

# Программа IV Международной конференции по козоводству «От козы к сыру — это просто!»

17-18 октября 2018 г.

17 октября

<b>10:00</b>	Торжественное открытие конференции	
<b>10:00 – 10:10</b>	Приветственное слово	<b>Николай Тимошенко</b> Вице-Президент ДеЛаваль
<b>10:10 – 10:30</b>	Обзор российского рынка продуктов из козьего молока	<b>Алексей Груздев</b> Генеральный директор ООО «Стреда Консалтинг»
<b>10:30 – 11:00</b>	Козоводство и овцеводство в Израиле. История развития козьей фермы Ами Амитзура	<b>Ами Амитсур</b> Генеральный директор ассоциации козоводов и овцеводов Израиля, собственник фермы «Амитсур» (Израиль)
<b>11:00 – 11:30</b>	Передовые технологии и вековые традиции козьей фермы «Шевене»: от разведения животных до переработки молочного сыра	<b>Тьерри Шевене</b> Собственник, потомственный фермер-животновод (Франция)
<b>11:30 – 12:00</b>	Козья ферма «Био Дю Шатен»: история успеха	<b>Лор Фуржо</b> Совладелец (Франция)
<b>12:00 – 12:30</b>	Перерыв	
<b>12:30 – 13:00</b>	BeauREVE: производство и продажа живого французского сыра из Масловки	<b>Владимир Борев</b> Владелец козьей фермы и сырного ателье
<b>13:00 – 13:30</b>	Козья ферма «Альпийские козы» и агротуристический комплекс «Дикие белки»: до нас все придумали, продумали и посчитали	<b>Алена Дымченко</b> Собственник
<b>13:30 – 14:10</b>	Инструменты управления стадом на козых и овечьих молочных фермах с поголовьем от 300 до 5000 голов	<b>Александр Кожедуб</b> Менеджер по работе с ключевыми клиентами по решениям для козоводческих и овцеводческих ферм АО «ДеЛаваль»
<b>14:10 – 14:30</b>	Сессия «Вопросы – ответы»	
<b>14:30 – 15:30</b>	Перерыв	
<b>15:30 – 16:10</b>	Современный подход к молочному козоводству в Нидерландах	<b>Герт ван дер Хайден</b> Главный ветеринарный врач группы компаний «Хунланд», управляющий директор консалтинговой компании «ФармСолюшн» (Нидерланды)
<b>16:10 – 17:10</b>	Эффективное кормление молочных коз	<b>Питер Байман</b> Консультант (Нидерланды)
<b>17:10 – 17:30</b>	Перерыв	
<b>17:30 – 17:45</b>	Фирменное финансирование ДеЛаваль	<b>Сергей Николаев</b> Директор по работе с ключевыми клиентами АО «ДеЛаваль»
<b>17:45 – 18:15</b>	Вино и сыр: 10 правил, которые никогда не подведут	<b>Татьяна Селиванова</b> Директор школы Fort Wine
<b>18:15 – 18:30</b>	Проведение розыгрыша призов от организатора и партнеров конференции	
<b>18:30 – 19:00</b>	Искусство дегустации сыров	<b>Александр Крупецков</b> Основатель и руководитель сети магазинов крафтовых сыров «Сырный Сомелье»

Репортаж с места проведения дегустации сыров

ПАРТНЁРЫ



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЁРЫ

ХЛЕБНЫЙ ПАРТНЁР

# Программа IV Международной конференции по козоводству «От козы к сыру — это просто!»

17-18 октября 2018 г.

18 октября

<b>10:00 – 11:00</b>	Аудит козьей фермы. Как провести ветеринарный отбор скота	<b>Жером Депре</b> Ветеринарный врач, компания «Vocavet» (Франция)
<b>11:00 – 11:40</b>	Организация племенного учета на фермах с поголовьем до 500 голов коз	<b>Йозеф Штокль</b> Президент Австрийской организации по козоводству, член экспортной комиссии по овцам и козам (Австрия)
<b>11:40 – 12:00</b>	Перерыв	
<b>12:00 – 12:40</b>	Использование лучшего мирового генетического потенциала — путь для улучшения показателей здоровья, воспроизводства и долголетия животных	<b>Сирил Жосс</b> Руководитель по развитию бизнеса, направление «Козы», Evolution International (Франция)
<b>12:40 – 13:00</b>	Эмбриотрансфер – ключ к большому молоку	<b>Андрей Журавлев</b> Генеральный директор «РУСГЕНТЕХНОЛОГИЯ», Председатель совета директоров НПП «Центр биотехнологий и трансплантации эмбрионов»
<b>13:00 – 13:30</b>	Французская модель профессионального обучения технологии производства сыров и молочных продуктов	<b>Патрис Дьедонне</b> Заместитель директора по развитию, Высшая школа инженеров молочной промышленности (ENILV) (Франция, Ля Рош-сюр-Форон)
<b>13:30 – 13:45</b>	Сессия «Вопросы – ответы»	
<b>13:45 – 14:45</b>	Перерыв	
<b>14:45 – 15:15</b>	Аудит сыроварни и проведение экспертизы качества козьих сыров	<b>Патрик Англад</b> Независимый эксперт-консультант, педагог-технолог (Франция)
<b>15:15 – 16:00</b>	Основные требования к молоку, бактериальным закваскам и молокосвертывающим ферментным препаратам для производства сыров	<b>Галина Свириденко</b> Руководитель направления исследований по микробиологии молока и молочных продуктов ВНИИМС, главный научный сотрудник, доктор технических наук
<b>16:00 – 16:30</b>	Сычужный фермент — первый важный этап в процессе созревания сыра	<b>Мишель Гранжан</b> Коммерческий директор, Лаборатория «АБИА» (Франция)
<b>16:30 – 17:30</b>	Круглый стол «Создание и продвижение торговой марки из козьей продукции»: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Опыт работы частной сыроварни Марии Коваль, <b>Мария Коваль</b>, собственник</li> <li>· Опыт продвижения сыров BeauREVE, <b>Владимир Боров</b>, собственник</li> <li>· Как создать успешную марку на основе продуктов из козьего молока, <b>Эдуард Хатуев</b>, совладелец брендингового агентства Dream Catchers</li> </ul>	
<b>17:30 – 18:00</b>	Сессия «Вопросы–ответы». Окончание конференции	

ПАРТНЁРЫ



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЁРЫ



ХЛЕБНЫЙ ПАРТНЁР

