



АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация – Техник-технолог.

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий:

- на базе среднего общего образования – 2 года
10 месяцев
- на базе основного общего образования – 3 года
10 месяцев

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

**Область профессиональной
деятельности выпускников:** организация и
ведение технологических процессов производства
хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных
изделий

Объектами профессиональной

деятельности выпускников являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

**Выпускник, освоивший образовательную программу, должен
быть готов к выполнению основных видов деятельности:**

- ❖ Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
- ❖ Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- ❖ Производство кондитерских изделий.
- ❖ Производство макаронных изделий.
- ❖ Организация работы структурного подразделения.
- ❖ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Выпускник, освоивший программу, обладает профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.



- ✓ Организовывать и производить приемку сырья.
- ✓ Контролировать качество поступившего сырья.
- ✓ Организовывать и осуществлять хранение сырья.
- ✓ Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

- ✓ Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ✓ Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ✓ Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
- ✓ Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

Производство кондитерских изделий.

- ✓ Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- ✓ Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- ✓ Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ✓ Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

Производство макаронных изделий.

- ✓ Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
- ✓ Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
- ✓ Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Организация работы структурного подразделения.

- ✓ Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ✓ Планировать выполнение работ исполнителями.
- ✓ Организовывать работу трудового коллектива.
- ✓ Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ✓ Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Описание специальности

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Практически на каждом крупном предприятии, связанном с производством пищевой продукции, важную роль играет технолог. Данный специалист определяет основную технологию изготовления, а также осуществляет контроль за качеством исполнения предписаний.

Технолог на таких предприятиях работает непосредственно с хлебом, различными хлебобулочными изделиями, всевозможными видами выпечки. Работник определяет рецептуру, разрабатывает необходимые технологические



правила, следит за их выполнением. Часто на крупных предприятиях от данного специалиста требуется хорошее знание технологии «бережного» производства, при котором сырье и человеческие ресурсы будут расходоваться максимально экономно. Как правило, этот работник должен иметь медицинскую книжку. Опытные и грамотные технологи пользуются большим спросом на заводах и фабриках, связанных с изготовлением выпечки и хлеба.



В качестве основных задач, стоящих перед технологом на таком производстве, можно также выделить контроль и координацию каждой смены пекарей и формовщиков.

В настоящее время технолог в пищевой промышленности считается достаточно востребованным специалистом на крупных предприятиях. Но также они могут легко трудоустроиться в различные частные исследовательские центры и организации, которые занимаются разработкой новых рецептов. Чаще всего такие технологи занимают должности на фабриках и заводах, в пекарнях, которые специализируются на выпуске самых разных типов хлебной, макаронной и кондитерской продукции.

Специалист по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий востребован на предприятиях города Рыбинска, таких как:

ООО «Золотая рыбка», ООО «Виконда», Карусель, Парк Отель «Спасское» и др