



**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
«Технолог пищевой промышленности»

Цель обучения:	Повышение профессионального уровня в рамках имеющихся компетенций, необходимых для профессиональной деятельности технолога пищевой промышленности.
Задача обучения:	Получение компетенции, необходимой для выполнения профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации.
Компетенции:	Способность к освоению фундаментальных знаний в области техники и технологии, необходимых для ведения профессиональной деятельности в сфере технологий производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Способность контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлебобулочных и кондитерских изделий по всем этапам производства.
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 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (Приказ Минтруда РФ от 28.10.2019 N 694Н)

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.	Нормативная база и требования к качеству сырья и готовой продукции хлебопечения	8	4	4			Устный опрос
2.	Современное сырьё в хлебопечении: мука, улучшители, добавки, закваски. Функциональные свойства и входной контроль	10	4	6			Устный опрос
3.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Основы ХАССП	6	2	4			Устный опрос
4.	Применение технологических добавок и улучшителей: механизмы действия, расчёт рецептур, практика внесения	8	2	4			Устный опрос
5.	Современные технологии приготовления хлебобулочных изделий (управление брожением, разделка, расстойка)	8	4	2			Устный опрос
6.	Процесс выпечки. Расчёт и контроль технологических потерь (упёк, усушка), выхода готовой продукции	6	2	4			Устный опрос
7.	Основное технологическое оборудование: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ	6	2	4			Устный опрос
8.	Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с использованием оборудования фирм Brabender и Chopin при оптимизации технологических рецептур и технологических процессов производства хлебобулочных изделий.	10	4	6			Устный опрос
9	Научно-практические основы и инновации в производстве функциональных хлебобулочных изделий	6	4	2			
10	Тенденции в технологии кондитерских изделий (обзорный модуль)	4	2	2			
11.	Итоговая аттестация	2				2	Круглый стол в формате дискуссии
	Итого:	72	30	40		2	