



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Заместник-министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

№ РД 09-..... 20.... г.

На основание чл. 13д, ал. 2, т. 1 от Закона за професионалното образование и обучение, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс, във връзка с осигуряването на обучението по учебен предмет и Заповед № РД 09-3893/15.08.2022 г. на министъра на образованието и науката

УТВЪРЖДАВАМ

учебна програма за отраслова/специфична професионална подготовка по учебния предмет дизайн на сладкарски изделия – учебна практика, за професионалното направление код 541 „Хранителни технологии“, професия код 541030 „Хлебар-сладкар“, специалност код 5410303 „Декорация на сладкарски изделия“ съгласно приложението.

X

МАРИЯ ГАЙДАРОВА
Зам.-министър на образованието и науката

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А
ЗА ОТРАСЛОВА/СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА
ПО
УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ
дизайн на сладкарски изделия
УЧЕБНА ПРАКТИКА

Утвърдена със Заповед № РД 09-.....20..... г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:
Код 541 „ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ“

ПРОФЕСИЯ:
Код 541030 „ХЛЕБАР -СЛАДКАР“

СПЕЦИАЛНОСТ:
Код 5410303 „ДЕКОРАЦИЯ НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ“

София, 2022 година

I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Учебната програма по учебния предмет дизайн на сладкарски изделия - практика е предназначена за професията код 541030 Хлебар-сладкар, специалност код 5410303 “Декорация на сладкарски изделия” от професионално направление код 541 „Хранителни технологии“ от списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от ЗПОО и е съобразена с ДОС.

Съдържанието на учебния предмет предоставя възможности за придобиване на знания, умения и компетентности при изготвяне на дизайнерски сладкарски изделия в съответствие със съвременните изисквания и технологии.

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с изучавани от учениците общообразователни предмети — изобразително изкуство, информационни технологии и др., и с предметите от задължителната професионална подготовка – обща професионална подготовка; отраслова професионална подготовка; специфична професионална подготовка.

Учебната програма включва часове за придобиване на практически умения и упражнения. Разпределението на учебните часове по теми се осъществява от учителя в началото на всяка учебна година.

Обучението се организира и провежда в специализирани учебни работилници, оборудвани с подходящо осветление, дидактически материали и учебно-технически средства.

II. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО ПО УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

Основна цел на обучението по специалността е формирането на задълбочени знания, професионални умения и подходящи личностни качества, гарантиращи ефективно упражняване на професията и успешна реализация на трудовия пазар.

Подцели на обучението:

- Придобиване на практически умения за художествено-естетическо оформяне на сладкарски изделия;
- Мотивиране за творческо мислене, професионално усъвършенстване и кариерно развитие;
- Работа в екип и осъществяване на ефективна комуникация с колеги, и с прекия ръководител, солидарно споделяне на отговорностите с останалите членове на екипа.
-

III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Общият брой часове по учебния предмет дизайн на сладкарски изделия –учебна практика, е определен в типовите учебни планове за съответната специалност в специфичната професионална подготовка.

Учебното съдържание е структурирано както следва: за XI клас- четирири раздела, за XII клас - четиринадесет раздела. За всеки раздел са записани препоръчителен брой учебни часове и теми. Учебните часове се разпределят по раздели и теми в началото на всяка учебна година от учителя, в зависимост от възможностите и интересите на учениците, методите на обучение и планираната в училищния учебен план разширена професионална подготовка.

№	Наименование на разделите и темите	Препоръчителен брой учебни часове
	XI клас	
I.	Рисуване с хранителни бои и шоколадови глазури	26
1.	Оцветяване в различни нюанси на захарни теста	
2.	Изработване на шаблон и работа с него	
3.	Рисуване върху захарна маса с хранителни бои- възможности на облата и плоската четка, полагане на локален тон, изграждане на формите със светлосянка	
4.	Техники за рисуване със „суха четка“ /с дъстове/ и „мокро в мокро“, с аерограф	
5.	Техники за рисуване на фигури със шаблон и шоколадови глазури	
6.	Техники за изписване на букви и цифри с корнет и темперирани шоколад	
7.	Изработване на орнаменти от шоколад	
II.	Моделиране на форми със захарни теста	26
1.	Моделиране на растителни форми с прилагане на различни техники	
2.	Моделиране на животински форми и насекоми с прилагане на различни техники	
3.	Моделиране на човешки фигури с прилагане на различни техники	
III.	Моделиране на форми със шоколад	10
1.	Моделиране на форми с пластичен шоколад	
2.	Моделиране на фигури посредством поликарбонатни, силиконови и други форми	
3.	Изработване на кухи фигури посредством поликарбонатни форми	
IV.	Карвинг	8
1.	Изисквания и техники за работа с инструменти за карвинг- ножове, длета и др.	
2.	Карвинг на плодове според сезона	
	Резерв	2
	ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ:	72

№	Наименование на разделите и темите	Препоръчителен брой учебни часове
	ХІІ клас	
I.	Дизайн на сладкарски изделия от обикновено пандишпаново тесто и декоративни основи от него	21
1.	Руло - декорация със захарна маса и флорални елементи, техники за декорация върху сухи смеси.	
2.	Руло - декорация със захарна маса и животински фигури	
3.	Петифури – декорации със шоколад и захарна маса	
II.	Декорация на сладкарски изделия от индианови основи	14
1.	Пасти - декорации със шоколадова глазура и захарна маса	
2.	Торта - декорации със захарна маса и пластичен шоколад	
III.	Дизайн на сладкарски изделия от бишкотени основи	7
1.	Торта или други изделия от бишкотено тесто - декорации с плодове чрез карвинг техники	
IV.	Дизайн на сладкарски изделия с основи от многолистно тесто	7
1.	Бушети - декорации с плодове	
V.	Дизайн на сладкарски изделия от бъркано- маслено тесто.	7
1.	Кекс - декорации със шоколадови отливки, изработени посредством поликарбонатни форми	
2.	Мъфини и къпкейкове- декорации с шоколадова глазура и със захарна маса в различни техники- апликации на елементи, изработени чрез кутери, молдове вейнъри, шаблони	
VI.	Дизайн на сладкарски изделия от ронливо-маслено и линцер теста	7
1.	Сладки от ронливо маслено тесто- декорации със шоколадова глазура и захарна маса	
2.	Бисквити от линцер тесто- декорации със шоколадова глазура (рисуване на орнаменти) и захарна маса	
VII.	Дизайн на сладкарски изделия от белтъчни основи	7
1.	Мини торти от белтъчна основа- декорации с плодове, карамелени елементи	
2.	Пасти - декорации с елементи от белтъчна глазура	
VIII.	Дизайн на сладкарски изделия с основи от парени теста	7
1.	Еклорова торта – с различни форми и размери, с декорации от карамел	
IX.	Дизайн на изделия от медено тесто	14
1.	Бисквити – различни форми, декорации и техники със шоколад, облицовани със захарна маса, рисувани, апликирани	

№	Наименование на разделите и темите	Препоръчителен брой учебни часове
X.	Декорация на сладкарски изделия с кремове, топинги, глазури и фондан	35
1.	Пасти-техники за изработване на декорации от карамел (карамелени орнаменти, решетки и др.), техники за глазиране	
2.	Рула- техники за декорации със шоколад (изработване на шоколадови пластини, спирали, капчици и орнаменти, рисуване с корнет), техника за облицоване със захарна маса и глазури	
3.	Торти- техники за изработване на фигурки, изписване в определен стил на шрифт и цифри върху захарна маса	
XI.	Декориране и моделиране на сладкарски изделия-традиционни, мини и 3 торти с иновативни технологии в дизайна и такива, свързани с опазване на околната среда, минимизиране на съставки с изкуствен произход и безотпадни технологии	42
1.	Торти – моделиране на триизмерни торти,облицовани със захарна маса;техники за рисуване върху захарна маса с хранителни бои, използване на дъстовете и смесени техники	
XII.	Декорация на пасти и петифури	14
1.	Петифури – изработване на петифури с различни форми , глазиране, декорации с плодове с карвинг техника,облицоване със захарна маса или пластичен шоколад	
2.	Пасти - декорации по зададени теми със захарна маса	
XIII.	Декорация на сладкарски изделия от комбинирани основи	14
1.	Торти - декорации със захарна маса (изработване на плодчета), шоколадови пластини и глазури, използване на поръски	
XIV.	Декорация на сухи сладкарски изделия-пити, пайове, тарталети	14
1.	Ябълков пай и тарталети - декорация с плодове оформени с карвинг техника	
	Резерв	7
	ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ:	203

IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ УЧЕНОТО – ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И КОМПЕТЕНТНОСТИ

В резултат от обучението ученикът трябва да притежава следните знания, умения и компетентности:

- знания да:
 - описва новите тенденции, технологии и инструменти за декориране и дизайн на сладкарски изделия
 - описва основните техники и методи на работа при декориране на сладкарски изделия

- назовава специфичните особености на продуктите за декорация
 - описва основните правила при композиране на декоративните елементи
 - дефинира принципите на перспективата и пространствения баланс при изграждане на проект за украса
 - познава принципите за хармонично съчетаване на цветовете
 - изброява начини за комбиниране на различни декоративни елементи на украсата
 - познава качествата на различните пластични маси
 - описва възможностите на пластичните маси за изработката на украси
 - познава специализирани инструменти и пособия за моделиране на декоративни елементи
 - описва различни техники за изработка на декоративни елементи и орнаменти
 - дефинира начини за моделиране на релефни или триизмерни фигури за украса
 - дефинира начини за изработване на шаблон за елемент на украса
 - познава материалите за изработване на шаблон
 - описва начина за оформяне скица на модела за украса
 - познава различни видове шаблони и щампи за изработване на елементи за художествена украса
 - обяснява основните техники за работа с шаблон
 - описва техниката за работа с шаблон и аерограф
 - познава принципа на работа с матрица
 - дефинира спецификата на продуктите, използвани при работа с матрица (структура, пластичност, твърдост)
 - описва начините за подбор на продуктите
 - познава последователността на операциите при работа с матрица
 - познава основните техники и начини за оформяне външния вид на изделието
 - дефинира изисквания за естетически подбор на отделни художествени елементи за украса
 - описва възможните композиционни и тематични решения според зададената тема
 - обяснява устройството и принципа на работа на съоръжението за фотодекорация на сладкарски изделия
 - познава специализиран софтуер за фотодекорация
- умения да :
- съобразява идеята за украса с повода, за който ще се изработва изделието, и с желанието на клиента
 - прилага различни техники за изработване на идейния проект
 - предлага композиционни и тематични решения според зададената тема
 - извършва подбор на продуктите за декорация

- спазва принципите на перспективата и пространствения баланс при изграждане на проекта
- подбира подходящи цветове за различните елементи на украсата, съобразявайки ги по гама, колорит, тон, нюанс и др.
- изработва скица на композицията или триизмерен макет в определен мащаб
- спазва принципите за хармонично съчетаване на декоративните елементи на украсата
- комбинира полуфабрикати за изработка на декоративни елементи
- използва инструменти и пособия при моделиране на декоративни елементи
- прилага различни техники за моделиране на декоративни елементи и орнаменти
- моделира ръчно релефни или триизмерни елементи на фигури за украса
- избира различни елементи
- оформя декоративни фигури за украса
- спазва добрите производствени практики и добрите хигиенни практики
- подбира материал за изработка на шаблон
- рисува скица на модела върху материала
- изрязва необходимите елементи
- позиционира шаблона на подходящо място от повърхността на изделието или моделиращата маса
- очертава контурите и оцветява вътрешните пространства на елементите за украса
- подбира готови шаблони и щампи според поставената тема
- прилага различни техники при декориране на изделието чрез шаблон
- подготвя матрицата за работа
- поставя в матрицата дозираното количество материал
- формова изделието
- оформя изделието, като отстранява излишното количество и заглажда повърхността
- изважда формованото изделие
- почиства матрицата за следващо формоване
- създава декоративни композиции от геометрични форми и фигури на растения, животни и човека
- подбира художествените елементи според поставената тема
- работи със софтуерна програма за изработване на снимки чрез фотодекорация
- създава надписи
- лакира и глазира повърхности
- грилира повърхности и елементи
- аранжира крайния вид на изделието

- използва инструменти и пособия
- компетентности за:
- самостоятелно изработване на идеен проект на сладкарско изделие според желанията на клиентите и/или насоките на прекия ръководител и като съобразява повода, за насоките на прекия ръководител и като съобразява повода, за който ще се изработва изделието
- самостоятелно изработване на качествени елементи за художествена украса чрез рисуване и ръчно моделиране, спазвайки добрите производствени и хигиенни практики
- самостоятелно изработване на шаблон и елементи за художествена украса чрез него при спазване на технологичните изисквания
- самостоятелно изработване на елементи за художествена украса чрез матрица
- самостоятелно изработване на декорации от органични суровини посредством карвинг
- самостоятелно оформяне на външния вид на изделието според изискванията на клиента и съгласно инструкциите на прекия ръководител, като проявява прецизност, точност и креативност

V. АВТОР

Росица Йорданова Рачева – Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии, гр. София

Съгласувано с: