|  |  |
| --- | --- |
| **Семинар с международным участием** **«Школа сыроделов: меняем взгляды и подходы от «А» до «Я»**

|  |
| --- |
| Администрация Томской области, Методический кабинет2-й этаж 26 марта 2018 г. 9:00 – 12:30 |

 |
|  | Модератор: **Багреев Артем Михайлович** директор ООО «Деревенское молочко» (г. Томск)Со-модератор: **Кобзева Лиана Валерьевна**, программный директор «Точки кипения», проектный офис «ИНО Томск» (г. Томск) |
| **9.00-9.20** | **Регистрация участников** |
| **9.20-10.00** | **Европейский рынок сыроделия: Опыт австрийского предпринимательства****Франц Местль, Вернер Вольф (**Австрия, земля Штирия), профессиональные сыровары, занимаются разработкой продуктов и консультированием по производству сыра в Almenland Stollenkase GmbH |
| **10.00-10.20** | **Крафтовое сыроделие. Потенциал для развития российского рынка сыроделия** **Большанин Владимир Иннокентьевич,** профессиональный сыровар (г. Томск) |
| **10.20- 10.40** | **Качество сырья – фактор успеха****Яврумян Паруйр Амаякович.**, директор СПК «Белосток» (г. Томск) |
| **10.40-11.00** | **Сыроделие по-русски. Настоящее и будущее российского сыроделия. Новые технологические решения в производстве мягких сыров****Бондаренко Нина Ивановна,** старший научный сотрудник лаборатории «Технологий молочных продуктов»**,** Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный Алтайский научный центр агробиотехнологий ФГБНУ ФАНЦА (г. Барнаул) |
| **11.00-11.15**  | **Оборудование и ингредиенты для сыроделия****Куликов Владимир Петрович**, генеральный директор компании ООО «Росмолснаб инжиниринг» (г. Барнаул)  |
| **11.15-11.35** | **Технологии создания локальных брендов на примере деревни Масловка****Борев Владимир Юрьевич,** руководитель кооператива «Сыр-БорМасловка», шевалье, Член Гильдии сыроделов Франции – Профессиональные ассоциации сыроделов Франции, Член Гильдии сыроделов России (г. Липецк) |
| **11.35-12.05** | **Как продать сыр? От идеи – к прилавку.****Опыт реализации ремесленных сыров в формате специализированных точек продаж. Основные аспекты успеха продаж****Рачилина Наталья Петровна**, директор ООО «Сибирский Формаджио» (г. Томск)**Оспанова Мария,** региональный менеджер категории «Молочная продукция, сыр и яйцо» Управления по категорийному менеджменту и маркетингу Федеральной сети «Пятерочка» (Сибирский дивизион) (г. Новосибирск) |
| **12.05-12.25** | **Подведение итогов** |
| **12.30-14.00** | **Обед**  |
| **14.00-14.40** | **Трансфер к месту проведения мастер-класса по выработке мягкого сыра (стоянка Администрации Томской области, со стороны Набережной** **р. Ушайки, автобусом до рынка «Нахимовский», ул. Нахимова 8, стр. 2)** |
| **Мастер-класс** **«Выработка мягкого сыра «по-Мюнстерски»**Рынок «Нахимовский», ул. Нахимова, 8стр. 2 26 марта 2018 г. **15:00 – 18:00** |
| **15:00-18:00** | Мастер - сыродел: Вернер Вольф, профессиональный сыровар (Австрия)Модератор: Рачилина Наталья Петровна, директор ООО «Сибирский Формаджио»Эксперты:Бондаренко Нина Ивановна, старший научный сотрудник лаборатории «Технологий молочных продуктов», ФГБНУ ФАНЦАБорев Владимир Юрьевич, руководитель кооператива «Сыр-БорМасловка» |
|  | **Последовательность работы:*** молоко принимается, очищается (предварительный этап, проведенный до мастер-класса);
* пастеризация молока до t +74°С;
* охлаждение до температуры сквашивания t +38°С;
* добавка закваски и фермента;
* резка сырного сгустка;
* сбор сырного зерна в формы; высушивание

Время пастеризации – 45 минут Время одного цикла – 2,5-3 часа Выход сыра – 10% от принятого молока. |

**27 марта, вторник**

|  |
| --- |
| **Мастер-класс** **«Европейская практика варки козьего мягкого сыра»****Экспертная оценка «Ремесленные сыры Томской области»**Рынок «Нахимовский», ул. Нахимова, 8стр. 2 27 марта  9:00 – 13:50 |
| **09.00- 12.00** | Мастер - сыродел: **Местль Франц, Вольф Вернер,** профессиональные сыровары, занимаются разработкой продуктов и консультированием по производству сыра в Almenland Stollenkase GmbHЭксперты:Бондаренко Нина Ивановна, старший научный сотрудник лаборатории «Технологий молочных продуктов» ФГБНУ ФАНЦА;Борев Владимир Юрьевич, руководитель кооператива «Сыр-БорМасловка»Модератор: Рачилина Н.П., директор ООО «Сибирский Формаджио» |
| **09.15- 12.00** | **Европейская практика варки козьего мягкого сыра**. **Мастер-класс:** Выработка козьего мягкого сыра с красной слизью по-французски |
|  | **Последовательность работы:*** козье молоко принимается, очищается (предварительный этап, проведенный до мастер-класса);
* пастеризация молока до t +74°С;
* охлаждение до температуры сквашивания t +38°С;
* добавка закваски и фермента;
* резка сырного сгустка;
* сбор сырного зерна в формы; высушивание

Время пастеризации – 45 минут Время одного цикла – 2,5-3 часа * Выход сыра – 10% от принятого молока.
 |
| **12.00-13.00** | **Экспертная оценка «Ремесленные сыры Томска»****Награждение победителей экспертной дегустационной оценки** |
| **13.00-13.30** | **Подведение итогов**  |