

**Аннотация к рабочей программе повышения квалификации:
«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»**

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Цель реализации программы - повысить уровень знаний в области методологии и организации органолептической оценки при производстве молочных продуктов.

Задачи программы:

- дать знания об основных органолептических характеристиках сырого молока и молочной продукции;
- освоить методологию органолептического анализа молочных продуктов;
- освоить методы органолептической оценки сырого молока и молочных продуктов;
- научить применять специальную терминологию при оценке качества сырья и готовой продукции и разработке отраслевых стандартов на новые продукты;
- изучить основу технологии молочных продуктов, рассмотреть формирование органолептических свойств продуктов;
- изучить основные пороки сырого молока и молочной продукции и причины их вызывающие.

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

Общая трудоемкость часов составляет 72 часа (очное обучение с применением дистанционных образовательных технологий)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов:

- научные основы и нормативное обеспечение методологии органолептического анализа на пищевых предприятиях;
- формирование органолептических свойств молока сырого; пороки сырого молока;
- формирование органолептических свойств молочной продукции; пороки данной группы продуктов

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

- В результате освоения программы повышения квалификации слушатели
- проходят тестирование их способностей к проведению органолептической оценки, тренировку их вкусовой и обонятельной чувствительности, что дает им право участия в комиссиях по органолептической оценке сырья и готового продукта;
 - приобретают знания, умения и навыки в области методологии органолептической молочных продуктов;
 - приобретают навыки в разрешении производственных ситуаций при оценке качества молочных продуктов.

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

Контроль знаний слушателей проводится в устной форме, предусматривает аттестацию – зачет.