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 «Мастер производства молочного сахара»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Введение в профессию мастера производства молочного сахара: роль, ответственность и место в структуре молочного производства	8ч
Тема 2	Сырьё для производства молочного сахара: виды, требования, приёмка и входной контроль	10ч
Тема 3	Химия и биохимия молочного сахара (лактозы): основы технологии и факторы, влияющие на кристаллизацию	8ч
Тема 4	Технологии производства молочного сахара: очистка, концентрирование, кристаллизация и сушка	10ч
Тема 5	Оборудование цеха молочного сахара: устройство, эксплуатация, наладка и диагностика	8ч
Тема 6	Контроль качества молочного сахара и система обеспечения безопасности пищевой продукции (ХАССП)	10ч
Тема 7	Управление качеством, стандартизация и работа с документацией	8ч
Тема 8	Экономика производства, нормирование и оптимизация технологических процессов	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