

Учебный план*

по программе «Приготовитель сухих пивных дрожжей»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6 ч
Тема 2	Основы технологии производства сухих пивных дрожжей	8 ч
Тема 3	Методы определения качества сепарации, потерь дрожжей, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования	8 ч
Тема 4	Правила приготовления дезинфицирующих средств и санитарной обработки обслуживаемого оборудования и коммуникаций	8 ч
Тема 5	Технология производства сухих пивных дрожжей	8 ч
Тема 6	Параметры технологического режима сепарации, промывки, сушки дрожжей и правила его регулирования	8 ч
Тема 7	Методика проведения анализов и способы определения правильности хода процесса по внешним признакам	8 ч
Тема 8	Ведение процесса получения сухих пивных дрожжей под руководством preparator сухих пивных дрожжей более высокой квалификации или мастера	4 ч
Тема 9	Прием жидких дрожжей из бродильных чанов, разбавление водой в необходимом соотношении	2 ч
Тема 10	Сепарация дрожжей	2 ч
Тема 11	Обработка дрожжей соленым раствором	2 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