

Программа
повышения квалификации

«Современное производство мучных кондитерских изделий»

22 - 24 сентября 2021 г.

22 сентября, среда

9.00- 10.00	Регистрация участников программы повышения квалификации Чибисова Елена Серафимовна , куратор группы, ведущий методист кафедры пищевых производств <i>Международной промышленной академии</i>
10.00–10.15	Официальное открытие программы повышения квалификации. «Круглый стол» Ильина Ольга Александровна , ректор <i>Международной промышленной академии</i> , д.т.н., профессор Лашманкин Вячеслав Евгеньевич , исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» Осипов Максим Владимирович , ВРИО директора ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Иунихина Вера Сергеевна , первый проректор <i>Международной промышленной академии</i> , д.т.н., профессор
10.15 -11.00	Техническое регулирование производства кондитерской продукции Лашманкин Вячеслав Евгеньевич , исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»
11.00 – 11.10	Перерыв
11.10–12.10	Современная законодательная и нормативная база в области производства пищевой продукции Иунихина Вера Сергеевна , первый проректор МПА, д.т.н., профессор
12.10 – 13.10	Показатели пищевой ценности и отличительные признаки мучных кондитерских изделий Осипов Максим Владимирович , ВРИО директора ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
13.10–14.00	Обед
14.00–14.30	Стандартизация кондитерских изделий Акимов Антон Игоревич , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
14.30–15.00	Порядок установления и обоснования сроков годности мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями современного законодательства Мистенева Светлана Юрьевна , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

15.00–15.30	<p>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Пищевая и энергетическая ценность мучных кондитерских изделий. Практические аспекты инструментального и расчетного методов определения показателей.</p> <p>Мистенева Светлана Юрьевна, научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</p>
15.30 – 15.40	<i>Перерыв</i>
15.40- 17.00	<p>Новинки продукции компании «ИРЕКС ТРИЭР» для расширения ассортимента кондитерских изделий</p> <p>Губенок Вадим Владимирович, технический директор ООО «ТРИЭР»</p>
17.00–17.30	Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями
23 сентября, четверг	
10.00–11.00	<p>Рациональные технологии производства основных групп мучных кондитерских изделий с заданными свойствами и структурой</p> <p>Талейсник Михаил Александрович, заведующий сектором ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</p>
11.00–11.10	<i>Перерыв</i>
11.10–12.00	<p>Адаптация технологий к сырью с широким диапазоном качественных показателей</p> <p>Талейсник Михаил Александрович, заведующий сектором ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</p>
12.00-13.00	<p>Основные виды глазури для глазирования мучных кондитерских изделий. Характеристика, технологические особенности</p> <p>Рысева Лариса Ивановна, профессор ФГОУ ВО «МГУПП», к.т.н.</p>
13.00–14.00	Обед
14.00–15.00	<p>Полуфабрикаты, используемые при производстве тортов и пирожных. Замораживание тортов, пирожных и рулетов. Способы замораживания, особенности маркирования замороженной и размороженной продукции</p> <p>Щербакова Наталья Алексеевна, заместитель заведующего сектором ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</p>
15.00 – 15.10	<i>Перерыв</i>
15.10 – 15.50	<p>Диоксид серы в кондитерских изделиях и сырье для их производства</p> <p>Казанцев Егор Валерьевич, научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</p>
15.50 – 16.30	<p>Тенденции развития Digital-маркетинга. Цифровизация брендов и продуктов. SMM-стратегия: инструменты и методы оценки эффективности работы социальных сетей</p> <p>Баландина Анна Сергеевна, доцент кафедры пищевых производств Международной промышленной академии, руководитель отдела перспективного развития ООО «Раменский кондитерский комбинат», к.т.н.</p>

16.30–17.00	Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями
--------------------	--

24 сентября, пятница

10.00–11.10	Современные подходы к оценке качества сырья и кондитерских изделий. Проблемы производства мучных кондитерских изделий с увеличенными сроками годности Кондратьев Николай Борисович , начальник отдела ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.
11.10–11.20	<i>Перерыв</i>
11.20–12.30	Идентификация кондитерских изделий. Практические вопросы соответствия аналитических и расчетных данных при маркировании кондитерских изделий Руденко Оксана Сергеевна , заместитель директора по научной работе ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
12.30–13.00	Обзор инноваций в категории кондитерские изделия. Популярные вкусы и ингредиенты Прусов Олег , генеральный директор ООО «ИИР»
13.00–14.00	Обед
14.00–15.00	Практика применения ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» при производстве мучных кондитерских изделий Семенова Полина Александровна , исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов, к.т.н., доцент
15.00 – 16.00	Тестирование системы прослеживаемости и отзыва продукции. Хорошие практики Соболева Маргарита Анатольевна , ведущий аудитор, исполнительный директор ООО «Учебный центр Альянс»
16.00–17.00	Итоговое занятие. Круглый стол. Открытая дискуссия. Вручение удостоверений

*Организатор оставляет за собой право внести изменения и дополнения в настоящий проект программы