|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Семинар с международным участием**  **«Школа сыроделов: меняем взгляды и подходы от «А» до «Я»**   |  | | --- | | Администрация Томской области,  Методический кабинет  2-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, 8  стр. 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 ФАНЦА  Борев 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, 8  стр. 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 GmbH  Эксперты:  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** |