

Учебный план*

по программе «Сыродел-мастер по созреванию сыров»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Состав и физико-химические свойства молока и сыра	8ч
Тема 3	Технология производства и созревания различных сыров	8ч
Тема 4	Возможные пороки сыра и методы их предупреждения и устранения в процессе производства и созревания	8ч
Тема 5	Требования, предъявляемые к качеству сыров	8ч
Тема 6	Нормы убыли сыров при созревании	8ч
Тема 7	Правила ведения учета и отчетности	8ч
Тема 8	Руководство ведением процесса созревания сыра при выработке сыра до 300 т в год	4ч
Тема 9	Руководство процессом посолки и хранения сыра	2ч
Тема 10	Контроль качества сыра, поступающего в соляное отделение после прессования	2ч
Тема 11	Оценка качества сыров	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