Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій

Сертифікат

Даним сертифікатом засвідчується, що

Алла
Петрина

з 04 березня до 11 травня 2024 року пройшла навчання за програмою **«Сучасні тенденції промислового і крафтового виробництва сирів»** обсягом 3 кредити ЄКТС.

Рішення екзаменаційної комісії від 11.05.2024р.

Ректор НУХТ, професор
Олександр ШЕВЧЕНКО

Реєстраційний № 831/24

Склала іспит з оцінкою 90 балів (А)

за такими модулями:

Модуль 1

Теоретичні аспекти виробництва сирів:

1. Основи сироваріння.
2. Регулювання використання харчових добавок.
3. Заквасочні та спеціальні культури для виробництва сирів.
4. Ферментні препарати для виробництва сирів.
5. Сучасні тренди у сироробстві.

Модуль 2

Практичні підходи до виробництва сирів:

1. Особливості розрахунку сирів різних груп.
2. Майстер-клас з виробництва сиру Caciotta.
3. Майстер-клас з виробництва сиру Stracchino.
4. Особливості виробництва твердих сичужних сирів.
5. Розроблення авторського сиру.

Адреса: Україна, 01601, м. Київ-33, вул. Володимирська 68
Тел.: (044) 289-95-55
www.nuft.edu.ua