ПРОГРАММА

проведения семинара - практикума

«Производство мягких сыров и молочных десертов в домашних условиях»

27.08.2018 г. – 29.08.2018г.

|  |  |
| --- | --- |
| Время  | Мероприятие |
| 27 августа 2018 г |
| 08.30-08.45 | Регистрация участников семинара - практикума по адресу: г. Барнаул, ул. Путиловская, 51 |
| 08.45-09.00 | Кофе-брейк |
| 09.00-12.20 | Лекция Щетининой Е.М., преподавателя КГБПОУ «Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий», на тему: «Физико-химические исследования молока-сырья» |
| 12.20-13.00 | Обед |
| 13.00-14.35 | Лабораторная работа Щетининой Е.М., преподавателя КГБПОУ «Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий», на тему: «Физико-химические исследования молока-сырья» |
| 14.45-16.20 | Лекция Овчаровой Д.М., преподавателя КГБПОУ «Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий», на тему: «Технология мягких, альбуминных, рассольных сыров и сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы» |
| 18.00-19.00 | Ужин |
| 28 августа 2018 г |
| 08.00-09.00 | Завтрак |
| 09.00-14.35 | Мастер-класс Куклиной В.А., мастера КГБПОУ «Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий», на тему: «Выработка Пицца - сыра» |
| 12.20-13.00 | Обед |
| 14.45-16.20 | Мастер-класс Куклиной В.А., мастера КГБПОУ «Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий», на тему: «Выработка сыра Рикотта» |
| 18.00-19.00 | Ужин |
| 29 августа 2018 г |
| 08.00-09.00 | Завтрак |
| 09.00-10.35 | Мастер-класс Куклиной В.А., мастера КГБПОУ «Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий», на тему: «Выработка Творожного десерта» |
| 10.45-12.20 | Мастер-класс Куклиной В.А., мастера КГБПОУ «Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий», на тему: «Физико-химическая оценка сыра» |
| 12.20-13.00 | Обед |
| 13.00-14.35 | Дегустация выработанной продукции |
| 14.45-16.00 | Подведение итогов семинара |