

## Учебный план\*

по программе «Изготовитель казеина»

| № п/п   | Наименование модуля                                              | Академических часов |
|---------|------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Общепрофессиональный курс                                        | 6ч                  |
| Тема 2  | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 8ч                  |
| Тема 3  | Химия и биохимия молока и молочных продуктов                     | 8ч                  |
| Тема 4  | Основы стандартизации и контроля качества пищевой продукции      | 8ч                  |
| Тема 5  | Оборудование пищевых производств                                 | 8ч                  |
| Тема 6  | Сырьё для производства казеина: требования, приёмка, хранение    | 8ч                  |
| Тема 7  | Технологии производства казеина                                  | 8ч                  |
| Тема 8  | Основные стадии технологического процесса                        | 4ч                  |
| Тема 9  | Контроль технологических параметров на каждом этапе              | 2ч                  |
| Тема 10 | Дефекты казеина и способы их предупреждения                      | 2ч                  |
| Тема 11 | Современные тенденции и инновации в производстве казеина         | 2ч                  |
|         | Практические занятия                                             | 96ч                 |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                    | <b>160ч</b>         |

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

