

## Учебный план\*

по программе «Аппаратчик производства заквасок»

| № п/п  | Наименование модуля                                                                                           | Академических часов |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1 | Основы микробиологии кисломолочных продуктов, масла и сыра, технологию их производства                        | 32ч                 |
| Тема 2 | Технологическая инструкция по приготовлению производственных заквасок и требования, предъявляемые к закваскам | 32ч                 |
|        | Практические занятия                                                                                          | 96ч                 |
|        | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                 | <b>160ч</b>         |



Утверждаю  
Директор ООО МПЦ «Феникс» \_\_\_\_\_ Г.В. Котрухов

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