



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)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

  
Е.В. Хохлова  
« 30 » декабря 2023 г.

ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ

Пекарь

Москва, 2023

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Цель реализации программы**

**Цель:** формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в области хлебопечения.

Программа является преемственной к основной образовательной программе высшего образования направлениям подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность – Технология продуктов питания из растительного сырья; 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность – Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

## **1.2. Требования к поступающему для обучения на программе слушателю**

Лица, желающие освоить программу профессиональной подготовки по рабочей профессии, должны иметь документ государственного образца о среднем общем образовании.

## **1.3. Трудоемкость обучения**

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 110 часов, включая все виды учебной работы слушателя, в том числе время, отводимое на контроль качества освоения слушателем программы.

# **2. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОГО ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

## **2.1 Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной подготовки по рабочей профессии «Пекарь», включает: технологию хлебобулочных изделий (в сфере «Выполнение вспомогательных работ в хлебопечении»).

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.

## **2.2 Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности являются: производство хлеба, производство хлеба на заквасках, булочных сдобных и мучных кондитерских изделий.

## **2.3 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)**

В соответствии с профессиональным стандартом «Пекарь» (рег. номер 682, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914 н, зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 года, регистрационный № 40270), выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

1. Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места.
2. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий.
3. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
4. Формовка хлебобулочных изделий.
5. Выпечка хлебобулочных изделий.
6. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

## 2.4 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Таблица 1

### Профессиональные компетенции выпускников, разработанные университетом и индикаторы их достижения

Задача проф. деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции выпускника	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта)
Разработка рецептур на хлебобулочные изделия, расчет необходимого сырья и вспомогательных материалов, осуществление производства хлебобулочных изделий.	Пищевые продукты: хлеб, сдобные и слоенные хлебобулочные изделия, отделочные полуфабрикаты, мучные кондитерские изделия, оборудование, основы микробиологии, санитарии и гигиены.	ПК <sub>ос</sub> 1. Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий.	ПК <sub>ос</sub> 1.1 Знает назначение, принцип действия и состав оборудования, приборов и цифровых устройств, использующихся в производстве продуктов питания из растительного сырья.	Профессиональный стандарт Пекарь (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)
		ПК <sub>ос</sub> 2. Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК <sub>ос</sub> 2.1 Производит расчет нормативов материальных затрат, плановых показателей выполнения и экономической эффективности производства, в том числе с использованием цифровых инструментов	
		ПК <sub>ос</sub> 4. Способен осуществлять контроль качества на всех этапах технологического процесса для организации его рационального ведения, в том числе с использованием цифрового инструментария	ПК <sub>ос</sub> 4.2. Знает требования к качеству выполнения, методы контроля и оценки качества, факторы, влияющие на качество технологических операций	
		Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологическая		

Таблица заполняется на основе профессионального стандарта

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Выпускник по программе рабочей профессии для выполнения профессиональной деятельности «Пекарь» в соответствии с целями программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать основными профессиональными компетенциями (ПК).

Компетенции представлены в программах дисциплин Программы профессиональной подготовки по рабочей профессии «Пекарь».

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 4.1. Учебный план

Приложение А

#### 4.2. Дисциплинарное содержание программы

Дисциплинарное содержание программы представлено детально путем разработки учебных программ по дисциплинам.

### 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 5.1. Квалификация преподавателей, участвующих в реализации программы

№ п/п	Наименование учебных дисциплин, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно- педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Должность, ученая степень, ученое звание
<b>Модуль 1 Общепрофессиональный курс</b>			
1	<b>Охрана труда</b>		
1.1	<b>Практическое занятие 1</b> Нормативно-правовая база охраны труда. Условия труда на предприятиях общественного питания и в пекарнях	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
1.2	<b>Практическое занятие 2</b> Электробезопасность и пожарная безопасность	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
1.3	<b>Практическое занятие 3</b> Техника безопасности и охрана труда в пекарне. Требования охраны труда в пекарне	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
1.4	<b>Практическое занятие 4</b> Особенности работы в пекарне. Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием. Режимы вентиляции и температурный режим в цехах пекарни	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей

2	<b>Основы микробиологии, санитарии и гигиены</b>		
2.1	Основные группы микроорганизмов, их морфология и физиология, роль в пищевом производстве	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
2.2	Миробиология основных пищевых продуктов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
2.3	Санитария и гигиена в пекарне	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
3	<b>Сырье и материалы для хлебопекарного производства</b>		
3.1	Виды и сорта муки, отличительные особенности сортов. Органолептическая оценка качества муки	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
3.2	Основное и дополнительное сырье, необходимое для приготовления хлебобулочных изделий	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
3.3	Прием и хранение сырья, особенности хранения сырья в складах и сроки хранения	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
4	<b>Оборудование для хлебопекарного производства</b>		
4.1	<b>Практическое занятие 5</b> Оборудование и инвентарь для подготовки и дозирования сырья. Устройство и принцип работы и правила эксплуатации оборудования для муки и других видов сырья.	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
4.2	<b>Практическое занятие 6</b> Устройство и принцип работы, и правила эксплуатации оборудования дозировки сырья и жидкостей	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
4.3	<b>Практическое занятие 7</b> Виды оборудования, применяемого для приготовления теста (тестомесильные машины периодического и непрерывного действия, дежепрокидыватели) их назначение, устройство принцип работы и правила эксплуатации. Тестоприготовительные агрегаты поточного и порционного приготовления теста, их устройство.	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
4.4	<b>Практическая работа №8</b> Отработка основных этапов работы на тестомесильной машине	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей

4.5	<b>Практическое занятие 9</b> Тестоделительные машины, виды машин (шнековый делитель, валковый нагнетатель) тестооруглительные, тестозакаточные и тестораскаточные машины - принцип работы и правила эксплуатации	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
4.6	<b>Практическое занятие 10</b> Оборудование для расстойки тестовых изделий. Шкаф конвейерной расстойки, Расстойные камеры шкафного типа, и шкафы вертикально люлечной конвейерной расстойки	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
4.7	<b>Практическое занятие 11</b> Классификация печей, Основные элементы печей. Типы печей. Расстойно-печные агрегаты. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности. Принцип работы и их устройство	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
<b>Модуль 2 Специальный курс</b>			
1	<b>Технология хлебопекарного производства</b>		
1.1	История становления профессии пекарь. Хлебные дома России времен Ивана Грозного. Первые булочные, Хлебозаводы	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
1.2	Подготовка сырья (муки, дрожжей, масла растительного, масла сливочного, сахара, яиц, мака, повидла, изюма). Порядок и правила подготовки сырья. Растворы сахара и соли. Дозирование сырья при замесе теста.	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
1.3	Дефекты хлеба и х/б изделий вызванные нарушением правил хранения и подготовки сырья.	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
1,4	Лабораторная работа №1 Отмывание клейковины	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
1.5	Назначение замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста.Способы замеса теста и их отличительные особенности. Факторы, определяющие выбор способа замеса. Разрыхление теста (назначение и сущность процесса разрыхления). Биологический способ разрыхления теста, его оценка.	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева

1.6	Созревание теста, Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения. Виды рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
1.7	Способы приготовления теста для пшеничного хлеба, булочных и сдобных изделий. Приготовление пшеничного теста опарным способом. Приготовление теста безопасным способом традиционным и ускоренным. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках.	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
1.8	Методы определения готовности теста в процессе созревания (органолептические, физико-химические). Сущность и показатели органолептического метода определения опары, теста. Оценивание качества опары, закваски, заварки, теста, а так же контроль времени брожения, температуры органолептическим методом.	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
1.9	<b>Практическое занятие 12</b> Основные операции разделки теста. Деление теста на порционные куски. Округление тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок Разделка теста для формового и подового хлеба. Разделка теста для булочных изделий. Разделка теста для сдобных изделий. Разделка теста для слоеных изделий. Разделка теста для любительских изделий и для замороженных полуфабрикатов. Дефекты хлеба, вызванные не правильной разделкой теста	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
1.10	<b>Практическое занятие 13</b> Предварительная расстойка. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки.	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
1.11	<b>Практическое занятие 14</b> Разделка дрожжевого безопасного теста, теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров. Разделка дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров. Разделка дрожжевого слоеного теста. Разделка теста для вареников, лапши домашней. Разделка	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей



	сдобного пресного теста. Разделка вафельного теста, Разделка пряничного теста. Разделка песочного теста. Формовка изделий из заварного теста.		
1.12	<b>Практическая работа 15</b> Расчет массы тестовой заготовки для работы на тесте округлительной и тестозакаточной машинах	Пономарев Валерий Петрович	Преподаватель высшей категории, технолог технологии хлеба школы пекарей
1.13	Виды нормативных документов, нормирующих качество готовой продукции. Показатели качества. Способы и методы оценки качества	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
1.14	Отбраковка изделий, укладка готовой продукции. Упаковка готовой продукции вручную. Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании. Требования к качеству готовой продукции. Требования к упаковке и маркировке изделий. Регулировка, правила эксплуатации упаковочного оборудования. Хранение продукции на экспедиции и в складах готовой продукции	Толмачева Татьяна Анатольевна	к.б.н., доцент РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева
1.15	<b>Практическое занятие 16</b> Украшение из крема. Приемы и приспособления для украшений. Украшения из желе, фруктовой массы, фруктов и цукатов. Украшения из помады, глазури и кандира. Украшения из сахарных мастик и марципана. Украшения из посыпки и шоколада Приготовление тортов и пирожных.	Ткаченко Валентина Алексеевна	Технолог, аспирант ФГБНУ ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова

## 5.2. Материально-технические условия реализации программы

При реализации Программы профессиональной подготовки по рабочей профессии «Пекарь» преподавание учебных дисциплин осуществляется на базе кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции совместно с индустриальным партнером – Школа пекарей (Российская школа пекарей и кондитеров).

## 5.3. Учебно-методическое обеспечение программы

Обеспеченность программы учебно-методическими материалами по всем учебным дисциплинам (модулям), условия доступа к учебной литературе, профильным периодическим изданиям, к сетям типа Интернет и т.д. указано в программах дисциплин Программы профессиональной подготовки по рабочей профессии «Пекарь».

- Журнал «Известия ТСХА» - 4989 статей;
- Журнал «Вестник ФГБОУ ВО «МГАУ имени Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова

В Университете действует Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (далее – Библиотека). Общая площадь помещений библиотеки – 13 290 кв.м, в том числе актовые залы на 490 посадочных мест (кинозал – 90 мест). Действуют всего 10 читальных залов, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, Интернет-доступом, в том числе 5 компьютеризированных читальных залов на 865 посадочных мест, в том числе 115 с доступом в сети Интернет.

Сайт ЦНБ [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru).

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой АБИС "ИРБИС-64" и АБИС «Absotheque». Автоматизированы все основные библиотечно-информационные процессы.

Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого студента к следующим ресурсам:

- библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза и других библиотек,
- электронные каталоги;
- обмен информацией с отечественными и зарубежными ВУЗами, научными учреждениями, включая обмен информацией с учебно-научными и иными подразделениями вуза, ЦНСХБ, партнерских ВУЗов, НИИ;
- Интернет-ресурсы.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Книжный фонд и электронные информационные ресурсы Библиотеки формируются в соответствии с Тематико-типологическим планом комплектования (ТТПК) Университета (утвержден ректором 24 февраля 2014 года).

Объем фонда основной и дополнительной учебной литературы по данной ОПОП соответствуют Минимальным нормативам обеспеченности ВУЗов библиотечно-информационными ресурсами.

Общий фонд университетской библиотеки составляет 3 914 573 единиц хранения (табл. 2).

**Общий фонд университетской библиотеки**

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т.ч.:	3352791
1.1	научная литература	1484866
1.2	периодические издания	568302
1.3	учебная литература	1626894
1.4	художественная литература	122515
1.5	редкая книга	47410
1.6	обменный фонд	1007
1.7	мультимедийные издания	2186
2	Электронные ресурсы (БД)	4.0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	25858
4	Кол-во документоввыдач	686902
5	Кол-во документоввыдач в Электронно-библиотечной системе Университета	572350

Создана Электронно-библиотечная система Российского Государственного Аграрного Университета – МСХА имени К.А.Тимирязева (далее ЭБС).

Университет в рамках национальной подписки подключен международным наукометрическим базам данных Web of Science и Scopus, полнотекстовым базам данных ProQwest Agricultural, Freedom collection e Book collection.

Организован доступ к ресурсам партнерских организаций:

Национальная электронная библиотека (НЭБ) – 4 627 626 ед.

Научная электронная библиотека (система РИНЦ, E-library).

ЭБС Лань – 118222 книг.

ЭБС Юрайт – 98 книг.

Авторефераты диссертаций РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева на платформе ЭБС Руконт – 24627.

**6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценочные материалы разработаны в соответствии с Положением об оценочных материалах для текущей, промежуточной аттестации обучающихся.

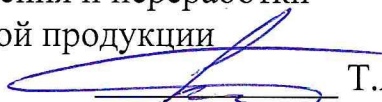
Оценочные материалы позволяют оценить степень сформированности компетенций у обучающихся по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Оценочные материалы по каждой дисциплине, прилагаются к рабочим программам дисциплин.

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников и включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

## 7. РАЗРАБОТЧИКИ ПРОГРАММЫ

Доцент кафедры Технологии хранения и переработки  
плодоовощной и растениеводческой продукции  
доцент, к.б.н.

 Т.А. Толмачева

Доцент кафедры Технологии хранения и переработки  
плодоовощной и растениеводческой продукции  
доцент, к.с-х.н.

 С.А. Масловский

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции

протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

И.о. Зав. кафедрой  
Масловский С.А. к.с-х.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

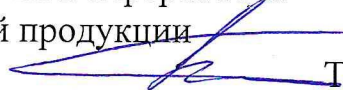
  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников и включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

## 7. РАЗРАБОТЧИКИ ПРОГРАММЫ

Доцент кафедры Технологии хранения и переработки  
плодоовощной и растениеводческой продукции  
доцент, к.б.н.

  
Т.А. Толмачева

Доцент кафедры Технологии хранения и переработки  
плодоовощной и растениеводческой продукции  
доцент, к.с-х.н.

  
С.А. Масловский

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции

протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

И.о. Зав. кафедрой  
Масловский С.А. к.с-х.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.