

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 22.05.2026 10:20:07
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ИПКА ФГБОУ ВО
 Белгородский ГАУ
 А.В. Косов
 «22» мая 2026 г.

Учебный план

дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Технолог пищевой промышленности»

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самостоятельная работа, час.	Стажировка час.	Форма контроля		
			аудиторная работа, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.										
			Лк	Пз	Всего	Лк	Пз	Всего	Лк	ПЗ	Всего					З
Модуль 1	Введение в технологию пищевой промышленности. Сырье и основные виды продовольствия. Физико-химические свойства продуктов питания	58		20	20	14		14				22		2		
1.1	Общие положения, классификация пищевых продуктов	6				2		2				4				
1.2	Специфика профессии технолога пищевой промышленности	16		6	6	4		4				6				
1.3	Характеристика основного сырья. Правила хранения и первичной обработки	16		6	6	4		4				6				

	сырья															
1.4	Определение состава, структуры и свойств веществ, используемых в пищевой промышленности	18		8	8	4		4				6				
1.5	Промежуточная аттестация	2												2		
Модуль 2	Микробиология пищевых производств. Основные производственные процессы. Автоматизация и механизация производств	52		18	18	10		10				22		2		
2.1	Определение состава, структуры и свойств веществ, используемых в пищевой промышленности. Способы предотвращения порчи продукции.	16		6	6	2		2				8				
2.2	Изучение ключевых этапов изготовления хлеба, молочных продуктов, мяса, напитков и кондитерских изделий	18		6	6	6		6				6				
2.3	Освоение автоматизированных линий и оборудования, улучшение производительности и снижение затрат.	16		6	6	2		2				8				
2.4	Промежуточная аттестация	2												2		
Модуль	Контроль качества	48		12	12	10		10				24		2		

3	и стандартизация. Сертификация и маркировка продукции															
3.1	Средства измерения, процедуры оценки качества, нормативно-техническая документация	22		6	6	4		4				12				
3.2	Требования сертификации, обязательная маркировка, правовые нормы ГОСТ и ТУ.	24		6	6	6		6				12				
3.3	<i>Промежуточная аттестация</i>	2												2		
Модуль 4	Техника безопасности и санитария. Экологическая безопасность и утилизация отходов	48		12	12	10		10				24		2		
4.1	Правила охраны труда, организация санитарно-гигиенического режима на предприятии	22		6	6	4		4				12				
4.2	Минимизация негативного воздействия на окружающую среду, эффективные схемы утилизации отходов.	24		6	6	6		6				12				
4.3	<i>Промежуточная аттестация</i>	2												2		
Модуль 5	Экономика предприятия	42		10	10	10		10				20		2		
5.1	Расчет себестоимости, прибыльность и	40		10	10	10		10				20				

	рентабельность предприятий пищевой промышленности															
5.2	<i>Промежуточная аттестация</i>	2												2		
	Итоговая аттестация: тестирование	4														
	ИТОГО:	252		72	72	54		54				112		10		

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен