



PROGRAM KURSU

Przetwórstwo mleka i wyrobów mleczarskich

Projekt „Uniwersytet Wielkich Możliwości – program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania”

Zadanie 5. „Moduł 2. Certyfikowane szkolenia, warsztaty, wizyty studyjne dla studentów/ek WRiL”

	DATA	PROGRAM KURSU	LICZBA GODZIN DYDAKTYCZNYCH
1.	16.11.2021r. 10.00-18.15	Wstęp do mikrobiologii i biochemii sera. Omówienie podstawowych typów serów podpuszczkowych. Wymagania sprzętowe niezbędne do produkcji serów, omówienie prawnych aspektów produkcji serów i sprzedaży w gospodarstwie. Dobór przypraw i dodatków, wykonanie sera typu korycińskiego i sera typu feta. Sery wiejskie na przykładzie sera żuławskiego. Techniki solenia. Podsumowanie i zakończenie zajęć	10
2.	17.11.2021r. 9.00-14.00	Sery dojrzewające na przykładzie sera gouda. Sery pleśniowe na przykładzie sera typu camembert Sery parzone na przykładzie sera typu oscypek, omówienie warunków dojrzewania różnych typów serów.	6