

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

**1.Название модуля:**Программа учебного модуля дополнительного профессионального образования **«**Оформление айсингом праздничных пряников»**.**

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

**3. Цель освоение модуля:**формированиепрофессиональныхкомпетенции у слушателя, необходимых для освоения нового вида профессиональной деятельности.

1. **Форма обучения:**Очная: 16 часов.
2. **Освоение модуля предполагает достижение следующего уровня квалификации**в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ  от 07.09.2015г. № 597 н и требованиями заказчика.
3. **Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией: оформлять айсингом праздничных пряников.

1. **Результаты обучения:**

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для компетенции. Слушатель должен

**знать:**

-методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного

 ассортимента;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских

изделий;

- художественное оформление презентационного изделия;

- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для

изготовления презентационного изделия;

- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной

 продукции потребителям.

**уметь:**

- подготавливать продукты;

- готовить пряничное тесто вручную и с использованием

 технологического оборудования;

- взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с

 постепенным добавлением сахарной пудры;

- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя

подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.

**иметь (**практический опыт):

- приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента.

1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторныезанятия | Занятия с использованием ДОТ и ЭО, час. | СРС/проектная работа, час. | Форма аттестации по модулю |
| из них | из них |
| теоретические занятия  | практические занятия  | теоретические занятия  | практические занятия  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. | 6 | 2 | 4 | - | - | - | - |
| 2. | Изготовление айсинга и техника росписи. | 8 | 4 | 4 | - | - | - | - |
| Промежуточная аттестация по модулю | 4 | - | - | - | - | - | 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. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него |  6 |  4 |  2 |   |   |
| 2 раздел. Изготовление айсинга и техника росписи. | 8  |  2 |  4 |  2 |   |
|  Промежуточная аттестация | 4 |   |   |  4 |   |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации модуля*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса  | Характеристика ресурса и количество  |
| Аудитория  | Столы производственные, весы настольные электронные, плиты индукционные с подставкой, водоумягчитель, пароконвектомат, зонт вытяжной, миксер планетарный, тестораскаточная машина, металлический шкаф для посуды, подовая печь, конвекционная печь с подставкой, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, блендер погружной, ванна моечная со смесителем, микровесы, тележка-шпилька, стеллажи кухонные, стол с моечной ванной.  |
| Компьютерный класс  |  - |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения  |  MS Win 10 profMicrosoft Office 2019 Home and StudentDr. WebSecuritySpaceКартриджи для МФУФильтрДистанционное обучение в системе MOODLE |
| Канцелярские товары  | Ножницы, бумага, карандаши, шариковые ручки  |
| Инвентарь, инструменты, приспособления   | Доска гранитная, кондитерские мешки, венчики, силиконовые коврики и формы, гастроемкости, прессы, противни для индукционной печи, противни алюминевые перфорированные, посуда для подачи, противни для тележки-шпильки.  |

*10.2. Кадровые ресурсы*

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

*10.3. Учебно-методическое обеспечение модуля*

**Литература**

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Мучные кондитерские и булочные изделия. –М.: АО « Московские учебники », 2016.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных. Мучных и кондитерских изделий.- М.: Академия 2017.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий.- М.: Академия 2018.
4. Шестакова Т.И. Кондитер профессионал : Учебное пособие. – М.: « Дашков и К », 2017

 **Электронные ресурсы:**

<https://www.svoimi-rukamy.com/kak-raspisivat-pryaniki-glazuryu-i-aisingom.html>

<https://kozuli.com/glazur-dlya-pryanikov-aysing/>

<https://vku.life/prjaniki-pod-rospis/>

**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** | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)**  | **Размещение****оценочных материалов** |
| 1 раздел. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него  | **зачет** | **«зачтено» /** **«не зачтено»)**  | **ЭЗ** |
| 2 раздел. Изготовление айсинга и техника росписи. | **зачет** | **«зачтено» /** **«не зачтено»)**  | **ВР** |
|  Промежуточная аттестация | **зачет** | **«зачтено» /** **«не зачтено»)**  |  **ВР** |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля:*

Обучающийся должен изготовить:

- пряничные изделия различной формы;

- приготовить айсинг;

- использовать одну или несколько техник оформления.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии оценивания | Балл |
| Технологический процесс приготовления пряничного теста | 2 |
| Техника разделки и выпечки пряников | 2 |
| Процесс приготовления айсинга | 2 |
| Техника оформления | 4 |
| Общее впечатление композиции | 4 |
| Итого  | 14 |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по модулю Оформлению айсингом праздничных пряников при получении не менее 10 баллов за выполненную работу*.*