

СЕМИНАР

«Теоретические и практические основы применения стандартов и методик по определению показателей качества шоколадных изделий, глазурей и сырья для их производства»

Даты очной части обучения:

30 мая 2024 года

31 мая 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

Время начала обучения по мск:

10-00

Обеденный перерыв:

с 13-00 до 13-30

Целевая аудитория:

- руководители предприятий;
- представители технологической службы предприятий;
- представители отделов качества предприятий и торговых сетей;
- представители испытательных лабораторий;
- специалисты по сертификации;
- обучающиеся по программам бакалавриата, магистратуры;
- другие заинтересованные лица.

Ключевые темы курса:

- актуальность идентификации шоколадных изделий и глазурей в соответствии с требованиями существующего законодательства;
- особенности методов исследований идентификационных признаков и показателей качества шоколадных изделий;
- прогнозирование сроков годности шоколадных изделий по показателям идентификации и окислительной порчи;
- вопросы микробиологической порчи шоколадных изделий в процессе хранения;
- органолептические и реологические характеристики шоколадных изделий в процессе хранения;
- определение структурно механических свойств шоколада и глазури;
- актуальность исследования кристаллизационных свойств масложирового сырья для шоколадных изделий;
- определение органолептических показателей какао-продуктов;
- практические занятия по определению показателей качества шоколадных изделий.

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество и сроки годности готовой шоколадной продукции;
- способность владеть методами идентификации состава и теххимического контроля полуфабрикатов и готовых шоколадных изделий, включающая навыки практического определения показателей идентификации и окислительной порчи, навыки определения

структурно-механических и реологических свойств шоколадных полуфабрикатов и глазурей;

- способность применять специализированные знания в области качества к масложировой продукции, используемой при производстве шоколадных изделий и глазурей;

- способность обеспечивать качество шоколадных изделий и глазурей в соответствии с требованиями нормативной документации, включая ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 70337-2022, ГОСТ Р 53897-2010.

Автор программы — заместитель директора по научной работе ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Руденко Оксана Сергеевна.

Автор 148 научных работ и публикаций (РИНЦ SPIN-код 8107-1200), 8 межгосударственных и национальных стандартов для оценки качества и идентификации кондитерских изделий: ГОСТ Р 54686-2011, ГОСТ Р 54687-2011, ГОСТ 31902-2012, ГОСТ 34123.1-2017, ГОСТ 34414-2018, ГОСТ 34551-2019, ГОСТ 34847-2022, ГОСТ Р 70412-2022.

ОБРАЗОВАНИЕ: Российский химико-технологический университет им. Д.И. Менделеева. Присуждена квалификация инженер-технолог по специальности «Биотехнология», от 25 февраля 1994 года; Ученый совет МГУПП, присуждена ученая степень кандидата технических наук от 2018 года.

Практический опыт работ в области кондитерской промышленности более 20 лет.

Автор программы — главный научный сотрудник ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, заместитель председателя ТК 149 «Кондитерские изделия», д.т.н. Кондратьев Николай Борисович.

Автор 307 научных работ и публикаций (РИНЦ SPIN-код 2958-9536), 14 межгосударственных и национальных стандартов для оценки качества и идентификации кондитерских изделий: ГОСТ Р 54686-2011, ГОСТ Р 54687-2011, ГОСТ 31682-2012, ГОСТ 31723-2012, ГОСТ 31902-2012, ГОСТ 31722-2012, ГОСТ 31681-2012, ГОСТ 34123.1-2017, ГОСТ 34414-2018, ГОСТ 34551-2019, ГОСТ 34552-2019, ГОСТ 34847-2022, ГОСТ 5898-2022, ГОСТ Р 70412-2022.

ОБРАЗОВАНИЕ: Московский институт тонкой химической технологии. Присуждена квалификация химик-технолог по специальности «Химическая технология биологически активных соединений», от 18 февраля 1985 года; Ученый совет МГУПП, присуждена ученая степень кандидата технических наук от 2002 года; Ученый совет МГУПП, присуждена ученая степень доктора технических наук от 2013 года.

Практический опыт работ в области кондитерской промышленности более 25 лет.

Автор программы — ведущий научный сотрудник технологического отдела ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Линовская Наталия Владимировна.

Автор 83 научных работ и публикаций (РИНЦ SPIN-код 4257-7789), межгосударственных и национальных стандартов для оценки качества сырья и шоколада: ГОСТ Р 54052-2010, ГОСТ 108-2014.

ОБРАЗОВАНИЕ: Московский Государственный университет пищевых производств. Присуждена квалификация инженера по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», от 2002 года; Ученый совет МГУПП, присуждена ученая степень кандидата технических наук от 2012 года;

Практический опыт работ в области кондитерской промышленности более 20 лет.

Программа семинара

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1	2	3	4	5

www.wniikp.ru

1.	Исследование показателей идентификации шоколадных изделий и глазурей, вопросы соответствия аналитических и расчетных данных состава при маркировке	2,0	2,0	0,0
2.	Особенности методов исследований физико-химических показателей качества шоколадных изделий	1,0	1,0	0,0
3.	Проблемы производства шоколадных изделий с увеличенными сроками годности, определение показателей окислительной порчи для прогнозирования сроков годности	1,5	1,5	0,0
4.	Вопросы микробиологической порчи шоколадных изделий в процессе хранения	0,5	0,5	0,0
5.	Определение органолептических, структурно-механических свойств сырья, степени измельчения и реологических характеристик шоколадных изделий. Исследование массовой доли теобромона в шоколадных изделиях.	1,5	1,5	0,0
6.	Практические занятия по определению показателей качества сырья и шоколадных изделий	8,0	8,0	0,0
7.	Самостоятельная работа	1,5	1,5	0,0
	ИТОГО	16,0	16,0	0,0

Представленная программа обучения предусматривает выдачу удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 16 часов. Один час равен академическому часу в 45 минут.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Руденко О.С., к.т.н.

Заместитель директора по научной работе ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Кондратьев Н.Б., д.т.н.

Главный научный сотрудник ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Осипов М.В., к.т.н.

Заведующий отделом современных методов оценки качества ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Линовская Н.В., к.т.н.

Ведущий научный сотрудник
ВНИИКП - филиал «ФНЦ
пищевых систем им. В.М. Горбатова»
РАН



Казанцев Е.В.

Научный сотрудник ВНИИКП -
филиал «ФНЦ пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН



Мазукабзова Э.В.

Научный сотрудник ВНИИКП -
филиал «ФНЦ пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН



Наши спикеры являются членами технических комитетов:

ТК и МТК 149 «Кондитерские изделия»;

ТК 036 «Продукция специализированная пищевая».

Авторы множества публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных, авторы учебных пособий, книг и диссертаций.

Разработки спикеров в области технического регулирования:

- ГОСТ Р 54052-2010 «Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения шоколада, шоколадных изделий, полуфабрикатов производства шоколада, какао и глазури»;

- ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»;

- ГОСТ Р 54686-2011 «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли насыщенных жирных кислот»;

- ГОСТ Р 54687-2011 «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли трансизомеров ненасыщенных жирных кислот»;

- ГОСТ 31682-2012. Изделия кондитерские. Методы определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях;

- ГОСТ 31723-2012. Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях;

- ГОСТ 31902-2012. Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира;

- ГОСТ 31722-2012. Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях;

- ГОСТ 31681-2012. Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком;

- ГОСТ 34123.1-2017 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли фруктового и овощного сырья. Часть 1. Определение массовой доли органических кислот;

- ГОСТ 34414-2018 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли фруктового сырья. Часть 2. Определение макроэлементов;

- ГОСТ 34551-2019. Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли белка;

www.wniikp.ru

- ГОСТ 34552-2019. Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы;
- ГОСТ 34847-2022 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли фруктового сырья. Часть 3. Количественное определение фруктового сырья;
- ГОСТ 5898-2022. Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности;
- ГОСТ Р 70412-2022 «Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности»

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

Лицам, успешно освоившим соответствующую дополнительную профессиональную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются удостоверение установленного образца с размещением в федеральной информационной системе «Федеральный реестр сведений о документах, об образовании и (или) о квалификации, документах об обучении (ФИС ФРДО)», 16 академических часов.

При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением высшего образования удостоверение о повышении квалификации выдается одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации (ФЗ 273, гл. 10, ст.76, п.16).

Специальность:

«Технолог продуктов питания из растительного сырья»

**Стоимость обучения одного специалиста очно,
включая НДС**

29000 руб.

Телефон для записи: +7 (495) 963-65-35

E-mail: conditerprom@mail.ru

Адрес места очного обучения: 107023, г. Москва, ул. Электrozаводская, д. 20

Предварительная запись обязательна!

Директор



Белецкий С.Л.

Программа очной части семинара

Время начала	Наименование доклада
День первый	
09-00	Начало регистрации
10-00	Официальное открытие семинара. Вступительное слово
10-15	Актуальность проблемы идентификации шоколадных изделий и глазурей. Микробиологические характеристики шоколада и глазурей <i>Руденко Оксана Сергеевна</i>
10-45	Практические основы методов проведения исследований показателей качества шоколадных изделий <i>Осипов Максим Владимирович Кондратьев Николай Борисович</i>
11-15	Характеристика кристаллизации жиров и шоколадных полуфабрикатов. Методы контроля <i>Линовская Наталья Владимировна</i>
12-15	Пластическая вязкость и предел текучести шоколада и глазурей. Методы контроля <i>Мазукабзова Элла Витальевна</i>
13-00	Обед
13-30	Оценка органолептических показателей какао порошков. Метод контроля <i>Линовская Наталья Владимировна Мазукабзова Элла Витальевна</i>
14-45	Определение массовой доли общего жира в шоколадных изделиях <i>Белова Ирина Александровна Петрова Наталья Александровна</i>
15-00	Определение содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком <i>Казанцев Егор Валерьевич Осипов Максим Владимирович</i>
15-15	Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка какао <i>Петрова Наталья Александровна Осипов Максим Владимирович</i>
15-30	Исследование степени измельчения шоколада методом лазерной дифракции <i>Казанцев Егор Валерьевич Осипов Максим Владимирович Кондратьев Николай Борисович</i>
16-30	Определение содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком. <i>Казанцев Егор Валерьевич Осипов Максим Владимирович</i>
18-00	Дискуссия, ответы на вопросы
День второй	
10-00	Определение массовой доли общего жира в шоколаде <i>Петрова Наталья Александровна Белова Ирина Александровна</i>

Время начала	Наименование доклада
10-30	Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка какао <i>Петрова Наталья Александровна Казанцев Егор Валерьевич</i>
11-10	Исследование массовой доли теобромбина методом капиллярного электрофореза <i>Белова Ирина Александровна Егорова Юлия Александровна</i>
12-40	Расчёт массовой доли сухого обезжиренного остатка молока. Расчет массовой доли общего жира. Расчет массовой доли молочного жира в общем жире, в молочном и белом шоколаде <i>Осипов Максим Владимирович Петрова Наталья Александровна Белова Ирина Александровна</i>
13-00	Обед
13-30	Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка какао <i>Петрова Наталья Александровна Егорова Юлия Александровна</i>
14-00	Исследование показателей окислительной порчи (перекисное число, индукционный период), прогнозирование срока годности шоколада <i>Петрова Наталья Александровна Осипов Максим Владимирович Кондратьев Николай Борисович</i>
15-30	Основы методов исследования прочности кондитерских изделий <i>Казанцев Егор Валерьевич</i>
16-00	Исследование прочности глазури на приборе СТ-2 <i>Казанцев Егор Валерьевич Пестерев Михаил Алексеевич</i>
16-30	Самостоятельная работа по определению физико-химических показателей качества шоколада <i>сотрудники ВНИИКП</i>
18-00	Обсуждение результатов. Итоговая дискуссия. Вручение удостоверений о повышении квалификации

В программе возможны незначительные изменения!