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 сусла и соков»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Основные свойства используемых сырья и вспомогательных материалов	8ч
Тема 3	Правила отбора проб сусла и соков	8ч
Тема 4	Схема расположения коммуникаций	8ч
Тема 5	Виды обслуживаемого оборудования и правила обращения с ним	8ч
Тема 6	Основы технологии процессов винного или уксусного брожения, выведения и размножения чистой культуры дрожжей	8ч
Тема 7	Технологические режимы процесса брожения сусла, соков и мезги, основные правила их выполнения и регулирования	8ч
Тема 8	Выполнение отдельных простых операций по приготовлению виноматериалов из сусла и соков под руководством обработчика сусла и соков более высокой квалификации	4ч
Тема 9	Слив гущи после осветления сусла и соков, их сбраживание и отстаивание	2ч
Тема 10	Загрузка гущи в сборники, отбор проб	2ч
Тема 11	Окуривание помещений сернистым ангидридом	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