

Методическое обеспечение программы повышения квалификации

«МОРОЖЕНОЕ: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СЫРЬЯ И ГОТОВОГО ПРОДУКТА» (32 ч)

Программа	Наименование методической разработки
«МОРОЖЕНОЕ: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СЫРЬЯ И ГОТОВОГО ПРОДУКТА»	Габриелян Д.С.. Органолептическая оценка пищевых продуктов: методические указания /Д.С. Габриелян. – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2015. – 41с.
	Острцова Н.Г. Технология молока и молочных продуктов. Производство сливочного масла и спредов. Лабораторный практикум для студентов технологического факультета по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология молока и молочных продуктов». Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2017. – 48с.
	Грунская В.А. Технология продуктов функционального назначения: методические указания /В.А. Грунская – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2015. – 29 с.
	Грунская В.А. Технология цельномолочных продуктов: методические указания /В.А. Грунская – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2015. – 48 с.
	Грунская В.А. Системы менеджмента качества в пищевой промышленности: методические указания / В.А. Грунская – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2016. – 30 с.
	Продовольственная безопасность: Методические указания для самостоятельной работы и задания к выполнению контрольной работы / А. Л. Новокшанова, Лупандина А.С., Габриелян Д.С. – Вологда – Молочное: ИЦ Вологодская ГМХА, 2016. – 22 с.
	Забегалова Г.Н. Промышленная санитария/ Г.Н. Забегалова– Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2016.
	Габриелян Д.С. Общая технология молочной отрасли /Д.С. Габриелян – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2016.