


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 23.01.2026 14:50:27
Уникальный программный ключ:
462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
и научной работе


Л.М. Иванова
01 сентября 2025 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА -
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«ПЕКАРЬ»

72 часа

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета биотехнологий
и агрономии



А.Г. Ложкин

Заведующий
центром обеспечения качества
образования



О.В. Федорова

Чебоксары 2025 г

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации «Пекарь» (далее - программа повышения квалификации, программа) разработана для лиц, желающих повысить свою квалификацию в профессии пекаря, освоить новые технологии выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, изучить современные тенденции и требования рынка продукции хлебопечения. Программа повышения квалификации направлена на систематизацию и расширение знаний и навыков специалистов, работающих в сфере хлебопекарного производства.

Нормативные правовые основания разработки программы:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 24.03.2025 N 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.04.2025 N 81928).
3. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270).
4. Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет».
5. Локальные нормативные акты университета.

Целью реализации программы является повышение профессиональной компетентности работников сферы хлебопекарного производства, освоение ими передовых технологий и инновационных подходов в производстве хлебобулочной продукции.

Задачи:

- формирование и закрепление знаний по вопросам организации производственного процесса изготовления хлебобулочных изделий;
- ознакомление с новейшими технологиями и рецептурными решениями, используемыми в современном хлебопечении;
- развитие практических навыков, необходимых для эффективного управления качеством сырья и готового продукта;
- обеспечение соответствия профессиональным стандартам и квалификационным требованиям, предъявляемым к специалистам в области хлебопекарного дела.

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной

деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации:

- способностью к разработке рецептур хлебобулочных изделий (ПК-1);
- способностью подбора и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий (ПК-2);
- способностью формовки хлебобулочных изделий (ПК-3);
- способностью выпекать хлебобулочные изделия (ПК-4).

Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе, включает совокупность операций, процессов, способов деятельности, направленных на совершенствование технологии производства хлебобулочных изделий.

Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе, являются:

- стандарты, технологические инструкции для производства хлебобулочных изделий
- технологии изготовления различных видов теста;
- технологические параметры и режимы разделки, расстойки и выпечки различных видов хлебобулочных изделий;
- технологические расчеты рецептуры;
- знание правил, сроков хранения хлебобулочных изделий на предприятии.

Планируемые результаты обучения

В результате обучения по программе слушатель должен обладать профессиональными компетенциями, необходимыми для профессиональной деятельности.

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен знать:

- основные принципы соединения ингредиентов;
- правила работы с инструментами и оборудованием, используемых в хлебопечении;
- правила работы с инструментами и оборудованием, используемых в хлебопечении;
- факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении, включая сезонность, доступность, расходы, хранения и использование;
- влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие;
- ассортимент готовых смесей и концентратов, используемых в выпечках.

Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен уметь:

- выбирать необходимое пекарское оборудование в зависимости от способа выпечки;

- отбирать подходящие продукты для различных видов выпечки;
- готовить различные виды теста: бездрожжевое, дрожжевое, сдобное, слоеное;

Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен иметь навыки:

- формования различных видов булочных, сдобных и слоеных изделий;
- оформления отделкой поверхности тестовых заготовок и готовых изделий;
- регулирования параметров и продолжительность выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- определения готовности тестовых заготовок к выпечке;
- устранения причины дефектов, возникшие в ходе технологического процесса.

Категория слушателей: слушатели, имеющие/ получающие среднее профессиональное или высшее образование.

Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы. Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь или получать среднее профессиональное или высшее образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

Трудоемкость обучения: нормативная трудоемкость обучения по данной программе составляет 72 академических часов.

Форма обучения: очная (без отрыва от работы).

Режим занятий. Учебная нагрузка устанавливается не более 16 часов в неделю, включая все виды аудиторной работы слушателя.

Особенности (принципы) построения программы повышения квалификации:

- модульная структура программы;
- применение современных образовательных технологий, инновационных методов обучения (практико-ориентированная технология, инновационно-действенное обучение, методы анализа конкретных ситуаций);
- возможность формирования индивидуальной траектории обучения;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- использование активных методов обучения (технологии групповой деятельности);
- обучение в рамках образовательной программы реализует специально обученные (прошедшие стажировку, имеющие сертификаты) преподаватели, сотрудники профильных перерабатывающих предприятий.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план программы повышения квалификации определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных видов учебной деятельности обучающихся и формы аттестации.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашская государственная аграрная академия наук»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

01 сентября 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ -
ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«ПЕКАРЬ»

Категория слушателей: слушатели, имеющие/получающие среднее профессиональное или высшее образование.

Срок обучения: 6 недель.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: от 2 до 6 часов в день.

№	Наименование дисциплин (модулей)	Всего	Кол-во часов			Форма контроля
			лекции	лабораторные и практические занятия	индивид. (самостоят.) работа	
1	Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	12	6	-	6	Контрольные вопросы Практические задания
2	Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	18	6	12	-	Контрольные вопросы Практические задания
3	Технология приготовления слоенных и пикантных изделий.	12	4	-	8	Контрольные вопросы Практические задания
4	Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий	20	2	12	6	Контрольные вопросы Практические задания
5	Технология приготовления хлебобулочных композиций для Арт-класса.	10	2	2	6	Контрольные вопросы Практические задания
Итого		70	20	26	26	
Итоговая аттестация		2	Зачет			

Руководитель программы



Е.С. Ятрушева

Декан факультета биотехнологий и агрономии




А.Г. Ложкин

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашская государственная аграрная академия наук»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе


 Л.М. Иванова
01 сентября 2025 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ -
ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«ПЕКАРЬ»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекции и	практически е, лабораторн ые занятия	самостоят ельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
1	Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	12	6	-	6	
1.1	Прием, хранение и подготовка основного сырья	6	3	-	3	работа с нормативно-технической документацией
1.2	Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.	6	3	-	3	работа с нормативно-технической документацией
2	Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	18	6	12	-	
2.1	Приготовление бездрожжевых изделий (пряничные фигурки).	6	2	4	-	практические задания
2.2	Приготовление дрожжевого пшеничного хлеба с различными добавками, пряностями.	6	2	4	-	практические задания
2.3	Приготовление мелкоштучных	6	2	4	-	практические

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекции	практически е, лабораторн ые занятия	самостоят ельная работа	
	изделий, с начинкой и без начинки (фруктовые, ягодные и т.д.)					задания
3	Технология приготовления слоенных и пикантных изделий.	12	4	-	8	
3.1	Методы приготовления пикантных изделий. Ассортимент приготовления пикантных пирогов (кишлорен классический и в ассортименте).	6	2	-	4	практические задания
3.2	Особенности приготовления слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста.	4	2	-	2	практические задания
4	Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий	20	2	12	6	
4.1	Технология приготовления и декорирование хлеба.	4		4	-	практические задания
4.2	Технология приготовления и декорирование плетеных изделий.	5	1	4	-	практические задания
4.3	Технология приготовления и декорирование каравая.	5	1	4	-	практические задания
4.4	Технология приготовления и декорирование сдобных изделий.	6			6	практические задания
5	Технология приготовления хлебобулочных композиций для Арт-класса.	10	2	2	6	
5.1	Разновидности дрожжевого теста: светлое и темное дрожжевое декоративное тесто.	5	1	1	3	практические задания
5.2	Бездрожжевое декоративное тесто - «Patemorte» - «мертвое тесто».	5	1	1	3	практические задания
	Итоговая аттестация	2				зачет
	Итого	72	20	26	26	

Руководитель программы

 Е.С. Ятрушева

Декан факультета биотехнологий и агрономии

 А.Г. Ложкин

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Учебные недели						
1	2	3	4	5	6	7
Т	Т	Т	Т	Т	Т	
П	П	П	П	П	П	ИА
СР	СР	СР	СР	СР	СР	

Условные обозначения

Т - теоретическое обучение (лекции)

СР - самостоятельная работа

ИА - итоговая аттестация

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, КУРСОВ, МОДУЛЕЙ

4.1. АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ КУРСА «Пекарь»

Цель: приобретение, закрепление и углубление знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области хлебопечения.

Задачи:

- практическое применение и умение пользоваться стандартами, технологическими инструкциями для производства хлебобулочных изделий;
- технологии изготовления различных видов теста;
- технологические параметры и режимы разделки, расстойки и выпечки различных видов хлебобулочных изделий;
- уметь производить технологические расчеты рецептуры;
- знать правила, сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятии.

Структура и содержание курсов

Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий. Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий. Технология приготовления слоенных и пикантных изделий. Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий. Технология приготовления хлебобулочных композиций для Арт-класса.

Образовательные технологии

В процессе прохождения курсов повышения квалификации используются: лекционный материал, презентации, видеоматериалы, интернет-ресурсы, специальная учебная и научная литература.

Общая трудоемкость курсов 72 часа.

Формы контроля

Курсы повышения квалификации завершаются тестированием.

Составитель: Петрова Алла Борисовна, ассистент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

4.2. СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.

Тема 1.1. Прием, хранение и подготовка основного сырья.

Особенности приемки, хранения и подготовки муки разных видов и сортов, дрожжей и дрожжевого молока, соли поваренной пищевой.

Тема 1.2. Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.

Особенности приемки, хранения и подготовки разного вида сахара, масложировой, молочной, мясной продукции, плодов и овощей, сухофруктов и семян и др.

Раздел 2. Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.

Тема 2.1. Приготовление бездрожжевых изделий (пряничные фигурки).

Виды бездрожжевого теста и изделий из них. Особенности технологии производства.

Тема 2.2. Приготовление дрожжевого пшеничного хлеба с различными добавками, пряностями.

Влияние различных добавок из традиционного и нетрадиционного сырья на процесс выпечки хлеба.

Тема 2.3. Приготовление мелкоштучных изделий, с начинкой и без начинки (фруктовые, ягодные и т.д.).

Использование различных видов начинок в производстве хлебобулочных изделий.

Раздел 3. Технология приготовления слоенных и пикантных изделий.

Тема 3.1. Методы приготовления пикантных изделий. Ассортимент приготовления пикантных пирогов (киш лорен классический и в ассортименте).

Пикантные, пряные начинки для кишей. Разные виды теста.

Тема 3.2. Особенности приготовления слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста.

Характеристика дрожжевого и бездрожжевого теста для изготовления слоеного теста. Особенности приготовления слоеного теста.

Раздел 4. Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий.

Тема 4.1. Технология приготовления и декорирование хлеба.

Способы декорирования хлеба. Использование различных методик декорирования.

Тема 4.2. Технология приготовления и декорирование плетеных изделий .

Характеристика теста для плетеных изделий. Способы плетения.

Тема 4.3. Технология приготовления и декорирование каравая.

Виды каравая. Тесто для каравая.

Тема 4.4. Технология приготовления и декорирование сдобных изделий.

Какие основные этапы включает технология приготовления сдобных изделий и какие техники декорирования можно использовать для их украшения.

Раздел 5. Технология приготовления хлебобулочных композиций для Арт-класса.

Тема 5.1. Разновидности дрожжевого теста: светлое и темное дрожжевое декоративное тесто.

Способы приготовления теста. Специальное оборудование для декоративных изделий.

Тема 5.2. Бездрожжевое декоративное тесто - «Patemorte» - «мертвое тесто».

Приготовление сахарного сиропа для теста. Особенности приготовления бездрожжевого декоративного теста - «Patemorte» - «мертвое тесто».

Перечень лабораторных работ

№ темы	Наименование лабораторных работ
2.1	Приготовление бездрожжевых изделий (пряничные фигурки).
2.2	Приготовление дрожжевого пшеничного хлеба с различными добавками, пряностями.
2.3	Приготовление мелкоштучных изделий, с начинкой и без начинки (фруктовые, ягодные и т.д.)
4.1	Технология приготовления и декорирование хлеба.
4.2	Технология приготовления и декорирование плетеных изделий.
4.3	Технология приготовления и декорирование каравая.
5.1	Разновидности дрожжевого теста: светлое и темное дрожжевое декоративное тесто.
5.2	Бездрожжевое декоративное тесто - «Patemorte» - «мертвое тесто».

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС
1.1	Прием, хранение и подготовка основного сырья
1.2	Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.
3.1	Методы приготовления пикантных изделий. Ассортимент приготовления пикантных пирогов (кишлорен классический и в ассортименте).
3.2	Особенности приготовления слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста.
4.4	Технология приготовления и декорирование сдобных изделий.
5.1	Разновидности дрожжевого теста: светлое и темное дрожжевое декоративное тесто.
5.2	Бездрожжевое декоративное тесто - «Patemorte» - «мертвое тесто».

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Кадровые условия реализации программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

5.2. Материально-технические условия реализации программы:

Для проведения занятий по программе повышения квалификации «Пекарь» используется лекционная аудитория Академии, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук, проектор, доска). Лабораторные занятия проходят в Учебной научно-производственной лаборатории хлебопечения Академии, оборудованная технологическим оборудованием, приборами, мелкой посудой, необходимыми для производства хлебобулочной продукции.

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основная литература

1. Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник / Т. Б. Цыганова. - 7-е изд., стер. - Москва : ИЦ Академия, 2014. - 448 с.
2. Хамельман, Дж. Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман ; пер. с англ. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Профессия, 2018. - 544 с.
3. Хромеенков, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик / В. М. Хромеенков. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2002. - 492 с.

Дополнительная литература

1. Кенгис, Р. П. Выпечка домашнего хлеба / Р. П. Кенгис, Н. Шиллер. - Москва: Лёгкая и пищевая промышленность, 1982. - 144 с.: ил. - Текст: непосредственный.
2. Похлёбкин, В. В. Домашняя выпечка / В. В. Похлёбкин. - Москва: Центрполиграф, 2004. - 415 с.: ил. - (Наша кухня). - Текст: непосредственный.
3. Вайль, П. Л. Искусство хлебопечения / П. Л. Вайль, А. А. Генис. - Москва: Независимая газета, 1999. - 304 с.: ил. - (Серия «Кухня»). - Текст: непосредственный.
4. Цветков, В. В. Готовим дома / В. В. Цветков. - Москва: Эксмо, 2016. - 288 с.: ил. - Текст: непосредственный.

5. Пучкова, Л. И. Сладкая выпечка / Л. И. Пучкова. - Москва: Дашков и Ко, 2020. - 256 с.: ил. - Текст: непосредственный.
6. Канева, Т. В. Печём без дрожжей / Т. В. Канева. - Москва: Этерна, 2017. - 224 с.: ил. - Текст: непосредственный.

Электронные ресурсы

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.<http://e.lanbook.com>
2. Электронный каталог Научной библиотеки Университета <http://www.academy21.ru/nauchnaja-biblioteka/>

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Итоговая аттестация оформляется ведомостью с выставлением итоговых оценок: «зачтено», «незачтено»

В случае успешного прохождения слушателем квалификационных испытаний ему по решению аттестационной (квалификационной) комиссии присваивается удостоверение о повышении квалификации.

Перечень заданий к зачету

1. Дайте определение понятию «приготовление теста».
2. Охарактеризуйте понятие термина «тесто».
3. Какие продукты относят к полуфабрикатам хлебопекарного производства?
4. Перечислите ассортимент вырабатываемого хлебобулочного изделия на базовом предприятии.
5. Отличительные особенности пшеничного теста от ржаного.
6. Определение готовности пшеничного теста.
7. Определение готовности ржаного теста.
8. Дефекты хлеба от неправильного приготовления теста.
9. Охарактеризуйте профессию «Пекарь».
10. Основные обязанности пекаря на рабочем месте.
11. В чем отличие пекаря 3, 4, 5, 6 разряда ?
12. Понятие «разделка теста».
13. Какие технологические операции входят в понятие разделки теста?
14. Какое оборудование используют для деления теста на куски заданной массы?
15. Как осуществляют контроль массы кусков теста?
16. При производстве каких хлебобулочных изделий применяют предварительную расстойку округленных кусков теста?
17. Назначение окончательной расстойки тестовых заготовок и условия ее проведения.
18. Охарактеризуйте особенности проведения разделки для формовых и подовых видов хлебобулочных изделий.
19. Особенности разделки теста для слоеных изделий.
20. Какие мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки проводят на хлебопекарных предприятиях?
21. Перечислите основные операции отделки поверхности тестовых заготовок.
22. Как осуществляют надрезку подового хлеба?
23. Под каким углом держат нож при нанесении надрезов на поверхность тестовых заготовок для батонов нарезных, подмосковных, студенческих?
24. Для придания глянца готовым изделиям наносят ...?
25. Перечислите основные отделочные полуфабрикаты хлебопекарного производства?

26. Что такое слоеное тесто?
27. Виды слоеного теста.
28. Как осуществляется разделка слоеного теста?
29. Сущность приготовления слоеного теста 2 способами.
30. В чем заключается особенность приготовления слоеного теста?
31. Какие процессы протекают в тестовой заготовке при выпечке?
32. В результате каких процессов происходит образование корки на поверхности тестовой заготовки при выпечке?
33. Какие процессы приводят к образованию мякиша хлебобулочных изделий?
34. Что такое упек?
35. Что собой представляет режим выпечки? Как он регулируется?
36. Как определяется готовность хлебобулочных изделий?
37. Какие хлебопекарные формы используют для выпечки хлеба?

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля

1. Какой процент влажности считается оптимальным для пшеничной муки?

- A. 8%
- B. 12%
- C. 14%
- D. 16%

Правильный ответ: C (14%)

2. Что означает термин «закваска» в хлебопечении?

- A. Процесс ферментации теста дрожжами
- B. Специальный фермент, добавляемый в тесто
- C. Бездрожжевое кислое тесто, используемое для подъема хлеба
- D. Ингредиент, придающий хлебу золотистую корочку

Правильный ответ: C (бездрожжевое кислое тесто)

3. Для какой цели используется клейковина (глютен)?

- A. Улучшение цвета теста
- B. Увеличение срока хранения хлеба
- C. Повышение эластичности и упругости теста
- D. Подъем теста при выпечке

Правильный ответ: C (Повышение эластичности и упругости теста)

4. При каком температурном режиме обычно производится выпечка белого хлеба?

- A. 180–200°C
- B. 220–240°C
- C. 260–280°C
- D. 300–320°C

Правильный ответ: B (220–240°C)

5. Какие дрожжи используются чаще всего в современном промышленном хлебопечении?

- А. Сухие активные дрожжи
- В. Свежие прессованные дрожжи
- С. Жидкие дрожжи
- Д. Закваски

Правильный ответ: А (Сухие активные дрожжи)

6. Что такое бриошь?

А. Французская разновидность хлебобулочного изделия с большим содержанием масла и яиц

- В. Тип теста для пиццы
- С. Английский вид хлеба быстрого приготовления
- Д. Немецкий традиционный сладкий хлеб

Правильный ответ: А (Французская разновидность хлебобулочного изделия)

7. Какой этап хлебопечения предшествует непосредственно выпечке?

- А. Расстойка
- В. Замешивание
- С. Отделка
- Д. Деление

Правильный ответ: А (Расстойка)

8. От чего зависит срок годности свежесве выпеченного хлеба?

- А. От содержания влаги в мякише
- В. От количества углеводов в составе
- С. От наличия глютена в муке
- Д. От типа соли, использованной в рецептуре

Правильный ответ: А (от содержания влаги в мякише)

9. Почему важно правильно дозировать количество воды при замесе теста?

- А. Для ускорения процесса расстойки
- В. Чтобы сохранить эластичность теста и предотвратить излишнюю сухость
- С. Для увеличения размера буханки
- Д. Для придания золотистого оттенка корочке

Правильный ответ: В (Чтобы сохранить эластичность теста и предотвратить излишнюю сухость)

10. Какой показатель определяет степень зрелости закваски?

- А. Запах
- В. Цвет

С. Консистенция и запах

Д. Размер пузырьков газа

Правильный ответ: С (консистенция и запах)

Критерии оценивания в ходе проведения итоговой аттестации

Оценка	Критерии
Зачтено	<p>Слушатель показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Знает нормативно-законодательную и практическую базу.</p> <p>Слушатель показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации.</p> <p>Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, привлекается информативный и иллюстративный материал.</p> <p>Вопросы, задаваемые членами комиссии, не вызывают существенных затруднений.</p>
Не зачтено	<p>Слушатель показывает слабые знания лекционного материала, учебной литературы, законодательства и практики его применения, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса.</p> <p>Слушатель показывает слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций. Не может привести примеры из практики. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал.</p> <p>Неправильно отвечает на поставленные членами комиссии вопросы или затрудняется с ответом.</p>
Зачет в форме тестирования	
Зачтено	Если процент верных ответов равен или более 60 %
Не зачтено	Если процент верных ответов составляет менее 60 %

7. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

РУКОВОДИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Ятрушева Елена Сергеевна, доцент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Ятрушева Елена Сергеевна, доцент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

Программу составили:

Доцент кафедры биотехнологий
и переработки сельскохозяйственной
продукции

29 августа 2025 г.

 / Е.С. Ятрушева

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой
биотехнологий и переработки
сельскохозяйственной продукции

29 августа 2025 г.

 / Н.В. Мардарьева