

Программа повышения квалификации по направлению «Оценка качества сыров и сырных 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.	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