

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
Н.А. Медведева

19

2021 г

**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 снижения;
- освоить методологию органолептического анализа мороженого и сырья для его производства.

**СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ**

Общая трудоемкость часов составляет 32 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.