МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР ФЕНИКС
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»
454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719
www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru
+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02

# Учебный план*

по программе «Сыродел»

| № п/п | Наименование модуля | Академических часов |
|---|---|---|
| Тема 1 | Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность | 6ч |
| Тема 2 | Основные свойства молока и сыра | 8ч |
| Тема 3 | Основы технологии производства сыров | 8ч |
| Тема 4 | Основные правила ухода за различными видами сыра | 8ч |
| Тема 5 | Назначение и состав моющих и дезинфицирующих средств | 8ч |
| Тема 6 | Правила упаковки | 8ч |
| Тема 7 | Устройство обслуживаемого оборудования | 8ч |
| Тема 8 | Подача фляг с молоком к весам | 4ч |
| Тема 9 | Слив молока в приемные ванны | 2ч |
| Тема 10 | Слив части сыворотки из сырных ванн при ручном удалении сыворотки | 2ч |
| Тема 11 | Укладка брусков сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах | 2ч |
| | Практические занятия | 96ч |
| | **ИТОГО:** | **160ч** |

Утверждаю
Директор ООО МПЦ «Феникс» _____ Г.В. Котрухов

* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утверждённым и применяемым организацией