

Программа повышения квалификации по направлению «Технология производства творога и творожных изделий», 72 ч.

№	Наименование дисциплин, разделов и тем
1.	Физика и химия молока и творога
2.	Основы законодательства (требования ТР ТС и стандартов) при производстве творога
3.	Основные процессы первичной переработки молока
4.	Технология производства творога и творожных изделий
5.	Производственный контроль при производстве творога и творожных изделий
6.	Обеспечение санитарно-гигиенических условий производства творога
7.	Обеспечение качества и безопасности творога и творожных изделий (система ХАССП)
8.	Оборудование для производства творога и творожных изделий
9.	Органолептическая оценка творога и творожных изделий