

Методическое обеспечение программы повышения квалификации

«ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ»

№ п/п	Дисциплина	Наименование методической разработки
1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Научные основы и нормативное обеспечение методологии органолептического анализа на пищевых предприятиях</li><li>• Тестирование сенсорной чувствительности испытателей по методике отбора экспертов-дегустаторов</li></ul>	Габриелян Д.С.. Органолептическая оценка пищевых продуктов: методические указания /Д.С. Габриелян. – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2018. – 45с.
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Технология производства различных видов сыров и сырных продуктов, формирование органолептических свойств. Пороки данной группы продуктов и причины их вызывающие.</li></ul>	Грунская В.А. Технология цельномолочных продуктов и сыра: методические указания / В.А. Грунская. – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2015. – 48 с.