

Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение Псковской области  
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по  
\_\_\_\_\_ Л.Е. Васильева  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**Рабочая программа дисциплины  
Модуль 04**

**Презентация кондитерской и шоколадной продукции**

**По профессии 12901 «Кондитер»**

**Разработчик мастер  
производственного обучения  
Парфенова Т.А**

**П. Локня**

**2021г.**

## **Общая характеристика**

### **Модуль 04 Презентация кондитерской и шоколадной продукции**

предназначен для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего, в том числе не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья, по профессии 12901 «Кондитер».

Форма обучения: очная.

В процессе обучения предусмотрено использование электронного обучения и частичное использование дистанционных образовательных технологий в период освоения теоретического материала.

### **1. Планируемые результаты**

Изучение дисциплины готовит слушателей к освоению компетенций:

#### **К 2.3 Проводить презентацию кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера**

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить навыки: **подготовки и проведения презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера**

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить знания:

**.Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;**

В результате освоения дисциплины слушатель должен освоить умения:

**Выкладывать и подавать кондитерскую и шоколадную продукцию**



## 1. Тематика и содержание дисциплины

№ урока	Тип урока	Тема урока и краткое содержание материала	Кол-во часов	Литература и мто
<b>Введение</b>				
1	лекция	<b>Предмет, задачи презентации, эстетика и дизайн</b> Ключевые понятия, профессиональная значимость дисциплины, краткая история возникновения презентации и эстетики	2	Интернет ресурсы
2	лекция	<b>Роль цветовой гаммы в кондитерских изделиях</b> Цветовая гамма изделий, виды цветов, правильное сочетание цветов в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий	2	Интернет ресурсы
С. Р.		<b>Подготовить сообщение « Влияние цвета изделия на человека и его аппетит» 1ч</b>		
3		<b>Правила и техника подачи, презентация сладких блюд</b> Правила подачи холодных кондитерских блюд Правила подачи горячих кондитерских блюд Посуда для сладких блюд Презентация сладких блюд	2	Интернет ресурсы

	4 П.Р	<b>Отработка правил сервировки стола</b> Правильное расположение посуды на столе Украшение стола	2	
5	П.Р.	<b>Сравнительная характеристика различных видов посуды</b> Характеристика и назначение фарфоровой, фаянсовой , стеклянной , хрустальной посуды	2	Интернет ресурсы
6	П.Р	<b>Отработка правил профессионального украшения тарелок с десертом</b> Украшение шоколадом Украшение кремом Украшение ягодами , свежими листьями, цветами Роль сочетания цвета, совместимость сырья	2	Интернет ресурсы
7	П.Р.	<b>Отработка правил сворачивания салфеток для сервировки стола</b>	2	Интернет ресурсы
<b>С. Р</b>	<b>Подготовить реферат « Украшение из овощей и фруктов путем КАРВИНГА» 3ч</b>			
8	Лекция	<b>Рисование и лепка для украшения кондитерских изделий</b> Виды рисунка, материалы , инвентарь для рисования Основы лепки из мастики, соленого теста	2	Интернет ресурсы
9	П.Р.	<b>Отработка навыков лепки из соленого теста</b> (подготовка теста, правила окрашивания)	2	Интернет ресурсы
10	П.Р.	<b>Отработка навыков лепки из мастики</b> (подготовка мастики, правила окрашивания, лепка изделий с использованием трафарета -цветы, фрукты)	2	Мастика Инструмент для моделирования

				трафареты
11	П.Р.	<b>Отработка навыков лепки из мастики</b> (подготовка мастики, правила окрашивания, лепка изделий)	2	Мастика Инструмент для моделирования
С. Р.	<b>Подготовить творческую работу по теме «Сказочные герои из мастики» -4ч</b>			
12	П.Р.	<b>Отработка навыков изготовления украшений из шоколада</b> ( правила разогрева шоколада, использование корнетика, остывание шоколадных фигур)	2	Шоколад Бумага для корнетика холодильник
13	П.Р.	<b>Отработка навыков изготовления цветов из сахарной пасты</b> (подготовка сахарной пасты, изготовление цветов)	2	Сахарная паста

14	П.Р	<b>Отработка навыков по выкладке , рекламе и подаче кондитерской и шоколадной продукции</b>	2	Интернет ресурсы
С. Р.	<b>Повторение пройденного материала</b> <b>Подготовка к дифференцированному зачету 2ч</b>			
15	лекция	<b>Современный дизайн в кондитерском искусстве: стилистика оформления тортов и пирожных</b> (виды орнамента и трафарета, правила использования орнамента для украшения тортов и пирожных, новые актуальные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий)	1	Интернет ресурсы
		<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
		<b>Всего часов – 40</b> <b>В том числе П.Р-20</b> <b>Лекций 10</b> <b>С.Р.-10 часов</b>		

## **2. Информационно-методическое обеспечение**

1. Конспекты теоретических материалов
2. Методические рекомендации по выполнению практических заданий и самостоятельной работе
3. Литература по теме дисциплины

## **3. Литература**

И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»- Москва изд. Центр « Академия» 2018

Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014

Л.С Кузнецова « технология и организация производства кондитерских изделий» Москва изд. Центр « Академия» 2016

Н.Г. Бутейких « Технология приготовления мучных кондитерских изделий»-Москва издательский центр « академия» 2014



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575838

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023