

Программа повышения квалификации по направлению «Органолептическая оценка молока и молочных продуктов», 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.	Органолептические свойства сырого молока
4.	Технология производства и формирование органолептических свойств цельномолочной продукции. Пороки данной группы продуктов
5.	Технология производства и формирование органолептических свойств сливочного масла. Пороки данной группы продуктов