

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
 Должность: Ректор  
 Дата подписания: 30.07.2026 09:54:00  
 Уникальный программный ключ:  
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор ИТКА ФГБОУ ВО  
 Белгородский ГАУ  
 А.В. Косов  
 2026г.



**Учебный план**  
**дополнительной профессиональной программы повышения квалификации**  
**«Основы функционального хлебопечения»**

| №<br>п/п | Наименования модуля, раздела, темы                                                                                       | Всего<br>часов | Контактная работа, час., в том числе: |    |       |                                                                                |    |       | Электронное<br>обучение<br>(ЭО), час. |    |       | Самостоя-<br>тельная<br>работа,<br>час. | Стажи-<br>ровка,<br>час. | Форма<br>контроля |   |    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------|----|-------|--------------------------------------------------------------------------------|----|-------|---------------------------------------|----|-------|-----------------------------------------|--------------------------|-------------------|---|----|
|          |                                                                                                                          |                | аудиторная рабо-<br>та, час.          |    |       | с применением<br>дистанционных<br>образовательных<br>технологий<br>(ДОТ), час. |    |       |                                       |    |       |                                         |                          |                   |   |    |
|          |                                                                                                                          |                | Лк                                    | ПЗ | Всего | Лк                                                                             | ПЗ | Всего | Лк                                    | ПЗ | Всего |                                         |                          | З                 | Э | МЭ |
| 1.       | Хлеб и хлебопродукты общего и спе-<br>циализированного назначения.                                                       | 4              |                                       |    |       | 2                                                                              |    |       |                                       |    |       | 2                                       |                          |                   |   |    |
| 2.       | Обзор рынка и критерии потребите-<br>льского выбора функционального хлеба<br>и хлебобулочных изделий.                    | 4              |                                       |    |       | 2                                                                              |    |       |                                       |    |       | 2                                       |                          |                   |   |    |
| 3.       | Функционально-технологические<br>свойства различных видов сырья и<br>оценка степени их технологической<br>совместимости. | 4              |                                       |    |       | 2                                                                              |    |       |                                       |    |       | 2                                       |                          |                   |   |    |
| 4.       | Механизмы действия добавок и их<br>роль в изделии                                                                        | 4              |                                       |    |       | 2                                                                              |    |       |                                       |    |       | 2                                       |                          |                   |   |    |
| 5.       | Концептуальная схема конструирова-<br>ния новых пищевых продуктов функ-<br>ционального назначения                        | 4              |                                       |    |       | 2                                                                              |    |       |                                       |    |       | 2                                       |                          |                   |   |    |
| 6.       | Итоговая аттестация                                                                                                      | 4              |                                       |    |       |                                                                                |    |       |                                       |    |       |                                         |                          | 4                 |   |    |
|          | ИТОГО:                                                                                                                   | 24             |                                       |    |       | 10                                                                             |    |       |                                       |    |       | 10                                      |                          |                   |   |    |

**Условные обозначения:**

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен