

Учебный план*

по программе «Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Введение в профессию мастера: роль, обязанности и место в структуре молочного производства	8ч
Тема 2	Сырьё для цельномолочной и кисломолочной продукции: приёмка, контроль и управление качеством на входе	10ч
Тема 3	Химия и микробиология молока: основы технологии и факторы, влияющие на качество продукции	8ч
Тема 4	Технологии производства цельномолочной продукции	10ч
Тема 5	Технологии производства кисломолочной продукции и творога	8ч
Тема 6	Оборудование молочного цеха: устройство, эксплуатация, наладка и диагностика	10ч
Тема 7	Контроль качества и система обеспечения безопасности пищевой продукции (ХАССП)	8ч
Тема 8	Управление качеством, стандартизация, экономика и оптимизация производства	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

