**ПРОЕКТ**

**ПРОГРАММА МАСТЕР-КЛАССОВ И СЕМИНАРОВ**

**II Международного форума «Пищевая индустрия 2018»**

***«здесь учат делать еду»***

**Заявка**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п***  **В программе** | **Время ,**  **место** | **Наименования**  **мероприятия** | **Район, ФИО участников** |
| **28 марта** | | | |
| **МЯСНАЯ ОТРАСЛЬ** | | | |
| 1 | 11:00-13:00  Пав.№1 Секция №1 | Мастер-класс по обвалке туш мяса свинины, говядины, баранины, оленины.  Всероссийский научно-исследовательский Институт мясной промышленности, г. Москва,  ООО "АгроЭлита" Сухобузимский район | **В столбце указать название предприятия и ФИО руководителя полностью)** |
| 2 | 11:00-13:00  Пав.№1 Секция №2 | Мастер-класс по производству копченых колбасных изделий и мясных деликатесов (из мяса говядины, свинины и птицы).  ООО "Краскейсинг" г. Красноярск, ООО "Торговый Дизайн" г. Красноярск, технолог из Чехии. |  |
| 3 | 11:00-13:00  Пав.№1 Секция №3 | Мастер-класс. Презентация птицеводческой (утиной) фермы. Как это сделать в сибирских условиях - "Школа-ферма".  Фермерское хозяйство Тьери Бати, Франция.  **ОБРАЗЕЦ** |  |
| 10 | 14:00-17:00  Пав.№1 Секция №1 | Мастер-класс по производству мясных деликатесов (на примере «Буженина»): требования к сырью и качеству, изготовление буженины.  КрасГАУ, г. Красноярск (Институт прикладных биотехнологий). |  |
| 11 | 14:00-17:00  Пав.№1 Секция №2 | Мастер-класс по производству домашней ветчины: особенности ее производства, изготовление домашней ветчины.  КрасГАУ, г. Красноярск (Институт пищевых производств). |  |
| **ПЛОДОВООВОЩНАЯ ОТРАСЛЬ** | | | |
| 6 | 11:00-13:00  Пав.№1 Секция №6 | Мастер-класс по переработке овощей (чистка, нарезка, заморозка, сушка, вакуумная упаковка).  ООО «ТДК-Торг» г. Красноярск, ООО «Аскоблок Дебаг Рус» г. Москва Владимир Корявов. |  |
| 14 | 14:00-17:00  Пав.№1 Секция №6 | Мастер-класс по изготовлению термостабильных начинок из дикорастущих ягод. Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования,  г. Москва |  |
| **МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ** | | | |
| 4 | 11:00-13:00  14:00-17:00  Пав.№1 Секция №4 | Мастер-класс по производству сыров из коровьего молока для начинающих сыроделов. Школа сыроделия "Елькин сыр", Елена Денисова, г. Москва |  |
| 5 | 11:00-13:00  Пав.№1 Секция №5 | Мастер-класс по производству кисломолочных продуктов, творожных сыров. ООО "Галерея вкуса", г. Новосибирск |  |
| 12 | 11:00-13:00  Пав.№1 Секция №3 | Мастер-класс по технологии производства йогуртов и сыров с различными добавками. Семейное фермерское хозяйство, Франция |  |
| 13 | 14:00-17:00  Пав.№1 Секция №5 | Мастер-класс по производству рассольных сыров, пути расширения их ассортимента. ООО "СТВ-Сервис", г. Красноярск |  |
| **ХЛЕБОПЕКАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ОТРАСЛИ** | | | |
| 7 | 11:00-13:00  Пав.№3 Секция №7 | Мастер-класс по хлебопечению и кондитерскому мастерству.  ООО "ЯрФуд-сервис", г. Красноярск |  |
| 15 | 14:00-17:00  Пав.№3 Секция №7 | Мастер-класс "Сладкая мечта" по кондитерскому мастерству: пирожные, кексы, бельгийские вафли, печенье. ООО "Енисей-Эко"  г. Красноярск, ГК "Берта" г. Москва |  |
| **КРУГЛЫЕ СТОЛЫ** | | | |
| 16 | 14:00-17:00  МВДЦ Большой зал | Круглый стол: "Организация экспорта сельскохозяйственной и пищевой продукции предприятиями Красноярского края. Возможности реализации зерновых культур в регионы РФ и на экспорт, в том числе  Санкт-Петербург, Мурманск, Дальний Восток", Монголия". |  |
| **СЕМИНАР-СОВЕЩАНИЕ** | | | |
| 8 | 11:00-13:00  Гранд-Холл зал №2 | Семинар-совещание: "Современные технологии переработки дикоросов". Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования, г. Москва |  |
| 9 | 11:00-13:00  14:00-17:00  Гранд-Холл зал №3 | Семинар-совещание: "Современная упаковка для различных видов пищевой продукции, качество и безопасность упаковки (ТР ТС 005/2011). Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности, г. Москва |  |
| 17 | 14:00-17:00  Гранд-Холл зал №2 | Семинар-совещание: "Состояние и перспективы развития первичной переработки скота и оленины, производство полуфабрикатов. Современные технологии и законодательные требования к производству полуфабрикатов". Всероссийский научно-исследовательский Институт мясной промышленности, г. Москва |  |
| **29 марта** | | | |
| **МЯСНАЯ ОТРАСЛЬ** | | | |
| 18 | 10:00-13:00  Пав.№1 Секция №1 | Мастер-класс по обвалке туш мяса свинины, говядины, баранины, оленины.  Всероссийский научно-исследовательский Институт мясной промышленности, г. Москва,  ООО "АгроЭлита" Сухобузимский район |  |
| 19 | 10:00-13:00  Пав.№1 Секция №2 | Мастер-класс по производству паштетов (из мяса говядины, свинины и птицы). ООО "Краскейсинг" г. Красноярск, ООО "Торговый Дизайн" г. Красноярск, технолог из Чехии. |  |
| 20 | 10:00-13:00  Пав.№1 Секция №3 | Презентация птицеводческой (утиной) фермы. Как это сделать в сибирских условиях - "Школа-ферма".  Фермерское хозяйство Тьери Бати, Франция. |  |
| 29 | 14:00-17:00  Пав.№1 Секция №1 | Мастер-класс по изготовлению сыровяленых продуктов без климатических установок, мясных полуфабрикатов с использованием овощей и грибов. Производственный брак при производстве мясной продукции, причины и пути их устранения. ООО "СТВ-Сервис",  г. Красноярск |  |
| 30 | 14:00-17:00  Пав.№1 Секция №1 | Мастер-класс по производству колбасных изделий (на примере «Колбаски для жарки"): требования к производству и качеству, изготовление колбасок для жарки.  КрасГАУ, г. Красноярск (Институт пищевых производств). |  |
| **ПЛОДОВООВОЩНАЯ ОТРАСЛЬ** | | | |
| 24 | 10:00-12:00  Пав.№1 Секция №6 | Мастер-класс по переработке овощей (чистка, нарезка, заморозка, сушка, вакуумная упаковка).  ООО «ТДК-Торг» г. Красноярск, ООО «Аскоблок Дебаг Рус» г. Москва Владимир Корявов. |  |
| 12:00-13:00  Пав.№1 Секция №6 | Презентация упаковочного оборудования для медовой продукции.  ООО «ТДК-Торг» г. Красноярск |  |
| 33 | 14:00-17:00  Пав.№1 Секция №6 | Мастер-класс по изготовлению консервов и пресервов из дикорастущих грибов, папоротника. Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования,  г. Москва |  |
| **МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ** | | | |
| 21 | 10:00-13:00  14:00-17:00  Пав.№1 Секция №4 | Мастер-класс по производству сыров из коровьего молока для опытных сыроделов. Школа сыроделия "Елькин сыр", Елена Денисова, г. Москва |  |
| 22 | 10:00-12:00  Пав.№1 Секция №5 | Мастер-класс по переработке молока и производству кисломолочных продуктов с использованием новых заквасочных культур, технология производства плавленых сыров. ООО «ТДК-Торг» г. Красноярск, технологов из Новосибирска. |  |
| 23 | 12:00-13:00  14:00-15:00  Пав.№1 Секция №5 | Мастер-класс по производству отдельных видов мягких сыров. КрасГАУ, г. Красноярск (Институт прикладных биотехнологий). |  |
| 31 | 14:00-17:00  Пав.№1 Секция №3 | Мастер-класс по технологии производства йогуртов и сыров с различными добавками. Семейное фермерское хозяйство, Франция |  |
| 32 | 14:00-17:00  Пав.№1 Секция №5 | Мастер-класс по изготовлению пищевых продуктов из творога. КрасГАУ, г. Красноярск (Институт прикладных биотехнологий). |  |
| **ХЛЕБОПЕКАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ОТРАСЛИ** | | | |
| 25 | 10:00-13:00  Пав.№3 Секция №7 | Показательные выпечки и мастер-классы по хлебопечению, кондитерскому мастерству.  "Бакальдрин", г. Москва (представительство Backaldrin, Австрия) |  |
| 34 | 14:00-17:00  Пав.№3 Секция №7 | Мастер-классы по выпечке хлебов, сдобной и слоеной продукции.  "Пфанл Бакмиттель", Австрия |  |
| **КРУГЛЫЕ СТОЛЫ** | | | |
| 26 | 10:00-13:00  МВДЦ Большой зал | Круглый стол: "Комплексная поддержка начинающих фермеров и семейных животноводческих ферм". Информационно-консультационный центр "Енисей",  г. Красноярск, Сергей Матяш. |  |
| 35 | 14:00-17:00  МВДЦ Большой зал | Круглый стол: "Поддержка продвижения пищевой продукции, произведенной субъектами АПК края". Ассоциация "Енисейский стандарт", г. Красноярск, Сергей Новиков |  |
| **СЕМИНАР-СОВЕЩАНИЕ** | | | |
| 27 | 10:00-13:00  Гранд-Холл зал №2 | Семинар-совещание: "Новые требования технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013). Основные правила маркировки молочной продукции (ТР ТС 022/2011)". Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности, г. Москва |  |
| 28 | 10:00-13:00  Гранд-Холл зал №3 | Семинар-совещание: "Продукты переработки овощей". Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования, г. Москва |  |
| 36 | 14:00-17:00  Гранд-Холл зал №2 | Семинар-совещание: "Качество и безопасность молочного сырья, требования технических регламентов к молочному сырью" (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011), Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности, г. Москва |  |
| 37 | 14:00-17:00  Гранд-Холл зал №3 | Семинар-совещание: "Состояние и перспективы развития первичной переработки скота и оленины, производство полуфабрикатов. Современные технологии и законодательные требования к производству полуфабрикатов". Всероссийский научно-исследовательский Институт мясной промышленности, г.Москва |  |
| **30 марта** | | | |
| **МЯСНАЯ ОТРАСЛЬ** | | | |
| 38 | 10:00-13:00  Пав.№1 Секция №1 | Мастер-класс по изготовлению сыровяленых продуктов без климатических установок, мясных полуфабрикатов с использованием овощей и грибов. Производственный брак при производстве мясной продукции, причины и пути их устранения. ООО "СТВ-Сервис",  г. Красноярск |  |
| 39 | 10:00-13:00  Пав.№1 Секция №2 | Мастер-класс по производству мясных полуфабрикатов в маринадах и п/ф для жарки с использованием современных технологий. ООО "Краскейсинг" г. Красноярск, ООО "Торговый Дизайн" г. Красноярск, технолог из Чехии. |  |
| 40 | 10:00-13:00  Пав.№1 Секция №3 | Презентация птицеводческой (утиной) фермы. Как это сделать в сибирских условиях - "Школа-ферма".  Фермерское хозяйство Тьери Бати, Франция. |  |
| 50 | 14:00-15:00  Пав.№1 Секция №1 | Мастер-класс по производству колбасных изделий (на примере «Колбаски для жарки"): требования к производству и качеству, изготовление колбасок для жарки.  КрасГАУ, г. Красноярск (Институт прикладных биотехнологий). |  |
| 51 | 15:00-16:00  Пав.№1 Секция №1 | Мастер-класс по производству колбасных изделий без оболочки". Мастер-класс по изготовлению колбасных изделий без оболочки на примере "Мясной хлеб".  КрасГАУ, г. Красноярск (Институт пищевых производств). |  |
| **ПЛОДОВООВОЩНАЯ ОТРАСЛЬ** | | | |
| 43 | 10:00-12:00  Пав.№1 Секция №6 | Мастер-класс по переработке овощей (чистка, нарезка, заморозка, сушка, вакуумная упаковка).  ООО «ТДК-Торг» г. Красноярск, ООО «Аскоблок Дебаг Рус» г. Москва Владимир Корявов. |  |
| 12:00-13:00  Пав.№1 Секция №6 | Презентация упаковочного оборудования для медовой продукции.  ООО «ТДК-Торг» г. Красноярск |  |
| 53 | 14:00-17:00  Пав.№1 Секция №6 | Мастер-класс по производству овощных полуфабрикатов. КрасГАУ, г. Красноярск (Институт пищевых производств). |  |
| **МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ** | | | |
| 41 | 10:00-13:00  14:00-17:00  Пав.№1 Секция №4 | Мастер-класс по производству кисломолочной продукции из коровьего молока, Школа сыроделия "Елькин сыр", Елена Денисова, г. Москва |  |
| 42 | 10:00-13:00  14:00-17:00  Пав.№1 Секция №5 | Мастер-класс по переработке творога и производству творожных продуктов. Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности, г. Москва |  |
| 52 | 14:00-17:00  Пав.№1 Секция №3 | Мастер-класс. Технология производства йогуртов и сыров с различными добавками. Семейное фермерское хозяйство, Франция |  |
| **ХЛЕБОПЕКАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ОТРАСЛИ** | | | |
| 44 | 10:00-12:00  Пав.№3 Секция №7 | Показательные выпечки и мастер-классы по хлебопечению, кондитерскому мастерству.  ООО "Росмикс" г. Москва,  ООО "Сибирский хлебопекарный центр"  г. Красноярск |  |
| 45 | 12:00-13:00  14:00-15:00  Пав.№3 Секция №7 | Мастер-класс по приготовлению заварного теста, суфле, безе, декорированию сдобных и кондитерских изделий. ООО "Ренессанс", г. Москва (представительство Zeelandia, Нидерланды) |  |
| 54 | 15:00-17:00  Пав.№3 Секция №7 | Мастер-класс "Приготовление классического песочного теста и выпечка печения".  ООО "Сибирский хлебопекарный центр",  г. Красноярск |  |
| **КРУГЛЫЕ СТОЛЫ** | | | |
| 46 | 10:00-12:00  МВДЦ Большой зал | Круглый стол: "Перспективные направления развития хлебопекарного рынка в России". ООО «Саф-Нева», г. Санкт Петербург, Виталий Лунин. |  |
| 47 | 12:00-13:00  МВДЦ Большой зал | Круглый стол: "Хлебопекарная отрасль и предпочтения потребителей". Наталья Фит-Захтлебен, Германия |  |
| **СЕМИНАР-СОВЕЩАНИЕ** | | | |
| 48 | 10:00-13:00  Гранд-Холл зал №2 | Семинар-совещание: "Особенности производства сыров в условиях фермерского хозяйства". Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия, г. Углич |  |
| 49 | 10:00-13:00  Гранд-Холл зал №3 | Семинар-совещание: "Порядок участия в закупках товаров, работ услуг". Агенство гос.заказа Красноярского края, выступающий Колесник Л.Ю., ответственный Коньков С.С |  |
| 55 | 14:00-17:00  Гранд-Холл зал №2 | Семинар-совещание: "Актуальные вопросы производства продуктов маслоделия". Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия, г. Углич |  |