

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Основной профессиональной образовательной программы
(программы подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Базовое образование: основное общее образование

Год начала подготовки по ОПОП (ППССЗ): 2020

Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (Ф.И.О., должность)
ООО "ДТК"	Миллер Р.Я.

Программная документация, представляемая на согласование:

Рабочий учебный план

Вариативная часть учебного плана

Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы учебных и производственных практик

Контрольно-оценочные средства

Структура ППССЗ

Всего часов по учебным циклам ППССЗ – 4374. Максимальная обязательная учебная нагрузка составляет 3078 часов, в том числе часов обязательных учебных занятий – 2052. Объем вариативной части ППССЗ составляет: всего - 1296 часа, обязательная учебная нагрузка - 864 часа. Обязательная учебная нагрузка вариативной части была распределена следующим образом между предметами общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла, математического и общего естественнонаучного учебного цикла и профессионального учебного цикла.

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	63
ОГСЭ.06	Психология и этика в профессиональной деятельности	180
ОГСЭ.07	Семьеведение	63
Общепрофессиональный цикл		
ОП. 10	Бухгалтерский учет в общественном питании	50
ОП. 11	Диетическое, детское и школьное питание	150
ОП. 12	Организация обслуживания	102
Профессиональный цикл		
МДК 01.02	Теоретические основы приготовления пищи	66
МДК 05.02	Технология приготовления напитков	90
МДК 06.02	Организация производства на предприятии общественного питания	108
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	424
Итого		1296

СОГЛАСОВАНО:

директор
(должность)



(подпись)

Миллер Р.Я.
(Ф.И.О.)

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
(ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

Предприятие (организация) работодателя ООО, "ЭТК" (Зав)
Татарской Кулинарии
(наименование предприятия (организации))

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Образовательная база приема: основное общее образование

Квалификация: техник-технолог

Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 месяцев

Автор-разработчик ОПОП: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский торгово-экономический техникум»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с учетом:

- требований ФГОС, утвержденного от «22» апреля 2014 г. №384
- запросов работодателей;
- особенностей развития отраслей экономики;
- потребностей экономики Альметьевского муниципального района Республики Татарстан.

2. Содержание ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

отражает современные инновационные тенденции в развитии отраслей с учетом потребностей работодателей и экономики Республики Татарстан;

2.1. Направлено на освоение видов профессиональной деятельности по специальности в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями;

2.2. Направлено на формирование следующих общих компетенций в соответствии ФГОС:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение

	квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Наименование профессиональных компетенций	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Вывод: основная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует стандартам и отвечает запросам работодателя.



[Handwritten Signature]

 Подпись работодателя

Миссер Р.С.

 ФИО работодателя