

Учебный план*

по программе «Аппаратчик производства заквасок»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы микробиологии кисломолочных продуктов, масла и сыра, технологию их производства	32ч
Тема 2	Технологическая инструкция по приготовлению производственных заквасок и требования, предъявляемые к закваскам	32ч
	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, утвержденным и применяемым организацией