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 «Засольщик овощей»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Сырьё для засолки овощей	8ч
Тема 2	Вспомогательные материалы и ингредиенты	10ч
Тема 3	Виды и методы засолки овощей	8ч
Тема 4	Оборудование и инвентарь для засолки	10ч
Тема 5	Технология засолки овощей	8ч
Тема 6	Брожение и ферментация	10ч
Тема 7	Контроль качества и безопасности продукции	8ч
Тема 8	Хранение и созревание засоленных овощей	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, утверждённым и применяемым организацией