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 «Аппаратчик ферментации затора»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Технологический процесс ферментации затора	4ч
Тема 2	Принцип работы обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов	4ч
Тема 3	Схема коммуникаций	4ч
Тема 4	Правила отбора проб	4ч
Тема 5	Ведение технологического процесса непрерывной ферментации затора под руководством аппаратчика ферментации затора более высокой квалификации	4ч
Тема 6	Наблюдение за равномерной подачей питательной среды в бродильные чаны и передачей готовой бражки в отделение ректификации	4ч
Тема 7	Подготовка бродильных чанов под загрузку: промывка, продувка, стерилизация и охлаждение	4ч
Тема 8	Разгрузка чанов с постепенным вытеснением газов брожения инертными газами	4ч
Тема 9	Соблюдение условий стерильности	4ч
Тема 10	Наблюдение за параметрами технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов: температурой, давлением и уровнем культуральной жидкости в бродильных чанах	4ч
Тема 11	Чистка обслуживаемого оборудования согласно графику	4ч
Тема 12	Отбор проб для контроля технологического процесса ферментации затора и проведения анализов, предусмотренных технологической инструкцией.	20ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	**160ч**

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



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