**ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ**

по теме: «**Органолептическая оценка минеральных вод и безалкогольных напитков**»

12-14 апреля 2022 года

1. Правила проведения дегустации. Требования к дегустаторам.
2. Знакомство со вкусами, ароматами. Тестирование чувствительности дегустаторов
3. Порядок организации органолептической оценки вод минеральных питьевых столовых, лечебно-столовых, лечебных.
4. Зависимость органолептических характеристик вод от состава.
5. Особенности органолептической оценки вод минеральных питьевых столовых, лечебно-столовых, лечебных.
6. Особенности органолептической оценки питьевых вод.
7. Основы органолептической оценки продукции безалкогольной промышленности. Термины и определения.
8. Безалкогольные напитки, сиропы, порошкообразные смеси для напитков. Группы безалкогольных напитков. Порядок представления при органолептической оценке. Влияние состава и технологии приготовления на органолептические показатели безалкогольной продукции.
9. Органолептическая оценка безалкогольных напитков.
10. Органолептическая оценка сиропов, порошкообразных смесей для напитков.