Завершаем участие в проектной сессии для школьников "Молочный мини цех" мастер-классом по изготовлению Адыгейского сыра.
Габриелян Дина Сергеевна, доцент кафедры технологии молока и молочных продуктов
познакомила ребят с историей сыроварения
 рассказала о классификации сыров по срокам созревания в зависимости от основного молочного сырья
 о способах коагуляции
 о технологической схеме производства сыра и о многом другом!
Совместно с Натальей Алексеевной Софроновой и Диной Сергеевной наши ребята изготовили Адыгейский сыр. Участвовали во всех процессах изготовления сыра от заливки молока и измерения температуры до процеживания готового продукта, от подготовки оборудования до мытья пола.
Сыр получился очень вкусный!
Мы благодарим сотрудников кафедры технологии молока и молочных продуктов за возможность с пользой провести день, получить знания о профессии технолога молочных продуктов!
[#профориентация](https://vk.com/feed?section=search&q=%23%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) [#профориентация\_в\_школе](https://vk.com/feed?section=search&q=%23%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F_%D0%B2_%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B5) [#профориентация\_Новленская\_школа](https://vk.com/feed?section=search&q=%23%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F_%D0%9D%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0)



