

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 30.2  
к ООП ППКРС по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.18 КРИО-КОНДИТЕР*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюст России от 22 декабря 2016 г. № 44898), с учетом требований «Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н и спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.18 Крио-кондитер является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1, 4.2, 4.3  ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>– производить ледяные десерты в соответствии с инструкциями, рецептами и спецификациями блюд (WSSS Кондитерское дело);</li><li>– Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (ПС)</li><li>– выстраивать методы, которые выполнимы для доступного оборудования (WSSS Кондитерское дело)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– широкий спектр классических и современных замороженных десертов, включая методы производства, ингредиенты (WSSS Кондитерское дело);</li><li>– ассортимент ингредиентов, используемых для производства замороженных десертов, сезонов хранения, наличия и затрат (WSSS Кондитерское дело);</li><li>– как замороженные десерты могут быть представлены и поданы в пределах условий и случаев, чтобы отражать традиционные/классические и современные тенденции (WSSS Кондитерское дело);</li><li>– аллергические и диетические ограничения (WSSS Кондитерское дело)</li></ul>

1.3. Изучение учебной дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и 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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

#### 1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.18 Крио-кондитер	Учебная дисциплина ОП.18 Крио-кондитер введена в учебный план в соответствии с требованиями «Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н и спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS)	36	14	22

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет, 8 семестр)	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Крио-кондитер

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания			
Тема 1.1 Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Содержание учебного материала Требования охраны труда и пожарной безопасности на предприятия. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
Тема 1.2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря. Инструменты и весоизмерительные приборы, посуда. Правила ухода за оборудованием и инвентарем. Особенности правил безопасности при использовании сосудов <u>Дьюара</u>		
	Практические занятия Практическое занятие № 1 Изучение различных видов фризеров для изготовления мороженого и сорбетов	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
Раздел 2 Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов, напитков сложного приготовления			
Тема 2.1 Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов, напитков	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Ассортимент холодных десертов (мороженое, сорбеты, замороженные фрукты и др.). Ассортимент холодных напитков. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов и напитков.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 2 Приготовление мороженого	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Практическое занятие № 3 Приготовление сорбетов	4	
	Практическое занятие № 4 Приготовление желе.	2	

	Практическое занятие № 5 Приготовление замороженных десертов	4	
	Практическое занятие № 6 Приготовление холодных коктейлей	2	
Тема 2.2 Нормы расхода, способы сокращения потерь	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Нормы расхода, способы сокращения потерь. Сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 7 Изучение нормативной документации. Решение задач.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
Тема 2.3 Правила и способы сервировки стола	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Правила и способы сервировки стола. Презентация холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с элементами шоу (просмотр видеофрагментов)		
Промежуточная аттестация		2	
Всего		36	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Мастерская «Кондитерское дело», оснащенная оборудованием:

стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, Плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, Миксер погружной стационарный, Ванна для темперирования шоколада, Доска мраморная, Шкаф шоковой заморозки, Стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, Вытяжки и нержавейки, Лампа для карамели, Фрезер для мороженого.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. ECSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. ECSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800\*800\*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000\*500 мм (Гранит)).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1 Печатные издания:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: П801 в 2 ч. – Ч. 1: учебное пособие для студ. учреждений СПО / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др. [Электронный ресурс] – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 203 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: П801 в 2 ч. – Ч. 2: учебное пособие для студ. учреждений СПО / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко [Электронный ресурс] – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
3. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений СПО / Н.М. Ларионова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 208 с. [Электронная версия издания]
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Приготовление десерта с помощью жидкого азота [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=iuWMqAAnybY> (дата обращения 01.10.2019)
2. Готовим необычные блюда с помощью жидкого азота (репортаж) [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=fryNkewiMss> (дата обращения 01.10.2019)
3. Готовим мороженое с помощью жидкого азота [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=FwMoHVzJEFY> (дата обращения 01.10.2019)
4. Десерт на жидком азоте дыхание дракона [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=AoyPLTOiwJc> (дата обращения 01.10.2019)
5. 10 холодных десертов, лакомство для всей семьи в разгар жаркого лета [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://apтека24chasa.ru/holodnye-deserty.html> (дата обращения 01.10.2019)
6. Домашнее мороженное [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://sweetcold.ru/> (дата обращения 01.10.2019)
7. Экспертиза и тесты. Тест мороженниц – Густо и сладко, ешь без остатка. [Электронный ресурс] Режим доступа: [https://btest.ru/tests/test\\_morozhenic\\_gusto\\_i\\_sladko\\_esh\\_bez\\_ostatka/](https://btest.ru/tests/test_morozhenic_gusto_i_sladko_esh_bez_ostatka/) (дата обращения 01.10.2019)

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений СПО / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

### 3.2.4. Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471> (дата обращения 01.11.2019)
2. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123> (дата обращения 01.10.2019)
3. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127> (дата обращения .01.11.2019).
4. Постановление Правительства РФ (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276) Правила оказания услуг общественного питания. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> (дата обращения 10.11.2019).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– широкий спектр классических и современных замороженных десертов, включая методы производства, ингредиенты (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>– ассортимент ингредиентов, используемых для производства замороженных десертов, сезонов хранения, наличия и затрат (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>– как замороженные десерты могут быть представлены и поданы в пределах условий и случаев, чтобы отражать традиционные/классические и современные тенденции (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>– аллергические и диетические ограничения (WSSS Кондитерское дело)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– знание разновидностей замороженных десертов;</li> <li>– знание и понимание методов производства замороженных десертов;</li> <li>– знание информации о правилах подаче замороженных десертов</li> </ul>	<p>Текущий контроль: Оценка результатов тестирования по темам 1.1-2.3</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить ледяные десерты в соответствии с инструкциями, рецептами и спецификациями блюд (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>– Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (ПС) выстраивать методы, которые выполнимы для доступного оборудования (WSSS Кондитерское дело)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изготовление ледяных десертов, шоколадной продукции</li> </ul>	<p>Текущий контроль: Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-7</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №

деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	1-7
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-7
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-7
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает значимости своей профессии,</li> <li>- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-7

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-7
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявляет достоинства и недостатки кондитерского дела	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-7
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-выполняет подготовку рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01</li> <li>– государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</li> </ul>
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	-выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04</li> <li>– государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</li> </ul>
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	-выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04</li> <li>– государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</li> </ul>