

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ «19067- СЫРОДЕЛ»
(профессиональная подготовка)**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Срок обучения: 228 часов (3 месяца)

Уровень квалификации: 4 разряд

№ п/п	Наименование разделов/модулей	Объем учебной нагрузки,			Формы промежуточ ной аттестации
		Аудиторные занятия, в том числе			
		<i>всего, час</i>	<i>теоретические занятия</i>	<i>практические занятия</i>	
	Введение	4	4		-
1	Общепрофессиональный цикл	34	24	10	
1.1	Характеристики молочного сырья и ассортимент молочных продуктов	14	10	4	ДЗ
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	14	6	ДЗ
2	Профессиональный цикл	184	58	126	
2.1	Технология производства различных видов сыров и продуктов из молочной сыворотки	44	44		ДЗ
2.2	Методы обеспечения работы производственной смены	20	14	6	ДЗ
2.3	Учебная практика	120		120	ДЗ
3	Итоговая аттестация	6		6	Экзамен квалификацион ный
	Итого часов	228	86	136	