105023, г. Москва,

ул. Электрозаводская, д.20 Тел.: (495) 963-65-00

E-mail: [conditerprom@mail.ru](mailto:conditerprom@mail.ru)

# 17 – 19 июня 2025 г.

**МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ**

115093, Россия, Москва,

1-й Щипковский пер., д. 20 Тел.: (499) 235-71-47

E-mail: mpa[@grainfood.ru](mailto:igrfop@dol.ru)

# ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

К участию в программе приглашаются: руководители, директора по качеству,

специалисты и начальники ПТЛ, технологи

24 часа

Формат обучения: очно



 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;

 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***



**----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**ЗАЯВКА**

**Наименование предприятия** **Почтовый адрес (с индексом)**

**Телефон:** **E –mail: Сведения об участниках**

***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.***

**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 16 мая** стоимость составит - **26 000 руб.** (НДС не облагается) При подаче заявки **до 30 мая** 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 –10 /25.**

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. +7 (977) 688-65-75, [sales@](mailto:sales@mail.ru)hotelwals.ru, [http://hotelwals.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.ru,](mailto:H7140-RE@accor.ru) [www.ibishotel.ru](http://www.ibishotel.ru/)

**Для участников мероприятия МПА скидка 10%**



СПРАВКИ И ЗАЯВКИ

|  |  |
| --- | --- |
| ***МПА:***  ***Руководитель программы, первый проректор:***  Иунихина Вера Сергеевна,  *тел. (495) 959-66-51,* [*iunikhina@grainfood*](mailto:iunikhina@grainfood.ru)  ***Куратор*:**  Чибисова Елена Серафимовна,  *тел. (495) 959-66-86,*  [*chibisovaelena@grainfood.ru*](mailto:chibisovaelena@grainfood.ru)*,* [*kpp-mpa@mail.ru*](mailto:kpp-mpa@mail.ru) | ***ВНИИ кондитерской промышленности Руководитель программы от ВНИИКП, научный сотрудник:***  Мистенева Светлана Юрьевна  [*.ru*](mailto:iunikhina@grainfood.ru) *т/ф (495) 963-17-35*  [*VNIIKP@fncps.ru*](mailto:VNIIKP@fncps.ru)[*conditerprom@mail.ru*](mailto:conditerprom@mail.ru) |

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