

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

ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ
дополнительного профессионального образования

Оформление айсингом праздничных пряников

2020 г.

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

_____ Губанов С.А

Разработчики: Кашина А.И.,
преподаватель

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

Зам. директора
_____ Смирнова А.А.

ОПИСАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

1. Название модуля: Оформление айсингом праздничных пряников.

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

3. Цель освоение модуля: формирование профессиональных компетенции у слушателя, необходимых для освоения нового вида профессиональной деятельности.

4. Форма обучения: Очная: 16 часов.

5. 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.

6. Образовательные результаты:

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

7. 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.

8. 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						

9. Календарный учебный график

Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	Объем	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, зонты 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 алюминиевые 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-aising/>
- <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	2

теста	
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.