

## **Описание основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

### **Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы**

Сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
среднее общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

### **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **Область, объекты и виды профессиональной деятельности**

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.

Техник-технолог готовится к следующим видам 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 (приложение к ФГОС).

### **Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть общими и профессиональными компетенциями.

#### **Общие компетенции**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции, результаты освоения ОПОП**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>	<b>Результат освоения</b>
<b>ВПД.1</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.</b>	
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.	<i>иметь практический опыт:</i> - приемки сырья; - контроля качества поступившего сырья; - ведения процесса хранения сырья; - подготовки сырья к дальнейшей переработке; <i>уметь:</i> - проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.	
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.	
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- определять потери сырья при хранении;</li> <li>- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</li> <li>- подбирать сырье для правильной замены;</li> <li>- рассчитывать необходимое количество заменителя;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, химический состав и свойства сырья;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- основные органолептические и физико-химические показатели качества;</li> <li>- правила приемки, хранения и отпуска сырья;</li> <li>- правила эксплуатации основных видов оборудования;</li> <li>- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;</li> <li>- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;</li> <li>- правила подготовки сырья к производству;</li> <li>- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;</li> <li>- производственное значение замены одного сырья другим;</li> <li>- основные принципы и правила взаимозаменяемости;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</li> </ul>
<b>ВПД.2</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий.</b>	
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul>
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры;</li> </ul>
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический	<ul style="list-style-type: none"> <li>определять расход сырья;</li> <li>- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках</li> </ul>

	<p>процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> </ul>
<p>ПК 2.4.</p>	<p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;</li> <li>- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;</li> <li>методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>понятие "унифицированные рецептуры";</li> <li>- назначение, сущность и режимы операций разделки;</li> <li>требования к соблюдению массы штучных изделий;</li> <li>- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;</li> <li>- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;</li> <li>- виды технологических потерь и затрат на производстве;</li> <li>нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;</li> <li>- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;</li> <li>- понятие "выход хлеба";</li> <li>- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;</li> <li>- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul>

		<p>виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве</li> </ul>
<b>ВПД.3 Производство кондитерских изделий.</b>		
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</li> <li>– ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> </ul>
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</li> </ul>
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>– рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>– выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</li> <li>– рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>– рассчитывать производительность печей;</li> <li>– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– состав, свойства, требования действующих</li> </ul>

		<p>стандартов к качеству сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;</li> <li>–основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>–классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);</li> <li>–технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой);</li> <li>–шоколада;</li> <li>–конфет и ириса;</li> <li>–фруктово-ягодного, желеиногo мармелада и пастилы;</li> <li>–драже и халвы);</li> <li>–способы формования конфетных масс и ириса;</li> <li>–требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>–классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);</li> <li>–технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затыжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);</li> <li>–требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;</li> <li>–виды дефектов продукции и меры по их устранению;</li> <li>–виды брака и меры по его предупреждению и устранению;</li> <li>–виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;</li> <li>–виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>–виды, назначение и принцип действия оборудования для заливки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;</li> <li>–правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>–правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий</li> </ul>
<b>ВПД.4</b>	<b>Производство макаронных изделий.</b>	
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;</li> <li>– ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</li> </ul>

ПК 4.2.	макаронных изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li><i>уметь:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</li> </ul> </li> </ul>
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– оформлять производственную и технологическую документацию;</li> <li>– определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</li> <li>– подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</li> <li>– подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>– определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>– рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</li> <li>– подбирать вид матрицы для заданных условий;</li> <li>– проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li> <li>– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</li> <li>– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;</li> <li><i>знать:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>– виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,</li> <li>– классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;</li> <li>– технологию и организацию производства макаронных изделий;</li> <li>– типы замеса макаронного теста;</li> <li>– технологию замеса и прессования теста;</li> <li>– характеристики и назначение вакуумированного теста;</li> <li>– технологические требования к матрицам;</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– стадии разделки и их назначение;</li> <li>– причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;</li> <li>– режимы сушки коротких и длинных изделий;</li> <li>– изменение свойств макаронных изделий при сушке;</li> <li>– назначение стабилизации изделий;</li> <li>– требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;</li> <li>– методы упаковки макаронных изделий;</li> <li>– режимы хранения изделий;</li> <li>– нормирование расхода сырья;</li> <li>– способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;</li> <li>– причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;</li> <li>– виды и состав линий для производства макаронных изделий;</li> <li>– устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;</li> <li>– конструкции матриц и правила их эксплуатации;</li> <li>– классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;</li> <li>– принципы работы упаковочного оборудования;</li> <li>– правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий</li> </ul>
ВПД.5	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>	
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планирования работы структурного подразделения;</li> <li>– оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>– принятия управленческих решений;</li> </ul>
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>– вести таблицу учета рабочего времени работников;</li> </ul>
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать заработную плату;</li> <li>– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> </ul>
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовать работу коллектива исполнителей;</li> <li>– оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul> <p><i>знать:</i></p>
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методику расчета выхода продукции, порядок оформления таблицы учета рабочего времени;</li> <li>– методику расчета заработной платы;</li> <li>– структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– методики расчета экономических показателей;</li> <li>– основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>– формы документов, порядок их заполнения</li> </ul>
ВПД.6	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</b>	
ПК 6..1	<p>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p>оценивать качество готовых изделий;</p> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила поведения бракеража;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает изучение следующих учебных циклов:

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	ОБЖ
ПД	Профильные дисциплины
ПД.01	Математика
ПД.02	Физика
ПД.03	Информатика и ИКТ
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Правоведение
ОГСЭ.07	Этика и психология
ОГСЭ.08	Физическая культура
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П	Профессиональный цикл
ОП	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, маркетинга и менеджмента
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий

ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Производство кондитерских изделий
ПП.03.01	Производство кондитерских изделий
ПМ.04	Производство макаронных изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.06.01	Теоретическая подготовка Кондитеров
УП.06.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
ПДП	Преддипломная практика
	Промежуточная аттестация
	Государственная итоговая аттестация