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 сметаны»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы молочного сырья и биохимии кисломолочных продуктов	6ч
Тема 2	Охрана труда, промышленная и санитарная безопасность на молочном производстве	8ч
Тема 3	Устройство и принцип работы основного оборудования для производства сметаны	8ч
Тема 4	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой сметаны	8ч
Тема 5	Технологический процесс производства сметаны: от приёмки молока до фасовки и хранения	8ч
Тема 6	Нормализация и подготовка молочного сырья: расчёт жирности, термоустойчивость и стабильность эмульсии	8ч
Тема 7	Пастеризация и гомогенизация: режимы, контроль эффективности и влияние на консистенцию	8ч
Тема 8	Заквашивание и сквашивание сметаны: подбор культур, динамика кислотности и формирование структуры сгустка	4ч
Тема 9	Охлаждение, перемешивание и созревание сметаны: ступенчатые режимы, стабилизация структуры и профилактика пороков	2ч
Тема 10	Фасовка, упаковка и условия доохлаждения: герметичность, защита качества и соответствие стандартам	2ч
Тема 11	Контроль микробиологической безопасности и санитарии: мойка, дезинфекция, мониторинг и прослеживаемость	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	**160ч**

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

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