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 «Изготовитель казеина»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8ч
Тема 3	Химия и биохимия молока и молочных продуктов	8ч
Тема 4	Основы стандартизации и контроля качества пищевой продукции	8ч
Тема 5	Оборудование пищевых производств	8ч
Тема 6	Сырьё для производства казеина: требования, приёмка, хранение	8ч
Тема 7	Технологии производства казеина	8ч
Тема 8	Основные стадии технологического процесса	4ч
Тема 9	Контроль технологических параметров на каждом этапе	2ч
Тема 10	Дефекты казеина и способы их предупреждения	2ч
Тема 11	Современные тенденции и инновации в производстве казеина	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