

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области  
Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Гатчинский государственный университет»

Утверждаю  
Проректор по образовательной  
деятельности и цифровой  
трансформации  
Е.В. Карпичев  
«26» декабря 2024 г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.12 Оформление и подача сложных мучных десертов

По специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения – очная

Гатчина, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный университет»

Разработчики: Шишелова С.С. преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол № 12 от 24 декабря 2024г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины.....	4
3. Структура и содержание учебной дисциплины.....	7
4. Условия реализации учебной дисциплины.....	10
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	12

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ ДЕСЕРТОВ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.12 Оформление и подача сложных мучных десертов Эстетика и дизайн в оформлении продукции общественного питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Дисциплина ОП.12 Оформление и подача сложных мучных десертов входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы и является общепрофессиональной дисциплиной.

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы учебной дисциплины 26 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 24 часа

### **Срок реализации рабочей программы:**

Срок освоения рабочей программы с 01.09.2027 г.

## **2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ ДЕСЕРТОВ**

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.12 Оформление и подача сложных мучных десертов является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, знаниями и умениями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 5.3 ПК 5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>– Пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>– Пользоваться инструментами для карвинга;</li> <li>– Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;</li> <li>– Разрабатывать новые виды оформления;</li> <li>– Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>– Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Основные приемы изготовления украшений;</li> <li>– Простейшие примеры декоративной вырезки;</li> <li>– Основы карвинга;</li> <li>– Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>– Характеристики основных продуктов и дополнительных</li> </ul>

	оформления кондитерских изделий; <ul style="list-style-type: none"> <li>– Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>– Проявлять свою творческую индивидуальность;</li> </ul>	ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; <ul style="list-style-type: none"> <li>– Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li> </ul>
--	--	---

В рамках изучения программы формируются личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных	<b>ЛР 9</b>
или стремительно меняющихся ситуациях.	
Забывающий о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>

**3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.12 ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ ДЕСЕРТОВ**

**3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	26
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	2
в т.ч.:	
лекции	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа	2
консультации	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
<b>Тема 1.1.</b> Оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	Техника и варианты оформления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	4	ПК 5.3 ПК 5.5
	2	Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	4	ПК 5.3. ПК 5.5
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	ПК 5.3 ПК 5.5
	№1.	Оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	4	
<b>Тема 1.2.</b> Оформление и подготовка к реализации пирожных	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	Техника и варианты оформления пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в оформлении праздничных тортов.	3	ПК 5.3 ПК 5.5
	2	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2	ПК 5.3 ПК 5.5



и тортов сложного ассортимента	3.	Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	ПК 5.3 ПК 5.5
	<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>	ПК 5.3 ПК 5.5
	№ 2.	Оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	1	
	№ 3	Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.	2	ПК 5.3 ПК 5.5
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b> 1. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой 3. Подготовка компьютерных презентаций			2	
<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>			<b>1</b>	
<b>Всего</b>			<b>26</b>	

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ ДЕСЕРТОВ**

### **4.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет (Аудитория №52) оснащенный в соответствии с п. 6.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащение: Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов, мультимедийный комплекс.

Лаборатория учебная кухня ресторана.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), холодильный шкаф, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При реализации рабочей программы выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и /или электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **4.2.1. Основные печатные издания**

1. Шумилкина, М.Н. Кондитер : учеб.пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - Ростов н/Д : Феникс, 2022. - 316 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2024. — 215 с. — ISBN 978-5-406-13328-6. — URL: <https://book.ru/book/954423>
3. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>
4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод.пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).
5. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
6. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>
7. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. —

Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL:

<https://book.ru/book/952723>

8. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. -10-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

#### **4.2.2. Основные электронные издания**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### **4.2.3. Дополнительные источники**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>– Пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>– Разрабатывать новые виды оформления;</li> <li>– Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>– Пользоваться инструментами для карвинга;</li> <li>– Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.</li> </ul>	ПК 5.3 ПК 5.5	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>– Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>– Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>		Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> </ul>	ПК 5.3 ПК 5.5	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных

– Основные приемы изготовления украшений.		индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Простейшие примеры декоративной вырезки;</li> <li>– Основы карвинга;</li> <li>– Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>– Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	ПК 5.3 ПК 5.5	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li> </ul>	ПК 5.3 ПК 5.5	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы