**Микробиологические исследования в сахарной промышленности. Органолептические исследования сахара**

**Объем программы:**203ч.

**Цель программы:***приобретение теоретических знаний по технохимическому, микробиологическому, санитарно-гигиеническому контролю предприятий сахарной промышленности*

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

**Продолжительность обучения:***1 месяц*

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

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

**Содержание  программы:**

*Организация технохимического контроля на предприятиях сахарной промышленности*

*Цель и задачи микробиологического контроля*

*Особенности микробиологического контроля сахарного производства. Методы отбор. Основные контролируемые показатели.*

*Микроорганизмы - возможные представители контаминирующей микрофлоры сахарного производства*

*Основы санитарно-гигиенического контроля производства*

*Органолептическая оценка сахара-песка*

|  |  |
| --- | --- |
|  | **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****http://** [**www.ido-vguit.ru**](http://www.ido-vguit.ru)  |