



Программа
повышения квалификации

«Современное производство мучных кондитерских изделий»

20 - 22 сентября 2022 г.

20 сентября, вторник, ауд.331	
9.00- 10.00	Регистрация участников программы повышения квалификации Чибисова Елена Серафимовна , куратор группы, ведущий методист кафедры пищевых производств Международной промышленной академии
10.00–10.15	Официальное открытие программы повышения квалификации. «Круглый стол» Ильина Ольга Александровна , ректор Международной промышленной академии, д.т.н., профессор Лашманкин Вячеслав Евгеньевич , исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» Белецкий Сергей Леонидович , директор ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Иунихина Вера Сергеевна , первый проректор Международной промышленной академии, 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	(Согласование темы) Белецкий Сергей Леонидович , директор ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
12.10 – 13.10	Современная законодательная и нормативная база в области производства пищевой продукции Иунихина Вера Сергеевна , первый проректор МПА, д.т.н., профессор
13.10–14.00	Обед
14.00 – 14.30	Стандартизация кондитерских изделий (Согласование лектора)
14.30–15.00	Показатели пищевой ценности и отличительные признаки мучных кондитерских изделий Осипов Максим Владимирович , заведующий отделом ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
15.00–15.30	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
15.30–16.00	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. Мистенева Светлана Юрьевна , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
16.00- 17.00	Мастер-класс
17.00–17.30	Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями
21 сентября, среда, ауд.331	
10.00–11.00	Рациональные технологии производства основных групп мучных кондитерских изделий с заданными свойствами и структурой Талейсник Михаил Александрович , заведующий сектором ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
11.00–11.10	Перерыв
11.10–12.00	Адаптация технологий к сырью с широким диапазоном качественных показателей Талейсник Михаил Александрович , заведующий сектором ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
12.00-13.00	Основные виды глазури для глазирования мучных кондитерских изделий. Характеристика, технологические особенности (согласование лектора)
13.00–14.00	Обед
14.00–15.00	Полуфабрикаты, используемые при производстве тортов и пирожных. Замораживание тортов, пирожных и рулетов. Способы замораживания, особенности маркирования замороженной и размороженной продукции Щербакова Наталья Алексеевна , заместитель заведующего сектором ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
15.00 – 15.10	Перерыв
15.10 – 15.50	Диоксид серы в кондитерских изделиях и сырье для их производства Казанцев Егор Валерьевич , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
15.50 – 16.30	(согласование темы) Драничкина Анна Сергеевна , доцент кафедры пищевых производств Международной промышленной академии, Операционный директор ООО

	«Фридом» к.т.н.
16.30–17.00	Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями
22 сентября, четверг, ауд.331	
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	Вопросы микробиологической порчи 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.
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 (согласование лектора)
15.00 – 16.00	Тестирование системы прослеживаемости и отзыва продукции. Хорошие практики Соболева Маргарита Анатольевна , ведущий аудитор
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