

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 30.07.2026 10:49:58
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ИИКА ФГБОУ ВО
 Белгородский АЭ
 А.В. Косов
 2026г.



Учебный план
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Безглютеновый хлеб и хлебобулочные изделия»

№ 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.	Выбор основных и дополнительных ингредиентов для производства безглютенового хлеба.	8				2	2	4				4				
2.	Безглютеновая закваска.	8				2	2	4				4				
3.	Особенности, характерные для безглютеновых изделий.	8				2	2	4				4				
4.	Выпечка безглютенового хлеба	12		4	4	2		2				6				
5.	Разбор возможных ошибок производства и дефектов готовых изделий.	12		4	4	2		2				6				
6.	Итоговая аттестация	2														
	ИТОГО:	50		8	8	10	6	16				24		2		

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен