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 «Прессовщик сыра»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Состав и свойства различных видов мелких сыров	8ч
Тема 3	Технология производства мелких сыров	8ч
Тема 4	Требования, предъявляемые к процессу прессования и качеству мелких сыров	8ч
Тема 5	Устройство обслуживаемых прессов, применяемых контрольно-измерительных приборов	8ч
Тема 6	Возможные пороки мелкого сыра, зависящие от качества прессования	8ч
Тема 7	Ведение процесса прессования мелких сыров на прессах различных конструкций, кроме туннельных пневматических прессов	8ч
Тема 8	Подача или транспортировка формованных сыров от формовочных аппаратов, отделителей сыворотки или сырных ванн к прессам	4ч
Тема 9	Маркировка, завертывание сыров в салфетки или серпянки при прессовании в обычных формах	2ч
Тема 10	Сборка форм с перфорированными металлическими или пластмассовыми вставками	2ч
Тема 11	Определение необходимого режима прессования мелких сыров в зависимости от кислотности, влажности и температуры сырной массы, поступающей на прессование	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