

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