

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Пархомов Евгений Александрович
 Должность: Врио ректора
 Дата подписания: 30.09.2026 09:12:08
 Уникальный программный ключ:
 a33b858de26e7678799aaa886d45c8de01e1069d

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ИИКА ФГБОУ ВО
 Белгородский ГАУ
 А.В. Косов
 « 16 » _____ 2026г.

Учебный план
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Полезные десерты на производстве: безопасность и рентабельность»

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Само стоя- тельн ая работ а, 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.	Системы пищевой безопасности.	4				2		2				2				
2.	Основы санитарии и гигиены в кондитерском производстве.	4				2		2				2				
3.	Оценка качества и безопасность продукции функционального и персонального значения	8				2	2	4				4				
4.	Организация производства и управления технологическими процессами	4				2		2				2				
5.	Учет затрат, себестоимость кондитерских ЗОЖ изделий	6				2	2	4				2				
6.	Основы финансирования мини-цеха кондитерских изделий ЗОЖ	8				2	2	4				4				
7.	Итоговая аттестация	2												2		
	Всего часов	36				12	6	18				16		2		

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен