

# 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

## Среднее профессиональное образование

### Квалификация выпускника – **техник-технолог**

#### Срок получения образования (базовая подготовка)

Очная форма обучения		Стоимость, руб.
На базе 9 классов	3 года 10 месяцев	55 500

#### О СПЕЦИАЛЬНОСТИ

**Техник-технолог хлеба**, кондитерских и макаронных изделий - это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества данной продукции, обслуживанию потребителей.

#### КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия являются одними из основных продуктов питания человека. История возникновения специальности связана с историей возникновения хлеба и профессии хлебопека. Специальность хлебопека - одна из самых старых на Земле. Около десяти тысяч лет назад люди стали готовить пресные лепешки из перетертых зерен. В наши дни деятельность техника-технолога хлеба, кондитерских и макаронных изделий также охватывает круг обязанностей в области оформления необходимой документации и учёта материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции. **Техник-технолог хлеба** должен иметь хорошую вкусовую и обонятельную чувствительность, творческие способности, эстетический вкус, обладать такими качествами как внимательность, организованность, аккуратность, ответственность.

**ВЫПУСКНИК ДОЛЖЕН БЫТЬ ГОТОВ:** к профессиональной деятельности по производству контролю качества основных видов хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции в качестве техника в организациях различных организационно-правовых форм собственности.

**ПЛЮСЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ:** постоянная востребованность на рынке труда, относительно высокий уровень зарплаты, престижная профессия, реализация творческого потенциала, продолжение образования по специальности в институте. Студенты занимаются в современно оборудованных аудиториях, которые полностью позволяют осваивать учебную программу. Обучение происходит с применением актуальных программно-автоматизированных рабочих мест. В учебном корпусе находится современная лаборатория, оснащенная профессиональным оборудованием компании **RATIONAL**, в которой студенты осваивают профессиональные компетенции в изучении технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**ОБЛАСТЬЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ЯВЛЯЮТСЯ:** 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; оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

**ВЫПУСКНИК ДОЛЖЕН УМЕТЬ:** рассчитывать производственные рецептуры; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и булочных изделий; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий.

**ВЫПУСКНИК СМОЖЕТ РАБОТАТЬ:** техником-технологом, лаборантом, микробиологом-бактериологом на хлебозаводе, пищекомбинате, кондитерской фабрике.

**МЕСТО РАБОТЫ:**

- рестораны
- кафе, кафетерии
- столовые
- бары
- пекарни
- кондитерские
- хлебокомбинаты

**ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОДОЛЖЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ - Бакалавриат, специалитет**