



105023, г. Москва,
ул. Электровзводская, д.20
Тел.: (495) 963-65-00, факс: (495) 963-65-35
E-mail: conditerprom@mail.ru



**МЕЖДУНАРОДНАЯ
ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ**
115093, Россия, Москва,
1-й Щипковский пер., д. 20
Тел.: (499) 235-71-47, ф. (495) 959-71-11
E-mail: mpa@grainfood.ru

**Руководителям кондитерских фабрик
Руководителям предприятий,
выпускающих кондитерские изделия**

Уважаемые господа! 25 – 27 июня 2024 г.

Международная промышленная академия и ВНИИ кондитерской промышленности организуют программу повышения квалификации:

«Обоснование сроков годности кондитерских изделий стандартными, ускоренными и сокращенными методами. Рекомендации по применению ГОСТ Р 70412-2022 «Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности»

ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

В программе обучения:

- ✓ Современная законодательная и нормативная база в области производства пищевой продукции
- ✓ Техническое регулирование и стандартизация кондитерских изделий. Что необходимо принимать во внимание при разработке ТУ и СТО на кондитерские изделия
- ✓ Порядок установления и обоснования сроков годности кондитерских изделий в соответствии с ГОСТ Р 70412-2022 «Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности»
- ✓ Современные подходы к оценке качества сырья и кондитерских изделий. Проблемы производства кондитерских изделий с увеличенными сроками годности
- ✓ Вопросы микробиологической порчи в процессе хранения кондитерских изделий
- ✓ Прогнозирование сроков годности шоколада по показателям окислительной порчи, показателям идентификации
- ✓ Требования по качеству и безопасности к маргаринам и жирам специального назначения, используемым при производстве кондитерских изделий
- ✓ Влияние процессов миграции влаги и жира на сохранность кондитерских изделий
- ✓ Вопросы сохранности мучных кондитерских изделий при замораживании
- ✓ Использование газовой атмосферы при упаковке кондитерских изделий с целью увеличения сроков годности
- ✓ Изменение органолептических характеристик кондитерских изделий в процессе хранения. Дегустационная оценка
- ✓ Оценка структурно-механических свойств глазури, шоколада, печенья, карамели, мармелада с использованием прибора СТ-2
- ✓ Практические исследования показателей окислительной порчи, влагопереноса кондитерских изделий, полуфабрикатов и сырья для их производства

Занятия проводят высококвалифицированные специалисты кондитерской промышленности и известные ученые, имеющие большой опыт практической, научной и педагогической работы.

По окончании обучения выдается удостоверение о повышении квалификации

Государственная лицензия на право ведения образовательной деятельности

№ 2265 от 11.07.2016 г. Серия 90Л01 № 0009307

Стоимость обучения одного специалиста - 30 000 руб. (НДС не облагается)
При подаче заявки до 24 мая стоимость составит - 26 000 руб. (НДС не облагается)
При подаче заявки до 7 июня стоимость составит - 28 000 руб. (НДС не облагается)

- В стоимость обучения включены: теоретическое обучение, практические занятия, информационные материалы, консультации
- В здании Академии есть столовая и кафе. Питание за свой счет
- Для регистрации в качестве слушателя просим направить заявку произвольной формы (по телефону или e-mail) и оплатить стоимость обучения.

Платежные реквизиты:

НОЧУ ДПО «МПА», ИНН 7705408440, КПП 770501001, Банк получателя: ПАО Сбербанк, г. Москва
расч. счет: 40703810138000002578 кор. счет: 30101810400000000225, БИК 044525225,
Код по ОКОНХ 92200. Код по ОКПО 11321463, ОКВЭД 85.42

На платежном поручении необходимо указать **код группы - 25/24.**

Возможна оплата наличными с соответствующим оформлением документов.

Рекомендуемые места проживания:

- Гостиница Международной промышленной академии по адресу: г. Москва, ул. Дубининская, д. 35 тел. (499) 235-42-83, тел. (499) 235-44-76, hotel-mpa@rambler.ru, http://hotelwals.ru.
Для участников мероприятия МПА скидка 15%
- «Ибис Москва Павелецкая» по адресу: г. Москва, ул. Щипок, д.22, стр.1, бронирование по тел. (495) 660-11-41, H7140-RE@accor.com, www.ibishotel.com.
Для участников мероприятия МПА скидка 10%

Справки и заявки

МПА:

Кураторы:

Чибисова Елена Серафимовна,
тел. (495) 959-66-86, chibisovaelena@grainfood.ru,
kpp-mpa@mail.ru

Добыш Мария Владимировна,
тел. (495)959-66-52, mariadv@grainfood.ru

Руководитель программы,

первый проректор:

Иунихина Вера Сергеевна,
тел. (495) 959-66-51, iunikhina@grainfood.ru

ВНИИ кондитерской промышленности

Руководитель программы от ВНИИКП,
Заместитель директора
по научной работе:

Руденко Оксана Сергеевна,
т/ф (495) 962-17-40

VNIKP@fneps.ru
conditerprom@mail.ru

ЗАЯВКА

Наименование предприятия _____

Почтовый адрес (с индексом) _____

Телефон: _____ Е-mail: _____

Сведения об участниках

| № | Фамилия, имя, отчество | Должность | Контакты (телефон и адрес электронной почты) | Дата рождения (число, месяц, год) СНИЛС* | Форма участия (офлайн) |
|----|------------------------|-----------|--|---|------------------------|
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |

Заявка является согласием на обработку уполномоченными сотрудниками НОЧУ ДПО «МПА» персональных данных, содержащихся в ней и документах, присланных вместе с ней.

НОЧУ ДПО «МПА» гарантирует конфиденциальность предоставляемых данных.