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 «Мойщик сыра»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Состав и свойства сыров	8ч
Тема 3	Основы технологии производства сыров	8ч
Тема 4	Правила ухода за сычужными сырами	8ч
Тема 5	Требования, предъявляемые к сычужным сырам	8ч
Тема 6	Укладка сыров на стеллажи контейнера или на стационарные стеллажи	8ч
Тема 7	Периодическое переворачивание и перемещение сыров на стеллажах в процессе созревания	8ч
Тема 8	Мойка сыров в ваннах щетками, обсушка сыров, мойка стеллажей и полок	4ч
Тема 9	Обтирка сыров в процессе созревания	2ч
Тема 10	Перемещение сыров в камеры с другим температурно-влажностным режимом	2ч
Тема 11	При производстве плавленых сыров - освобождение сычужных сыров от упаковки, обработка сыров с целью удаления парафинового покрытия, поврежденной корки, трещин, цифр маркировки, гнилостных колодцев	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