**Выделение чистых культур дрожжей**

**Объем программы:**72ч.

**Цель программы:***расширение личностных и профессиональных возможностей (умений и навыков) специалистов*

**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:**

*Дрожжевое производство*

*Спиртовое производство*

*Ликёроводочное производство*

*Пивоваренное и безалкогольное производство*

*Виноделие*

*Методы выделения чистых культур и их применение в производстве пищевых продуктов*

*Методы идентификации микробных культур*

*Общая микробиология: прокариоты (бактерии), эукариоты (грибы, дрожжи). Морфологические, культуральные, физиолого-биохимические признаки и свойства*

*Характеристика питательных сред и техника их приготовления*

|  |  |
| --- | --- |
|  | **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) |