

Учебный план*

по программе «Аппаратчик приготовления ферментного препарата»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Технологическую схема производства ферментного препарата	6 ч
Тема 2	Биохимические основы и сущность технологического процесса производства ферментного препарата	6 ч
Тема 3	Физико-химические свойства используемого сырья и готовой продукции	4 ч
Тема 4	Устройство и принцип работы ферментатора и применяемых контрольно-измерительных приборов	4 ч
Тема 5	Ведение технологического процесса посева и выращивания культуры бактерий для смыва эмульсионного слоя с триацетатных кинофотопленок	4 ч
Тема 6	Расчет компонентов питательных сред посевного материала в зависимости от его активности	4 ч
Тема 7	Дозировка, загрузка и стерилизация питательных сред в автоклаве и ферментаторах	4 ч
Тема 8	Посев биомассы на питательную среду в аппаратах	4 ч
Тема 9	Регулирование процессов ферментации и перемешивания, температуры питательной среды в термостате, количества сжатого воздуха, пропускаемого через ферментатор	4 ч
Тема 10	Контроль качества питательной среды и получаемого ферментного раствора при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам физико-химических анализов	4 ч
Тема 11	Выполнение несложных физико-химических анализов (определение активности раствора, pH среды раствора, чистоты культуры бактерий и др.)	4 ч
Тема 12	Запись в журнале показаний ведения технологического процесса	4 ч
Тема 13	Руководство аппаратчиками приготовления ферментного препарата более низкой квалификации.	12 ч
	Практические занятия	96 ч
	ИТОГО:	160 ч



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