

Учебный план*

по программе «Аппаратчик процесса брожения»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы микробиологии и биохимии брожения	6ч
Тема 2	Технология обработки сырья	8ч
Тема 3	Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования	8ч
Тема 4	Контроль качества продукции	8ч
Тема 5	Санитарно-гигиенические нормы и правила безопасности	8ч
Тема 6	Процессы спиртового брожения	8ч
Тема 7	Технологические режимы дображивания и методы их контроля	8ч
Тема 8	Работа с крупногабаритными цилиндрическими танками	4ч
Тема 9	Фильтрация и карбонизация пива	2ч
Тема 10	Купажирование и приготовление добавок	2ч
Тема 11	Анализ и устранение отклонений от технологического режима	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, утвержденным и применяемым организацией

