Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

ПРИНЯТО
На заседании Ученого совета

«29» января 2026 г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора ФГБОУ ДПО СПИУПТ

_____ И.П. Прохорчик

«30» января 2026 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ. ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ РОССИИ 2026-2030: ЭКОНОМИКА, ТЕХНОЛОГИИ, РИСКИ»

Общий объём: 24 академических часа

Санкт-Петербург
2026 г.

1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Совершенствование профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, а также формирование новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности руководителей и специалистов в области экономики, технологии, управления качеством и профессиональными рисками хлебопекарного производства.

В результате освоения образовательной программы планируется формирование профессиональных компетенций:

- **ПК-1** Способен анализировать экономические составляющие хлебопекарного производства: себестоимость, ценообразование, оценку эффективности и рисков;
- **ПК-2** Способен анализировать технологический процесс с точки зрения его механизации и автоматизации, правильной эксплуатации оборудования, повышения эффективности производства, сокращения расхода материалов, снижения трудоемкости и повышения производительности труда;
- **ПК-3** Способен оценивать эффективность работы технологического оборудования и планировать внедрение инноваций в производство;
- **ПК-4** Способен сформировать навыки анализа и минимизации технологических, микробиологических, экономических и управленческих рисков.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате обучения слушатели приобретают знания, навыки и практические умения, необходимые для качественного совершенствования профессиональной деятельности в области производства хлебопекарной продукции

слушатель должен знать:

— структуру и экономику отрасли хлебопечения, факторы формирования себестоимости продукции;
— технологические схемы и режимы производства хлебобулочных изделий различных групп;
— нормативную базу качества и безопасности пищевой продукции;
— принципы формирования качества готовых продуктов;
— виды производственных рисков и методы их предупреждения;
— виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;
— способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

слушатель должен уметь:

-разбираться в сущности технологических процессов при производстве хлебобулочных изделий для выбора оптимальных параметров работы оборудования, аппаратов и технологических линий;
- анализировать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления производством и качеством продукции в организации;
— оценивать рентабельность и точку безубыточности;
— выявлять причины дефектов и брака продукции и разрабатывать корректирующие мероприятия.

Программа разработана с учетом профессионального стандарта **22.003 «**Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 N 694н

Таблица 1

1	Общий объем программы:	24 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной учебной работы. Продолжительность обучения — 3 дня. Режим занятий: не более 8 часов в день
2	Целевая аудитория (категория обучающихся):	руководители и инженерно-технические работники хлебопекарных и кондитерских предприятий, руководители и специалисты предприятий малого бизнеса
3	Требования к уровню подготовки поступающего на обучение	лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
4	Форма обучения:	очная и очная с применением дистанционных образовательных технологий
5	Образовательные технологии:	- дистанционные образовательные технологии; - современные информационные образовательные технологии; - активные формы и методы преподавания: лекции, разбор конкретных ситуаций, практические работы ; - моделирование бизнес-процессов
6	Вступительные испытания:	не предусмотрены
7	Документ о квалификации:	лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации - Удостоверение о повышении квалификации

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Таблица 2

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
1	Модуль 1. Экономические аспекты управления предприятием.	8	6	2	
2	Модуль 2. Технология производства хлебобулочных изделий. Оптимизация хлебопекарного производства	10	8	2	
3	Модуль 3. Риски производства, качество и безопасность продукции	4	2	2	
3.	Итоговая аттестация -круглый стол	2			2
4.	**Всего**	**24**	**16**	**6**	**2**

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Образовательный процесс осуществляется в течение календарного года согласно утвержденного плана-графика повышения квалификации руководящих работников и специалистов пищевых и перерабатывающих предприятий АПК России. Конкретные даты приводятся в расписании занятий, согласованном и утвержденном в установленном порядке.

Таблица 3

№ п/п	Наименование модуля (раздела), тема занятия	Период обучения (учебные дни, недели)		
		1 день/часов	2 день/часов	3 день/часов
1	Модуль 1. Экономические аспекты управления предприятием.	8		
2	Модуль 2. Технология производства хлебобулочных изделий. Оптимизация хлебопекарного производства		8	2
3	Модуль 3. Риски производства, качество и безопасность продукции			4
4	Итоговая аттестация			2

5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

Таблица 4

№п/п	Наименование дисциплин	Содержание
	Модуль 1. Экономические аспекты управления предприятием.	**Тема 1.1. Современное состояние и экономика хлебопекарной отрасли (2 ч, лекция)** Структура отрасли, рыночная конъюнктура, конкуренция с сетевым хлебопечением. Тенденции: мини-пекарни, замороженные полуфабрикаты, функциональные и здоровые продукты. Организационно-правовые формы предприятий, режим работы производств. **Тема 1.2. Сырьевая база и материальные ресурсы (2 ч, лекция)** Эволюция рынка ингредиентов для хлебопечения. Дрожжи, улучшители, закваски, заварки. Запасы, логистика, нормы естественной убыли и потери сырья. **Тема 1.3. Себестоимость, ценообразование и эффективность (2 ч, лекция)** Структура себестоимости хлебобулочных изделий (сырьё, оплата труда, энергия, амортизация). Ценообразование, маржа, точка безубыточности. Анализ рентабельности ассортимента. **Практическое занятие 1. Расчёт себестоимости и рентабельности изделий (2 ч, практическое занятие)** Кейс-задача: расчёт себестоимости и цены по заданной рецептуре и нормам расхода; расчёт точки безубыточности мини-пекарни; выявление факторов снижения себестоимости.

	Модуль 2. Технология производства хлебобулочных изделий. Оптимизация хлебопекарного производства	**Тема 2.1.** Правила организации и ведения технологического процесса на пищевых предприятиях **(2 ч, лекция)** **Тема 2.2.** Оптимизация хлебопекарного производства с помощью ингредиентов. Современные подходы **(2 ч, практическое занятие)** Кейс-задача: Моделирование технологического процесса производства с использованием комплексных улучшителей и пищевых добавок. **Тема 2.3.** Анализ ассортимента и поиск перспективных товарных направлений. Оптимизация продуктового портфеля. Опыт разработки и вывода на рынок нового продукта (**2 ч, лекция)** **Тема 2.4.** Автоматизация и роботизация в хлебопекарном поизводстве. Тренды в роботизации производства и упаковочных решений **(1 ч, лекция)** **Тема 2.5.** Обеспечение санитарии и гигиены на хлебопекарных предприятиях. Современные технологии и методы санитарной обработки. Экономия и эргономика **(1 ч, лекция)** **Тема 2.6.** Маркировка и хранение пищевых продуктов. Срок годности пищевых продуктов **(2 ч, лекция)**
	Модуль 3. Риски производства, качество и безопасность продукции	**Тема 3.1. Нормативные требования и система качества (2 ч, лекция)** Нормативная и правовая документация, на основании которой осуществляется оценка продукции. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП. Программа производственного контроля. Идентификация продукции. Стандарты пищевой безопасности и требования ритейла к качеству, маркировке и прослеживаемости продукции. Факторы, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов **Тема 3.2. Управление рисками производства (2 ч, лекция с разбором кейсов)** Технологические риски (дефекты и болезни хлеба, картофельная болезнь, микробиологические риски). Санитарные риски и режимные вопросы. Экономические риски: потери сырья, брак, простой оборудования, санкции и штрафы. Методы минимизации: мониторинг КТК, регламенты, обучение персонала. Разбор кейсов причин брака.

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6.1 Требования к квалификации преподавателей

Таблица 5

№	Наименование разделов, тем	Фамилия Имя Отчество	Квалификация	Ученая степень, ученое звание	Основное место работы
1	Модуль 1. Экономические аспекты управления предприятием	Яковенко Ирина Дмитриевна	Экономист	канд. экон. наук	ООО «ВКТ»
2	Модуль 2. Технология производства хлебобулочных изделий. Оптимизация хлебопекарного производства	Пономарева Ольга Ивановна	Инженер-технолог	канд. техн. наук доцент	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Прохорчик Игорь Петрович	Инженер-механик	канд. техн. наук доцент	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Пономарева Елена Васильевна		канд. экон. наук	ООО «Бизнес-интегратор «Территория успеха»
3	Контроль качества на пищевых предприятиях	Герцева Оксана Игоревна	Эксперт по стандартизации		ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Соколова Надежда Адольфовна	Эксперт		ООО «Тест-СПб»

Преподаватели, приглашенные к участию в образовательной программе, имеют надлежащую квалификацию для проведения занятий и оценки слушателей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Современная техника и технология пищевых производств. Хлебопечение России 2026-2030: экономика, технологии, риски». Квалификация преподавателей подтверждается наличием:

- высшего профессионального образования и дополнительного профессионального образования по направлению подготовки в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы;

К представителям предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса, предъявляются следующие требования: высшее профессиональное образование, опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности дополнительной профессиональной программы, не менее 1 года.

6.2 Материально-технические условия реализации программы

Таблица 6

Наименование специализированных аудиторий, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции Разбор конкретных ситуаций Круглый стол Практические занятия	Аудио-мультимедийное оснащение Компьютер с выходом в сеть Интернет Доска Флипчарт

Программные средства обеспечения курса: операционная система Windows; программа Microsoft Word; программа Microsoft Power Point; программа Microsoft Excel; интернет-браузер.

6.3. Учебно-методическое обеспечение программы

6.3.1. Перечень нормативных документов

- "О защите прав потребителей": Федеральный закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (действующая редакция);
- "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Федеральный закон РФ от 30.03.1999 N 52-ФЗ (действующая редакция);
- "О качестве и безопасности пищевых продуктов": Федеральный закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ (действующая редакция);
- «О техническом регулировании»: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ (действующая редакция);
- "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации": Федеральный закон РФ от 28.12.2009 N 381-ФЗ (действующая редакция);
- "Об обеспечении единства измерений": Федеральный закон РФ от 26.06.2008 N 102-ФЗ (действующая редакция);
- «О стандартизации в Российской Федерации»: Федеральный закон РФ от 29.06.2015 г. № 162-ФЗ (действующая редакция);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (действующая редакция);
- ТР ТС 022/2011«Пищевая продукция в части ее маркировки» (действующая редакция);
- ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (действующая редакция);
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (действующая редакция);
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и действующие стандарты на хлебобулочные изделия.

6.3.2 Перечень учебников и учебных пособий

- Абакумова Т.Н., Кичаева Т.Г. Технология пищевых производств. Общая часть. Учебное пособие. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 88с
- Валентас К. Дж., Ротштейн Э., Сингх Р. П. Пищевая инженерия: справочник с примерами расчетов / Валентас К. Дж., Ротштейн Э., Сингх Р. П. (ред.) / пер. с англ. под общ. науч. ред. А. Л. Ишевского. - СПб: Профессия, 2004. - 848 е., ил., табл., сх. - (Серия: Справочник).
- Галынкин В. А. и др. Промышленная дезинфекция и антисептика: Учебное пособие/ В. А. Галынкин СПб.: 2008. - 232 с.
- Гунькова П.И., Красникова Л.В. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности: Учеб.-метод. пособие/ П. И. Гунькова Санкт-Петербург: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2016. - 97 с.
- Дегтяренко Г.Н., Никифорова Т.А., Волошин Е.В., Рагузина Л.М. Общая технология пищевых производств: Конспект лекций – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2003. – 40 с.
- Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. / Н.И. Дунченко., В.С. Янковская СПб.: Изд-во «Лань», 2018. – 304 с.
- Коник Н.В Управление качеством/ Н.В Коник.- Издательство Саратов, 2016, - 34с.

- Корячкина С.Я., Лабутина Н.В., Березина Н.А., Хмелёва Е.В. Контроль хлебопекарного производства: Учебное пособие / С. Я. Корячкина. - Орел: ОрелГТУ, 2010
- Малкина В. Д., Касаткина Г. Д. Общая технология пищевых производств. Учебно-практическое пособие. – М., МГУТУ, 2009
- Мишин В. М. Управление качеством: Учеб. для вузов. / В. М. Мишин М.:ЮНИТИ –ДАНА, 2011.
- Никитин В. А. Управление качеством на базе стандартов ИСО 9000: 2008. / В. А. Никитин СПб.: Изд-во «Питер», 2010.
- Никитенко А.П. Технологическое оборудование пищевых производств: Учебное пособие. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2006. – 109 с. ISBN 5–328–00120–6
- Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств /А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — М.: КолосС, 2007. — 591 с.: ил.— (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). ISBN 978—5—9532—0420—0
- Пермякова Л.В., Киселева Т.Ф. Общая технология отрасли: Учебно-методический комплекс. - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. Кемерово.2004. – 79 с.
- Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевых производств: учебное пособие Ч. 2/ А.Ф. Сорокопуд; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. — Кемерово, 2009-202 с. ISBN 5-89289-443-6
- Технология пищевых продуктов: Учебник / Под ред. д-ра техн. наук, проф. А. И. Украинца. - К.: Издательский дом «Аскания», 2008 - 736 с. ISBN 978-966-96847-0-7.
- Технохимический контроль пищевых производств. Лабораторный практикум / Ю.Д. Сидоров, Д.З. Давлетбаева, М.А. Поливанов.- Казань: Изд-во Казан. гос. технол. ун-та, 2008. – 135 с.
- Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция: пищевая промышленность, торговля, общественное питание / В.Н. Ушакова, СПб: Изд-во «Профессия», 2009.- 288с.
- Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание. / В.Н. Ушакова, 2-е изд., перераб.. СПб: Изд-во «Профессия», 2016.-. 280 с.
- GMP в пищевой промышленности Перевод с англ. 6 изд. (2013, Food & Drink Good Manufacturing Practice) СПб.: Изд-во «Профессия», 2017.- 294 с.
- HACCP. Практические рекомендации Перевод с англ. 3-го перераб. изд. Мортимор С., Уоллес К. СПб.: Изд-во «Профессия», 2014.- 520 с.
- Еделев Д.А. Безопасность и качество продуктов питания: учебник / Д.А. Еделев, В.М. Кантере, В.А. Матисон.- М.: РГАУ - МСХА им. К. А. Тимирязева, 2010. - 295 с.;
- Ловкис З.В. Качество и безопасность пищевых продуктов: учебное пособие/ З.В. Ловкис, И.М. Почиская, И.В. Мельситова, В.В. Литвяк.- Минск: ИВЦ Минфина, 2010.- 398с.;

6.3.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения программы

- Стандарты и регламенты: [Электронный ресурс] /Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) /http://www.gost.ru;
- Документы: [Электронный ресурс]/ Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)/ http:// www rospotrebnadzor.ru;
- Нормативные документы: [Электронный ресурс]/ Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)/ http://www.fsvps.ru;
- Техническое регулирование: [Электронный ресурс] /Евразийская экономическая комиссия (ЕЭК)/ http://www.eurasiancommission.org
-

7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценка качества освоения программы осуществляется преподавателями ФГБОУ ДПО СПИУПТ без создания аттестационной комиссии для проведения итоговой аттестации. Форма итоговой аттестации: круглый стол по осваиваемой программе на основе системы «зачтено» - «незачтено».

7.1 Перечень вопросов итоговой аттестации в форме круглого стола.

1. Анализ ассортимента и поиск перспективных товарных направлений.
2. Анализ рентабельности ассортимента.
3. Моделирование технологического процесса производства хлебобулочных изделий с использованием комплексных улучшителей и пищевых добавок.
4. Тренды в роботизации производства и упаковочных решений
5. Оборудование для уборки и дезинфекции пищевых предприятий.
6. Автоматизация и контроль на всех участках производственного процесса.
7. Внедрение современных ИТ-решений в пищевой промышленности.
8. Правила организации и ведения технологического процесса на пищевых предприятиях.
9. Модель управления технологическими процессами.
10. Санитарные правила и нормы производства пищевой продукции.
11. .Маркировка и хранение пищевых продуктов.
12. Факторы, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов
13. Принципы формирования качества готовых продуктов
14. Виды производственных рисков и методы их предупреждения
15. Методы минимизации технологических и экономических рисков.
16. Обоснование срока годности пищевых продуктов.
17. Ресурсосберегающие технологии пищевых продуктов.