

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 |