

**Программа мероприятий Красноярского ГАУ
на II международном форуме «Пищевая индустрия»**

№ п/п	Мероприятие	Дата проведения, время	Место проведения
1	Выставка научных достижений ИПП и ИПБиВП Красноярского ГАУ	28-30 марта 10.00-17.00	Пав. 1, А-508-509
Мастер классы, проводимые сотрудниками университета			
1	Мастер-класс по производству мясных деликатесов (на примере «Буженина»): требования к сырью и качеству, изготовление буженины (ИПБиВМ)	28 марта 14.00-17.00	Пав. 1 Секция № 1
2	Мастер-класс по производству домашней ветчины: особенности ее производства, изготовление домашней ветчины (ИПП)	28 марта 14.00-17.00	Пав. 1 Секция №2
3	Мастер-класс по производству колбасных изделий (на примере «Колбаски для жарки»): требования к производству и качеству, изготовление колбасок для жарки (ИПП)	29 марта 14.00-17.00	Пав. 1 Секция №2
4	Мастер-класс по производству отдельных видов мягких сыров (ИПБиВМ)	29 марта 12.00-15.00	Пав. 1 Секция № 5
5	Мастер-класс по изготовлению пищевых продуктов из творога (ИПБиВМ)	29 марта 15.00-17.00	Пав. 1 Секция № 5
6	Мастер-класс по производству колбасных изделий (на примере «Колбаски для жарки»): требования к производству и качеству, изготовление колбасок для жарки (ИПБиВМ)	30 марта 14.00-17.00	Пав. 1 Секция № 1
7	Мастер-класс по производству колбасных изделий без оболочки на примере «Мясной хлеб» (ИПП)	30 марта 14.00-17.00	Пав.1 Секция № 2
8	Мастер-класс по производству мясных полуфабрикатов	30 марта 14.00-17.00	Пав. 1 Секция № 6
Чемпионат молодежных команд			
1	Чемпионат молодежных команд пекарей среди учебных заведений среднего и высшего профессионального образования СФО	30 марта 10.00-20.00	Пав. 3