



ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ГУРТКА «ШКОЛА СИРОВАРІННЯ»

Дата	Аудиторія	Тема зустрічі. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми
6.09.2025	320м	ТЕМА 1. ОСНОВИ СИРОВАРІННЯ 1. Сиропридатність молока-сировини 2. Стартові культури 3. Ферментні препарати 4. Кислотність ТЕМА 3. ЗАГАЛЬНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ОПЕРАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА СИРІВ 1. Приймання та оцінка якості сировини 2. Резервування (дозрівання) молока-сировини 3. Пастеризація 4. Заквашування/сквашування 5. Формування сирного згустку 6. Термічна обробка згустку 7. Самопресування/пресування 8. Дозрівання та зберігання ТЕМА 4. ТЕХНОЛОГІЯ СВІЖИХ (МОЛОДИХ) СИРІВ 1. Кисломолочний сир (Cottage cheese)
4.10.2025	320м	ТЕМА 1. ОСНОВИ СИРОВАРІННЯ 5. Сіль та інші добавки ТЕМА 2. КЛАСИФІКАЦІЯ СИРІВ 1. Свіжі (молоді) сири ТЕМА 4. ТЕХНОЛОГІЯ СВІЖИХ (МОЛОДИХ) СИРІВ 4. Адигейський сир (Circassian cheese)
1.11.2025	320м	ТЕМА 2. КЛАСИФІКАЦІЯ СИРІВ 2. М'які сири ТЕМА 5. ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯКИХ СИРІВ 2. Українська бринза 3. Фета (Fetta)
10.01.2026	320м	ТЕМА 1. ОСНОВИ СИРОВАРІННЯ 6. Афінаж сирів ТЕМА 2. КЛАСИФІКАЦІЯ СИРІВ 3. Напівтверді та тверді сири ТЕМА 6. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВТВЕРДИХ І ТВЕРДИХ СИРІВ 1. Качотта (Caciotta)
07.02.2026	320м	ТЕМА 6. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВТВЕРДИХ І ТВЕРДИХ СИРІВ 1. Качотта (Caciotta) 3. Белпер Кнолле (Belper Knolle)
07.03.2026	320м	ТЕМА 6. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВТВЕРДИХ І ТВЕРДИХ СИРІВ 2. Гауда (Gouda)
04.04.2026	320м	ТЕМА 5. ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯКИХ СИРІВ 4. Моцарелла (Mozzarella)
02.05.2026	320м	ТЕМА 9. СЕКРЕТИ СИРНИХ СОМЕЛЬЄ