

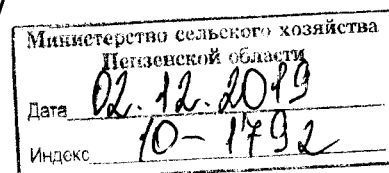


**ШКОЛА
СЫРОДЕЛИЯ**
ОЛЕСИ ШЕВЧУК

ИП Шевчук Олеся Станиславовна
ИНН 772133403831, ПАО СБЕРБАНК, г. Москва
Р/с 40802810438000030345, к/с 30101810400000000225,
БИК 044525225, ОГРНИП 316774600227487
8-964-700-42-84

Заместителю Председателя Правительства - Министру сельского хозяйства
Пензенской области Бурлакову Андрею Вячеславовичу

Исх. №28 от 20.11.2019 г.



Уважаемый Андрей Вячеславович!

Пишу от лица Школы сыроделия Олеси Шевчук – единственной школы в России, которая обучает профессиональных ремесленных сыроделов, с целью предложить программу обучения для фермеров и молодых людей в поисках профессии, которая поможет развитию российского фермерства, производства качественных натуральных сыров и кисломолочных продуктов.

Наша школа имеет государственную лицензию на дополнительное профессиональное образование. Мы обучили более 2000 человек, из которых 70 открыли свои сыроварни. Наши преподаватели – лучшие эксперты по сыроделию из России, Франции, Великобритании и Италии. Также мы получили лицензию на право преподавания в России аффинажной техники по французским программам.

Наши сыры – бронзовые призеры крупнейших международных конкурсов Mondial du Fromage и World Cheese Awards. В 2019 году мы издаем первую книгу о созревании сыров на русском языке.

Мы разработали программу профессионального обучения ремесленному сыроделию, которая подойдет для фермеров, молодых людей в поисках профессии, взрослых людей в поисках новой профессии и достойного заработка в своем регионе. Программа позволяет научиться делать безопасные и конкурентоспособные сыры на своей ферме из коровьего, козьего и овечьего молока, либо стать грамотным специалистом, готовым к работе на ремесленной сыроварне.

Наш главный приоритет – научить делать безопасные и высококачественные сыры. К сожалению, отсутствие образования приводит к рискам заражения опасными бактериями на фермах и ремесленных производствах. Кроме того, именно по причине отсутствия образования российским сыроделам трудно сравниться с импортными сырами по вкусу.

Однако, мы на своем опыте и опыте наших учеников знаем, что делать в России полностью безопасные сыры высокого качества – вполне возможно.

Программа обучения сочетает в себе теорию и практику. Теория изучается онлайн, из дома, без отрыва от работы или обучения в институте. Практические занятия проводятся в нашей школе и на нашем производстве (ремесленной сыроварне объемом переработки 1000 литров молока в сутки) в Москве на ВДНХ. Также мы организуем учебные выезды на партнерские молочные фермы. Практическая часть занимает 2 недели, сроки обучения мы подбираем так, чтобы они были максимально удобны ученикам. После программы ученики получают диплом государственного образца о дополнительном профессиональном образовании.

Включение этого обучения в программу государственной поддержки фермеров станет ключевым для развития конкурентоспособного фермерства и сыроделия в Пензенской области. Она также позволит создать рабочие места для молодежи и взрослых людей в поисках новой профессии.

Просим рассмотреть наше предложение и сообщить возможности обсудить сотрудничество в вашем регионе. Прикладываем подробную презентацию школы и программы. Благодарим за ваше время и очень ждем Вашего решения. Готовы предоставить любую дополнительную информацию, если необходимо.

С уважением,

Совладелец и управляющий партнер Школы сыроделия Олеси Шевчук

Агдаров Рустам Владиленович

+7 (903) 722-63-62

ragdarov@cheeseschool.ru

