## Мпа2

МЕЖДУНАРОДНАЯ

## ПРОМЫШЛЕННАЯ

## АКАДЕМИЯ

## АКАДЕМИЯ

## АКАДЕМИЯ

## АКАДЕМИЯ

***ФГБНУ ВНИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ***

###### ПРОЕКТ

###### Программа

повышения квалификации технологов

«Современное производство

мучных кондитерских изделий»

27 – 29 июня 2017 г. (г. Москва)

|  |
| --- |
| **Вторник, 27 июня** |
|  ***09.00 – 10.00*** | Регистрация участников программы повышения квалификации, (ауд.329) Чибисова Елена Серафимовна, куратор, ведущий методист кафедры пищевых производств Международной промышленной академии |
|  ***10.00 – 10.30*** | Официальное открытие программы повышения квалификации.***«Круглый стол», знакомство******Ильина Ольга Александровна****, и.о. ректора Международной промышленной академии, доктор техн. наук, профессор****Савенкова Татьяна Валентиновна*,**  *директор ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности, доктор техн. наук, профессор****Иунихина Вера Сергеевна,*** *заведующий кафедрой пищевых производств Международной промышленной академии, доктор техн. наук, профессор*  |
| ***10.30 – 11.15***  | Проблемы формирования конкурентоспособного ассортимента мучных кондитерских изделий ***Савенкова Татьяна Валентиновна*,**  *директор ФГБНУ ВНИИКП, д.т.н., профессор* |
| ***11.15-12.00*** |  *Современная законодательная и нормативная база в области производства пищевой продукции****Иунихина Вера Сергеевна,*** *зав. кафедрой МПА, д.т.н., профессор* |
| ***12.00-13.00*** | ***Обед***  |
| ***13.00 – 14.00*** | Роль стандартов в обеспечении качества кондитерских изделий Алешина Людмила Дмитриевна, научный сотрудник ФГБНУ ВНИИКП  |
| ***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*** | Формирование и способы управления микробиологической безопасностью мучных кондитерских изделий ***Полякова Светлана Петровна,*** *заведующий отделом ФГБНУ ВНИИКП, к.т.н.* |
| ***16.00-17.00*** | Организация государственного, общественного и производственного контроля за выполнением требований технических регламентов.Основные нарушения прав потребителей и обязательных требований технических регламентов |
| ***17.00-17.30*** | Консультации  |

|  |
| --- |
| **Среда, 28 июня, ауд. 329** |
| ***09.00 – 11.00*** | Адаптация технологий к сырью с широким диапазоном качественных показателей.Рациональные технологии производства основных групп мучных кондитерских изделий.Талейсник Михаил Александрович, главный научный сотрудник ФГБНУ ВНИИКП, к.т.н. |
| ***11.00-12.00*** | Технологические аспекты производства специализированных мучных кондитерских изделийСолдатова Елена Александровна, старший научный сотрудник ФГБНУ ВНИИКП, к.т.н. |
| ***12.00 – 13.00*** | Обед |
| ***13.00 – 14.30***  | Особенности производства тортов и пирожных. Полуфабрикаты используемые при производстве тортов и пирожных.Принципы расчета рецептур мучных кондитерских изделийЩербакова Наталья Алексеевна, ведущий научный сотрудник ФГБНУ ВНИИКП, к.т.н. |
| ***14.30 -15.00***  | Пищевая ценность и методика расчета химического состава и энергетической ценности мучных кондитерских изделийМистенева Светлана Юрьевна, научный сотрудник ФГБНУ ВНИИКП |
| ***15.00-16.00*** | Показатели пищевой ценности и отличительные признаки кондитерских изделий***Осипов Максим Викторович,*** *научный сотрудник**ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности, к.т.н.*  |
| ***16.00-17.00*** | Особенности технологии сахарного печенья с использованием продуктов переработки из овощей и фруктов***Герасимов Тимофей Викторович****, научный сотрудник ФГБНУ ВНИИКП, к.т.н.* |
| Четверг, 29 июня, ауд. 329 |
| ***09.00 – 10.30*** | Современные подходы к оценке качества сырья и кондитерских изделий.Повышение сохранности мучных кондитерских изделий***Кондратьев Николай Борисович****, начальник отдела ФГБНУ ВНИИКП, д.т.н.* |
| ***10.30-11.15*** | Липаза как фактор конкурентоспособности кондитерских изделий. Оценка содержания фруктового сырья в кондитерских изделиях***Руденко Оксана*** ***Сергеевна,*** *заведующий лабораторией**ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности*  |
| ***11.15-12.00*** | Использование метода ИК-спектроскопии при оценке качества кондитерских изделий и сырья для их производства***Казанцев Егор Валерьевич,*** *научный сотрудник**ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности, к.т.н.*  |
| ***12.00 – 13.00*** | Обед |
| ***13.00 – 14.30*** | Основные виды глазури для глазирования мучных кондитерских изделий. Характеристика, технологические особенности***Рысева Лариса Ивановна,*** *заведующий отделом ФГБНУ ВНИИКП, к.т.н.*  |
| ***14.30 – 16.00*** |  Этикетка и потребители: как донести информацию до покупателя в рамках действующего законодательстваСолдатова Елена Александровна, старший научный сотрудник ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности, к.т.н. |
| ***16.00-17.00*** | **Итоговое занятие.** Круглый стол. Обсуждение результатов работы. Торжественное вручение удостоверений. Официальное закрытие программы повышения квалификацииПреподаватели, сотрудники МПА и ВНИИКП  |
|  |