



Утверждаю
Директор ВНИИКП –
филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН

С.Л. Белецкий
25 апреля 2024 г.

**ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(Москва, ул. Электрозаводская, д. 20, стр. 3)**

**ПРОГРАММА СЕМИНАРА ПО ПОВЫШЕНИЮ КВАЛИФИКАЦИИ
«Актуальные проблемы применения Технических регламентов.
Вопросы маркировки мучных кондитерских изделий»**

Время	Тема	Тип занятий	Преподаватель
6 июня 2024 года (Москва, ул. Электрозаводская, д. 20, стр. 3)			
09.30 – 10.00	Регистрация слушателей, конференц-зал института.		
10.00 – 10.10	Официальное открытие семинара. Приветственное слово.		Белецкий Сергей Леонидович Директор, к.т.н.
10.10 – 11.00	Законодательная база производства кондитерских изделий. Что необходимо принимать во внимание при разработке ТУ и СТО на производство кондитерских изделий.	лекция	Замула Валентина Святославовна Отв. секретарь ТК 149 Ведущий инженер
11.00 – 11.45	Основные направления моделирования рецептурного состава мучных кондитерских изделий для питания детей старше трех лет в соответствии с требованиями Технических регламентов.	лекция	Мистенева Светлана Юрьевна, Научный сотрудник
11.45 – 12.30	Порядок установления и обоснования сроков годности мучных кондитерских изделий в соответствии с	лекция	Мистенева Светлана Юрьевна, Научный сотрудник

	требованиями современного законодательства.		
12.30 – 13.00	Влияние изменения технологических аспектов на предотвращение информационной фальсификации при маркировании пищевой ценности.	лекция	Щербакова Наталья Алексеевна, Ведущий научный сотрудник, к.т.н.
13.00 – 13.30	Особенности производства тортов и пирожных. Полуфабрикаты, используемые при производстве тортов и пирожных. Замораживание тортов, пирожных и рулетов. Способы замораживания и особенности маркирования замороженной и размороженной продукции.	лекция	Щербакова Наталья Алексеевна, Ведущий научный сотрудник, к.т.н.
13.30 – 14.00 Обед			
14.00 – 14.45	Требования по качеству и безопасности для масложировой продукции, используемой при производстве кондитерских изделий. Изменения в ТР ТС 024/2011, касающиеся масложировой продукции для производства кондитерских изделий.	лекция	Зайцева Лариса Валентиновна, Зав. технологическим отделом, д.т.н.
14.45 – 15.30	Пищевая ценность: соответствие аналитических и расчетных данных по пищевой ценности идентификационным критериям кондитерских изделий.	лекция	Осипов Максим Владимирович, Зав. отделом современных методов оценки качества, к.т.н
15.30– 16.30	Повышение пищевой ценности кондитерских изделий и их конкурентоспособности за счет указания отличительных признаков в маркировке в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».	лекция	Зайцева Лариса Валентиновна, Зав. технологическим отделом, д.т.н.
16.30 – 17.15	Новые требования к	лекция	Линовская Наталия

	шоколаду и кондитерской глазури в соответствии с принятыми изменениями в нормативной документации.		Владимировна Ведущий научный сотрудник, к.т.н..
17.15 – 18.30	Итоговая дискуссия по вопросам практики применения технических регламентов, распространяющихся на кондитерские изделия.	лекция	Участники семинара, специалисты института
7 июня 2024 года (Москва, ул. Электрозаводская, д. 20, стр. 3)			
10.00 – 10.45	Расчет пищевой ценности и калорийности многокомпонентной продукции для целей исполнения ТР ТС 022/2011 и отличительных признаков.	лекция	Мистенева Светлана Юрьевна, Научный сотрудник
10.45 – 11.45	Некоторые аспекты применения ТР ТС029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» при производстве функциональных кондитерских изделий.	лекция	Зайцева Лариса Валентиновна, Зав. технологическим отделом, д.т.н.
11.45 – 12.30	Основные виды глазурей для кондитерских изделий. Характеристика, технологические особенности.	лекция	Мазукабзова Элла Витальевна Научный сотрудник
12.30-13.00	Контроль сырья и полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий. Технологические особенности применения муки пшеничной для изделий мучной группы.	лекция	Баскаков Андрей Владимирович Инженер-исследователь
13.00 – 13.45	Повышение сохранности мучных кондитерских изделий, в том числе в условиях экстремальных температур.	лекция	Кондратьев Николай Борисович Главный научный сотрудник, д.т.н.
13.45 – 14.15 Обед			

14.15-15.00	Вопросы микробиологической порчи мучных кондитерских изделий.	лекция	Руденко Оксана Сергеевна Зам. директора по научной работе, к.т.н
15.00 – 16.00	Методика и практические примеры расчета рецептур на мучные кондитерские изделия с учетом нормативов потерь и отклонений по влажности сырья.	практическое занятие	Щербакова Наталья Алексеевна, Ведущий научный сотрудник, к.т.н
16.00 – 16.45	Определение структурно-механических свойств кондитерских изделий на анализаторе текстуры «Структурометр СТ-2».	практическое занятие	Баскаков Андрей Владимирович Инженер-исследователь
16.45 – 17.30	Определение диоксида серы в кондитерских изделиях, сырье и полуфабрикатах.	практическое занятие	Казанцев Егор Валерьевич Научный сотрудник
17.30 – 18.00	Определение массовой доли жира и общего сахара в мучных кондитерских изделиях.	практическое занятие	Белова Ирина Александровна Инженер-исследователь Петрова Наталья Александровна Инженер-исследователь
18.00 – 18.30	Обсуждение результатов. Итоговая дискуссия. Вручение сертификатов.		

При возникновении необходимости, ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН оставляет за собой право внесения изменений и дополнений в программу семинара.

Исполнители:

Зав. технологическим отделом, д.т.н., к.х.н.

_____ Л. В. Зайцева

Научный сотрудник

_____ С. Ю. Мистенева

Зам. зав. сектором, к.т.н.

_____ Н. А. Щербакова