

Дополнительная общеразвивающая программа
«ШКОЛА СЫРОВАРЕНИЯ», 17 ч.

| № п/п | Наименование разделов, дисциплин (модулей) |
|-------|---|
| 1 | Основы сыроварения |
| 1.1 | Классификация сыров |
| 1.2 | Из чего делают сыр (молоко, закваска, молокосвертывающий фермент, хлорид кальция). Основные технологические операции и оборудование для производства сыра |
| 2 | Выработка сыров |
| 2.1 | Выработка полутвердого сыра Качотта |
| 2.2 | Выработка Адыгейского сыра |
| 2.3 | Выработка брынзы |