

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»**



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**ВЫДАШНОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

_____ Н.И. Пыжикова

« 14 » января 2026 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
профессиональной переподготовки
«Технология продуктов питания»

Категория слушателей: – лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование

Срок обучения: – 256 часов

Форма обучения: Очное обучение с применением дистанционных образовательных технологий

| Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации | Трудоемкость, ак. час | | | | | | Формы аттестации |
|---|-----------------------|--|----------|----------|----------------------------------|----------|------------------|
| | Итого, ч. | Виды занятий контактной работы, в т.ч. | | | В том числе с использованием ДОТ | СРС | |
| | | Всего контактной работы | Л | ПЗ; ЛР | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Модуль 1. Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты. Химия пищевых продуктов. | 20 | 16 | 8 | 8 | 8 | 4 | |
| Тема 1. Классификация пищевых добавок система цифровой квалификации пищевых продуктов с литерой «Е» | 10 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | |
| Тема 2. Значение белков, жиров, углеводы в питании человека | 10 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | |
| Промежуточная аттестация | | | | | | | Зачет |

| | | | | | | | |
|---|------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|---------------------------------------|
| Модуль 2. Технология продуктов питания из растительного сырья | 90 | 60 | 32 | 28 | 32 | 30 | |
| Тема 1. Технология макаронных изделий | 10 | 4 | 2 | 2 | 2 | 6 | |
| Тема 2. Технология хлебобулочных изделий | 22 | 16 | 8 | 8 | 8 | 6 | |
| Тема 3. Технология кондитерских изделий | 20 | 14 | 8 | 6 | 8 | 6 | |
| Тема 4. Технология бродильных производств | 22 | 16 | 8 | 8 | 8 | 6 | |
| Тема 5. Технология консервов из растительного сырья | 16 | 10 | 6 | 4 | 6 | 6 | |
| Промежуточная аттестация | | | | | | | Зачет |
| Модуль 3. Технология продуктов питания животного происхождения | 70 | 40 | 24 | 16 | 24 | 30 | |
| Тема 1. Технология мяса и мясных продуктов | 34 | 20 | 12 | 8 | 12 | 14 | |
| Тема 2. Технология молока и молочных продуктов | 36 | 20 | 12 | 8 | 12 | 16 | |
| Промежуточная аттестация | | | | | | | Зачет |
| Модуль 4. Технологическое оборудование пищевых производств | 18 | 14 | 6 | 8 | 10 | 4 | |
| Тема 1. Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья | 10 | 8 | 4 | 4 | 6 | 2 | |
| Тема 2. Технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения | 8 | 6 | 2 | 4 | 4 | 2 | |
| Промежуточная аттестация | | | | | | | Зачет |
| Модуль 5. Управление качеством и безопасностью продуктов питания | 14 | 12 | 8 | 4 | 12 | 2 | |
| Тема 1. Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания | 12 | 12 | 8 | 4 | 12 | 2 | |
| Промежуточная аттестация | | | | | | | Зачет |
| Модуль 6. Стажировка | 40 | 36 | 0 | 36 | 0 | 4 | |
| Тема 1. Охрана труда на пищевых предприятиях | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | |
| Тема 2. Технологические линии производства полуфабрикатов, продуктов питания | 38 | 34 | 0 | 34 | 0 | 4 | |
| Промежуточная аттестация | | | | | | | Зачет |
| Итоговая аттестация | 4 | 4 | 0 | 4 | 4 | 0 | Итоговый экзамен, тестирование |
| Всего академических часов | 256 | 182 | 78 | 104 | 90 | 74 | |