



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)
Институт дополнительного профессионального образования
(ИДПО КНИТУ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИДПО КНИТУ

Ю.Н. Зиятдинова

2026 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Пекарь»

Цель обучения:	Повышение профессионального уровня в рамках имеющихся компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области подбора и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
Задача обучения:	Получение компетенции, необходимой для выполнения профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации.
Компетенции:	Способность составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Способность оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. Способность заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
Срок обучения:	72 часа
Режим занятий:	6 часов в день
Форма обучения:	Очно-заочная с применением дистанционных технологий
Профстандарт:	Программа составлена с учетом профессионального стандарта «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)

Лицензия ФГБОУ ВО «КНИТУ» на осуществление образовательной деятельности, выдана Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки: серия 90Л01, № 0009203, регистрационный № 2165 от 27.05.2016 г., сроком действия – бессрочно

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, часов	Лекции	ПЗ, ЛЗ	СРС с ДОТ	СРС без ДОТ	Форма контроля
1.	Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания	8	8				Устный опрос
2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	10	6	4			Устный опрос
3.	Охрана труда и противопожарная безопасность	4	4				Устный опрос
4.	Виды и свойства сырья (мука, улучшители, закваски, вкусовые добавки). Органолептическая и физико-химическая оценка	8	4	4			Устный опрос
5.	Оценка запасов сырья: управление остатками, оптимизация складских запасов. Нормы расхода	2	2				Устный опрос
6.	Инструментальные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (оборудование Brabender и Chopin)	10	4	6			Устный опрос
7.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	10	4	6			Устный опрос
8.	Технология деления теста, формование тестовых заготовок	8	4	4			Устный опрос
9.	Технология выпекания хлебобулочных изделий	10	4	6			Устный опрос
10.	Итоговая аттестация	2				2	Круглый стол в формате дискуссии
	Итого:	72	30	40		2	

Заведующий кафедрой
«Технологии пищевых производств»,
д.т.н, профессор,

З.Ш. Мингалеева