

### *Описание программы (цель, актуальность, ФГОС и т.д.)*

Основная профессиональная образовательная программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, средства и технологии оценки и аттестации качества подготовки обучающихся на всех этапах обучения и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а также быть востребованным и конкурентоспособным на рынке труда.

### *Информация об учебном плане*

Трудоемкость учебного плана составляет на базе основного общего образования 6642ч. и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики, государственной итоговой аттестации и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися по основной профессиональной образовательной программе «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

### *Информация о графике учебного процесса*

В графике учебного процесса отображено время, отводимое на теоретическое обучение, сдачу экзаменационной сессии, прохождение всех видов практики (учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной), а также объем каникулярного времени.

Ссылка на официальную страницу сайта организации, где хранится информация о программе <http://sgau.ru/sveden/education/>

### *Профильные дисциплины, их преподаватели и аннотации дисциплин*

Виды профессиональной деятельности выпускника: «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 профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда». Для реализации основной профессиональной образовательной программы привлекаются высококвалифицированные кадры, имеющие высшую квалификационную категорию, степень кандидата наук. В рамках дисциплин проводятся занятия с участием представителей российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер классы и экспертов, и специалистов.

*Набор компетенций после прохождения программы* Выпускник обладает всеми видами компетенций, предусмотренных ФГОС.

*Будущая профессия:*

Техник-технолог хлебобулочных изделий; мукомол; пекарь; кулинар; лаборант; тестомес; повар; кондитер.

*Партнеры по реализации программы*

ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина», ООО «Хлебные истории», ООО «ИГМА-П»

*Стажировки и практики в ходе реализации программы*

Учебная практика, Производственная практика (по профилю специальности),  
Производственная практика (преддипломная)