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 «Аппаратчик производства шампанского»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы пищевой микробиологии и санитарии в производстве алкогольных напитков	6ч
Тема 2	Оборудование и основы эксплуатации технологических линий в виноделии	8ч
Тема 3	Основы химии виноделия и физико-химические процессы брожения	8ч
Тема 4	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность на пищевых производствах	8ч
Тема 5	Нормативно-правовая база и стандартизация в пищевой промышленности	8ч
Тема 6	Технология производства шампанского классическим методом (бутылочная шампанизация)	8ч
Тема 7	Ехнология резервуарного (акратофорного) метода производства игристых вин	8ч
Тема 8	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4ч
Тема 9	Эксплуатация и обслуживание специализированного оборудования	2ч
Тема 10	Регулирование технологических параметров и ведение документации	2ч
Тема 11	Особенности сезонных и вспомогательных работ в шампанском производстве	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