

Учебный план*

по программе «Аппаратчик охлаждения молочных продуктов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы технологии производства молочных продуктов	6ч
Тема 2	Оборудование для охлаждения: устройство и принцип работы	8ч
Тема 3	Физико-химические свойства молока и молочных продуктов	8ч
Тема 4	Правила техники безопасности и охраны труда	8ч
Тема 5	Нормативно-техническая документация	8ч
Тема 6	Технологии охлаждения различных молочных продуктов	8ч
Тема 7	Режимы охлаждения и их оптимизация	8ч
Тема 8	Контроль параметров процесса охлаждения	4ч
Тема 9	Санитарная обработка оборудования	2ч
Тема 10	Хранение охлаждённых молочных продуктов	2ч
Тема 11	Дефекты продукции и их предотвращение	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