

## Тематический план

№№ тем	Наименование раздела, темы программы	Рекомендуемое количество часов
1	Организационные аспекты безопасности пищевой продукции кондитерского производства	32
2	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	24
3	Техника безопасности	8
4	Основы экономики	12
5	Калькуляция и учет	12
6	Физиология питания, санитария, гигиена	12
7	Оборудование и организация рабочего места	12
8	Охрана труда	12
9	Производственная практика	104
10	Консультация	4
	Экзамен	8
	<b>Итого</b>	<b>240</b>