

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

**1. Название модуля:** Программа учебного модуля дополнительного профессионального образования **«Моделирование из различных материалов» (**Лепка из мастики фигур, животных, птиц, овощей, фруктов, цветов).

**2.** **Категория слушателей:** Лица имеющие основное общее или (среднее общее) образование; лица имеющие или получающие среднее профессиональноеобразование.

**3. Цель освоение модуля:**формированиепрофессиональной компетенции у слушателя, необходимой для изготовления сахарной продукции стандартного ассортимента.

## 4. Форма обучения: Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий, 16 часов.

## 5. Освоение модуля предполагает достижение уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н.

## 6. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией:

- умение лепить из мастики (сахарной пасты) фигуры животных и птиц, фрукты, овощи, цветы.

**7.** **Результаты обучения:**

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

**знать:**

* технику моделирования из различных материалов;
* визуальное воздействие форм;
* ассортимент материалов для изготовления разнообразных изделий;
* рациональное использование мастики и этику при работе с ней;

**уметь:**

* вручную создать гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты: фигурки, фрукты, животные, птицы и т.д. точного веса и размера;
* визуализировать и изготовить изделия по изображению;
* окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, использование красителей;
* использовать инструменты для лепки: резаки, формы, прессы;
* создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции;
* соблюдать технику безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную;

**иметь (**практический опыт):

* лепки вручную из сахарной и марципановой пасты животных, птиц, овощей, фруктов, цветов;
* лепить изделия по воображению и визуально;
* окрашивания лепных изделий в различных техниках;
* использовать инструменты для лепки;
* представлять лепные изделия из сахарной пасты при оформлении тортов, десертов или для продажи.
1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторныезанятия | Дистанционныезанятия | СРС, час. | Промежу-точнаяаттестация, час  |
| из них | из них |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия  | теоретические занятия (лекции) | практические занятия  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Товароведная характеристика сахарной пасты, техника лепки  | 2 | - | 1 | 1 | - | - |  |
| 2. | Лепка фигур, животных, птиц, фруктов и овощей | 12 | 1 | 10 | 1 | - | - |  |
| Промежуточная аттестация по модулю | 2 | - | - | - | - | - | зачет |
| Всего: | 16 |  |  |  |  |  |  |

1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)**  | **Объем нагрузки, ч.** | **Учебные недели** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  |  |  |  |
| 1 раздел | 2 | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 раздел | 12 | **6** | **6** |  |  |  |  |  |  |
| Промежуточная аттестация | 2 |  | **2** |  |  |  |  |  |  |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации модуля*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса | Характеристика ресурса и количество |
| Аудитория | Оборудована компьютером (моноблок), проектором и экраном для проектора, учебные столы и стулья |
| Учебный кондитерский цех | Столы производственные, стулья |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | Дистанционное обучение в системе MOODLE |
| Канцелярские товары | Бумага для принтера, ручки шариковые |
| Инвентарь, инструменты, приспособления | Наборы стикиров для лепки, коврик силиконовый, аэрограф, кисти  |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика** **ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель ресурсного центра |
| Разработчик контента | Преподаватель |
| Лектор  | Преподаватель |
| Модератор | Преподаватель |
| Тьютор  | Преподаватель |

## *10.3. Учебно-методическое обеспечение модуля*

**Основные источники:**

Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента\ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

Минифай Б.У. // Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б.У. Минифай. СПб.: Профессия, 2018. – 816 с.

**Электронные ресурсы:**

<https://www.gastronom.ru/text/temperirovanie-shokolada-doma-1010681>

<https://www.youtube.com/watch?time_continue=38&v=nKq7Yy6vFTY&feature=emb_title>

**11. Оценка качества освоения модуля**

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана**  | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия [[1]](#footnote-1) | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов[[2]](#footnote-2)  |
| 1. Товароведная характеристика сахарной и марципановой пасты | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ТА |
| 2. Технология лепки животных, птиц и фигур | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ВР |
| Промежуточная аттестация по модулю |  зачет |  «зачтено» / «не зачтено» | ВР |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля:*

Обучающийся должен изготовить за 2 часа 1 вид лепных изделий (на выбор).

**виды** :

- животные

- птицы

- фигуры (фрукты, овощи)

*11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по модулю:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Техника ручной лепки | 1 |
| Творческий подход/ Гармония |  0,5 |
| Цветовая гамма |  2 |
| Общее впечатление  |  2 |
| Рабочий процесс лепки/ Отходы | 0,5 |
| Время  | 0,5 |
| Количество  | 1 |
| Вес | 0,5 |
| **ИТОГО:** | **8** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе модуля **Лепка из сахарной пасты фигур животных, птиц, овощей, фруктов, цветов** при получении не менее **8 баллов** за выполненную работу.

1. Рекомендуется в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

	* ТА/ЗА – тест или задача с автоматизированной обработкой;
	* ТР/ЗР – тест или задача с ручной проверкой;
	* Р – на основе реферата или эссе с индивидуальной проверкой;
	* ЭЗ – на основе подготовленного слушателем экспертного заключения (индивидуальная проверка);
	* ГД – групповая дискуссия в аудитории или в интернет-пространстве;
	* ПД - разработанные проекты документов;
	* ВР - выполненные работы, изготовленные продукты и т.д. [↑](#footnote-ref-1)
2. Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-2)