

СОГЛАСОВАНО
 Исполнительный директор
 Сибирская Ассоциация Гостеприимства
 И.В.Максимова
 «22» _____ 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
 Директор КГАПОУ «ТИГиС»
 И.В.Берилло
 «28» _____ 2023 г.

Обновление основной профессиональной образовательной программы по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер
КГАПОУ «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»

Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания профессионального образования	Кол-во часов	Требования к результату (в виде освоенного профессионального опыта, знаний, умений, ОК, ПК)	Обоснование выбора со ссылкой на документ
Общепрофессиональный цикл				
Мировая индустрия гостеприимства	Учебная дисциплина	38	<p>уметь: использовать лексический минимум индустрии гостеприимства; анализировать и оценивать этапы и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства; самостоятельно работать со специальной литературой, критически осмысливать получаемую информацию по проблемам индустрии питания; использовать цифровые ресурсы обеспечивающие профессиональную деятельность по направлению</p> <p>знать: определять типы и виды предприятий питания; возможности индустрии питания на</p>	<p>Цель введения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформировать представление о значимости индустрии гостеприимства в мировой экономике и регионе, закономерностях функционирования и системах организации работы предприятий индустрии гостеприимства; – мотивировать обучающихся на освоение специальности. <p>Педагогический совет (протокол от 26.01.2023 № 3) Педагогический совет (протокол от 12.04.2023 № 4)</p>

			различных исторических этапах развития туризма и путешествий; развитие мировой индустрии гостеприимства; развитие гастрономии в России и Красноярском крае.	
Конструктор карьеры	Учебная дисциплина	38	<p>уметь: оценивать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её при проектировании индивидуального плана карьерного развития; применять ресурсы национальной системы квалификаций для проектирования профессионального развития и самообразования; применять механизмы национальной системы квалификаций для подтверждения уровня квалификации; применять методы планирования карьеры при разработке индивидуального плана карьерного развития; формировать портфолио карьерного продвижения, отслеживать свой «цифровой след»</p> <p>знать: суть и смысл понятий «профессия», «специальность», «квалификация», «рынок труда», «цифровая экономика», «национальная система квалификаций», «независимая оценка квалификаций», «профессиональная карьера»; возможные траектории профессионального развития и самообразования в индустрии гостеприимства.</p>	<p>Цель введения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформировать представления о возможных траекториях профессионального развития и самообразования в индустрии гостеприимства; – ориентировать обучающихся на трудоустройство на предприятиях индустрии гостеприимства. <p>Педагогический совет (протокол от 26.01.2023 № 3) Педагогический совет (протокол от 12.04.2023 № 4)</p>

Питание и здоровье	Учебная дисциплина	72	<p><i>уметь:</i> проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточные энергетические затраты человека определять тип диеты по продуктовому набору; разделять продукты питания по различным категориям (аллергены, суперфуды, бад и т.д.);</p> <p><i>знать:</i> закономерности и эволюцию питания человека; понятие гастрономическая культура человека сущность и специфику питания человека – влияния питания на здоровье; возможности индустрии питания и обслуживания для обеспечения потребностей различных групп населения; современные тенденции гастрономии (нутрициология, правильное питание, культурное наследие)</p>	<p>Цель введения учебной дисциплины: – сформировать у обучающихся системных знаний о действии факторов питания на здоровье населения;</p> <p>Педагогический совет (протокол от 12.04.2023 № 4)</p>
Технология организации и выполнения работ по современным требованиям	Учебная дисциплина	72	<p><i>уметь:</i> выполнять виды работ по современным требованиям индустрии гостеприимства (поварское и кондитерское дело)</p> <p><i>знать:</i> современные тенденции развития индустрии</p>	<p>Цель введения учебной дисциплины: – сформировать у обучающихся опережающие теоретические знания и практические умения в области индустрии гостеприимства (с учетом</p>

индустрии гостеприимства			гостеприимства (по направлению, в том числе в РФ и Красноярском крае востребованные производственные бизнес-решения); Pet-friendly; гастрономический туризм; персонализация обслуживания; лобби-зоны, как современные тенденции.	тенденцией развития индустрии в РФ и международных инновационных технологий) Имеет высокую практико ориентированность Педагогический совет (протокол от 12.04.2023 № 4)
Профессиональный цикл				
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП.02 Учебная практика (раздел)	36	иметь практический опыт: приготовления холодных и горячих блюд детского и школьного питания	Цель практической подготовки: – сформировать практические навыки изготовления изделий школьного и диетического питания Педагогический совет (протокол от 12.04.2023 № 4)
	ПП.02 Производственная практика (раздел)	36	уметь: приготавливать холодные блюда для детского и школьного питания; приготавливать горячие блюда для детского и школьного питания знать: ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; технологии приготовления холодных и горячих блюд детского и школьного питания; основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания	

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	УП.04 Учебная практика (раздел)	36	<i>иметь практический опыт:</i> приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков детского и школьного питания <i>уметь:</i> приготавливать холодные и горячие сладкие блюда, десертов, напитков для детского и школьного питания;	Цель практической подготовки: – сформировать практические навыки изготовления изделий школьного и диетического питания Педагогический совет (протокол от 12.04.2023 № 4)
	ПП.04 Производственная практика (раздел)	36	<i>знать:</i> ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; технологию приготовления холодные и горячие сладкие блюд, десертов, напитков для детского и школьного питания; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания	

* Актуализация нормативно-правовой базы на 01 сентября 2023 года