

## Тематический план

№№ тем	Наименование раздела, темы программы	Рекомендуемое кол-во часов
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2
2	Экономические и правовые основы производственной деятельности. Основы калькуляции и учета	2
3	Безопасность жизнедеятельности	2
4	Техническое оснащение организации рабочего места	2
5	Психология делового общения	2
6	Технология производства дрожжей	8
7	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	6
8	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	8
9	Технологии деления теста, формирование тестовых заготовок	8
10	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	8
11	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	12
12	Технология выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	12
13	Приготовление ароматизированных булочных изделий	8
14	Технологии упаковки укладки готовой продукции	8
15	Производственная практика	64
17	Экзамен	8
	<b>Итого</b>	<b>160ч</b>