

Программа повышения квалификации по направлению «Мороженое:
Органолептическая оценка сырья и готового продукта», 72 ч.

№	Наименование дисциплин, разделов и тем
1.	Введение в органолептический анализ, основные понятия
2.	Основы технологии производства мороженого
3.	Органолептическая оценка сырья и готового продукта