

СОГЛАСОВАНО

Исполнительный директор
Сибирская Ассоциация Гостеприимства

И.В.Максимова
« 22 » _____ 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГАПОУ «ТИГиС»

И.В.Берилло

« 22 » _____ 2023 г.



Обновление основной профессиональной образовательной программы по
специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
КГАПОУ СПО «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
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				
Мировая индустрия гостеприимства	Учебная дисциплина	38	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 знать: определять типы и виды предприятий питания; возможности индустрии питания на	Цель введения учебной дисциплины: – 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. Педагогический совет (протокол от 26.01.2023 № 3) Педагогический совет (протокол от 12.04.2023 № 4)

			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>

Общепрофессиональный цикл				
Питание и здоровье	Учебная дисциплина	48	<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформировать у обучающихся системных знаний о действии факторов питания на здоровье населения <p>Педагогический совет (протокол от 12.04.2023 № 4)</p>
Технология организации и выполнения работ по современным	Учебная дисциплина	72	<p><i>уметь:</i> выполнять виды работ по современным требованиям индустрии гостеприимства (поварское и кондитерское дело)</p> <p><i>знать:</i></p>	<p>Цель введения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформировать у обучающихся опережающие теоретические знания и практические умения в области индустрии

требованиям индустрии гостеприимства			современные тенденции развития индустрии гостеприимства (по направлению, в том числе в РФ и Красноярском крае востребованные производственные бизнес-решения); Pet-friendly; гастрономический туризм; персонификация обслуживания; лобби-зоны, как современные тенденции.	гостеприимства (с учетом тенденцией развития индустрии в РФ и международных инновационных технологий) Имеет высокую практико ориентированность Педагогический совет (протокол от 12.04.2023 № 4)
Профессиональный цикл				
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК 01.03 Организация и процесс приготовления сыров	32	<i>иметь практический опыт:</i> переработки молока с получением пищевых продуктов (сыр в ассортименте, кисло-молочные продукты, мороженое) <i>уметь:</i>	Цель практической подготовки: – сформировать практические навыки изготовления сыров и иной продукции переработки молока на предприятиях общественного питания Педагогический совет (протокол от 12.04.2023 № 4)
	УП.01 Учебная практика (раздел)	36	проводить органолептическую оценку поступающего сырья – молока	
	ПП.01 Производственная практика (раздел)	36	(сыропригодность); выбирать бактериальные препараты для производства продукции определять дозировку препарата; подготавливать рабочее место; выполнять технологический процесс варки сыра <i>знать:</i> технологический процесс приготовления молочной продукции; методы органолептической оценки; показатели качества и безопасности готовой продукции ДПК 1.5. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства сыров; ДПК 1.6. Организовывать выполнение	

			технологических операций производства сыров	
	МДК 01.04 Организация и процесс приготовления колбас и колбасных изделий	32	<i>иметь практический опыт:</i> переработки мяса с получением колбас и колбасных изделий (колбаса, сосиски, сардельки, паштеты и т.д.) <i>уметь:</i> проводить органолептическую оценку поступающего сырья – мяса; подготавливать сырье для различных видов продукции;	Цель практической подготовки: – сформировать практические навыки изготовления колбас и колбасных изделий на предприятиях общественного питания Педагогический совет (протокол от 12.04.2023 № 4)
	УП.01 Учебная практика (раздел)	36	определять дозировку использования вкуса ароматических смесей; подготавливать рабочее место; выполнять технологические операции производства колбас и колбасных изделий	
	ПП 01 Производственная практика (раздел)	36	<i>знать:</i> технологический процесс изготовления колбас и колбасных изделий; методы органолептической оценки; показатели качества и безопасности готовой продукции ДПК 1.7. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства колбас и колбасных изделий; ДПК 1.8. Организовывать выполнение технологических операций производства колбас и колбасных изделий.	

* Актуализация нормативно-правовой базы на 01 сентября 2023 года