

**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*.*