

Среда	8.30 – 10.00	Лекция 11. Формирование органолептических свойств мороженого
	10.15 – 11.45	Практическое занятие 9. Органолептическая оценка мороженого разных производителей
Четверг	8.30 – 10.00	Лекция 12. Влияние технологических процессов производства мороженого на структуру и консистенцию готового продукта
	10.15 – 11.45	Практическое занятие 10. Органолептическая оценка сливочного масла разных производителей
Пятница	8.30 – 10.00	Практическое занятие 11. Производственные ситуации при выработке мороженого
	10.15 – 11.45	Зачет (тестирование). Подведение итогов обучения
	12.30 – 14.00	Выдача удостоверений

Декан ФПКиП



Н.В. Мельникова