

## 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 серпанки 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                 |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                                                           | <b>160ч</b>         |



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
Многопрофильный центр «Феникс»

454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719

[www.centrfenix.ru](http://www.centrfenix.ru) | [info@centrfenix.ru](mailto: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, утвержденным и применяемым организацией