

ПРОГРАММА III Международного форума «Пищевая индустрия 2019»

№ n/n	Время проведения	Наименования мероприятия	Место проведения МВДЦ «Сибирь»
10 -12 апреля (ЕЖЕДНЕВНО) работа площадок			
1	10.00-18.00	Выставка технологического пищевого и перерабатывающего оборудования.	павильон № 1
		Экспозиция КНР «Здравствуй сосед».	павильон № 2
		Сибирский форум хлебопечения.	павильон № 3
		Краевая ярмарка свежих продуктов.	павильон № 5
		Обучающие мастер классы, семинары, круглые столы (по программе согласно приложению).	павильон № 1, № 3, секции по направлениям
10 апреля (среда)			
Посещение выставки Губернатором Красноярского края А.В. Уссом 10.00-12.30			
1	10.00-10.30	Открытие форума. Старт краевого конкурса «Лучший продовольственный товар в Красноярском крае 2019 года».	МВДЦ «Сибирь» выставочный холл
2	10.30-18.00	Работа площадок.	Павильон № 1,2,3,5
3	10.00-16.00	Выставка работ участников конкурса памяти Марины Безфамильной на лучший брусничный пирог, подведение итогов.	павильон № 3
4	07.00-16.00	VII Чемпионат России по хлебопечению.	павильон № 3
5	10.00-15.00	Молодежный краевой чемпионат профессионального мастерства по профессии «Кондитер».	
11 апреля (четверг)			
1	10.00-18.00	Работа площадок.	Павильон № 1,2,3,5
2	07.00-16.00	VII Чемпионат России по хлебопечению.	Павильон № 3
3	10.00-15.00	XII открытый межрегиональный Чемпионат «Лучший кондитер Сибири» .	
4	10.00-15.00	Чемпионат молодежных команд пекарей среди учебных заведений: среднего и высшего профессионального образования СФО «Пекарь Сибири».	
5	15.00-16.00	Подписание соглашения о сотрудничестве между министерством сельского хозяйства и торговли Красноярского края и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.	павильон № 2
12 апреля (пятница)			
1	10.00-18.00	Работа площадок.	павильон № 1,2,3,5
2	07.00-13.00	Чемпионат молодежных команд пекарей среди учебных заведений: среднего и высшего профессионального образования СФО.	павильон № 3
4	16.00-18.00	Церемония награждения участников и экспертов форума «Пищевая индустрия».	Гранд холл Парадный зал
5	19.00-21.00	Торжественное мероприятие по подведению итогов форума «Пищевая индустрия».	МВДЦ «Сибирь» Ресторан «СИБИРЬ»
13 апреля (суббота)			
1	10.00-18.00	Работа экспозиции КНР «Здравствуй сосед».	павильон № 2
2		Работа краевой ярмарки свежих продуктов.	павильон № 5

Время	Мясная отрасль			Молочная отрасль			Переработка растительного сырья	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы
	10.04.2019								
	Пав. №1 Секция №1	Пав. №2 Секция №2	Пав. №3 Секция №3	Пав. №4 Секция №4	Пав. №5 Секция №5	Пав. №6 Секция №6	Пав. №7 Секция №7	Пав. №8 Секция №8	МВДЦ «Юность Большой зал»
10.00-10.30	ТОРЖЕСТВЕННОЕ ОТКРЫТИЕ III МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА "ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ"								
11.00-12.00	1	2	3	4	5	6	7	8	9
12.00-13.00	Семинар и мастер-класс по обработке туш свиных, говяжьих, баранины ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, г. Москва, ООО «Д. «Миссия» г. Красноярск	Семинар и мастер-класс по обработке туш свиных, переработке яиц Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой промышленности (Москва), ООО «Агросель» г. Красноярск	Семинар и мастер-класс по производству колбасных и изделий ООО «КраеСейт» г. Красноярск, ООО «Берина» г. Екатеринбург, тематология Челябин и Москва	Мастер-класс по производству сыров из коровьего молока для начинающих сыроделов Школа сыроделов Марины Каминной г. Липецк (ограниченный регистрационный)	Мастер-класс по производству сыров для опытных сыроделов в условиях фермерских хозяйств Школа сыроделов «Евгений Стар», Елена Демидова, г. Москва (ограниченный регистрационный)	Семинар об особенностях производства продуктов масложитной промышленности. Мастер-класс по производству сырного масла ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, Углич, Красноярский государственный аграрный университет г. Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)	Семинар по производству растительного масла (солнечный и горчичный отжим). Мастер-класс по производству рапсового, горчичного, рыжикового и других видов масла Красноярский государственный аграрный университет г. Красноярск (Институт пищевых продуктов)	Повышение качества хлеба и кондитерских изделий ООО «Компаньон» г. Красноярск, ООО «Бизнес Групп» (Москва) (представительство) Паскалин, Австралия	Круглый стол: Развитие кооперации как основного инструмента создания пищевой «поставки» Митсубиси краф, Австралия "Европейский стандарт", кооперация "АгроФедерация"
13.00-14.00	Кофе-брейк								
14.00-15.00	ПРОДОЛЖЕНИЕ	ПРОДОЛЖЕНИЕ	10	ПРОДОЛЖЕНИЕ	ПРОДОЛЖЕНИЕ	11	12	13	15
15.00-16.00	ПРОДОЛЖЕНИЕ: Семинар и мастер-класс по обработке туш свиных, говяжьих, баранины Всероссийский научно-исследовательский центр пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН, г. Москва, ООО «Д. «Миссия» г. Красноярск	ПРОДОЛЖЕНИЕ: Семинар и мастер-класс по обработке туш свиных, переработке яиц Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой промышленности (Москва), ООО «Агросель» г. Красноярск	Семинар и мастер-класс по изготовлению сыровосе в разных оболочках Красноярский государственный аграрный университет г. Красноярск (Институт пищевых продуктов)	ПРОДОЛЖЕНИЕ: Мастер-класс по производству сыров из коровьего молока для начинающих сыроделов Школа сыроделов Марины Каминной г. Липецк	ПРОДОЛЖЕНИЕ: Мастер-класс по производству сыров для опытных сыроделов в условиях фермерских хозяйств Школа сыроделов «Евгений Стар», Елена Демидова, г. Москва	Семинар по расширению ассортимента оригинальных продуктов сыроделия. Мастер-класс по производству сыра «Бамберг» ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, Углич	Семинар по созданию сырных продуктов (поддон и ягод (сыроробка, сушка, хранение) и их переработка. Мастер-класс по производству джемов, конфитуров, парфе, напитков и мармел ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, г. Москва	Мастер-класс по приготовлению выпечки для фаст-фуда: бургеры, пицца, арабская пита ООО «ВрФуд-сервис» г. Красноярск, ООО «Беричи Консалтинг» г. Москва (представительство) UNOX, Италия	Круглый стол: "Живоротельскохозяйственной и пищевой продукции предприятий Красноярского края" Митсубиси краф, Австралия развития бизнеса, Россия/Индонезия, Таиланд краф, Экспертный центр
16.00-17.00								14	
								Мастер-класс по производству армянских сыров с использованием выдержанного домашнего брожения ООО «Прайв Вайлдгудс» г. Москва, гостиница из Австралия	

В программе возможны изменения

Время	Мясная отрасль			Молочная продукция			Переработка растительного сырья	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы	Семинар-совещание		
	11.04.2019											
	План №1 Секция №1	План №1 Секция №2	План №1 Секция №3	План №1 Секция №4	План №1 Секция №5	План №1 Секция №6	План №1 Секция №7	План №3 Секция №8	МВЦЦ Сибирь, Бийский сайт	Грилья-Молда Дш №3		
10.00-11.00	16 Семинар и мастер-класс по обвалке туш свиными, говяжьими, баранины ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г. Москва, ООО ТД «Мясничий» г. Красноярск	17 Семинар и мастер-класс по производству копченых мясных деликатесов и мясных консервов (тушенка) ООО «Торговой Делити» г. Красноярск, ООО «Союз-Сибирь» г. Новосибирск	18 Семинар и мастер-класс по производству мясной продукции в маринадах и полуфабрикатах ООО «Краскөйіні» г. Красноярск, ООО «Цертна» г. Екатеринбург, технопарк из Мехини и Москвы	19 Мастер-класс по производству сыров из коровьего молока для опытных сыроделов. Школа сыроделия Марины Каманной г. Липецк (ограниченная регистрация)	20 Мастер-класс по производству сыров из козьего молока. Школа сыроделия «Елькин сыр». Елена Денисова, г. Москва (ограниченная регистрация)	21 Семинар по пищевой безопасности молочной продукции. Мастер-класс по определению микробиологических показателей в молочной продукции. Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия г. Барнаул, Красноярский государственный аграрный университет г. Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)	22 Семинар по созданию запасов дикорастущего сырья (заморозка, соленье, хранение) и их переработка. Мастер-класс по переработке льнорезанца, черемухи и грибов ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г. Москва	23 Мастер-класс по современному хлебопекарному искусству, новые виды хлебобулочных изделий ООО «Компаний», г. Красноярск, ООО «Крона», г. Новосибирск	24 Мастер-класс по производству хлеба на хлебовой закваске, выпечка буттаров на грисе Spidacook, ООО «ИрФ», г. Сергиевск, г. Красноярск, ООО «Петручин Консалтинг» г. Москва (представительство UNOX, Италия)	25 Круглый стол: "Продвижение и сбыт пищевой продукции как основной драйвер развития агропроизводства. Биржа-контакты." Минусинский край, ассоциация "Енисейский стандарт", кооператив "Агрофермерация"	26 Семинар «Школа современного хлебопекарного и кондитерского производства», ООО «Ватель Маркетинг» г. Санкт-Петербург, Владислав пекарен «Жак-Андри» Франция, ООО МПК фирма «Сибком», г. Красноярск, ООО «Тертий Калач», г. Москва, Красноярский государственный аграрный университет г. Красноярск (Институт пищевых производств)	
11.00-12.00												12.00-13.00
13.00-14.00												Кофе-брейк
14.00-15.00	ПРОДОЛЖЕНИЕ. Семинар и мастер-класс по обвалке туш свиными, говяжьими, баранины ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г. Москва, ООО ТД «Мясничий» г. Красноярск	27 Семинар и мастер-класс по производству сыровяченых мясных продуктов (паштет, колбаски, баранина, сосиски) мясных полуфабрикатов ООО «СГВ-Сервис», г. Красноярск.	28 Семинар и мастер-класс по ии отовлению домашней ветчины Красноярский государственный аграрный университет г. Красноярск (Институт пищевых производств)	ПРОДОЛЖЕНИЕ. Мастер-класс по производству сыров из коровьего молока для опытных сыроделов. Школа сыроделия Марины Каманной г. Липецк	ПРОДОЛЖЕНИЕ. Мастер-класс по производству сыров из козьего молока. Школа сыроделия «Елькин сыр». Елена Денисова, г. Москва	29 Семинар по производству мясных и безлактозных мясных продуктов, Берсенейский научно-исследовательский институт молочной промышленности г. Москва	31 Семинар по созданию запасов овощей и их переработка (соленье, квашение, маринавание), Мастер-класс по производству овощных консервов (щи, борщи, томатная паста, маринады) ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г. Москва	32 Мастер-класс по выпечке и декорированию хлебобулочных и кондитерских изделий, ООО «Росинь», г. Москва	33 Круглый стол: "Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Красноярском крае. Минусинский край, Россельхознадзор, Ветслужба, Роспотребнадзор, Федеральныи научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова, Красноярский ЦСМ, ассоциация "Енисейский стандарт"	ПРОДОЛЖЕНИЕ. Семинар «Школа современного хлебопекарного и кондитерского производства», ООО «Ватель Маркетинг» г. Санкт-Петербург, Владислав пекарен «Жак-Андри» Франция, ООО МПК фирма «Сибком», г. Красноярск, ООО «Тертий Калач», г. Москва, Красноярский государственный аграрный университет г. Красноярск (Институт пищевых производств)		
15.00-16.00											16.00-17.00	
16.00-17.00											30 Мастер-класс по расширению ассортимента кисломолочной продукции. ООО «СГВ-Сервис», г. Красноярск	

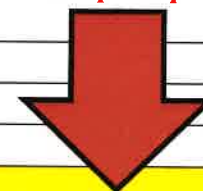
В программе возможны изменения

Время	Мясная отрасль			Молочная продукция			Плодовоовощная отрасль	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы
	12.04.2019								
	План №1 Секция №1	План №1 Секция №2	План №1 Секция №3	План №1 Секция №4	План №1 Секция №5	План №1 Секция №6	План №1 Секция №7	План №3 Секция №8	МВЭП «Сибирь-Восточный ад.
10.00-11.00	34 Конкурс объявлений ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г. Москва	35 Семинар и мастер-класс по производству полукопченых и сырокопченых колбасных изделий ООО «Торговый Дизайн» г. Красноярск, ООО «СоюзСлаб» г. Новосибирск	36 Семинар и мастер-класс по изготовлению паштетов и сельди Красноярский государственный аграрный университет г. Красноярск (Институт пищевых производств)	37 Мастер-класс по производству сыров из козьего молока Школа сыроделия Марины Каманцовой г. Липецк (ограниченна регистрация)	38 Мастер-класс по производству сыров с коротким сроком созревания, ускоренной чеддеризацией. Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денилова, г. Москва (ограниченна регистрация)	39 Семинар о новых технологиях производства кислых сыров. Мастер-класс по производству сыра «Маскарпоне» Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия г. Барнаул	40 Мастер-класс по переработке картофеля (мойка, чистка, нарезка), производство картофельных чипсов ООО «Торговый Дизайн» г. Красноярск, ФГУП «Минусинское», г. Минусинск	42 Мастер-класс по производству инвентных хлебов «набатта» картофельный ООО «Ирбид-сервис», г. Красноярск, ООО «Петручи Консалтинг» г. Москва (представительство UNOX, Италия)	44 Круглый стол: "Роль доплатки в обеспечении ценовой и физической доступности продуктов агропродовства. Презентация «Агротерминал» Минсельхоз края, ассоциация "Енисейский стандарт", кооператив "Агрофермерия"
11.00-12.00							41 Мастер-класс по производству пюре и соков из овощей (тыква, морковь, кабачки) ООО «Торговый Дизайн» г. Красноярск, ФГУП «Минусинское», г. Минусинск	43 Мастер-класс по производству хлеба для традиционной французской Boulangerie. ООО «Саф-Нова», г. Санкт-Петербург (представительство Lesaffre, Франция)	
12.00-13.00							13.00-14.00 Кофе-брейк		
14.00-15.00	ПРОДОЛЖЕНИЕ Конкурса объявлений ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г. Москва	45 Семинар и мастер-класс по производству куриных полуфабрикатов и паштетов Красноярский государственный аграрный университет г. Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)	46 Семинар и мастер-класс по изготовлению колбасок для жарки Красноярский государственный аграрный университет г. Красноярск (Институт пищевых производств)	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству сыров из козьего молока Школа сыроделия Марины Каманцовой г. Липецк	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству сыров с коротким сроком созревания, ускоренной чеддеризацией. Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денилова, г. Москва	47 Семинар и мастер-класс по производству кисломолочных напитков Красноярский государственный аграрный университет г. Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству пюре и соков из овощей (тыква, морковь, кабачки) ООО «Торговый Дизайн» г. Красноярск, ФГУП «Минусинское», г. Минусинск	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству хлеба для традиционной французской Boulangerie. ООО «Саф-Нова», г. Санкт-Петербург (представительство Lesaffre, Франция)	
15.00-16.00		16.00-18.00 ТОРЖЕСТВЕННОЕ ЗАКРЫТИЕ III МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА "ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ"							

В программе возможны изменения

**ЗАЯВКА ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ
В ПРОГРАММЕ МАСТЕР-КЛАССОВ И СЕМИНАРОВ
III международного форума «Пищевая индустрия 2019»**

№ п/п В програ мме	Время , место	Наименования мероприятия	Район, предприятие ФИО участников
10 апреля			
МЯСНАЯ ОТРАСЛЬ			
			Столбец заполняется районом (с указанием названия предприятия и ФИО полностью)
МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ			
ПЕРЕРАБОТКА РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ			
ХЛЕБОПЕКАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ОТРАСЛИ			



КРУГЛЫЕ СТОЛЫ**11 апреля****МЯСНАЯ ОТРАСЛЬ****МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ****ПЕРЕРАБОТКА РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ****ХЛЕБОПЕКАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ОТРАСЛИ****КРУГЛЫЕ СТОЛЫ**

СЕМИНАР-СОВЕЩАНИЕ**12 апреля****МЯСНАЯ ОТРАСЛЬ****МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ****ПЕРЕРАБОТКА РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ****ХЛЕБОПЕКАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ОТРАСЛИ****КРУГЛЫЕ СТОЛЫ**