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 «Приготовитель игристых вин»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Назначение и правила охлаждения и замораживания содержимого бутылок в производстве игристых вин	8ч
Тема 3	Правила дезинфекции и расстановки пюпитров, установки в них бутылок с вином	8ч
Тема 4	Правила укладывания бутылок с вином на брожение и контрольную выдержку	8ч
Тема 5	Основные свойства вина, дрожжей и применяемых вспомогательных материалов	8ч
Тема 6	Основы технологии размножения чистой культуры дрожжей	8ч
Тема 7	Параметры технологического режима размножения чистой культуры дрожжей и приготовления дрожжевой разводки и правила его выполнения	8ч
Тема 8	Охлаждение или замораживание всего или части содержимого бутылки в производстве игристых вин	4ч
Тема 9	Контроль процесса охлаждения и замораживания, температуры воздуха и рассола в камерах, ваннах, уровня рассола в ваннах по показаниям контрольно-измерительных приборов и органолептическим методом	2ч
Тема 10	Определение момента окончания процесса охлаждения и замораживания	2ч
Тема 11	Загрузка и разгрузка холодильных камер, ванн	2ч
	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