

Учебный план*

по программе «Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы биохимии ферментов в пищевой промышленности	6ч
Тема 2	Сырьё и материалы для производства сычужного порошка и пепсина	8ч
Тема 3	Охрана труда, промышленная санитария и микробиологическая безопасность на ферментном производстве	8ч
Тема 4	Основы метрологии, стандартизации и контроля качества ферментных препаратов	8ч
Тема 5	Устройство и эксплуатация технологического оборудования для ферментных производств	8ч
Тема 6	Подготовка и первичная обработка животного сырья	8ч
Тема 7	Экстракция и выделение сычужного фермента и пепсина	8ч
Тема 8	Очистка и стандартизация ферментных растворов	4ч
Тема 9	Сушка ферментных препаратов и получение порошкообразной формы	2ч
Тема 10	Помол, просеивание, гомогенизация и фасовка готового продукта	2ч
Тема 11	Контроль качества, выявление дефектов и корректирующие действия в производстве ферментных препаратов	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