

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА  
Н.А. Медведева  
2021 г.

**Аннотация к рабочей программе повышения квалификации:  
«ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ»**

**ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

**Цель реализации программы** – повысить уровень знаний в области методологии и организации оценки качества сыров и сырных продуктов.

**Задачи программы:**

- провести тестирование сенсорной чувствительности слушателей по методике отбора экспертов-дегустаторов;
- освоить методы органолептической оценки сырого молока;
- освоить методы оценки качества сыров и сырных продуктов;
- изучить технологию различных видов сыров и сырных продуктов, рассмотреть формирование органолептических свойств данной группы продуктов;
- изучить пороки органолептических свойств сыров, меры их предотвращения и снижения;
- освоить методологию органолептического анализа различных видов сыров.

**СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ**

Общая трудоемкость часов составляет 72 часа (очное обучение)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов:

научные основы и нормативное обеспечение методологии органолептического анализа на пищевых предприятиях;

тестирование сенсорной чувствительности испытателей по методике отбора экспертов-дегустаторов;

технология производства различных видов сыров и сырных продуктов, формирование органолептических свойств. Пороки данной группы продуктов и причины их вызывающие;

характеристика методов оценки качества сыров и сырных 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 оценки качества сыров и сырных продуктов;

- приобретают навыки в разрешении производственных ситуаций при оценке качества сыров и сырных продуктов

**МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ**

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