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 «Обработчик винного сырья»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Характеристики винограда, плодов и ягод как сырья для винодельческой продукции	8ч
Тема 3	Основы процессов получения соков, сусла, мезги и выжимок	8ч
Тема 4	Принцип работы, правила мойки и чистки обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 5	Схема расположения коммуникаций	8ч
Тема 6	Технология переработки виноградного и плодово-ягодного сырья, основные свойства виноградного и плодово-ягодного сырья	8ч
Тема 7	Технология получения и основные свойства сока, сусла, мезги, выжимок	8ч
Тема 8	Выполнение простых операций и работ по получению сусла, сока и мезги из виноградного и плодово-ягодного сырья под руководством обработчика винного сырья более высокой квалификации	4ч
Тема 9	Участие в разборке и сборке технологического и транспортирующего оборудования	2ч
Тема 10	Ведение процесса получения сока, сусла и мезги путем переработки виноградного и плодово-ягодного сырья (дробления, мойки сырья, удаления гребней, отделения сока, прессования мезги	2ч
Тема 11	Наблюдение и регулирование работы технологического оборудования, транспортирующих средств, приспособлений	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