



**Аннотация к рабочей программе повышения квалификации:
«МОРОЖЕНОЕ: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СЫРЬЯ
И ГОТОВОГО ПРОДУКТА»**

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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

Задачи программы:

- провести тестирование сенсорной чувствительности слушателей по методике отбора экспертов-дегустаторов;
- изучить технологию мороженого, рассмотреть формирование органолептических свойств мороженого;
- изучить пороки органолептических свойств мороженого, меры их предотвращения и снижения;
- освоить методологию органолептического анализа мороженого и сырья для его производства.

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

Общая трудоемкость часов составляет 72 часа (очное обучение)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов:

- технология производства мороженого, формирование органолептических свойств мороженого; пороки мороженого;
- научные основы и нормативное обеспечение методологии органолептического анализа на пищевых предприятиях;
- органолептическая оценка мороженого и сырья для производства.

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 оценки сырья для производства мороженого и готового продукта;
- приобретают навыки в разрешении производственных ситуаций при оценке качества сырья и готового продукта.

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

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