**НОВЕЙШИЕ ТЕХНОЛОГИИ ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**Объем программы:**72 ч.

**Цель программы:**приобретение теоретических знаний по технологии ликеро-водочного производства

**Категория слушателей:**лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образования; лица, получающие среднее профессиональное и (или)высшее образования

**Продолжительность обучения:**14 дней

**Форма обучения:** *очная, очно-заочная, заочная*

**По окончании обучения выдается:**  [*удостоверение установленного образца*](http://ido-vguit.ru/?p=18)*о повышении квалификации*

**Содержание  программы:**

*Водоподготовка*

*Обработка стеклопосуды*

*Физико-химические показатели растительного сырья*

*Физические методы обработки полуфабрикатов ликероводочного производства и купажей изделий, обработка купажей холодом*

*Способы повышения стабильности ликеро-водочных изделий при хранении*

*Обработка сортировок белковыми веществами, в том числе сухим молоком*

*Современные методы анализа качества готовых изделий*

*Сертификация ликероводочных изделий*

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Институт дополнительного образования Воронежского государственного университета инженерных технологий**  **г. Воронеж, пр-т Революции, 19**  **тел./факс +7(473)253-32-41**  **e-mail:** [**ido@ido-vguit.ru**](mailto:ido@ido-vguit.ru)  **http://** [**www.ido-vguit.ru**](http://www.ido-vguit.ru) |