

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

**1.Название модуля:**Программа учебного модуля дополнительного профессионального образования  **«Изготовление изделий из соленого теста».**

**2.Категория слушателей:** любая, без профессионального образования.

**3. Цель освоение модуля:**приобретение навыков работы с соленым тестом

1. **Форма обучения:**Очная: 16 часов.

**5. Освоение модуля предполагает достижение следующего(щих) уровня :** формирование эстетического вкуса, развитие творческих способностей и проектного мышления слушателей посредством изготовления изделий из соленого теста.

1. **Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать  компетенцией приготовление соленого теста и изделий из него.

1. **Результаты обучения:**

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

**знать:**

 -технологию приготовления соленого теста,

 - способы окрашивания деталей,

 - технику сушки

**уметь:**

- использовать инструменты и инвентарь

-  изготавливать детали для композиции,

- окрашивать детали композиции,

- собрать композицию,

- правильно высушить

**иметь (**практический опыт):

- приготовление соленого теста;

- работы с соленым тестом;

- изготовление отдельных деталей и композиции в целом.

1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Наименование раздела2   | Всего, час  | Аудиторные занятия  | Дистанционные занятия  | СРС, час.  | Промежу- точная аттестация, 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.  |  Технология приготовления соленого теста. | 4  | 4  |  - |  - |  - | -  | -  |
| 2.  |  Этапы изготовления изделий. |  10 |  2 |   8 |   - |   - |  - | -  |
| Промежуточная аттестация по модулю3  |  2 |   2 |   - |   - |   - |  - | зачет  |
| Всего:  | 16  |  8 | 8  | -  |  - | -  |   |

1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)**   | **Объем  нагрузки, ч.**  | **Учебные недели**  |
| 1  | 2  | 3  | 4  |   |   |   |   |   |   |
|  1раздел. Технология приготовления соленого теста |  4 |  4 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 2раздел. Этапы изготовления изделий. | 10  |  2 |  8 |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  Промежуточная аттестация | 2  |   |  2 |   |   |   |   |   |   |   |   |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации модуля*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса  | Характеристика ресурса и количество  |
| Аудитория  | Оборудована компьютором, проэктором и экраном, учебные столы и стулья.  |
| Компьютерный класс  |  - |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения  |  - |
| Канцелярские товары  | Ножницы, бумага, карандаши, шариковые ручки  |
| Инвентарь, инструменты, приспособления   |  Доска разделочная, скалки, производственные ножы, ножницы. |

*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*

**Литература**

Чиянова Г.Н. Соленое тесто. -М.: Дрофа -Плюс, - 144 с.

Антипова М.А. Соленое тесто. Необычные поделки и украшения. – Ростов н/Д: Владис: М.:РИПОЛ классик, 2015.- 192 с.

Иванова И.Н. Рисование и лепка. -М.: Академия, 2016. -159 с.

**сайт в интернете**

**go/mail.ru/search?fr=ps8igp=8708588iq=изделия из соленого теста**

**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 мероприятия5** | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)**  | **Размещение оценочных материалов6** |
|  1раздел. Технология приготовления соленого теста | **зачет** | **«зачтено» / «не зачтено»)**  | **ЭЗ** |
| 2раздел. Этапы изготовления изделий. | **зачет** | **«зачтено» / «не зачтено»)**  | **ВР** |
|  Промежуточная аттестация | **зачет** | **«зачтено» «не зачтено»** |  **ВР** |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля:*

Обучающийся должен изготовить :

- фигура животного или птицы в объемном изображении;

- цветы любой формы;

- композицию из соленого теста.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии оценивания | Балл |
| Технологический процесс приготовления соленого теста | 2 |
| Техника формовки отдельных частей изделий | 1 |
| Процесс окраски | 1 |
| Процесс сушки  | 2 |
| Общее впечатление композиции | 4 |
| Итого  | 10 |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по учебному модулю дополнительного профессионального образования «Изготовление изделий из соленого теста» при получении не менее 7 баллов за выполненную работу*.*