

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 03.08.2026 10:32:45
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbefb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ИИКА ФГБОУ ВО
 Белгородский ГАУ
 А.В. Косов
 « 03.08.2026 » 2026г.

Учебный план
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Инновационные технологии функционального хлебопечения: от сырья до рынка»

№ 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	Введение в функциональное хлебопечение	18				8		8				10				
6	Функциональные хлебобулочные изделия из цельнозерновой муки	32		10	10	6		6				16				
10	Безглютеновый хлеб и хлебобулочные изделия	32		10	10	6		6				16				
14	Качество и безопасность хлебобулочной продукции	12				6		6				6				
18	Организация производства и экономика производства хлеба и хлебобулочных изделий	12				6		6				6				
31	Итоговая аттестация	2												2		
	ИТОГО:	108		20	20	32		32				54		2		

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен