

Учебный план*

по программе «Сыродел по созреванию сыров»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Устройство обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 3	Состав и основные свойства сыра	8ч
Тема 4	Технология производства вырабатываемых сыров и ухода за ними	8ч
Тема 5	Возможные пороки сыра, возникающие в процессе его созревания, и методы их предупреждения	8ч
Тема 6	Нормы убыли сыров при созревании	8ч
Тема 7	Требования, предъявляемые к качеству сыра	8ч
Тема 8	Ведение процесса созревания сыров	4ч
Тема 9	Приемка сыров после прессования, проверка качества прессования	2ч
Тема 10	Контроль за процессом посолки сыра, поддержание необходимых технологических режимов посолки	2ч
Тема 11	Руководство работами по укладке, мойке, обтирке, переворачиванию, парафинированию сыров, упаковке их в пленку	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