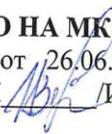


**Приложение 6.17 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**РАССМОТРЕНО НА МК:**  
Протокол № 7 от 26.06.2025 г.  
Председатель МК  /И.В.Жердева /

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор ГАПОУ СО  
"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"  
Ж.А.Бушель  
Приказ № 057/ОД 13.08.2025 г



**СОГЛАСОВАНО:**  
Зам. директора по УМР:  
 /И.Ю. Белова/  
"12" августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВЧ.01 ОФОРМЛЕНИЕ И ТЕХНИКА ДЕКОРИРОВАНИЯ СЛОЖНЫХ  
ДЕСЕРТОВ И ТОРТОВ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**  
очное отделение

г. Лесной  
2025 г.

### **Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:**

Рабочая программа учебной дисциплины «ВЧ.01. Оформление и техника декорирования сложных десертов и тортов» разработана на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. 03.07.2024) (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
- Примерной образовательной программы;
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП;
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина».

ОРГАНИЗАЦИЯ - ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

Разработчик: Макух Елена Викторовна, преподаватель.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВЧ.01 ОФОРМЛЕНИЕ И ТЕХНИКА ДЕКОРИРОВАНИЯ СЛОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ И ТОРТОВ

## 1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина «ВЧ.01. Оформление и техника декорирования сложных десертов и тортов» предназначена для реализации требований ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в ред. от 03.07.2024 г) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" и является частью образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм. Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке) по профессиям повар, кондитер.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «ВЧ.01 Оформление и техника декорирование сложных десертов и тортов», является вариативной частью ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК,ПК	умения	знания
ПК4.7 Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации десертов и тортов, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации десертов и тортов, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-свойства и особенности различных графических материалов; -приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен; -основы конструктивного построения в рисунке;
ПК 4.8 Использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты ОК01-07, ОК 09	- Использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты - применять свойства различных графических материалов в конкретных заданиях; -составлять из полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции; - передавать состояние и характер композиции при помощи цвета; -использовать насыщенность тона для передачи объема предметов и пространства; -использовать композиционные приемы для создания композиций;	- приемы составления уравновешенной композиции; -пластические и выразительные особенности скульптурных материалов; -свойства пластических материалов; -последовательность литья и лепки открытых и закрытых пустотелых форм; - основы цветоведения и колористики; - о значении полученных умений и навыков в практической деятельности.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные способы и приемы лепки;</li> <li>-создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;</li> <li>- применять полученные знания в практической деятельности.</li> </ul>	
--	--	--

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	145
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	139
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	-
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)практическая работа</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Техника изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	Уровень усвоения		
	<b>Практические занятия №1.</b>			ПК4.7 ПК 4.8 ОК 01 - ОК 07,09
	<b>Урок 1-1-12</b> Приготовление крема для прослойки и покрытия сложных десертов и тортов; <b>Урок 1-13-24</b> оформление и декорирование тортов и сложных десертов в технике кремовой флористики; приготовление рисовальной массы; <b>Урок 1-25-36</b> оформление и декорирование тортов и сложных десертов, презентация готового изделия.	3	36	
	Самостоятельная работа			
	- Самостоятельная отработка практического навыка работы с кремовой флористикой. - Самостоятельная отработка практического навыка работы с массой для рисования.			
	<b>Практическое занятие №2.</b>			ПК4.7 ПК 4.8 ОК 01 - ОК 07,09
	<b>Урок 1-37-46</b> Приготовление мастики, марципана; <b>Урок 1-47-56</b>	3	31	

	<p>моделирование и проектирование элементов (фрукты, овощи, цветы, и т.д.) для оформления десертов и тортов;  <b>Урок 1-57-67</b>  оформление и декорирование тортов и сложных десертов, презентация готового изделия.</p>			
	<p>Самостоятельная работа</p>			
	<p>- Самостоятельная отработка практического навыка моделирования и проектирования элементов (фрукты, овощи, цветы, и т.д.) для оформления десертов и тортов;  -</p>			
	<p><b>Практическое занятие №3</b></p>			
	<p><b>Урок 1-68-76</b>  Приготовление ганаша для прослойки и покрытия тортов и десертов;  <b>Урок 1-77-85</b>  Приготовление велюра для покрытия тортов (работа с краскопультом и ручной способ)  темперирование шоколада и изготовление полых и пустотелых фигур;  <b>Урок 1-86-94</b>  приготовление пластичного шоколада и лепка композиций для оформления тортов и десертов;  <b>Урок 1-95-103</b>  оформление и декорирование тортов и сложных десертов, презентация готового изделия.</p>	<p>3</p>	<p>36</p>	<p>ПК4.7  ПК 4.8  ОК 01 - ОК 07,09</p>
	<p>Самостоятельная работа</p>			
	<p>- Самостоятельная отработка практического навыка в приготовление велюра для покрытия тортов (ручной способ).  - Самостоятельная отработка практического навыка по темперированию шоколада и изготовление полых и пустотелых фигур.  - Самостоятельная отработка практического навыка в приготовлении пластичного шоколада и лепке композиций.</p>			
	<p><b>Практическое занятие №4</b></p>			

<p><b>Урок 1-104-115</b> Приготовление мягкой карамели для прослойки десертов и тортов;</p> <p><b>Урок 1-116-127</b> Приготовление карамели для создания декора (использование силиконовых молдов, лепка, выдувание);</p> <p><b>Урок 1-128-139</b> Оформление и декорирование тортов и сложных десертов, презентация готового изделия.</p>	3	36	ПК4.7 ПК 4.8 ОК 01 - ОК 07,09
Самостоятельная работа			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельная отработка практического навыка в приготовлении мягкой карамели для прослойки десертов и тортов.</li> <li>- Самостоятельная отработка практического навыка в приготовлении карамели для создания декора (использование силиконовых молдов, лепка, выдувание).</li> </ul>			
<b>Промежуточная аттестация Экзамен /практическая работа)</b>		6	
<b>Всего:</b>		<b>145</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины проводится в учебном кабинете технологии кулинарного производства; мастерская кондитерское дело.

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

##### Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,

##### Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской

по количеству обучающихся:

- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО "ПТ им. О.В.Терёшкина" имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Технология кондитерских изделий / Рензяева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С. – Санкт-Петербург: Лань, 2026.
- 2.. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / Скобельская З. Г. - Санкт-Петербург: Лань, 2025

#### Интернет ресурсы:

1. [vk.com>topic-198455091\\_46548853...](https://vk.com>topic-198455091_46548853...)
2. <https://palettedessert.ru/blog>
3. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45&page=2>
4. <https://food.ru/recipes/deserty>
5. <https://eda.ru/recepty/torty>
6. <https://dvemorkovki.ru/articles/?ysclid=mic4xn6j53806240704>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

ПК, ОК	Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
ПК4.7 ПК 4.8 ОК.01- ОК.07,09	- Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации десертов и тортов, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты. -составлять из	- Осуществляет творческое оформление и подготовку к реализации десертов и тортов, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Использует в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты. -составляет из полученных красочных элементов контрастные	<b>Текущий контроль при проверке:</b> – Письменного/устного ответа оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы  <b>Промежуточная аттестация</b> <b>Экзамен (практическая работа)</b>

	<p>полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции;</p> <p>- передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;</p> <p>-использовать насыщенность тона для передачи объема предметов и пространства;</p> <p>-использовать композиционные приемы для создания композиций;</p> <p>- использовать различные способы и приемы лепки;</p> <p>-создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;</p> <p>- применять полученные знания в практической деятельности.</p>	<p>цветовые композиции;</p> <p>- передает состояние и характер композиции при помощи цвета;</p> <p>-использует насыщенность тона для передачи объема предметов и пространства;</p> <p>-использует композиционные приемы для создания композиций;</p> <p>- использует различные способы и приемы лепки;</p> <p>-создает пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;</p> <p>- применяет полученные знания в практической деятельности.</p>	
<p>ПК4.7 ПК 4.8 ПК4.9 ОК.01-07,ОК.09</p>	<p>-приемы смешивания красителей для получения определенных тоновых и цветовых пятен;</p> <p>- приемы составления уравновешенной композиции;</p> <p>-пластические и выразительные особенности скульптурных материалов;</p> <p>-последовательность литья и лепки открытых и закрытых пустотелых форм;</p> <p>- основы цветоведения и колористики;</p>	<p>-Использует приемы смешивания красителей для получения определенных тоновых и цветовых пятен;</p> <p>- Применяет приемы составления уравновешенной композиции;</p> <p>-Применяет последовательность в литье и лепке открытых и закрытых пустотелых форм;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>– защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>– оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экзамен /практическая работа)</p>

	- о значении полученных умений и навыков в практической деятельности		
--	--	--	--

**Используется традиционная пятибалльная оценка знаний в процессе изучения учебной дисциплины.**

#### **Критерии оценки устного ответа на экзамене**

**«5» (отлично):** студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

**«4» (хорошо):** студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

**«3» (удовлетворительно):** студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает недостаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

**«2» (неудовлетворительно):** студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

#### **Критерии оценки практических (лабораторных) работ**

**«5» (отлично):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

**«4» (хорошо):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«3» (удовлетворительно):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«2» (не зачтено):** студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы

