



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



**ПРОЕКТ  
МЕЖДУНАРОДНАЯ  
ПРОМЫШЛЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ**

Программа\*  
онлайн повышения квалификации технологов  
**«Современное производство  
мучных кондитерских изделий»**  
22 – 29 июня 2020 г.

**22 июня, понедельник**

<b>10.00–14.00</b>	Регистрация участников программы повышения квалификации, отправка ссылки на обучающую платформу. Ссылка будет отправлена строго после получения оплаты или гарантийного письма об оплате <b>Чибисова Елена Серафимовна</b> , куратор группы, ведущий методист кафедры пищевых производств Международной промышленной академии
<b>14.00–16.00</b>	Пробный эфир, знакомство, обсуждение плана работы <b>Маслова Анна Сергеевна</b> , зам. зав. кафедрой пищевых производств Международной промышленной академии, к.т.н.
	<i>Представитель ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</i>

**23 июня, вторник**

<b>10.00–10.15</b>	<b>Официальное открытие программы повышения квалификации. «Круглый стол»</b> <b>Савенкова Татьяна Валентиновна</b> , директор ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н., профессор <b>Иунихина Вера Сергеевна</b> , первый проректор Международной промышленной академии, д.т.н., профессор <b>Маслова Анна Сергеевна</b> , заместитель заведующего кафедрой пищевых производств, к.т.н.
<b>10.15–11.15</b>	Проблемы формирования конкурентоспособного ассортимента мучных кондитерских изделий. Тенденции рынка мучных кондитерских изделий (согласование темы) <b>Савенкова Татьяна Валентиновна</b> , директор ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н., профессор
<b>11.15–11.30</b>	<b>Перерыв</b>
<b>11.30–12.30</b>	Современная законодательная и нормативная база в области производства пищевой продукции <b>Иунихина Вера Сергеевна</b> , первый проректор МПА, д.т.н., профессор
<b>12.30–13.00</b>	Техническое регулирование и стандартизация при производстве кондитерских изделий <b>Акимов Антон Игоревич</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
<b>13.00–14.00</b>	<b>Перерыв</b>

<b>14.00–14.30</b>	Техническое регулирования производства кондитерских изделий для питания детей старше трёх лет и законодательные аспекты обоснования сроков годности <b>Мистенева Светлана Юрьевна</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
<b>14.30–15.00</b>	Практические аспекты аналитического и расчетного методов определения химического состава и энергетической ценности кондитерских изделий <b>Мистенева Светлана Юрьевна</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
<b>15.00–15.30</b>	Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями

**24 июня, среда**

День проведения Парада Победы (выходной)

**25 июня, четверг**

<b>10.00–11.00</b>	Рациональные технологии производства основных групп мучных кондитерских изделий с заданными свойствами и структурой. Адаптация технологий к сырью с широким диапазоном качественных показателей. <b>Талейсник Михаил Александрович</b> , ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>11.00–11.15</b>	<b>Перерыв</b>
<b>11.15–12.00</b>	Технология производства мучных кондитерских изделий с использованием плодово-овощного сырья <b>Герасимов Тимофей Викторович</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>12.00–13.00</b>	<b>Перерыв</b>
<b>13.00–14.00</b>	Основные виды глазури для глазирования мучных кондитерских изделий. Характеристика, технологические особенности <b>Линовская Наталия Владимировна</b> , ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>14.00–14.15</b>	<b>Перерыв</b>
<b>14.15–15.30</b>	Полуфабрикаты, используемые при производстве тортов и пирожных. Замораживание тортов, пирожных и рулетов. Способы замораживания, особенности маркирования замороженной и размороженной продукции <b>Щербакова Наталья Алексеевна</b> , ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>15.30–16.00</b>	Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями

**26 июня, пятница**

<b>10.00–11.30</b>	Современные подходы к оценке качества сырья и кондитерских изделий. Идентификация кондитерских изделий. Проблемы производства мучных кондитерских изделий с увеличенными сроками годности. <b>Кондратьев Николай Борисович</b> , начальник отдела ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.
<b>11.30–11.45</b>	<b>Перерыв</b>
<b>11.45–13.00</b>	Липаза как фактор конкурентоспособности кондитерских изделий. Оценка содержания фруктового сырья в кондитерских изделиях <b>Руденко Оксана Сергеевна</b> , ученый секретарь ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>13.00–14.00</b>	<b>Перерыв</b>
<b>14.00–15.00</b>	Практика применения ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» при производстве мучных кондитерских изделий <b>Семенова Полина Александровна</b> , исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов, к.т.н., доцент
<b>15.00–15.15</b>	<b>Перерыв</b>
<b>15.15–15.45</b>	Диоксид серы в кондитерских изделиях и сырье для их производства <b>Казанцев Егор Валерьевич</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
<b>15.45–16.00</b>	Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями

**29 июня, понедельник**

<b>10.00–11.00</b>	Обогащённые кондитерские изделия: вкусно или полезно? <b>Шатнюк Людмила Николаевна</b> , профессор кафедры пищевых производств Международной промышленной академии, д.т.н.
<b>11.00–11.30</b>	Использование ферментов при производстве мучных кондитерских изделий (согласование докладчика)
<b>11.30–11.45</b>	<b>Перерыв</b>
<b>11.45–13.00</b>	Показатели пищевой ценности и отличительные признаки кондитерских изделий <b>Осипов Максим Владимирович</b> , ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>13.00–14.00</b>	<b>Перерыв</b>

<b>14.00–14.30</b>	Система прослеживаемости сырья и готовой продукции на кондитерских предприятиях <b>Маслова Анна Сергеевна</b> , заместитель заведующего кафедрой пищевых производств Международной промышленной академии, к.т.н.
<b>14.30 –15.30</b>	Этикетка и потребители: как донести информацию до покупателя в рамках действующего законодательства (согласование докладчика)
<b>15.30 –16.00</b>	<b>Итоговое занятие. Круглый стол. Обсуждение результатов работы. Открытая дискуссия. Итоговое тестирование</b>

**22 – 29 июня 2020 г.** – лекции докладчиков проходят в режиме онлайн. Заранее готовьте вопросы, а также задавайте вопросы в процессе трансляции.

**30 июня – 7 июля 2020 г.** – лекции можно смотреть в записи, необходимо выполнить итоговый тест. Выполнение теста является обязательным условием для завершения программы обучения. Удостоверения о повышении квалификации будут отправлены по почте заказным письмом после окончания обучения.

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

## **Справки и заявки:**

### **Международная промышленная академия**

#### **Куратор**

Чибисова Елена Серафимовна,  
тел./ф (495) 959-66-86, [chibisovaelena@grainfood.ru](mailto:chibisovaelena@grainfood.ru)

#### **Зам. зав. кафедрой пищевых производств**

Маслова Анна Сергеевна,  
тел./ф (495) 959-74-10, [maslova@grainfood.ru](mailto:maslova@grainfood.ru)

#### **Деканат:**

тел./ф (499) 235-95-79, [dekanat@grainfood.ru](mailto:dekanat@grainfood.ru)

### **ВНИИ кондитерской промышленности**

#### **Ученый секретарь**

Руденко Оксана Сергеевна  
тел./ф (495) 963-65-00, [conditerprom@mail.ru](mailto:conditerprom@mail.ru)

## *Технические требования для участия в вебинаре или программе повышения квалификации*

### **1. Проверка технической готовности устройства**

1. Установите последнюю версию браузеров Google Chrome, FireFox, Safari или Opera. В браузере FireFox, Safari или Opera должна стоять последняя версия Adobe Flash Player. В Google Chrome – Flash Player встроен по умолчанию, поэтому он предпочтителен.
2. Если Вы выходите в интернет из корпоративной сети, тогда вам необходимо обратиться к вашему системному администратору, чтобы он открыл порт 1935, 80, 443, 8080.
3. Если у Вас стоят антивирусы, удостоверьтесь, что они не блокируют HTTPS соединение и порты 443 и 8080.

### **2. Проверка скорости интернет-соединения**

1. Минимальная скорость подключения к вебинару 2Мб.
2. Рекомендуемая скорость для комфортной работы от 5Мб (при недостаточной скорости возможны задержки звука и видео при показе ведущим видеороликов, презентаций с большим количеством графики, показе рабочего стола и работе с другими режимами, требующими качественного канала).
3. Проверить скорость Вашего интернета можно на этой странице: <http://www.speedtest.net/>.

### **3. Чтобы попасть на вебинар**

перейдите по полученной ссылке и нажмите кнопку «Войти в вебинар». Введите свое имя.

### **Рекомендации для входа на вебинар с мобильного устройства (телефона или планшета)**

1. Заходите через браузер Google Chrome.
2. Проверьте, качественное ли у Вас интернет-соединение. Для комфортного просмотра оно должно быть от 2 мб. Проверить скорость Вашего интернета можно на этой странице: <http://www.speedtest.net/>.
3. Проверьте не стоит ли ограничение по трафику на телефоне.
4. Нажмите на "плей" в окошке с видео, чтобы его воспроизвести.

Если Вы пользуетесь корпоративной сетью, необходимо обратиться к системному администратору Вашей компании, чтобы он открыл порты 1935, 443, 80 по UDP-протоколу.

Домены и поддомены, которые необходимо разрешить:

- <https://pruffme.com>
- <https://pruffmelab.com>
- <https://pruffmelab-a.akamaihd.net>
- <https://pruffme.hb.bizmrg.com>

Также в число разрешённых необходимо добавить список серверов: <https://pruffme.com/webinar/servers/>