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 «Изготовитель творога»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы молочной технологии и биохимия сквашивания	6ч
Тема 2	Сырьё и требования к качеству молока для творога	8ч
Тема 3	Охрана труда, санитария и безопасность на молочном производстве	8ч
Тема 4	Метрология, стандартизация и контроль качества творога	8ч
Тема 5	Устройство и эксплуатация оборудования для производства творога	8ч
Тема 6	Приёмка, очистка, нормализация и пастеризация молока	8ч
Тема 7	Заквашивание молока и управление процессом сквашивания	8ч
Тема 8	Разрезка сгустка, подогрев и выделение сыворотки	4ч
Тема 9	Самопрессование и прессование творога	2ч
Тема 10	Охлаждение, перемешивание и доведение творога до товарного вида	2ч
Тема 11	Фасовка, маркировка и условия хранения творога	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