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-мастер»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Состав и физико-химические свойства молока и сыра	8ч
Тема 3	Технология производства сыров	8ч
Тема 4	Возможные пороки сыра и методы их предупреждения	8ч
Тема 5	Требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра	8ч
Тема 6	Нормы расхода используемых сырья и материалов	8ч
Тема 7	Правила ведения учета и отчетности	8ч
Тема 8	Руководство ведением процесса производства сыра при выработке сыра до 300 т в год в ваннах (котлах), сыроизготовителях	4ч
Тема 9	Учет поступающего сырья	2ч
Тема 10	Сортировка молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептики	2ч
Тема 11	Расчет нормализации молока по содержанию жира и белка и определение необходимого количества бактериальной закваски, химикатов, свертывающего фермента	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