

5258223550ea9fb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

А.В. Косов
2026г.



№ п/п	Тема занятий	Всего часов	Дни		
			1	2	3
1	Системы пищевой безопасности. Принципы системы ХАССП.	4	4		
2	Основы санитарии и гигиены в хлебопекарном производстве.	4	4		
3	Оценка качества и безопасность продукции функционального и персонального значения.	4		4	
4	Организация производства и управления технологическими процессами.	4		4	
5	Учет затрат, себестоимость хлеба и хлебобулочных изделий, обоснование наценки	4			4
6	Основы финансирования пекарни.	2			2
7	Итоговая аттестация	2			2
	ИТОГО:	24	8	8	8