

## 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                 |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                                                                                                      | <b>160ч</b>         |



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