

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 программный ключ:

f2f55155d930706e647181d00093e1db26bb603c



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

**Институт Технологический
Кафедра технологии хранения и переработки плодовоовощной и
растениеводческой продукции**

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора технологического
института

И.А. Бакин
“ 28 ” 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02.03(К) Экзамен по модулю "Пекарь"

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Предпринимательство в производстве и
переработке растениеводческой продукции

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025


Москва, 2025

Разработчик (и): Нугманов А.Х.-Х. д.т.н., профессор
Осмоловский П.Д., к.с.-х.н.



«27» августа 2025 г.


Рецензент: Красуля О.Н., д.т.н., профессор


_____ 08 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта 22.003 13.017 «Агроном» и учебного плана по направлению/специальности подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции
Протокол № 1 от «27» августа 2025г.

И.о. зав. кафедрой Нугманов А.Х.Х., д.т.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

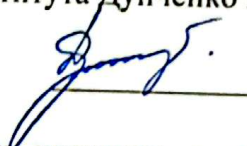

_____ (подпись)

«27» августа 2025 г.

Согласовано:

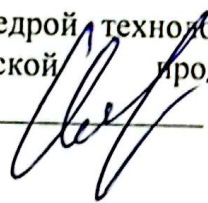
Председатель учебно-методической
комиссии технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Красуля



«28» 08 2025г.

И.о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор



26» 08 2025г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ/



«26» 08 2025г.
(подпись)

Содержание

| | |
|--|---------------------------------|
| АННОТАЦИЯ | |
| 1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 4. МЕТОД ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА | 5 |
| 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ | 15 |
| 6.1. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| Назначение | Ошибка! Закладка не определена. |
| Для РУКОВОДСТВА ПРАКТИКОЙ СТУДЕНТА, ПРОВОДИМОЙ В УНИВЕРСИТЕТЕ, НАЗНАЧАЕТСЯ РУКОВОДИТЕЛЬ (РУКОВОДИТЕЛИ) ДИСЦИПЛИНЫ ИЗ ЧИСЛА ПРОФЕССОРСКО-ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКОГО СОСТАВА УНИВЕРСИТЕТА | Ошибка! Закладка не определена. |
| Для РУКОВОДСТВА ПРАКТИКОЙ СТУДЕНТА, ПРОВОДИМОЙ В ПРОФИЛЬНОЙ организации, назначаются руководители (руководители) дисциплины из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета, организующей проведение дисциплины, и руководитель (руководители) дисциплины из числа работников профильной организации. | Ошибка! Закладка не определена. |
| ОТВЕТСТВЕННОСТЬ. Руководитель дисциплины отвечает перед заведующим кафедрой, директором института (заместителем директора) и проректором по учебно-методической работе за организацию и качественное проведение дисциплины, и выполнение обучающимися программы дисциплины. | Ошибка! Закладка не определена. |
| Руководитель дисциплины несет ответственность за правильное расходование средств, выделенных на проведение дисциплины, обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при проведении дисциплины, правил трудовой и общественной дисциплины всеми дисциплинантами. | Ошибка! Закладка не определена. |
| Руководители дисциплины от Университета | Ошибка! Закладка не определена. |
| ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ | Ошибка! Закладка не определена. |
| 6.2. Инструкция по технике безопасности | Ошибка! Закладка не определена. |
| 6.2.1. Общие требования охраны труда | Ошибка! Закладка не определена. |
| 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ | Ошибка! Закладка не определена. |
| 7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике | Ошибка! Закладка не определена. |
| 7.2. Правила оформления и ведения дневника | Ошибка! Закладка не определена. |
| 7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления | Ошибка! Закладка не определена. |
| 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | Ошибка! Закладка не определена. |
| 8.1. Основная литература | Ошибка! Закладка не определена. |
| 8.2. Дополнительная литература | Ошибка! Закладка не определена. |
| 8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы | Ошибка! Закладка не определена. |
| 1. HTTP://WWW.ELIBRARY.RU/ - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (ОТКРЫТЫЙ ДОСТУП) | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2. HTTP://WWW.EDU.RU/ - РОССИЙСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ПОРТАЛ | Ошибка! Закладка не определена. |
| 3. HTTPS://SCHOLAR.GOOGLE.COM/ - АКАДЕМИЯ ГООГЛЕ | Ошибка! Закладка не определена. |
| 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | Ошибка! Закладка не определена. |
| 10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ) | Ошибка! Закладка не определена. |
| 11. ПРИЛОЖЕНИЯ | |

АННОТАЦИЯ

рабочей программы Б1.В.02.03(К) «Экзамен по модулю "Пекарь"» по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность: Предприимчивость в производстве и переработке растительной продукции

Курс: 2

Семестр: 4

Цель освоения дисциплины Б1.В.02.03(К) «Экзамен по модулю Пекарь» контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля, предусматривающего практическую подготовку по профессии Пекарь.

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен показать навыки:

- подготовки своего рабочего места;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебопекарного производства;
- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
- приготовления хлебобулочных изделий стандартного ассортимента;
- просеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования;
- порционирования (комплектация);
- применять приемы приготовления питательных смесей для приготовления хлебобулочной продукции;

- замешивания и формовка теста на специальном оборудовании;
- выпечки простых хлебобулочных изделий;
- выпечки сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в Блок 1. учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: (ПКос-1, ПКос-2).

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина предусматривает проверку теоретических и практических умений производства хлебобулочных изделий из пшеничной ржаной муки (простым, улучшенных, слабых), а также умение оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 ч / 1 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины Б1.В.02.03(К) «Экзамен по модулю Пекарь» контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля, предусматривающего практическую подготовку по профессии Пекарь. Оценивается умение проводить 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. Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций (ПКдо-1.1; ПКдо-1.2; ПКдо-1.3) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина Б1.В.02.03(К) «Экзамен по модулю Пекарь» входит в Блок 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль): Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции.

Дисциплина Б1.В.02.03(К) «Экзамен по модулю Пекарь» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; направленности: Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется Б1.В.02.03(К) «Экзамен по модулю Пекарь» являются: «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «История бродильных производств и виноделия/История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», Микробиология, Введение в технологию продуктов питания, Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья, Методы и средства измерения, Организация технологического потока, Инновационное развитие техники пищевых технологий, Процессы и аппараты пищевых производств, Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, Пищевая микробиология, Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки.

Дисциплина Б1.В.02.03(К) «Экзамен по модулю Пекарь» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Экономика предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья», «Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья», «Технология прямиоароматического сырья и других дисциплин вариативной части».

Особенностью дисциплины является ее практическая направленность, на подготовку бакалавров к профессиональной деятельности на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Рабочая программа дисциплины Б1.В.02.03(К) «Экзамен по модулю Пекарь» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей 6 психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соответствующих с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

| | |
|----|--|
| 7 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Как определить готовность дрожжевого теста при механическом способе замеса?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Тесто отстает от стенок дежи и насадки для перемешивания. 2) Тесто имеет маслянистый отблеск. 3) Тесто уменьшается в объеме. 4) Появление температуры теста. |
| 8 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Через какое время образцовывается корка на поверхности изделия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 10 минут. 2) 6-8 минут. 3) 20 минут. 4) 15 минут. |
| 9 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>При какой температуре спиртовое брожение в тестовой заготовке резко снижается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 50°C. 2) 30-40°C. 3) 45°C. 4) 100°C. |
| 10 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>К биохимическим процессам при выпечке хлебобулочных изделий относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) гидролиз крахмала. 2) молочнокислое брожение. 3) испарение влаги. 4) гидролиз жиров. |
| 11 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Вставьте пропущенное слово</p> <p>_____ - это уменьшение массы тестовой заготовки за счет испарения влаги и продуктов брожения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) усушка. 2) упек. 3) технологическая затрата. 4) технологическая потеря. |
| 12 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Как меняется упек в зависимости от величины изделия?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) чем больше масса изделия, тем больше упек; 2) чем меньше масса изделия тем меньше упек; 3) чем меньше масса изделия тем больше упек; 4) упек не зависит от массы изделия. |
| 13 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на листах?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 2-4 см. 2) 5-6 см. 3) 10 см. 4) тестовые заготовки можно укладывать вплотную друг к другу. |
| 14 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>При недостаточном смазывании жиром поверхности выпекания и/ф из теста:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) изделия распылываются, б) изделия прилипают к поверхности, в) изделия порвутся; г) изделия оснут. |
| 15 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Разделка теста - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) процесс формирования тестовых заготовок. |

11

| | |
|----|--|
| | <ol style="list-style-type: none"> 2) процесс округления тестовых заготовок. 3) процесс деления теста на куски заданной массы, 4) процесс раскатывания теста <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Округление кусков теста осуществляется с целью:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) придания шарообразной формы; 2) округления тестовых заготовок; 3) придания формы изделию, 4) улучшения брожения теста. |
| 16 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Предварительная расстойка - это</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) первый этап основной расстойки; 2) расстойка перед выпечкой изделия, 3) одновременный процесс восстановления структуры теста, 4) кратковременный процесс восстановления структуры теста |
| 17 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Основное назначение формования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) придание формы изделию тестовой заготовки; 2) придания шарообразной формы; 3) округления тестовых заготовок; 4) улучшения брожения теста |
| 18 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) тесто перебродило 2) недоброкачественные дрожжи 3) сахар положен сверх нормы 4) дрожжи не выжили |
| 19 | <p>Выберите один правильный вариант ответа</p> <p>На предприятии обнаружены личинки тараканов, что в таком случае нужно проводить?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Дезинфекцию 2) Дератизацию 3) Дезинсекцию |
| 20 | <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> <p>Какие виды дрожжей относятся к пекарским?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) живые или хлебопекарные прессованные 2) сухие-активные 3) сухие быстрорастворимые, быстрорастворимые 4) инстантные дрожжи |
| 21 | <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> <p>Что делают с отбракованными изделиями на производстве?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сжигаются 2) перерабатываются в мочку 3) перерабатываются в сахар 4) съезжаются 5) перерабатываются в крошку |
| 22 | <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> <p>К изменениям тестовой заготовки в процессе выпечки относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) прогреваине. 2) образование корки и мякниша. 3) увеличение массы тестовой заготовки; 4) уменьшение объема |
| 23 | <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> <p>К коллоидным процессам при выпечке хлебобулочных изделий относятся:</p> |
| 24 | <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> |

12

| | |
|----|--|
| | <p>1) клейстеризация крахмала;</p> <p>2) набухание белков;</p> <p>3) гидролиз крахмала</p> <p>4) спиртовое брожение</p> <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> <p>Готовность изделий на производстве хлебобулочных предприятий определяют по каким признакам :</p> <p>1) цвет корки;</p> <p>2) состояние мякиша;</p> <p>3) относительной массе;</p> <p>4) кислотность мякиша</p> |
| 25 | <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> <p>Готовность изделий на производстве хлебобулочных предприятий определяют по каким признакам :</p> <p>1) цвет корки;</p> <p>2) состояние мякиша;</p> <p>3) относительной массе;</p> <p>4) кислотность мякиша</p> |
| 26 | <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> <p>Разделка теста для хлеба формового включает в себя этапы:</p> <p>1) деление теста на куски;</p> <p>2) предварительная расстойка;</p> <p>3) укладка кусков в формы;</p> <p>4) окончательная расстойка;</p> <p>5) округление.</p> |
| 27 | <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> <p>Разделка теста для хлеба подового включает в себя этапы:</p> <p>1) деление теста на куски;</p> <p>2) предварительная расстойка;</p> <p>3) укладка кусков в формы;</p> <p>4) окончательная расстойка;</p> <p>5) округление.</p> |
| 28 | <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> <p>К отделе поверхности тестовых заготовок относят:</p> <p>1) обминка поверхности;</p> <p>2) нанесение надрезов;</p> <p>3) опрыскивание водой;</p> <p>4) смазка меланжем.</p> |
| 29 | <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> <p>Для устранения прилипания теста в тестоделательной машине применяют меры:</p> <p>1) смазывание растительным маслом;</p> <p>2) опрыскивание водой;</p> <p>3) проталкивание вручную;</p> <p>4) посыпание мукой.</p> |
| 30 | <p>Выберите все правильные варианты ответа</p> <p>Какое сырье является основным при приготовлении хлебобулочных изделий?</p> <p>1) мука;</p> <p>2) масло;</p> <p>3) дрожжи;</p> <p>4) соль;</p> <p>5) вода;</p> <p>6) сахар;</p> <p>7) все варианты ответов верны</p> |
| 31 | <p>Впишите в бланк ответа</p> <p>Разводочный цикл – это.....</p> |
| 32 | <p>Впишите в бланк ответа</p> <p>Хлебная мочка – это.....</p> |
| 33 | <p>Установите соответствие</p> <p>Между видами дрожжей и их хранением</p> <p>1) Прессованные</p> <p>2) Быстродействующие дрожжи</p> |

| | |
|----|---|
| | <p>3) Сухие активные</p> <p>А) Храниться в темном, сухом, прохладном месте. Срок годности составляет 6 -18 месяцев.</p> <p>Б) хранятся при комнатной температуре в сухом и темном месте, дрожжи могут храниться до двух лет.</p> <p>В) Хранят как при комнатной температуре, так и в холодильнике или в морозильной камере. В холодильнике дрожжи могут храниться при температуре 0...+4 с доступом воздуха (в бумаге) до 10-12 суток</p> |
| 34 | <p>Установите соответствие</p> <p>Между видом хлебобулочного изделия и способ укладки</p> <p>1. Формовой хлеб</p> <p>2. подовый хлеб</p> <p>3. мелкосуточные булочные изделия, массой до 200г</p> <p>4. изделия с отделкой на верхней корке</p> <p>5. лаваш армянский тонкий</p> <p>А) на нижнюю сторону в 8-10 рядов</p> <p>Б) на боковую или нижнюю сторону</p> <p>В) на боковую или нижнюю сторону</p> <p>Г) на нижнюю сторону или ребро с уклоном к боковой стенке</p> <p>Д) на нижнюю сторону</p> |
| 35 | <p>Установите соответствие</p> <p>Соотнесите виды дефектов сухарных изделий и их причины:</p> <p>1. неправильная форма</p> <p>2. неравномерная пористость, пустоты теста</p> <p>3. недостаточная хрупкость</p> <p>А) нарушение технологического режима приготовления теста, сушки и обжарки</p> <p>Б) неправильный процесс приготовления теста</p> <p>В) недостаточная или избыточная расстойка плит при повышенной влажности</p> |
| 36 | <p>Установите соответствие</p> <p>Сделайте правильное соответствие между названием полуфабриката и требованиями к внешнему виду</p> <p>1) шаровой п.ф</p> <p>2) слоеный п.ф</p> <p>3) воздушный п.ф</p> <p>4) воздушно-ореховый п.ф</p> <p>а) крупнопористая, воздушная масса, светло-коричневого цвета с выделенными орехами</p> <p>б) крупнопористая, белая, воздушная масса</p> <p>в) светло-коричневого цвета, на разрезе видны слои</p> <p>г) воздушный, пористый полуфабрикат, золотисто-коричневого цвета</p> |
| 37 | <p>Установите соответствие</p> <p>Сделайте правильное соответствие между влажностью полуфабрикатов и причинами их возникновения</p> <p>1) поверхность мякиша п.ф с трещинами, темно-коричневого цвета</p> <p>2) слоеный п.ф имеет борозду по поверхности с острым оттоком</p> <p>3) шаровой полуфабрикат осел при выпечке</p> <p>4) блисковый п.ф осел</p> <p>а) низкая температура выпечки</p> <p>б) высокая температура выпечки</p> <p>в) недостаточное время выпечки</p> <p>г) равно сильная температура выпечки</p> |
| 38 | <p>Установите соответствие</p> <p>Между названием дефектов и их причинами</p> |

| | |
|--|---|
| <p>1) непромес 2) притеск 3) трещина 4) постороннее включение а) Дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок б) Дефект хлебобулочного изделия в виде непромешанного сырья в мякише хлебобулочного изделия; в) включение в мякише хлебобулочного изделия, определяемое визуально и являющееся опасным для жизни и здоровья человека; г) дефект хлебобулочного изделия в виде разрывов верхней корки хлебобулочного изделия;</p> | <p>39 <i>Установите последовательность</i> Активации дрожжей 1) Теплая вода 40 °С 2) Мука 3) Дрожжи 4) Сахар 5) Соль 6) Газоёмкость (полусфера) 7) Оставить на 10-15 мин для активации 8) Добавить в опару 9) Перемешать, оставить на 2 мин</p> |
| <p>40 <i>Установите последовательность</i> Расставьте основные стадии приготовления изделий из теста по порядку: 1) выпечка изделий; 2) замес теста; 3) обминка теста; 4) брожение теста; 5) окончательная расстойка; 6) подготовка продуктов; 7) подготовка рабочего места; 8) подкатка и предварительная расстойка; 9) деление теста по массе; 10) отделка изделий перед выпечкой; 11) формование изделий; 12) охлаждение изделий 13) отделка изделий после выпечки</p> | |

Критерии оценки (ключи к заданиям) результатов теоретического этапа и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу (практической квалификационной работе)

| | |
|---|---|
| 1 | 3 |
| 2 | 2 |
| 3 | 1 |
| 4 | 1 |
| 5 | 1 |
| 6 | 1 |
| 7 | 1 |

| | |
|----|---|
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| 10 | 1 |
| 11 | 2 |
| 12 | 2 |
| 13 | 1 |
| 14 | 2 |
| 15 | 3 |
| 16 | 1 |
| 17 | 4 |
| 18 | 1 |
| 19 | 1 |
| 20 | 3 |
| 21 | 1/2/3/4 |
| 22 | 2/3/5 |
| 23 | 1/2 |
| 24 | 1/2 |
| 25 | 1/2/3 |
| 26 | 1/3/4 |
| 27 | 1/4/5 |
| 28 | 2/4 |
| 29 | 1/4 |
| 30 | 1, 3, 4, 5 |
| 31 | начальный процесс приготовления жидких дрожжей, заключающийся в постепенном размножении чистых культур термофильных МКБ и дрожжей в жидкой среде и в мучной осадочной заварке до количества необходимого для производства теста |
| 32 | полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный измельчением предварительно замоченного хлеба |
| 33 | 1-в/2-б/3-а |
| 34 | 1-б; 2-г; 3-д; 4-в; 5-а |
| 35 | 1-в; 2-б; 3-а |
| 36 | 1-г; 2-в; 3-б; 4-а |
| 37 | 1-б; 2-а; 3-г; 4-в |
| 38 | 1-б 2-а 3-г 4-в |
| 39 | 1-б 2-а 3-г 4-в |
| 40 | 7 /6/2/4/ 3 /9/8/1/15/10/12/13 |

Вариант для экзаменующего формируется из случайно подобранных заданий из общей базы заданий. Всего 20_ заданий для выполнения. Баллы, полученные за выполненное задание, суммируются. Максимальное количество баллов – 20.

4.2. Проверка практических знаний

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов от 15 и более.

Для проведения практического этапа экзамена используется задание на демонстрацию умений и навыков в реальных или моделируемых условиях.

Общее описание и постановка задачи

Модуль с описанием работ:

Модуль 1: Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста.

Участники должны иметь технологические карты для выполнения задания.

Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в рабочее время экзамена.

1. Подготовка рабочего места, необходимого оборудования, инвентаря и посуды;

2. Подготовка сырья (дозировка)

3. Замес теста;

4. Брожение и обминка;

5. Уборка рабочего места.

Модуль 2: Формование хлеба и хлебобулочных изделий.

Условия выполнения заданий

1. Проверка готовности теста

2. Подготовка рабочего места, необходимого оборудования, инвентаря и посуды.

3. Деления теста на куски требуемой массы, придания кускам формы, обусловленной видом выпекаемого изделия, и расстойки сформованных кусков (ТЗ). Деление теста на куски осуществляется на тестоделительной машине.

4. ТЗ помещаются для промежуточной расстойки (7-8мин)

5. ТЗ поступают для окончательного формования (для придания ТЗ

батонобразной формы) в закаточную машину.

6. ТЗ помещаются для окончательной расстойки.

7. Уборка рабочего места.

Модуль 3: Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

1. Проверка готовности ТЗ.

2. Подготовка рабочего места, необходимого оборудования, инвентаря и посуды.

3. Выпечка тестовых заготовок происходит в пекарной камере(конвекционные печи, ротационной печи) хлебопекарной печи при

температуре 280-240 °С в течение 20-24 мин.

4. Остывание, подача

5. Уборка рабочего места.

Обучающийся обязан:

- Не облокачиваться на оборудование, во избежание попадания волос и деталей одежды в движущиеся части машины.

- Соблюдать правила эксплуатации оборудования. Работать в

оборудовании запрещено очищать, доставать из него тесто и поправлять в нём тестовые заготовки.

- Не допускаться до горячих частей технологического оборудования ;

- Не использовать оборудование и инвентарь не по назначению.

- Обучающийся обязан:

соблюдать требования охраны труда;

- выполнять задание строго в соответствии с технологической картой для выполнения задания;

- проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- проверить исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания;

- проверить надежность закрытия всех токоведущих и гусковых устройств используемого оборудования;

- проверить наличие и надежность заземляющих соединений;

- проверить исправность оборудования.

- выполнять задание строго в соответствии с технологической картой для выполнения задания;

За 60, 30, 15 минут до окончания практической части экзамена сдающему должно быть сообщено об оставшемся времени. После истечения времени экзамена сдающий должен прекратить выполнение заданий и покинуть место проведения экзамена.

Место выполнения задания – задание выполняется очно, непосредственно в лаборатории с зонами освоения профессиональных компетенций по профессии Пекарь.

Максимальное время выполнения задания – 120 минут. В случае медицинских показаний состояния экзаменуемого или технических неисправностей оборудования возможны перерывы с остановкой таймера.

5 Критерии оценивания результатов

Критерии оценки, результатов практического этапа экзамена

Определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов.

| Название модуля задания | Критерии | Баллы (max) | |
|---|---|--|----|
| | | Выполнение инструкции и задания пекаря по организации рабочего места | 5 |
| Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста | Подбор и осуществление подготовки сырья и исходных материалов для приготовления хлебобулочных изделий | 15 | 20 |
| Формование хлеба и хлебобулочных изделий | Формование хлебобулочных изделий | 30 | 30 |

| | | | | |
|--------------------------------|---|-------------------------------|----|----|
| Выпечка хлебобулочных изделий | и | Выпечка хлебобулочных изделий | 30 | 30 |
| Максимальное количество баллов | | | 80 | |

Оценка выполнения задания теоретического этапа экзамена, определяется суммированием баллов, полученных за ответы на вопросы / выполненные задания.

В зависимости от типа вопроса/задания ответ считается правильным, если:

– при ответе на вопрос закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ;

– при ответе на вопрос открытой формы дан правильный ответ.

Оценка выполнения практического этапа экзамена определяется: суммированием баллов за выполнение модулей задания.

Положительное решение о сдаче экзамена принимается при достижении всех нижеперечисленных условий:

– получение не менее 15 баллов из 20 возможных баллов при прохождении теоретического этапа экзамена

– получение не менее 35 баллов из 80 возможных баллов при прохождении практической части экзамена.

Таблица 3

| Критерии оценивания результатов текущей аттестации | | | | |
|--|------|-------|-------|--------|
| Оценка | «2» | «3» | «4» | «5» |
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному | 0-49 | 50-69 | 70-89 | 90-100 |

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

- 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.
- 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.
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. — Казань : КНИТУ, 2016. — 104 с. — ISBN 978-5-7882-2043-7. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102030> (дата обращения: 16.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная литература

- Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Способы повышения качества хлеба. Использование непрямого сырья и специальные улучшители : учебное пособие / Н. А. Шапарова, 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.

- 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.

- 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.

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

- <http://www.elibrary.ru>-научная электронная библиотека (открытый доступ)
- <https://cyberleninka.ru>- научная электронная библиотека (открытый доступ)
- <http://www.codexalimentarius.net>—«Codex Alimentarius» (открытый доступ)
- [Catalog.rosnauka.ru](https://www.catalog.rosnauka.ru)—каталог образовательных ресурсов сети Интернет
- <http://dic.academic.ru>—словари и энциклопедии онлайн (открытый доступ)

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

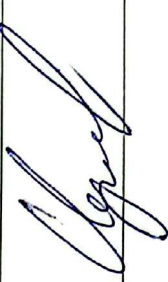
Таблица 4

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями,

20

кабинетами, лабораториями

| | |
|--|---|
| <p>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)</p> | <p>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</p> |
| <p>Корпус №25, технологическая лаборатория</p> | <p>Пароконвектомат. Стол-подставка под Планетарный миксер. Плита индукционная. Весы настольные электронные. Стол производственный пристенный с бортом СП. Стеллаж 4-х уровневый Стол с моечной ванной. Микроволновая печь. Фритюрница. Фритюрница. Холодильник. Блендер Ротационная печь + расстойка. Тестораскатка. Тестомес спиральный.</p> |
| <p>Библиотека</p> | <p>Читальный зал</p> |



Программу разработал(и):

Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.В.02.03(К) «Экзамен по модулю "Пекарь"» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Продукты питания из растительного сырья с улучшенными характеристиками» (квалификация выпускника - бакалавр)

Красуля О.Н. д.т.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева. (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины Экзамен по модулю "Пекарь" (далее по тексту рецензия). 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (бакалавриат) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки плодовоошной и растениеводческой продукции (разработчик – Нугманов А.Х.-Х. д.т.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки плодовоошной и растениеводческой продукции).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующему выводу:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Экзамен по модулю "Пекарь"» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам, предъявляемых к программам ФГОС ВО.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

4. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросах исключения дублирования в содержании дисциплины соответствует действительности. Дисциплина Б1.В.02.03(К) Экзамен по модулю "Пекарь" взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и возможность дублирования в содержании отсутствует.

5. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

6. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины части учебного шледа, формируемой участниками образовательных отношений, - направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

7. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой - 3 источника (базовый учебник), дополнительной литературой - 3 наименований, интернет-ресурсы - 5 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике

дисциплины Б1.В.02.03(К) Экзамен по модулю "Пекарь" и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

9. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине Б1.В.02.03(К) Экзамен по модулю "Пекарь".

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенного рецензирования можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины Б1.В.02.03(К) Экзамен по модулю "Пекарь" ОПОП ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (квалификация выпускника - бакалавр), разработанная Нугмановым А.Х.Х. д.т.н., профессором кафедры технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Красуля Ольга Николаевна, д.т.н., профессор профессор, кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

(подпись)

«27» августа 2025г.