной профессиональной программы:

**знать:**

- инструменты и материал для выполнения работ;
- правила техники безопасности;
- особенности различных техник вырезания украшений из овощей и фруктов
- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- основополагающие программные средства разработки макетов графического дизайна;
- композиционные правила оформления текста, графики, их обработки и позиционирования на макете;
- форматы файлов и способы сохранения файлов;
- принципы и технологии применения графического оформления в различных случаях;
- мировые технологии модной индустрии в виртуальной среде;
- влияние новых технологий на организацию работы;
- основы работы с ПО и оборудованием для 3D моделирования, выявление и устранение неисправностей.

Требования к умениям слушателя по итогам изучения дополнительной профессиональной программы,

**уметь:**

- использовать безопасные приемы работы с ручными инструментами;
- подбирать приемы декорирования и выбирать приемы нарезки, учитывая свойства продуктов;
- создавать композиции из одного или нескольких видов овощей и фруктов;
- определять качество выполненных изделий;
- создавать декоративные композиции.
- создавать эскизы и оригиналы элементов объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации;
- выполнять художественно-техническую разработку дизайн-проектов объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации;
- проводить предпроектные дизайнерские исследования;

- пользоваться основными приемами и методами выполнения художественно-графических работ;
- стремиться к улучшению своих знаний и повышению квалификации для быстрого решения распространенных типовых задач в области моделирования одежды;
- использовать современные инструментальные и программные средства для осуществления своей деятельности;
- отслеживать современные тенденции индустрии и учитывать их в своей деятельности;
- использовать творческий подход для преодоления трудностей на этапе 3Dмоделирования и (или) 3Dдемонстрации;
- осуществлять виртуальную 3D сборку прототипа одежды или элемента одежды для тестирования 2D лекал;
- изучать модные тенденции и успешно применять их для 3D визуализации;
- правильно использовать компьютерные файлы и базы.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Категория слушателей: воспитатели детского сада, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование и (или) профессиональное обучение

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

#### 3.1. Учебный план

№	Наименование разделов и модулей	Всего, ак.час.	В том числе				Форма контроля	
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	ДОТ		
1	2	3	4	5	6		8	
1	<b>Раздел 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции «Поварское дело», «Графический дизайн», «Технология моды»</b>	6	2		2	2		<b>зачет</b>
2	<b>Раздел 2. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Поварское дело»</b>	22	5	8	2	7		

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

2.1	Требования охраны труда и техники безопасности	2	1			1	
2.2	Модуль 1. Современные технологии при приготовлении банкетных закусок	6	2	2		2	
2.3	Модуль 2. Технология приготовления банкетных закусок	6	2	2		2	
2.4	Модуль 3. Оформление подачи блюда	6		4		2	
2.5	Практическая экзаменационная работа	2			2		ПЭР
3	<b>Раздел 3. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Графический дизайн»</b>	<b>22</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	
3.1	Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности	2	1			1	
3.2	Модуль 2. Основы графического дизайна	8	2	4		2	
3.3	Модуль 3. Графический редактор Adobe Illustrator	10	4	4		2	
3.4	Практическая экзаменационная работа	2			2		ПЭР
3	<b>Раздел 4. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Технология моды»</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	
3.1	Требования охраны труда и техники безопасности	2				2	
3.2	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере. Технология	8	3	2		3	

	выполнения декоративных украшений						
3.3	Модуль 2. Технология выполнения декоративных украшений	10		8		2	
3.4	Практическая экзаменационная работа.	2			2		ПЭР
	ИТОГО:	72	17	26	8	21	-

### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов, тем и модулей	Всего, ак.час.	В том числе				Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	ДОТ	
1	2	3	4	5	6		
1	<b>Раздел 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции «Поварское дело», «Графический дизайн», «Цифровой модельер»</b>	6	2		2	2	
1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»).	2				2	
1.2	Актуальное техническое описание компетенций. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенциям.	2	2				
1.3	Промежуточная аттестация	2			2		Зачет
2	<b>Раздел 2. Ранняя</b>						



	<b>профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Поварское дело»</b>						
2.1	<b>Требования охраны труда и техники безопасности</b>	<b>2</b>	<b>1</b>			<b>1</b>	
2.1.1	Требования охраны труда	1				1	
2.1.2	Правила техники безопасности при выполнении работ	1	1				
2.2	<b>Модуль 1. Современные технологии при приготовлении банкетных закусок</b>	6	2	2		2	
2.2.1	Виды современных технологий в профессиональной сфере	2	2				
2.2.2	Банкетные закуски «Канapé» как один из видов деятельности повара	2		2			
2.2.3	Товароведная характеристика видов овощей, плодов, мясных товаров, яиц, морепродуктов, молочных товаров и других. Требования к качеству	2				2	
2.3	<b>Модуль 2. Технология приготовления банкетных закусок</b>	6	2	2		2	
2.3.1	Характеристика и назначение инструментов для приготовления банкетных закусок. Организация рабочего места	1	1				
2.3.2	Техника подбора и подготовки ингредиентов для	2	1			1	

	приготовления банкетных закусок «Канapé»						
2.3.3	Техника приготовления банкетных закусок «Канapé»	3		2		1	
2.4	<b>Модуль 3. Оформление подачи блюда</b>	6	-	4		2	
2.4.1	Оформление подачи банкетных закусок «Канapé»	6		4		2	
2.5	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>			<b>2</b>		-
2.5.1	Практическая экзаменационная работа	2			2		ПЭР
3.	<b>Раздел 2. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Графический дизайн»</b>	<b>22</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	
3.1	<b>Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности</b>	<b>2</b>	<b>1</b>			<b>1</b>	
3.1.1	Требования охраны труда и техники безопасности	2	1			1	
3.2	<b>Модуль 2. Основы графического дизайна</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	
3.2.1	Фирменный стиль, элементы фирменного стиля, применение графических элементов при разработке фирменного стиля	8	2	4		2	
3.3	<b>Модуль 3. Графический редактор Adobe Illustrator</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	
3.3.1	Основы векторной графики, ознакомление с основами Adobe Illustrator CC,	6	2	2		2	

	интерфейс программы						
3.3.2	Ознакомление с рабочей средой, просмотр документов, навигация по монтажным областям	4	2	2			
3.4	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>			<b>2</b>		-
3.4.1	Практическая экзаменационная работа	2			2		ПЭР
<b>4.</b>	<b>Раздел 4. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Технология моды»</b>	<b>22</b>					
4.1	<b>Требования охраны труда и техники безопасности</b>	<b>2</b>				<b>2</b>	
4.1.1	Требования охраны труда	1				1	
4.1.2	Правила техники безопасности при выполнении работ	1				1	
4.2	<b>Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере. Технология выполнения декоративных украшений</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	
4.2.1	Технологии выполнения декоративных украшений	4	1	2		1	
4.2.2	Характеристика и назначение инструментов для выполнения декоративных украшений	2	1			1	
4.2.3	Организация рабочего места	2	1			1	
4.3	<b>Модуль 2. Технология выполнения декоративных украшений</b>	<b>12</b>		<b>8</b>		<b>4</b>	

4.3.1	Отделочные материалы и одежная фурнитура Требования к качеству	1				1	
4.3.2	Характеристика видов тесьмы, ленты, кружева, пуговиц, бисера, и других материалов.	1				1	
4.3.4	Техника подбора и подготовки материалов для выполнения броши из фетра «Цветок»	2		2			
4.3.5	Технология выполнения броши из фетра «Цветок»	4		4			
4.3.6	Оформление и применение броши из фетра «Цветок»	4		2		2	
4.4	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>			<b>2</b>		-
4.4.1	Практическая экзаменационная работа	2	-	-	2		ПЭР
	<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>17</b>	<b>26</b>	<b>8</b>	<b>21</b>	-

### 3.3. Учебная программа

**РАЗДЕЛ 1.** Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции «Поварское дело».

**Тема 1.1** История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («KidSkills) как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки детей возрастной категории 5+ лет.

Лекция:

1. История развития чемпионатного движения WorldSkills International (WSI).

2. История развития чемпионатного движения Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»).

3. Значимость чемпионатного движения в развитии профессионального движения.

**Тема 1.2** Актуальная техническая документация Национального чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции.

Лекция:

1. WSR, Техническое описание компетенции.

2. WSR, Регламент проведения чемпионата.

3. WSR, Регламент проведения Демонстрационного экзамена.

4. WSR, Правила конкурса.
5. WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе.
6. WSR, политика и нормативные положения.
7. Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции.

## **РАЗДЕЛ 2. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Поварское дело»**

**Тема 2.1** Требования охраны труда и техники безопасности.

Лекция: Требования охраны труда

1. Общие требования охраны труда.
2. Требования охраны труда перед началом работы.
3. Требования охраны труда во время работы.
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.
5. Требование охраны труда по окончании работ.

**Тема 2.2** Правила техники безопасности при выполнении работ.

Лекция:

1. Правила техники безопасности при подготовке рабочего места
2. Правила техники безопасности при работе с ножом и другими инструментами
3. Правила техники безопасности при завершении работы.

## **Модуль 1. Современные технологии при приготовлении банкетных закусок**

**Тема 2.3** Виды современных технологий в профессиональной сфере

Лекция:

1. Характеристика видов современного оборудования
2. Характеристика видов современных технологий с использованием новых техник выполнения

**Тема 2.4** Банкетные закуски «Канапе», как один из видов деятельности повара

Лекция:

1. История развития банкетных закусок
2. Правила и основные приемы, используемые при приготовлении банкетных закусок
3. Виды нарезок и оформления банкетных закусок

**Тема 2.5** Товароведная характеристика видов овощей, плодов, мясных товаров, яиц, морепродуктов, молочных товаров и других. Требования к качеству

Лекция:

1. Классификация пищевых продуктов
2. Плоды и овощи
3. Мясные товары
4. Молочные товары
5. Яйца
6. Рыбные товары

7. Показатели качества

8. Определение доброкачественности

## **МОДУЛЬ 2. Технология приготовления банкетных закусок**

**Тема 2.6** Характеристика и назначение инструментов для приготовления банкетных закусок. Организация рабочего места.

Практическое занятие:

1. Определение видов ножей и инструментов для выполнения определенных нарезок заготовок.

Практическое занятие:

1. Подготовка инвентаря и инструментов, размещение на рабочем месте

2. Подготовка сырья для выполнения работ

**Тема 2.7** Техника подбора и подготовки ингредиентов для приготовления банкетных закусок «Канapé»

Практическое занятие:

1. Подбор и подготовка ингредиентов для приготовления банкетных закусок «Канapé» с учетом сочетаемости и сбалансированности продуктов

**Тема 2.8.** Техника приготовления банкетных закусок «Канapé»

Практическое занятие:

1. Приготовление банкетных закусок «Канapé»

## **МОДУЛЬ 3. Оформление подачи блюда**

**Тема 2.9.** Оформление подачи банкетных закусок «Канapé»

Практическое занятие:

1. Оформление и подача банкетных закусок «Канapé»

Итоговая аттестация

Итоговая практическая работа

**Раздел 3. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Графический дизайн»**

## **МОДУЛЬ 1. Требования охраны труда и техники безопасности.**

**Тема 3.1** Требования охраны труда и техники безопасности.

Лекция:

1. Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции.

## **МОДУЛЬ 2. Основы графического дизайна**

**Тема 3.2** Фирменный стиль, элементы фирменного стиля, применение графических элементов при разработке фирменного стиля

Лекция:

1. Фирменный стиль

2. Элементы фирменного стиля

3. Использование графических элементов при разработке

фирменного стиля

## **Модуль 3. Графический редактор Adobe Illustrator**

**3.3** Практическое занятие:

1. Основы векторной графики, ознакомление с основами Adobe Illustrator CC, интерфейс программы. Ознакомление с рабочей средой, просмотр документов, навигация по монтажным областям.

Итоговая аттестация

Итоговая практическая работа

**Раздел 4. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Технология моды»**

**Требования охраны труда и техники безопасности.**

**Тема 4.1** Требования охраны труда

Лекция:

1. Общие требования охраны труда.
2. Требования охраны труда перед началом работы.
3. Требования охраны труда во время работы.
4. Требование охраны труда по окончании работ.

**Тема 4.2** Правила техники безопасности при выполнении работ.

Лекция:

1. Правила техники безопасности при подготовке рабочего места
2. Правила техники безопасности при работе с иглой и другими инструментами.
3. Правила техники безопасности при завершении работы.

**Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере.  
Технология изготовления декоративных украшений**

**Тема 4.3** Технологии выполнения декоративных украшений

Лекция:

1. Характеристика видов современного оборудования
2. Характеристика видов современных технологий с использованием новых техник выполнения

**Тема 4.4** Характеристика и назначение инструментов для выполнения декоративных украшений

Практическое занятие:

2. Определение инструментов для выполнения деталей декоративных украшений.

**Тема 4.5.** Организация рабочего места

Практическое занятие:

1. Подготовка инструментов, размещение на рабочем месте
2. Подготовка материалов для выполнения работ

**МОДУЛЬ 2. Технология выполнения декоративных украшений**

**Тема 4.6** Отделочные материалы и одежда фурнитура. Требования к качеству.

Лекция:

1. Отделочные материалы
2. Одежная фурнитура.
3. Показатели качества

**Тема 4.7** Характеристика видов тесьмы, ленты, кружева, пуговиц, бисера, и других материалов.

Лекция:

1. Другие материалы.
2. Определение качества

**Тема 4.8** Техника подбора и подготовки материалов для выполнения броши из фетра «Цветок»

1. Практическое занятие:
2. Подготовка материалов для выполнения броши из фетра

«Цветок»

**Тема 4.9.** Технология выполнения броши из фетра «Цветок»

Практическое занятие:

1. Выполнение броши из фетра «Цветок»

**Тема 4.10.** Оформление и применение броши из фетра «Цветок»

2. : Практическое занятие
3. Оформление и применение броши из фетра «Цветок»

Итоговая аттестация

Итоговая практическая работа

### 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов, дисциплин)

Период обучения (недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Раздел 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции «Поварское дело», «Графический дизайн» Раздел 2. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Поварское дело» Раздел 3. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Графический дизайн»
2 неделя	Раздел 3. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Графический дизайн» Раздел 4. Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста по компетенции «Технология моды»



#### 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

##### 4.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Мастерская «Поварское искусство»	Лекции	1. Компьютер. 2. мультимедийный проектор 3. экран, 4. флипчарт 5. доска 6. Видеоматериал. 7. Плакаты, буклеты. 8. Муляжи блюд. Наборы специй и приправ
	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	1. Стол производственный 1800x600x850 2. Стол-подставка под пароконвектомат 3. Пароконвектомат 4. Весы настольные электронные 5. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм. 6. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x65 мм. 7. Планетарный миксер 8. Шкаф холодильный 9. Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800 10. Стол с моечной ванной 1000x600x850 11. Смеситель холодной и горячей воды 12. Ковёр диэлектрический 13. Шкаф шоковой заморозки ШОК-10-1/1 14. Микроволновая печь LG MS2042DB 20л 700Вт 15. Фритюрница AIRHOT EF 4 16. Слайсер AIRHOT SL 220 17. Мясорубка SXC-22 18. Блендер GEMLUX GL-PB-579D 19. Соковыжималка шнековая JAU SJ-300 20. Настольная вакуумно-упаковочная машина 21. Ковёр диэлектрический 22. Холодильный шкаф CM 105 S 23. Морозильный шкаф (морозильный ларь) МЛК-400 СНЕЖ 24. Комплект оборудования для рабочей площадки конкурсантов по компетенции "Поварское дело" (пароконвектомат 10шт, миксер 5 шт, шкаф холодильный 10шт) 25. Компьютер

		<p>26. МФУ Ricoh MP 2014AD лазерный принтер/сканер/копир А3</p> <p>27. Проектор INFOCUS IN 134 DLP, 4000 ANSI Lm, XGA</p> <p>28. Экран для проектора DEXP WE-80. настенно-потолочный, электропривод, пульт ДУ</p> <p>29. Ноутбук ACER Extensa 15,6"</p>
Мастерская «Графический дизайн»	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска.
	Лабораторные работы	<p>Оснащение рабочего места:</p> <p>Комплекс оборудования по компетенции «Графический дизайн» (моноблоки 13 штук)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Компьютер в сборе с клавиатурой и мышью;</li> <li>- Графический планшет;</li> <li>- Компьютерный стол;</li> <li>- Стул;</li> <li>- Сетевой удлинитель;</li> <li>- Коврик для резки формат А2;</li> <li>- Макетный стол;</li> <li>- Набор шрифтов не менее 200 шт.;</li> <li>- Стол;</li> <li>- Проектор INFOCUS IN 2136 DLP, 4500 ANSI Lm, WXGA(1280x800);</li> <li>- Цветное лазерное МФУ Ricoh M c250FM;</li> <li>- Цветное лазерное МФУ SHARP BP20C20EU;</li> <li>- Сервер с монитором в сборе с процессором;</li> <li>- Микрофон SONY FV-320;</li> <li>- Колонки SVEN SPS-619. 2.0;</li> <li>- Экран для проектора DEXP WE-80. настенно-потолочный, электропривод, пульт ДУ;</li> <li>- Стол переговорный 880x880x760;</li> <li>- Стол переговорный 1800x880x760.</li> </ul> <p>Специализированное программное обеспечение рабочего места:</p> <p>Adobe Illustrator, Adobe Photoshop, в Image Ready CC (входит в состав Adobe Photoshop) ПО для просмотра изображений, MS Word</p>
	Итоговый экзамен	ИЛ, ЦПДЭ
Мастерская «Цифровой модельер»	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
	Лабораторные и практические занятия, тестирование,	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс:

<p>выполнение практической квалификационной работы (демонстрационный экзамен)</p>	<p>Коммерческий телевизор LG 43LT340C (Панель LCD 43) Кронштейн –подставка для LCD панелей; Плоттер Canon imagePROGRAF TM-305 в комплекте с широкоформатным сканером; МФУ Epson L7180 А3,5цв, копир/принтер/сканер,Duplex,Ethernet,USB,WiFi Ноутбук ACER Intel Core 15,6"SSD 128ГБ; комплекс оборудования по компетенции "Цифровой модельер" TEXEL-Iru; программное обеспечение САПР «Assyst» Персональный компьютер; Монитор компьютерный; Клавиатура, мышь; Компьютерная мышь беспроводная; Сканер тела с программным обеспечением; Кабель HDMI-HDMI; Флешка.</p>
<p>Практические занятия</p>	<p>Индивидуальная рабочая зона- Раскройный стол; Манекен Мягкий портновский Monica с подставкой размер 44; Руки к манекену; Промышленная швейная машина Typical GC6150HD, Многофункциональная гладильная доска; Утюг с парогенератором и тефлоновой насадкой профессиональный Siltr super mini profeshnl; Колодка портновская "Рукав узкий"; Колодка портновская "Утюжок двусторонний"; Светильники для промышленных швейных машин на кронштейне с креплением струбциной к столешнице; Стул без колес на пневмоамортизаторе для работы за швейной машиной; Стол для ручных работ; Резиновый коврик для утюжильного места; Сантиметровая лента из банерной ткани; Лапка для шв. Машины (втачивание потайной тесьмы-молнии); Лапка для шв. Машины (отделочная строчка); Линейка треугольник с прямым углом и с одной стороной не менее 60 см; Линейка измерительная металлическая ГОСТ 427-75 1000см; Инструменты - Ножницы закройные; Ножницы для бумаги; Рассекатель; Лекала; Иглы для шитья ручные для шитья; Распарыватель; Наперсток; Нитковдеватель; Игольница; Точилка /канцелярский нож. Совок для уборки; Щётка - веник для уборки; Мусорная корзина. Общая зона - Промышленный оверлок Typical GN794; Стул без колес на пневмоамортизаторе для работы на оверлоке; Петельный полуавтомат челночного стежка Typical GT670-01/02; Стул на пневмоамортизаторе для работы за петельной</p>

		машиной; Пресс Type Special IP5/16; Стол под пресс. Расходные материалы - Миллиметровая бумага (в рулоне); Калька (в рулоне) для работы карандашом; Бумага А-4; Ткань макетная; Нитки п/э (в ассортименте); Портновские булавки (коробка на чел.); портновский мел; Тесьма - сутаж; Карандаш Н/НВ/В/4В/6В
--	--	--

#### 4.2 Кадровое обеспечение реализации программы

Педагогические работники должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся дополнительной профессиональной программы.

### 5.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

#### Нормативные документы

1. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

15. Профессиональный стандарт 11.013 «Графический дизайнер» (утвержден приказом Минтруда России от 17 января 2017г. № 40н).

16. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 54.01.20 «Графический дизайнер» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1543).

17. ГОСТ 4103-82 Изделия швейные. Методы контроля качества.

18. ГОСТ 24103-80 Изделия швейные. Термины и определение дефектов.

19. ГОСТ 10530-79 Изделия штучные текстильные декоративные. Общие технические условия.

20. ГОСТ Р 55306-2012 Технология швейного производства. Термины и определения

21. ГОСТ 12807-2003. Изделия швейные. Классификация стежков, строчек и швов;

22. ГОСТ 12807–2003. Изделия швейные. Классификация стежков, строчек и швов –”–
23. ГОСТ 6309–93. Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
24. ГОСТ 22665-83. Нитки швейные из натурального шелка. Технические условия –”–
25. ГОСТ 10581-91. Изделия швейные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение Без ограничения
26. ГОСТ 25652-83. Материалы для одежды. Общие требования к способам ухода

### Литература

27. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
28. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
29. Визуальный дизайн: основы графики и предпечатной подготовки с помощью инструментов Adobe [пер. с англ.]. — М. : ООО «Рид Групп», 2011. — 688 с. — (Учебный курс Adobe), под редакцией Райтмана М.А.
30. Валиулина Е.А. Создаем развивающую среду своими руками. [http://www.dou.ru/new/make\\_eviroment.shtml](http://www.dou.ru/new/make_eviroment.shtml).
- 31.
32. Елочкин, М. Е. Основы проектной и компьютерной графики. Учебник и практикум [Текст]: учеб. для вузов / М. Е. Елочкин. - М.: Академия. - 2016. - 250 с.
33. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
34. Ковешникова Н. А. Дизайн. История и теория// Омега- Л. Москва- 2009, 224с
35. З. Кшиштофски, М. Мастера искусства [Текст]: монография / пер. с англ.; под общ. ред. А. А. Фасилевская – М.: Корпус, 2016.
36. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
37. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
38. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

39. Мода[Электронный ресурс]-Режим доступа <https://ru.wikipedia.org/wiki/Мода>.
40. Прокофьева Э. Психология детского творчества. [prokofieva@beep.ru](mailto:prokofieva@beep.ru).
41. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
42. Райтман М.А. Визуальный дизайн: основы графики и предпечатной подготовки с помощью инструментов Adobe [пер. с англ.]. - М.: ООО «Рид Групп», 2011. - 688 с. - (Учебный курс Adobe).
43. Райтман М.А. Adobe Illustrator CC. Официальный курс; [пер. с англ.]. - М.: Эксмо, 2014. - 592с. +CD. - (Официальный учебный курс).
44. Рачинская Е.И., Сидоренко В.И. Моделирование и художественное оформление одежды. [Текст]: учебник Е.И. Рачинская [и др.].– Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2002.- 608с.
45. Тенденции моды 2020[Электронный ресурс]-Режим доступа <https://www.vogue.ru/fashion/news>.
46. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
47. Самоучитель Photoshop – М. : ИД «Вильямс», 2011, 605 с. – (Научно – популярное издание ), под редакцией Базылев Г.В.
48. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>.
49. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

### **Программное обеспечение**

1. Виртуальная обучающая среда Moodle ГБПОУ СГКСТД (режим доступа: <https://sdo-sgkstd.ru/>)
2. Операционная система Windows 10 (стандартные приложения)
3. Интернет браузер Google Chrome
4. Пакет MS Office 2016 (Word, Excel, PowerPoint, Outlook)
5. Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF Adobe Acrobat Reader
6. Программа для организации видеоконференций Zoom
7. Пакет прикладных программ для графического дизайна, полиграфии и медиа.

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. Итоговая аттестация проводится в форме практической экзаменационной работы по каждому разделу.