Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 9
от «12» мая 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____И.А. Подорога

Приказ №132
от «12» мая 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E3A8BE60D9B81955FA16793A26AFDA2D
Владелец: Подорога Ирина Анатольевна
Действителен: с 20.01.2026 до 15.04.2027

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ «МАСТЕР АРТ-ДЕКОРА»

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения – 1 год

36 часов

г. Ставрополь, 2026 г.

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной направленности «Мастер Арт-Декора» рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического объединения педагогических работников сферы общественного питания.

Протокол №5 от «22» апреля 2026 г.

Председатель УМО _____ Ф.А. Джумакаева

Разработчик ДОП _____ Е.Н. Красноухова

_____ И.Т. Жильникова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт дополнительной образовательной общеразвивающей программы
1.1. Пояснительная записка
1.2. Цели и задачи программы
1.3. Планируемые результаты
2. Структура и содержание программы
2.1. Объём программы и виды учебной работы
2.2. Тематический план дополнительной программы «Мастер Арт-Декора»
3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы
3.1. Требования к материально-техническому оснащению программы
3.2. Информационное обеспечение обучения
4. Контроль и оценка результатов освоения программы

1. Паспорт дополнительной образовательной общеразвивающей программы

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Мастер Арт-Декора» является современной, актуальной, востребованной.

«Мастер Арт-Декора» самое современное направление креативных индустрий пищевой отрасли. Сегодня сфера пищевого арт дизайна активно развивается, и в ней всегда найдется место фантазии и креативности.

Для каждого времени характерны определенные тенденции креативных технологий индустрии питания и успешные мастера в сфере пищевого арт дизайна всегда в курсе тенденций оформления, дизайна и презентации пищевой продукции. Данная программа создает для учащихся перспективу их творческого роста, личностного развития и приобретения бытовых навыков и возможного будущего профессионального самоопределения. Программа погружает учащихся в многогранный мир сладкого ремесла, знакомя их с большим количеством различных видов изделий, сочетаний вкусов, дизайнов и известными мастерами всего мира.

Форма обучения – очная.

Данная дополнительная общеразвивающая программа рекомендуется, в первую очередь, для изучения студентам, обучающимся по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 43.01.09 «Повар, кондитер».

Дополнительная общеразвивающая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.1. Цели и задачи программы

Цель программы – формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области кондитерского искусства.

Задачи программы

Обучающие:

- познакомить обучающихся с историей появления и развития кондитерского ремесла;
- познакомить с классификацией кондитерских изделий современного мира;
- научить различать материалы, правильно подбирать инструменты и обращаться с ними;
- научить правильному подбору продуктов и ингредиентов, их сочетанию, правилам хранения;
- обучить различным техникам приготовления кондитерских изделий.

Развивающие:

- развить творческий потенциал каждого учащегося; креативное мышление, способность прогнозировать результат, создать образ и реализовать его;
- развить образное и пространственное мышление, память, воображение, внимание;
- развивать умение сочетать вкусы;
- развивать мелкую моторику, метрику, аккуратность, сдержанность, терпение;
- формировать экологическую культуру обучающихся.

Воспитательные:
- воспитать ценность собственного и чужого ручного труда;
- сформировать потребность в постоянном саморазвитии;
- воспитание чувства коллективизма, взаимной поддержки и уважения по отношению к окружающим;
- способствовать развитию внутренней свободы ребенка, способности к объективной самооценке, чувства собственного достоинства, самоуважения;
- способствовать приобретению умения преодолевать трудности, достигать целей.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен иметь представление:
− о направлениях в области эстетики;
− о категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кондитерской продукции;
− об элементах, формирующих эстетические свойства кондитерской продукции;
− об актуальных направлениях в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Планируемые результаты

В результате освоения дополнительной общеобразовательной программы обучающийся должен:

уметь:
- готовить различные виды зефирной массы;
- работать по технологическим картам;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских изделий;
- работать с различными видами декора;
- оформлять кондитерские изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;
- соблюдать при приготовлении кондитерской продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской продукции;
- кратко излагать концепции, которые повлияли на выбор и оформление кондитерской продукции.

знать:
- основы санитарии и гигиены. Правила личной гигиены кондитера, санитарно-гигиенические нормы при работе с продуктами, профилактика рисков и соблюдение регламентов;
- безопасность труда. Правила работы с оборудованием, инвентарём и инструментами (механическим, тепловым), меры пожарной и электрической безопасности;
- сырьё и материалы. Виды кондитерского сырья, его товароведческая

характеристика. Знание вкусовых и ароматических добавок, разрыхлителей, красителей и других компонентов, их свойств и сфер применения;
- технологии и рецептуры. Принципы подбора ингредиентов и их сочетаний для достижения нужного результата, в том числе в арт-декоре. Понимание технологических карт и сборников рецептур;
- качество и контроль. Методы органолептической оценки (по виду, запаху, вкусу), признаки доброкачественности продуктов. Условия и сроки хранения сырья и готовых изделий, правила транспортировки;
- декор и его виды. Техники работы с разными материалами для создания элементов арт-декора: лепка, литьё, окрашивание, использование молдов;
- эстетика и презентация. Принципы гармоничного оформления кондитерских изделий, законы композиции, правила сочетания цветов, текстур и форм. Как адаптировать подачу под разные форматы (праздничный стол, десертное меню);
- оборудование и инвентарь. Назначение и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов. Правила ухода за ними;
- современные тенденции. Базовые представления о трендах в кондитерском искусстве и арт-декоре (например, минимализм, тематические коллекции, использование съедобных фотографий).

владеть:

- в совершенстве владеть приёмами ручной работы с различными видами сырья.

2 Структура и содержание программы

2.1 Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практическое обучение	28
Форма итогового контроля	*зачёт*

1.2. Тематический план дополнительной программы «Мастер Арт-декора»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Кол-во часов
Раздел 1 Общетеоретические основы курса		**8**
Тема 1. Введение	Инструменты и оборудование, необходимые в работе. Рекомендации по выбору оборудования Техника безопасности по работе с оборудованием и инструментами. Насадки. Кондитерские мешки. Заготовки и выбор пюре из фруктов и ягод для зефира. Силиконовые молды.	**6**
Тема 2 Основные элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции	Форма, размер, цвет, композиция Колористика. Работа с цветовым кругом, подбор оттенков, создание натуральных цветовых переходов.	**2**
Раздел 2 Технология приготовления зефира		**28**
Тема 3 Организация процесса приготовления зефира. Основы работы с зефирной массой	Последовательность работы и организация процесса приготовления зефира. Рецепт основной зефирной массы для приготовления любых вкусов. Основы работы с зефирной массой. Способы сохранения и оптимизации. Зефир из повидла и варенья.	**6**
Тема 4 Приготовление подбукетницы	Сборка каркаса для букета. Общая характеристика материалов, необходимых для каркаса букета. Сборка крепкого каркаса для букета, виды, диаметр. Площадка для корзины. Подготовка подложки. Сборка каркаса. Оформление подложки.	**6**
Тема 5 Изготовление зефирных цветов. Зефирные розы, гортензии, пионы	Отработка техники розы. Отработка техники гортензии. Отработка техники пионов. Техника отсадки цветов. Характеристика необходимых материалов. Подготовка рабочего места.	**6**
Тема 6 Цветы из зефира в молдах	Подготовка молда. Заливка и работа с массой. Извлечение цветка. Правила ухода за молдом.	**6**
Тема 7 Создание композиции из зефирных цветов	Сборка цветочной композиции роз и гортензий в букете, шляпной коробке.	**4**
	Всего:	**36**

2. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

2.1. Требования к материально-техническомуобеспечению программы

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и мастерской «Кондитерское дело».

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения муляжей, инвентаря, раздаточного дидактического материала;
- мультимедиа-проектор, компьютер, с лицензионным ПО (OS Windows, MS Office);
- доска учебная.

Оборудование мастерской «Кондитерское дело»:

- столы для презентации готовых кондитерских изделий;
- весы настольные электронные;
- конвекционные печи;
- микроволновые печи;
- плиты индукционные;
- шкафы холодильные;
- шкафы шоковой заморозки;
- планетарные миксеры;
- миксеры погружные;
- термометры инфракрасные;
- производственные столы с моечной ванной;
- производственные столы;
- доски мраморные;
- стеллажи передвижные;
- посуда и кухонный инвентарь

2.2.Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Т.И. Шестокова «Кондитер - профессионал»: учебное пособие - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2004г.
2. М.Н. Шумилкина М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.
3. ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия – М.: Стандартинформ, 2015, – 11 с.
4. Лилия Завадская «Зефир и воздушные сладости», серия Кулинария. Домашний кондитер, 2021г.

Дополнительные источники:

1. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2001. – 272 с.

2. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2007. – 256 с.
3. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2007. – 512 с.

Интернет-ресурсы:

- http://www.labirint.ru/books/138057/?utm_content=topadvert_2_block-name_h-list_click-id_2_pin_1270520845240834908
- http://www.727373-info.ru/archive/interesting/201507203322.html
- http://eda.ru/recepty/torty
- http://www.povarenok.ru/recipes/tag/546/
- http://vsedeserti.ru/category/ukrashenie-desertov/
- http://www.choco-love.ru/vsyo-o-shokolade
- https://mybook.ru/author/olga-vladimirovna-shamkut/professiya-konditer-uchebnoe-posobie/read/

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Должны знать:

- способы приготовления зефирной массы
- технику отсадки цветов;
- основные правила работы с молдом;
- необходимую последовательность в работе с зефирной массой;
- правила подбора колористики цвета пищевых красителей;
- правила составления сюжетной композиции.

Должны уметь:

- формировать объемную композицию на примере букета зефирных цветов;
- хранить и транспортировать объемные композиции зефирных цветов

Текущий контроль:

оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на практических занятиях и при защите отчетов по практическим занятиям

Зачет обучаемому по результатам освоения программы «Мастер Арт-декора» выставляется по совокупности оценок текущего контроля, полученных в ходе проведения практических занятий.