**ПРОГРАММА МАСТЕР-КЛАССОВ И СЕМИНАРОВ I Международного форума «Пищевая индустрия 2017»**

**(форма для регистрации участников)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Время*  | *Наименования* *мероприятия* | *Место*  | *Район, ФИО участников* |
| **30 марта** |
| **МЯСНАЯ ОТРАСЛЬ** |
| 1 | 10.00-13.00 | Мастер-класс по обвалке туш свинины, говядины, баранины. Всероссийский научно-исследовательскийИнститут мясной промышленности, г. Москва,ООО «АгроЭлита», Сухобузимский район  |  | **Столбец заполняется районом****(с указанием названия предприятия и ФИО)** |
| 2 | 10.00-13.00 | Семинар «Секреты приготовления колбас». Мастер-класс по приготовлению сыровяленых колбас. ООО «Краскейсинг», г. Красноярск,ООО «ТДК-Торг», г. Красноярск |  |  |
| 3 | 10.00-13.0014.00-16.00 | Мастер-класс по разделке и переработке мяса птицы (утка, гусь).Елена Петрица, Франция |  |  |
| 4 | 14.00-16.00 | Мастер-класс по приготовлению свинины (нарезка, маринование, запекание) ООО «ТАри-Сервис» г. Красноярск |  |  |
| 5 | 14.00-16.00 | Мастер-класс по приготовлению пельменей.ООО «Краскейсинг», г. Красноярск,ООО «ТДК-Торг», г. Красноярск |  |  |
| **ПЛОДОВООВОЩНАЯ ОТРАСЛЬ** |
| 6 | 10.00-13.00  | Семинар «Консервирование овощей (автоклавирование)». Мастер-класс по переработке овощей (чистка, нарезка, заморозка, вакуумная упаковка). ООО «ТДК-Торг», г. Красноярск |  |  |
| 7 | 14.00-16.00 | Мастер-класс по переработке овощей проводит эксперт международной компании Владимир Корявов «Аскоблок Дебаг Рус» г. Москва с демонстрацией видеоролика  |  |  |
| **МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ** |
| 8 | 11.00-13.0014.00-16.00 | Семинар о трендах маслоделия и сыроделия в РФ. Основы производства сыров, мягких и полутвердых.Всероссийский научно -исследовательский Институт маслоделия и сыроделия, г. Углич |  |  |
| 9 | 10.00-13.0014.00-17.00  | Практический семинар по изготовлению сыров из коровьего и козьего молока (изготовление сырного зерна, прессование, созревание, упаковка).Елена Денисова, школа сыроделия "Елькин сыр", г. Москва |  |  |
| 10 | 10.00-13.00 | Семинар «Технология переработки молока и кисломолочных продуктов». ООО «ТДК-Торг» г. Красноярск |  |  |
| **ХЛЕБОПЕКАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ОТРАСЛИ** |
| 11 | 10.00-13.00 | Мастер-класс по выпечке и декорированию булочных и кондитерских изделий. ООО «Сибирский хлебопекарный центр»,г. Красноярск |  |  |
| 12 | 14.00-17.00 | Показательные выпечки ржаных хлебов по старорусским рецептам.ООО «Саф-Нева», г. Санкт - Петербург |  |  |
| **31 марта** |
| **МЯСНАЯ ОТРАСЛЬ** |
| 13 | 10.00-13.00 | Семинар «Секреты приготовления колбас». Мастер-класс по приготовлению сыровяленых колбас. ООО «Краскейсинг», г. Красноярск,ООО «ТДК-Торг», г. Красноярск |  |  |
| 14 | 10.00-13.0014.00-16.00 | Мастер-класс по разделке и переработке мяса свинины.Елена Петрица, Франция |  |  |
| 15 | 14.00-17.00 | Мастер-класс по обвалке туш свинины, говядины, баранины. Всероссийский научно-исследовательскийИнститут мясной промышленности, г. Москва,ООО «АгроЭлита», Сухобузимский район |  |  |
| 16 | 14.00-16.00 | Мастер – класс по приготовлению пельменей ООО «Краскейсинг»г. Красноярск,ООО «ТДК-Торг» г. Красноярск |  |  |
| 17 | 10.00-13.0014.00-16.00 | Семинар о мировых и российских перспективах развития мясоперерабатывающей промышленности. «Всероссийский научно-исследовательский Институт мясной промышленности» г. Москва |  |  |
| **ПЛОДОВООВОЩНАЯ ОТРАСЛЬ** |
| 18 | 10.00-13.00 | Семинар «Консервирование овощей (автоклавирование)». Мастер-класс по переработке овощей (чистка, нарезка, заморозка, вакуумная упаковка). ООО «ТДК-Торг», г. Красноярск |  |  |
| 19 | 14.00-17.00 | Мастер-класс по приготовлению мясных и овощных полуфабрикатов с использованием инновационной отсадочный машины.ООО «Айр-Бейк» г. Москва |  |  |
| МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ |
| 20 | 10.00-13.0014.00-17.00 | Практический семинар по изготовлению сыров из коровьего и козьего молока (изготовление сырного зерна, прессование, созревание, упаковка).Елена Денисова, школа сыроделия "Елькин сыр", г. Москва |  |  |
| 21 | 10.00-13.00 | Семинар «Технология переработки молока и производства кисломолочных продуктов» ООО «ТДК-Торг» г. Красноярск |  |  |
| 22 | 14.00-16.00 | Мастер-класс «Кисломолочная продукция, как основа здорового питания. Продукты серии «БИО».ООО «Тари-Сервис», г. Красноярск |  |  |
| ХЛЕБОПЕКАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ОТРАСЛИ |
| 23 | 10.00-13.00 | Мастер-класс по выпечке и декорированию булочных и кондитерских изделий. ООО «Сибирский хлебопекарный центр» г. Красноярск |  |  |
| 24 | 13.00-17.00 | Традиции сибирской выпечки. Максим Сырников, г. Красноярск,Евгений Бердников г. Москва |  |  |
| ПРОДВИЖЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  |
| 25 | 10.00-13.00 | Семинар «Кросс-маркетинг в пищевой производстве» Наталья Фит-Захтлебен, Германия |  |  |
| 26 | 14.00-16.00 | Семинар «Я – будущий фермер!», Андрей Болсуновский, г. Красноярск |  |  |

 В программе возможны изменения.