
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № 18
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

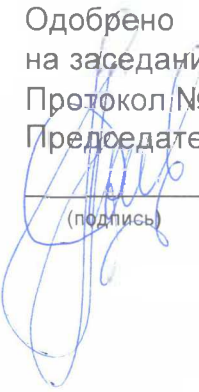
**ОП.14 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРИ
РАЗРАБОТКЕ АВТОРСКИХ И ФИРМЕННЫХ БЛЮД, ИЗДЕЛИЙ**

по профессии 43.01.09 Повар, 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 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024г.) , зарегистрирован Министерством юстиции России 22 декабря 2016 года, № 44898.

Разработчик: А.А. Рязанова, преподаватель первой квалификационной категории

Одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК



(подпись) К.С. Кондрашова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.14 Организация технологических процессов при разработке авторских и фирменных блюд, изделий, является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, обеспечивается формирование профессиональных и общих компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	У.1 планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд; У.2 применять инновационные методы приготовления; У.3 применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции; У.4 демонстрировать креативность и инновации; У.5 готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление; У.6 комбинировать вкус, текстуру и цвет, а также промежуточная аттестация, проводимая за счет вариативных часов; знать: У.7 применять возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур; У.8 выполнять художественное оформление презентационного изделия.	З.1 применять возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур; З.2 выполнять художественное оформление презентационного изделия;
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Использовать	- определять задачи для поиска	- номенклатура информационных

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска	источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- действовать с позиции гражданско-патриотического отношения, быть верным Отечеству, выполнять гражданский долг и конституционные обязанности по защите интересов Родины; - позитивно относиться к военной и государственной службе; - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; – эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; – применять принципы бережливого производства.	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – знать алгоритм действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение.	– современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

1.3 Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обозначение	Целевые ориентиры
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (в том числе вариативных)
Объем образовательной программы	65
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	58
в том числе:	
теоретическое обучение	2
лабораторные занятия	48
практические занятия	8
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа	7
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация технологических процессов при разработке авторских и фирменных блюд		58	
Тема 1.1 Организация процессов разработки и приготовления авторской кулинарии	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	Современное оборудования, модели работы с данным оборудованием, принципы использования современных техник и технологий в процессе изготовления блюд.		
	ХАССП на производстве, модели использования в процессе работы		
	Современные технологии изготовления блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие № 1 Изучение нормативной базы для составления рабочей документации.		
	Практическое занятие № 2 Правила расчетов энергетической ценности блюд, расчет стоимости блюд..		
	Практическое занятие № 3 Составление технико-технологических карт в процессе создания блюд.		
	Практическое занятие № 4 Составление чек-листа, сырьевой ведомости согласно технологическим картам.		
	Тематика лабораторных работ	48	
	Лабораторная работа № 1 Приготовление холодных фирменных блюд и закусок по разработанным ТТК	6	
	Лабораторная работа № 2 Приготовление холодных фирменных блюд и закусок по разработанным ТТК	6	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление горячих фирменных блюд и закусок по разработанным ТТК	6	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление горячих фирменных блюд и закусок по разработанным ТТК	6	
	Лабораторная работа № 5 Приготовление десертов по разработанным ТТК	6	
	Лабораторная работа № 6 Приготовление десертов по разработанным ТТК	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<i>Лабораторная работа № 7 Приготовление блюд в комплексе по заданию</i>	6	
	<i>Лабораторная работа № 8 Приготовление блюд в комплексе по заданию</i>	6	
	Тематика самостоятельных работ	7	
	<i>Составление эскиза внешнего вида блюда</i>		
	Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета		
Всего:		65	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Кулинария», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, рабочими местами обучающихся (по количеству обучающихся), техническими средствами обучения (компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор).

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. Основные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособ. для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 92 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения: У.1 – У.8	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета
Знания: З.1, З.2	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета
ОК 01	Умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 02	Осуществляет поиск и анализ информации необходимой для выполнения профессиональных задач	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 03	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, самообразовании	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 04	Работа в команде, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 05	Умение осуществлять устную и посменную коммуникацию на государственном языке	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 06	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, умеет действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	государственном и иностранном языках	заданий
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 37	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражает понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 38	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 39	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 41	Развивает и применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 52	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляет уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживает благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров