

Учебный план*

по программе «Сыродел»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Основные свойства молока и сыра	8ч
Тема 3	Основы технологии производства сыров	8ч
Тема 4	Основные правила ухода за различными видами сыра	8ч
Тема 5	Назначение и состав моющих и дезинфицирующих средств	8ч
Тема 6	Правила упаковки	8ч
Тема 7	Устройство обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 8	Подача фляг с молоком к весам	4ч
Тема 9	Слив молока в приемные ванны	2ч
Тема 10	Слив части сыворотки из сырных ванн при ручном удалении сыворотки	2ч
Тема 11	Укладка брусков сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах	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, утвержденным и применяемым организацией