

СОГЛАСОВАНО  
Генеральный директор  
ООО «ЭФКО  
Пищевые ингредиенты»

А.И. Соломоненко

«30» августа 2023 г.



**Лист согласования  
содержания основной профессиональной образовательной программы по  
специальности 15.02.14 Оснащение средствами автоматизации  
технологических процессов и производств (по отраслям)  
(базовая подготовка)  
срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе основного общего  
образования**

**Структура ОПОП**

1. Учет требований работодателей при распределении учебной и производственных практик (учтены/не учтены): учтены
2. Учет требований работодателей при распределении объема времени на освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта (учтены/не учтены): учтены
3. Учет требований работодателей при формировании перечня видов деятельности, ПК, ОК (учтены/не учтены): учтены
4. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий, др.) обеспечивает проведение всех видов занятий, практики, предусмотренных ОПОП (обеспечивает/не обеспечивает): обеспечивает
5. Учет требований работодателей при распределении последовательности изучения УД, ПМ (учтены/не учтены): учтены

В целом ОПОП по специальности 15.02.14 Оснащение средствами автоматизации технологических процессов и производств (по отраслям) разработана в соответствии и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ОПОП по специальности 15.02.14 Оснащение средствами автоматизации технологических процессов и производств (по отраслям) рекомендована к использованию для подготовки обучающихся в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум».

**СОГЛАСОВАНО**  
**Генеральный директор**  
**ООО «ЭФКО**  
**Пищевые ингредиенты»**



**А.И. Соломоненко**

**«30» августа 2023г.**

**Лист согласования**  
**содержания основной профессиональной образовательной программы по**  
**специальности 15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт**  
**промышленного оборудования (по отраслям) (базовая подготовка)**  
**срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе основного общего**  
**образования**

### **Структура ОПОП**

1. Учет требований работодателей при распределении учебной и производственных практик (учтены/не учтены): учтены
2. Учет требований работодателей при распределении объема времени на освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта (учтены/не учтены): учтены
3. Учет требований работодателей при формировании перечня видов деятельности, ПК, ОК (учтены/не учтены): учтены
4. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий, др.) обеспечивает проведение всех видов занятий, практики, предусмотренных ОПОП (обеспечивает/не обеспечивает): обеспечивает
5. Учет требований работодателей при распределении последовательности изучения УД, ПМ (учтены/не учтены): учтены

В целом ОПОП по специальности 15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям) разработана в соответствии и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ОПОП по специальности 15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям) рекомендована к использованию для подготовки обучающихся в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум».

**СОГЛАСОВАНО**  
**Председатель**  
**СПСК "БИЗНЕСЦЕНТР"**

  
**Н.И. Фомина**

**«30» августа 2023 г.**

**Лист согласования**  
**содержания основной профессиональной образовательной программы**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**(базовая подготовка)**  
**срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе основного общего**  
**образования**

**Структура ОПОП**

1. Учет требований работодателей при распределении учебной и производственных практик (учтены/не учтены): учтены
2. Учет требований работодателей при распределении объема времени на освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта (учтены/не учтены): учтены
3. Учет требований работодателей при формировании перечня видов деятельности, ПК, ОК (учтены/не учтены): учтены
4. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий, др.) обеспечивает проведение всех видов занятий, практики, предусмотренных ОПОП (обеспечивает/не обеспечивает): обеспечивает
5. Учет требований работодателей при распределении последовательности изучения УД, ПМ (учтены/не учтены): учтены

В целом ОПОП по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана в соответствии и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ОПОП по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** рекомендована к использованию для подготовки обучающихся в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум».

**СОГЛАСОВАНО**  
**Генеральный директор**  
**ООО «ЭФКО**  
**Пищевые ингредиенты»**

**А.И. Соломоненко**

**«30» августа 2023г.**



**Лист согласования**  
**содержания основной профессиональной образовательной программы**  
**по специальности 35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной**  
**техники и оборудования (базовая подготовка)**  
**срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе основного общего**  
**образования**

### **Структура ОПОП**

1. Учет требований работодателей при распределении учебной и производственных практик (учтены/не учтены): учтены
2. Учет требований работодателей при распределении объема времени на освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта (учтены/не учтены): учтены
3. Учет требований работодателей при формировании перечня видов деятельности, ПК, ОК (учтены/не учтены): учтены
4. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий, др.) обеспечивает проведение всех видов занятий, практики, предусмотренных ОПОП (обеспечивает/не обеспечивает): обеспечивает
5. Учет требований работодателей при распределении последовательности изучения УД, ПМ (учтены/не учтены): учтены

В целом ОПОП по специальности **35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования** разработана в соответствии и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ОПОП по специальности **35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования** рекомендована к использованию для подготовки обучающихся в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум».

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

АО «ИНКАР»



С.И. Зинченко

«30» августа 2023 г.

**Лист согласования  
содержания основной профессиональной образовательной программы  
по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт  
двигателей, систем и агрегатов автомобилей (базовая подготовка)  
срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе основного общего  
образования**

**Структура ОПОП**

1. Учет требований работодателей при распределении учебной и производственных практик (учтены/не учтены): учтены
2. Учет требований работодателей при распределении объема времени на освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта (учтены/не учтены): учтены
3. Учет требований работодателей при формировании перечня видов деятельности, ПК, ОК (учтены/не учтены): учтены
4. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий, др.) обеспечивает проведение всех видов занятий, практики, предусмотренных ОПОП (обеспечивает/не обеспечивает): обеспечивает
5. Учет требований работодателей при распределении последовательности изучения УД, ПМ (учтены/не учтены): учтены

В целом ОПОП по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей разработана в соответствии и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ОПОП по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей рекомендована к использованию для подготовки обучающихся в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум».

СОГЛАСОВАНО  
Генеральный директор  
ООО «ЭФКО  
Пищевые ингредиенты»



А.И. Соломоненко

«30» августа 2023г.

**Лист согласования  
содержания основной профессиональной образовательной программы  
по специальности 22.02.06 Сварочное производство  
(базовая подготовка)  
срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе основного общего  
образования**


**Структура ОПОП**

1. Учет требований работодателей при распределении учебной и производственных практик (учтены/не учтены): учтены
2. Учет требований работодателей при распределении объема времени на освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта (учтены/не учтены): учтены
3. Учет требований работодателей при формировании перечня видов деятельности, ПК, ОК (учтены/не учтены): учтены
4. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий, др.) обеспечивает проведение всех видов занятий, практики, предусмотренных ОПОП (обеспечивает/не обеспечивает): обеспечивает
5. Учет требований работодателей при распределении последовательности изучения УД, ПМ (учтены/не учтены): учтены

В целом ОПОП по специальности **22.02.06 Сварочное производство** разработана в соответствии и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ОПОП по специальности **22.02.06 Сварочное производство** рекомендована к использованию для подготовки обучающихся в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум».

СОГЛАСОВАНО  
Председатель  
СПСК "БИЗНЕСЦЕНТР"

  
Н.И. Фомина

«30» августа 2023 г.

**Лист согласования  
содержания основной профессиональной образовательной программы  
по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (базовая подготовка)  
срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе основного общего  
образования**

### **Структура ОПОП**

1. Учет требований работодателей при распределении учебной и производственных практик (учтены/не учтены): учтено
2. Учет требований работодателей при распределении объема времени на освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта (учтены/не учтены): учтено
3. Учет требований работодателей при формировании перечня видов деятельности, ПК, ОК (учтены/не учтены): учтено
4. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий, др.) обеспечивает проведение всех видов занятий, практики, предусмотренных ОПОП (обеспечивает/не обеспечивает): обеспечивает
5. Учет требований работодателей при распределении последовательности изучения УД, ПМ (учтены/не учтены): учтено

В целом ОПОП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ОПОП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер рекомендована к использованию для подготовки обучающихся в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум».