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 «Оператор в производстве заквасок»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Устройство обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 3	Основы микробиологии кисломолочных продуктов, масла и сыра и технологию их производства	8ч
Тема 4	Технологическая инструкция по приготовлению производственных заквасок и требования, предъявляемые к закваскам	8ч
Тема 5	Назначение и правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов	8ч
Тема 6	Назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами	8ч
Тема 7	Ведение процесса изготовления производственной закваски и мойки оборудования автоматических линий с пульта управления	8ч
Тема 8	Пастеризация и охлаждение сырья, использование лабораторных заквасок при заквашивании сырья, наблюдение за температурой сквашивания по контрольно-измерительным приборам и готовностью закваски	4ч
Тема 9	Направление пробы закваски в лабораторию на бактериальный анализ и определение кислотности	2ч
Тема 10	Передача закваски по назначению для производства различных видов продукции	2ч
Тема 11	Составление моющего раствора заданной концентрации	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	**160ч**

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



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