

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 30.07.2026 11:12:01
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

Учебный план
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Функциональные хлебобулочные изделия из цельнозерновой муки»

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самостоя- тельная работа, час.	Стажи- ровка, час.	Форма контроля		
			аудиторная работа, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего								
1.	Значение и преимущества цельнозерновой муки	8				2	2	4				4				
2.	Особенности технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий из цельнозерновой муки.	8				2	2	4				4				
3.	Этапы замешивания, брожения, формовки и выпечки	8				2	2	4				4				
4.	Рецептуры и технологии хлебобулочных изделий из цельнозерновой муки	14		8	8	2		2				4				
5.	Итоговая аттестация	2												2		
	ИТОГО:	40		8	8	8	6	14				16		2		

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен