

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.
Председатель МС


Губанов С.А.

Разработчики: Кашина А.И.,
Преподаватель ОГБПОУ «КТЭК»

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от
11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора


Смирнова А.А.

ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ
дополнительного профессионального образования
Моделирование из различных материалов
(лепка фигур, животных, птиц, овощей, фруктов, цветов)

2020 г.

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 профессиональное образование.

3. Цель освоение модуля: формирование профессиональной 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: резак, 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.

8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС, час.	Промежуточная аттестация, час
			из них		из них			
			теоретические занятия (лекции)	Лабораторно-практические занятия	теоретические	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						

9. 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	Стол 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 стикеров 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	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов ²
1. Товароведная характеристика сахарной и марципановой пасты	зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ТА
2. Технология	зачет	«зачтено» /	

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.

² Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

лепки животных, птиц и фигур		«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.