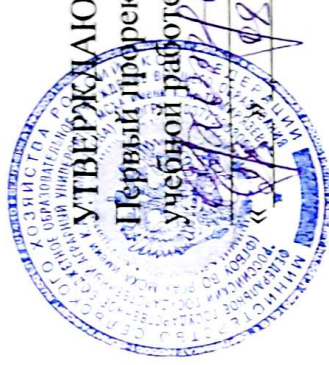




МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ



Е.В. Хохлова
2025 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ

Пекарь

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль): Предпринимательство в производстве и переработке
растениеводческой продукции

Москва – 2025

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич
Должность: И.О. директора технологического института
Дата подписания: 01.04.2026 16:44:22
Уникальный идентификатор документа:
f2f55155d930706e549181206093e1db26bb603c

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы: формирование у слушателей теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства хлебобулочных изделий различного ассортимента, а именно знать технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

Программа реализуется в соответствии со следующими профессиональными стандартами: «Профессиональный стандарт 33.014 — «Производство хлебобулочной продукции в организациях питания», утверждён приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 914 н».

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

а) **Область профессиональной деятельности** слушателя, прошедшего обучение по программе, включает сквозные виды профессиональной деятельности по изготовлению и продаже готовой хлебобулочной продукции.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника;

б) **Объектами профессиональной деятельности** являются пищевое сырье (мука, дрожжи, вода, начинки), тестовые заготовки, технологические процессы (замес, брожение, формовка, выпечка, отделка), технологическое оборудование (тестомесы, печи), рецептуры, а также готовая продукция (хлеб, булочки, кондитерские изделия) и места производства (пекарни, рестораны, столовые). Пекарь работает с материалами и процессами создания хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, обеспечивая их качество и безопасность.

в) Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен решать следующие **профессиональные задачи** в соответствии с видами профессиональной производственно-технологическая деятельность:

- использовать технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- определять показатели качества, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их

хранения;

- пользоваться сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства, технологической документацией;
- применять на практике принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- проводить технологические процессы с учетом технологических свойств сырья и полуфабрикатов;
- работать с охлаждёнными и замороженными полуфабрикатами;
- определять показатели качества, безопасности готовых хлебобулочных изделий;
- соблюдать санитарные нормы, правила личной гигиены и требования безопасности труда.

1.3. Требования к результатам освоения программы

Слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями
в производственно-технологической деятельности:
ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3.

		<p>закаски в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления теста; методы расчёта упека, сушки хлебных изделий, расчёта выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке</p>	<p>соответствии с рецептурой, замеса и приготовления теста; методы расчёта упека, сушки хлебных изделий, расчёта выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке</p>	<p>рецептурой, замеса и приготовления теста; методы расчёта упека, сушки хлебных изделий, расчёта выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке</p>	<p>усушки хлебных изделий, расчёта выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке</p>
--	--	---	---	--	---

1.4. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь документ государственного образца о высшем непрофильном образовании или незаконченное высшее образование.

1.5. Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость обучения по программе переподготовки «ПЕКАРЬ» – 252 часов, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы учебной работы слушателя.

Таблица 2

Нормативная трудоемкость обучения

Виды занятий	Часы
Лекции	88
Практические занятия	66
Самостоятельная работа	90,1
Контроль	29
Итоговая аттестация	0,9
ВСЕГО	252

1.6. Форма обучения очная

1.7. Режим занятий

Максимальная учебная нагрузка в часах в неделю при выбранной форме обучения не более 40 часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателей.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план дополнительной профессиональной программы переподготовки «Технолог продукции и организации общественного питания»

Таблица 3

Учебный план дополнительной профессиональной программы переподготовки «Технолог продукции и организации общественного питания»

Название дисциплины	Вид контроля			Всего часов	В том числе						
	Экзамены	Зачеты	Курсовые работы		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	КРА	Консультации	Контроль	
											+
1. Выполнение работ по должности пекаря		+		108	34	34/4	39,75	0,25			
2. Организация производства на предприятиях общественного питания		+		108	32	32/4	43,75	0,25			
Экзамен по модулю "Технолог продукции и организации общественного питания"	+			36			6,6	0,4	2	27	
Итого:				252	48	102	74,25	1,15	2	24,6	

2.2. Дисциплинарное содержание программы дополнительной профессиональной программы переподготовки «Технолог продукции и организации общественного питания»

Дисциплина 1. «Выполнение работ по должности пекаря»

Таблицы 4

Трудоёмкость обучения по дисциплине
«Выполнение работ по должности пекаря»

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	В т.ч. по семестрам
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа	50,25	50,25
Аудиторная работа		
в том числе:		
лекции (Л)		
практические занятия (ПЗ)	50	50
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25

Самостоятельная работа (СРС)	57,75	57,75
в том числе:		
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и семинарским занятиям и т.д.)	45,75	45,75
Подготовка к зачету	10	10
Формы промежуточного контроля - зачет	Зачет	

Таблица 5

Учебно-тематический план дисциплины
«Выполнение работ по должности пекаря»

Наименование разделов дисциплины (укрупненно)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С всего/*	ЛР всего/ПКР	
Раздел 1. «Технология приготовления теста и полуфабрикатов хлебобулочных изделий»	73,75	-	38	-	35,75
Раздел 2. «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий и сушки сухарных изделий»	20	-	8	-	12
Раздел 3. «Технология упаковки и укладки готовой продукции»	14	-	4	-	10
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	-
Всего за 4 семестр	108	-	50	-	57,75
Итого по дисциплине	108	-	50	-	57,75

Дисциплина 2. «Практическая подготовка по должности помощника пекаря»
Таблица 6

Трудовое обучение по дисциплине
«Практическая подготовка по должности помощника пекаря»

Вид учебной работы	Трудовое обучение	
	час.	В т.ч. по семестрам
Общая трудовое обучение по учебному плану	108	5 36
1. Контактная работа	54,25	38,25
Аудиторная работа		
в том числе:		
лекции (Л)		
практические занятия (ПЗ)	54	38
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СРС)	53,5	33,75
		19,75

в том числе:			
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и семинарским занятиям и т.д.)	39,5	23,75	15,75
Подготовка к зачету	14	10	4
Формы промежуточного контроля - зачет		Зачет	Зачет

* в том числе практическая подготовка (см. учебный план)

Таблица 7

Учебно-тематический план дисциплины «Практическая подготовка по должности помощника пекаря»

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
		Л	ЛЗ/С всего/*	ЛР всего/ ПКР	
5 семестр					
Раздел 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий из ржаной муки	46	-	24	-	22
Раздел 2. Технология приготовления бараночных и сухарных изделий	25,75	-	14	-	11,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25
Всего за 5 семестр	72	-	38	-	33,75
6 семестр					
Раздел 1 Технология приготовления хлебобулочных изделий сложного приготовления	17,75	-	8	-	9,75
Раздел 2 Технология приготовления праздничного хлеба	18		8		10
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25
Итого за 6 семестр	36		16		19,75
Итого по дисциплине	108	-			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Лекции по программе переподготовки проводятся в дистанционном режиме с использованием специализированного оборудования, информационных технологий, обеспечивающих высокое качество разработки современного информационно-методического обеспечения лекционных, практических занятий и самостоятельной работы слушателей.

Материалы курса размещены на учебно-методическим портале Университета <https://sdo.timacad.ru/loca>.

3.2. Учебно-методическое обеспечение программы

3.2.1 Рекомендуемая литература при освоении дисциплины «Выполнение работ по должности пекаря»

Основная литература

1. Литвяк, В. В. Хлеб и хлебопечение : учебное пособие для вузов / В. В. Литвяк, Г. В. Алексеев, Ю. Ф. Росляков. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 520 с. — ISBN 978-5-507-49797-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/430115> (дата обращения: 03.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Способы повышения качества хлеба. Использование нетрадиционного сырья и специальные улучшители : учебное пособие / Н. А. Шарапова, Ю. С. Перепелица, В. В. Алифанова [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 347 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455489> (дата обращения: 03.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Корячкина, С. Я. Биотехнологические основы хлебопекарного производства : учебное пособие / С. Я. Корячкина. — Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. — 205 с. — ISBN 978-5-9929-1395-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/409532> (дата обращения: 03.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Маклюков, И. И. Промышленные печи хлебопекарного и кондитерского производства / И. И. Маклюков, В. И. Маклюков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 408 с. — ISBN 978-5-507-47400-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/367043> (дата обращения: 03.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

1. Дугарова, И. К. Технология продуктов быстрого приготовления : учебно-методическое пособие для вузов / И. К. Дугарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 96 с. — ISBN 978-5-507-51680-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455567> (дата обращения: 18.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Рогляк, Г. Н. Технология производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Г. Н. Рогляк. — Минск : РИПО, 2024. — 259 с. — ISBN 978-985-895-181-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/432164> (дата обращения: 18.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Сумачакова, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. Н. Сумачакова. — Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/355688> (дата обращения: 03.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Оптимизация технологических процессов в пищевых системах из растительного сырья. Практикум : учебное пособие / Е. А. Вечтомова, Е. В. Назимова, А. С. Марков, В. Ю. Бюгер. — Кемерово : КемГУ, 2025. — 104 с. — ISBN 978-5-8353-3339-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495467> (дата обращения: 18.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Рекомендуемая литература при освоении дисциплины «Практическая подготовка по должности помощника пекаря»

Основная литература

1. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Технология хлеба и хлебобулочных изделий. Технология макаронных изделий : учебное пособие / составители Ю. С. Перепелица [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 230 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455492> (дата обращения: 18.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50490-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/439889> (дата обращения: 18.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зорина, И. Г. Основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля : учебное пособие для вузов / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, С. Б. Легошина. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 416 с. — ISBN 978-5-507-51412-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447173> (дата обращения: 12.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

1. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50490-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/439889> (дата обращения: 18.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для вузов / Т. В. Орлова,

Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-507-50933-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/489404> (дата обращения: 15.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зимняков, В. М. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности : методические указания / В. М. Зимняков. — Пенза : ПГАУ, 2025. — 130 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495113> (дата обращения: 12.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / М. К. Садыгова, А. Р. Абушаева, Л. В. Андреева [и др.]. — Саратов : Вавиловский университет, 2024. — 157 с. — ISBN 978-5-00207-549-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/450392> (дата обращения: 18.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, умений и навыков, критерии оценивания представлены в рабочих программах дисциплин.

Оценочные средства, включающих типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций представлены в рабочих программах дисциплин.

Итоговая аттестация проводится в виде итогового экзамена.

5. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор (дисциплины 1, 2)



Утверждено кафедрой технологии хранения и переработки плодоягодной и растениеводческой продукции

Протокол № 1 от «26» августа 2025 г.

И.о. зав. кафедрой Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

