

Программа повышения квалификации по направлению «Система ХАССП: требования к разработке и внедрению. Внедрение принципов ХАССП», 72 ч.

№	Наименование дисциплин, разделов и тем
1.	Научные основы и нормативное обеспечение методологии органолептического анализа на пищевых предприятиях
2.	Тестирование сенсорной чувствительности испытателей по методике отбора экспертов-дегустаторов
3.	Технология производства различных видов сыров и сырных продуктов, формирование органолептических свойств. Пороки данной группы продуктов и причины их вызывающие
4.	Характеристика методов оценки качества сыров и сырных продуктов
5.	Выявление и анализ причин, вызывающих снижение качества и безопасности пищевой продукции, разработка планов мероприятий по их устранению
6.	Применение статистических методов, применяемых при управлении качеством и безопасностью пищевой продукции
7.	Основы управления экономикой качества на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания