

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ВГТУ», ВГТУ)

ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Утверждаю:

Проректор по учебной работе



_____ (И.О. Фамилия)

_____ 2025 г.

_____ (дата)

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

Технология пищевого производства

(наименование программы)

(наименование присваиваемой квалификации (при наличии))

СОГЛАСОВАНО:

Директор ЦДПО

Автор программы

(подпись)

(подпись)

Р.А. Шепс

_____ (И.О. Фамилия)

В.А. Болгов

_____ (И.О. Фамилия)

Воронеж- 2025

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель и задачи реализации программы

Курс «Технология пищевого производства» направлен на изучение современных технологий, методов и процессов, используемых в пищевой промышленности. Курс предназначен для студентов, специалистов и работников отрасли, а также для всех, кто заинтересован в глубоких знаниях по производству пищевых продуктов.

Цели программы

- Получение знаний о технологических процессах в пищевом производстве, научных основах и практических аспектах.

- Изучение методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах производства.

- Развитие практических навыков по проектированию и оптимизации производственных процессов.

- Формирование компетенций для решения проблем в области технологий переработки и сохранения пищевых продуктов.

- Обучение современным тенденциям и инновациям в пищевой технологии и производстве.

Задачи программы

- Изучить основные теоретические аспекты технологии пищевого производства, включая физические, химические и биологические процессы.

- Ознакомиться с современным оборудованием и технологиями, используемыми в пищевой промышленности.

- Провести анализ процессов подготовки сырья, переработки, упаковки и хранения пищевых продуктов.

- Исследовать методы контроля и управления качеством на всех этапах производства.

- Рассмотреть вопросы безопасности пищевых продуктов, включая законодательство и стандарты в этой области.

- Изучить современные методы сохранения, переработки и упаковки продуктов питания.

- Провести практические занятия и лабораторные работы для закрепления полученных знаний.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

В современных условиях на рынке труда наблюдается постоянное изменение потребностей, что способствует возникновению новых видов профессиональной деятельности и квалификаций. Одним из таких новых направлений является "Специалист по устойчивым пищевым системам", который сочетает в себе знания о пищевом производстве с акцентом на устойчивость, экологичность и здоровье потребителей.

Специалист по устойчивым пищевым системам выполняет следующие ключевые задачи:

- Анализ и оценка устойчивых методов производства: Исследование и внедрение передовых практик, которые минимизируют негативное воздействие на окружающую среду.

- Разработка технологий: Проектирование и внедрение технологий, способствующих улучшению устойчивости агропроизводства и цепочек поставок.

- Образование и консалтинг: Проведение обучающих программ для производителей, направленных на внедрение устойчивых методов работы и сертификацию продукции.

- Сотрудничество с другими организациями: Взаимодействие с агрономами, экологами и представителями регулирующих органов для обеспечения выполнения норм и стандартов устойчивого производства.

Общие компетенции:

- Умение работать в команде и коммуникация с различными отделами и организациями.

- Знание основ проектирования и разработки устойчивых производственных решений.
- Углубленное знание технологий устойчивого сельского хозяйства, агрономии и экологии.
- Способность анализировать данные и разрабатывать стратегии по оптимизации производственных процессов.
- Умение оценивать риск и разрабатывать мероприятия для его минимизации в контексте устойчивого производства.

Нормативные документы для разработки ППП:

Профессиональный стандарт 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Федеральный закон от 02.12.2019 г. №403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»;

Устав ВГТУ;

Локальные нормативные акты и методические документы ВГТУ

1.3 Требования к результатам освоения программы

В соответствии с выбранными трудовыми функциями и с учетом необходимого квалификационного уровня ППП устанавливает следующие профессиональные компетенции и планируемые результаты освоения программы:

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплинам
производственно-технологический	ПК-1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	Знать: - Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-

		<p>измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;- Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;- Применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;- Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования, стерилизация и подготовка технологического оборудования производства продукции общественного
--	--	---

		<p>питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки.</p>
<p>производственно-технологический</p>	<p>ПК-2 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; - Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; - Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. <p>Владеть:</p>

		<p>- Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
--	--	---

1.4. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы

Обучение по данной программе будет проходить у лиц, которые имеют высшее, средне профессиональное образование или является студентом последнего курса обучения.

1.5. Трудоемкость обучения - _____ **в соответствии с учебным планом**
(количество часов или зачетных единиц)

1.6. Форма обучения

- очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий/заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

Освоение программы осуществляется без отрыва от работы.

Форма обучения устанавливается при наборе группы слушателей.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ВГТУ», ВГТУ)

ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Утверждаю:

Проректор по учебной работе

А. И. Колосов

(И.О. Фамилия)

2025 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

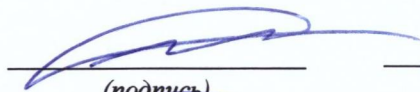
Технология пищевого производства

(наименование присваиваемой квалификации (при наличии))

СОГЛАСОВАНО:

Директор ЦДПО

Автор программы



(подпись)

Р.А. Шепс

(И.О. Фамилия)

В.А. Болгов

УЧЕБНЫЙ ПЛАН «Технология пищевого производства»

Цели программы

- Получение знаний о технологических процессах в пищевом производстве, научных основах и практических аспектах.
- Изучение методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах производства.
- Развитие практических навыков по проектированию и оптимизации производственных процессов.
- Формирование компетенций для решения проблем в области технологий переработки и сохранения пищевых продуктов.
- Обучение современным тенденциям и инновациям в пищевой технологии и производстве.

Задачи программы

- Изучить основные теоретические аспекты технологии пищевого производства, включая физические, химические и биологические процессы.
- Ознакомиться с современным оборудованием и технологиями, используемыми в пищевой промышленности.
- Провести анализ процессов подготовки сырья, переработки, упаковки и хранения пищевых продуктов.

Категория: Слушатели, имеющие высшее, средне профессиональной образование или являются студентами последнего курса обучения.

Срок обучения: 256 часов

Режим занятий: 4 часов в день, 2 месяца

Форма обучения: очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

Уровень образования: высшее, средне профессиональное

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	Число часов аудиторных занятий				Внеаудиторная работа	
		ЛК	К	Зачет	Экзамен	СР	АР
Пищевая ценность продуктов питания	32	5	1	2		24	-
Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека	45	10	1	2		32	-
Разделение неоднородных систем	24	8		2		14	-
Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов	52	18	2	2		30	-
Государственная система обеспечения единства измерений	31	12		2		17	-
Сырье для производства пищевых продуктов	18	2		2		14	-

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	Число часов аудиторных занятий				Внеаудиторная работа	
		ЛК	К	Зачет	Экзамен	СР	АР
Пищевые и биологически активные добавки	24	8		2		14	-
Технологии пищевых производств	26	6	2	2		16	-
Итоговая аттестация	4				4		-
ИТОГО:	256	69	6	16	4	161	

Примечания:

При организации учебного процесса частично реализуются дистанционные образовательные технологии.

Итоговая аттестация включает экзамен в форме тестирования.

Принятые сокращения: ЛК – лекции, К – консультация, СР – самостоятельная работа, АР – аттестационная работа.

Срок обучения: 256 часов

Режим занятий: 4 часов в день, 2 месяца

Форма обучения: заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

Форма организации учебного процесса: модульная

Уровень образования: высшее, средне профессиональное

Общая трудоемкость: 16 зачетных единиц, 256 часов, в том числе с применением дистанционных технологий 256 часов

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	С применением дистанционных технологий			
		Консультации ¹	Промежуточная аттестация ²	Итоговая аттестация ³	Самостоятельная работа ⁴
Пищевая ценность продуктов питания	32	1	1		30
Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека	45	1	1		43
Разделение неоднородных систем	24	1	1		22
Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов	52	1	1		50
Государственная система обеспечения единства измерений	31	1	1		29
Сырье для производства пищевых продуктов	18	1	1		16
Пищевые и биологически активные добавки	24	1	1		22
Технологии пищевых производств	26	1	1		24
Итоговая аттестация	4			4	
ИТОГО:	256	8	8	4	236

¹ Консультация проводится в формате видеоконференции.

Дата и время проведения видеоконференции согласовываются между слушателем и руководителем программы

² Промежуточная аттестация проводится в виде зачета в форме устного ответа в формате видео конференции.

Дата и время проведения видеоконференции согласовываются между слушателем и руководителем программы

³ Итоговая аттестация проводится в форме тестирования применением ЭИОС ВГТУ

⁴ Самостоятельная работа осуществляется слушателем с использованием материалов из ЭИОС ВГТУ. График /расписание самостоятельной работы не устанавливается

Категория: Слушатели, имеющие высшее, средне профессиональное образование или являются студентами последнего курса обучения.
 Срок обучения: 1010 часов
 Режим занятий: 6 часов в день, 6 месяцев
 Форма обучения: очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.
 Уровень образования: высшее, средне профессиональное

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	Число часов аудиторных занятий				Внеаудиторная работа	
		ЛК	К	Зачет	Экзамен	СР	АР
Пищевая ценность продуктов питания	90	20	2	2		66	-
Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека	94	26	5	2		61	-
Научные основы технологических процессов	72	12	2	2		56	
Разделение неоднородных систем	56	18	4	2		32	-
Дисперсные системы	42	10	2	2		28	
Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов	112	30	10	2		70	-
Государственная система обеспечения единства измерений	90	22	12	2		54	-
Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых ресурсов	36	8	2	2		24	
Сырье для производства пищевых продуктов	116	32	12	2		70	-
Пищевые и биологически активные добавки	90	24	8	2		56	-
Технологии пищевых производств	64	16	2	2		44	-
Технология хлеба и хлебобулочных изделий	58	23	6	2		27	
Технология сахара	62	14	4	2		42	
Технология макаронных изделий	24	8	2	2		12	
Итоговая аттестация	4				4		-
ИТОГО:	1010	263	73	28	4	642	

Примечания:

При организации учебного процесса частично реализуются дистанционные образовательные технологии.

Итоговая аттестация включает экзамен в форме тестирования.

Принятые сокращения: ЛК – лекции, К – консультация, СР – самостоятельная работа, АР – аттестационная работа

Срок обучения: 1010 часов

Режим занятий: 6 часов в день, 6 месяцев

Форма обучения: заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

Форма организации учебного процесса: модульная

Уровень образования: высшее, средне профессиональное

Общая трудоемкость: 28 зачетных единиц, 1010 часов, в том числе с применением дистанционных технологий 1010 часов

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	С применением дистанционных технологий			
		Консультации ¹	Промежуточная аттестация ²	Итоговая аттестация ³	Самостоятельная работа ⁴
Пищевая ценность продуктов питания	90	1	1		88
Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека	94	1	1		92
Научные основы технологических процессов	72	1	1		70
Разделение неоднородных систем	56	1	1		54
Дисперсные системы	42	1	1		40
Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов	112	1	1		110
Государственная система обеспечения единства измерений	90	1	1		88
Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых ресурсов	36	1	1		34
Сырье для производства пищевых продуктов	116	1	1		114
Пищевые и биологически активные добавки	90	1	1		88
Технологии пищевых производств	64	1	1		62
Технология хлеба и хлебобулочных изделий	58	1	1		56
Технология сахара	62	1	1		60
Технология макаронных изделий	24	1	1		22
Итоговая аттестация	4			4	

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	С применением дистанционных технологий			
		Консультации ¹	Промежуточная аттестация ²	Итоговая аттестация ³	Самостоятельная работа ⁴
ИТОГО:	1010	14	14	4	978

¹ Консультация проводится в формате видеоконференции.

Дата и время проведения видеоконференции согласовываются между слушателем и руководителем программы

² Промежуточная аттестация проводится в виде зачета в форме устного ответа в формате видео конференции.

Дата и время проведения видеоконференции согласовываются между слушателем и руководителем программы

³ Итоговая аттестация проводится в форме тестирования применением ЭИОС ВГТУ

⁴ Самостоятельная работа осуществляется слушателем с использованием материалов из ЭИОС ВГТУ. График /расписание самостоятельной работы не устанавливается

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ВГТУ», ВГТУ)

ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Утверждаю:

Проректор по учебной работе



А.И. Колосов
(И.О. Фамилия)

2025 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

*Дополнительная профессиональная программа
(профессиональная переподготовка)*

Технология пищевого производства

(наименование присваиваемой квалификации (при наличии))

СОГЛАСОВАНО:

Директор ЦДПО

Автор программы

(подпись)

Р.А. Шепс

(И.О. Фамилия)

В.А. Болгов

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
Дополнительная профессиональная программа
(профессиональная переподготовка)
«Технология пищевого производства»

Цели программы

- Получение знаний о технологических процессах в пищевом производстве, научных основах и практических аспектах.
- Изучение методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах производства.
- Развитие практических навыков по проектированию и оптимизации производственных процессов.
- Формирование компетенций для решения проблем в области технологий переработки и сохранения пищевых продуктов.
- Обучение современным тенденциям и инновациям в пищевой технологии и производстве.

Задачи программы

- Изучить основные теоретические аспекты технологии пищевого производства, включая физические, химические и биологические процессы.
- Ознакомиться с современным оборудованием и технологиями, используемыми в пищевой промышленности.
- Провести анализ процессов подготовки сырья, переработки, упаковки и хранения пищевых продуктов.

Категория: Слушатели, имеющие высшее, средне профессиональной образование или являются студентами последнего курса обучения.

Срок обучения: 256 часов

Режим занятий: 4 часов в день, 2 месяца

Форма обучения: очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

Уровень образования: высшее, средне профессиональное

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	Число часов аудиторных занятий				Внеаудиторная работа	
		ЛК	К	Зачет	Экзамен	СР	АР
Пищевая ценность продуктов питания	32	5	1	2		24	-
Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека	45	10	1	2		32	-
Разделение неоднородных систем	24	8		2		14	-
Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов	52	18	2	2		30	-
Государственная система обеспечения единства измерений	31	12		2		17	-

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	Число часов аудиторных занятий				Внеаудиторная работа	
		ЛК	К	Зачет	Экзамен	СР	АР
Сырье для производства пищевых продуктов	18	2		2		14	-
Пищевые и биологически активные добавки	24	8		2		14	-
Технологии пищевых производств	26	6	2	2		16	-
Итоговая аттестация	4				4		-
ИТОГО:	256	69	6	16	4	161	

Примечания:

При организации учебного процесса частично реализуются дистанционные образовательные технологии.

Итоговая аттестация включает экзамен в форме тестирования.

Принятые сокращения: ЛК – лекции, К – консультация, СР – самостоятельная работа, АР – аттестационная работа.

Срок обучения: 256 часов

Режим занятий: 4 часов в день, 2 месяца

Форма обучения: заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

Форма организации учебного процесса: модульная

Уровень образования: высшее, средне профессиональное

Общая трудоемкость: 16 зачетных единиц, 256 часов, в том числе с применением дистанционных технологий 256 часов

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	С применением дистанционных технологий			
		Консультации ¹	Промежуточная аттестация ²	Итоговая аттестация ³	Самостоятельная работа ⁴
Пищевая ценность продуктов питания	32	1	1		30
Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека	45	1	1		43
Разделение неоднородных систем	24	1	1		22
Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов	52	1	1		50
Государственная система обеспечения единства измерений	31	1	1		29
Сырье для производства пищевых продуктов	18	1	1		16
Пищевые и биологически активные добавки	24	1	1		22
Технологии пищевых производств	26	1	1		24
Итоговая аттестация	4			4	
ИТОГО:	256	8	8	4	236

¹ Консультация проводится в формате видеоконференции.

Дата и время проведения видеоконференции согласовываются между слушателем и руководителем программы

² Промежуточная аттестация проводится в виде зачета в форме устного ответа в формате видео конференции.

Дата и время проведения видеоконференции согласовываются между слушателем и руководителем программы

³ Итоговая аттестация проводится в форме тестирования применением ЭИОС ВГТУ

⁴ Самостоятельная работа осуществляется слушателем с использованием материалов из ЭИОС ВГТУ. График /расписание самостоятельной работы не устанавливается

Категория: Слушатели, имеющие высшее, средне профессиональное образование или являются студентами последнего курса обучения.

Срок обучения: 1010 часов

Режим занятий: 6 часов в день, 6 месяцев

Форма обучения: очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

Уровень образования: высшее, средне профессиональное

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	Число часов аудиторных занятий				Внеаудиторная работа	
		ЛК	К	Зачет	Экзамен	СР	АР
Пищевая ценность продуктов питания	90	20	2	2		66	-
Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека	94	26	5	2		61	-
Научные основы технологических процессов	72	12	2	2		56	
Разделение неоднородных систем	56	18	4	2		32	-
Дисперсные системы	42	10	2	2		28	
Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов	112	30	10	2		70	-
Государственная система обеспечения единства измерений	90	22	12	2		54	-
Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых ресурсов	36	8	2	2		24	
Сырье для производства пищевых продуктов	116	32	12	2		70	-
Пищевые и биологически активные добавки	90	24	8	2		56	-
Технологии пищевых производств	64	16	2	2		44	-
Технология хлеба и хлебобулочных изделий	58	23	6	2		27	
Технология сахара	62	14	4	2		42	
Технология макаронных изделий	24	8	2	2		12	
Итоговая аттестация	4				4		-
ИТОГО:	1010	263	73	28	4	642	

Примечания:

При организации учебного процесса частично реализуются дистанционные образовательные технологии.

Итоговая аттестация включает экзамен в форме тестирования.

Принятые сокращения: ЛК – лекции, К – консультация, СР – самостоятельная работа, АР – аттестационная работа

Срок обучения: 1010 часов

Режим занятий: 6 часов в день, 6 месяцев

Форма обучения: заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

Форма организации учебного процесса: модульная

Уровень образования: высшее, средне профессиональное

Общая трудоемкость: 28 зачетных единиц, 1010 часов, в том числе с применением дистанционных технологий 1010 часов

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	С применением дистанционных технологий			
		Консультации ¹	Промежуточная аттестация ²	Итоговая аттестация ³	Самостоятельная работа ⁴
Пищевая ценность продуктов питания	90	1	1		88
Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека	94	1	1		92
Научные основы технологических процессов	72	1	1		70
Разделение неоднородных систем	56	1	1		54
Дисперсные системы	42	1	1		40
Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов	112	1	1		110
Государственная система обеспечения единства измерений	90	1	1		88
Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых ресурсов	36	1	1		34
Сырье для производства пищевых продуктов	116	1	1		114
Пищевые и биологически активные добавки	90	1	1		88
Технологии пищевых производств	64	1	1		62
Технология хлеба и хлебобулочных изделий	58	1	1		56
Технология сахара	62	1	1		60
Технология макаронных изделий	24	1	1		22

Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	С применением дистанционных технологий			
		Консультации ¹	Промежуточная аттестация ²	Итоговая аттестация ³	Самостоятельная работа ⁴
Итоговая аттестация	4			4	
ИТОГО:	1010	14	14	4	978

¹ Консультация проводится в формате видеоконференции.

Дата и время проведения видеоконференции согласовываются между слушателем и руководителем программы

² Промежуточная аттестация проводится в виде зачета в форме устного ответа в формате видео конференции.

Дата и время проведения видеоконференции согласовываются между слушателем и руководителем программы

³ Итоговая аттестация проводится в форме тестирования применением ЭИОС ВГТУ

⁴ Самостоятельная работа осуществляется слушателем с использованием материалов из ЭИОС ВГТУ. График /расписание самостоятельной

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ВГТУ», ВГТУ)

ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

График

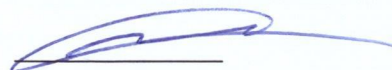
проведения занятий по программе профессиональной переподготовки:

«Технология пищевого производства»

(наименование программы)

СОГЛАСОВАНО:

Директор ЦДПО



(подпись)

Р. А. Шепс

(И.О. Фамилия)

Расписание учебных занятий

1 месяц					2 месяц				
1/НО	8/УЗ	15/УЗ	22/УЗ	29/УЗ		6/УЗ	13/УЗ	20/УЗ	27/УЗ
2/УЗ	9/УЗ	16/УЗ	23/УЗ	30/УЗ		7/УЗ	14/УЗ	21/УЗ	28/УЗ
3/УЗ	10/УЗ	17/УЗ	24/УЗ		1/УЗ	8/УЗ	15/УЗ	22/УЗ	29/УЗ
4/УЗ	11/УЗ	18/УЗ	25/УЗ		2/УЗ	9/УЗ	16/УЗ	23/УЗ	30/УЗ
5/УЗ	12/УЗ	19/КО	26/УЗ		3/УЗ	10/УЗ	17/УЗ	24/УЗ	31 /КО

Условные обозначения:

НО/КО - начало обучения / конец обучения;

УЗ - учебные занятия;

ИА - итоговая аттестация.

4 Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий (с указанием адреса)	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	лекции	Аудитория, оснащённая мультимедийным оборудованием (проектор, экран, звуковоспроизводящее оборудование), обеспечивающим демонстрацию (воспроизведение) мультимедиа-материалов. https://profedu.cchgeu.ru/

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Используемые в учебном процессе учебные пособия, изданные по отдельным разделам программы; профильная литература; отраслевые и другие и другие нормативные документы; электронные ресурсы.

4.3. Кадровое обеспечение дисциплины

В реализации учебного процесса по «Технология машиностроения» участвуют следующие преподаватели и сотрудники:

Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж работы			Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, иное)
			Всего	в т.ч. педагогической работы			
				Всего	в т.ч. по указанной дисциплине		
1	2	3	4	5	6	7	8
Болгов Владимир Александрович		Доцент К.т.н.	17	17	17	ФГБОУ ВО «ВГТУ»	штатный

5. Формы аттестации

Оценка качества освоения программы включает итоговую аттестацию обучающихся.

6. Особенности освоения программ ДПО для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Реализация программы для лиц с ОВЗ реализуется на основании статьи 79 Федерального закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 30.12.2021) "Об образовании в Российской Федерации" а также другими действующими нормативными актами.

7. Выдаваемый документ об образовании.

В соответствии с п. 19 Порядка осуществления деятельности по программам ДПО (Приказ Минобрнауки России №499 от 01.07.2013 г.) после освоения программ подготовки выдаются либо диплом о переподготовке, либо удостоверение о повышении квалификации установленного образца.