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 «Формовщик сыра»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Способ вязки колбасного сыра в соответствии с установленной формой и размером батонов	8ч
Тема 3	Нормы расхода шпагата	8ч
Тема 4	Устройство обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 5	Состав и основные свойства сыра	8ч
Тема 6	Технология процесса формования различных видов сыров	8ч
Тема 7	Возможные пороки сыра, зависящие от качества его формования	8ч
Тема 8	Вязка батонов колбасного сыра для придания им соответствующей формы и плотности набивки	4ч
Тема 9	Навешивание батонов на палки и подвешивание их на рамы	2ч
Тема 10	Передача батонов на копчение	2ч
Тема 11	Транспортировка к рабочему месту оболочки для колбасного сыра и шпагата	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