

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
срок обучения 3 г.10 мес.
базовое образование основное общее

Дата заполнения 29.08.2014 г.

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО)	Телефон
Столовой городской больницы №2	Заведующая столовой городской больницы №2 Алтухова Надежда Ивановна	

2. Программная документация

ФГОС
Рабочий учебный план
Вариативная часть учебного плана

3. Структура ОПОП

Инвариант (Федеральный уровень)	Вариативная часть (региональный уровень)
Квалификация: Техник-технолог Рабочая квалификация: Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие им профессиональные компетенции (ПК): ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 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. ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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	Вариативная часть ОПОП (864 часа): - общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 32 часа на введение дисциплины «Православная культура»; - общепрофессиональные дисциплины – 162 часа, - 270 часов отведены на дополнительные дисциплины: ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания (116 часов), ОП.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (154 часов); - профессиональные модули – 400 часов.

приготовление сложных холодных соусов

ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения

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

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Заведующая столовой городской больницы №2»

Н. И. Алтухова
М.П.

Алтухова Н. И.