

Учебный план*

по программе «Обработчик виноматериалов и вина»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Основные свойства виноматериалов, вина и вспомогательных материалов	8ч
Тема 3	Правила наполнения технологических и транспортных емкостей	8ч
Тема 4	Устройство обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 5	Правила ведения учета	8ч
Тема 6	Основные биологические и физико-химические свойства виноматериалов и вина	8ч
Тема 7	Технология термической обработки виноматериалов и вина	8ч
Тема 8	Выполнение отдельных простых операций по обработке виноматериалов и приготовлению вина	4ч
Тема 9	Ведение технологических переливок виноматериалов	2ч
Тема 10	Установка бочек на лагери (в ярусы) и их наполнение	2ч
Тема 11	Разборка лагеров (ярусов). Перекатывание бочек	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, утвержденным и применяемым организацией