

**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 | | Аудиторные  занятия | | | | 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 prof  Microsoft Office 2019 Home and Student  Dr. WebSecuritySpace  Картриджи для МФУ  Фильтр  Дистанционное 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*.*