



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



МЕЖДУНАРОДНАЯ  
ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ

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

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

---

Руководителям кондитерских предприятий,  
хлебозаводов, цехов и пекарен, фирм и компаний,  
вырабатывающих мучные кондитерские изделия

**Уважаемые господа!**  
**с 20 по 22 сентября 2022 г.**

Международная промышленная академия и ВНИИ кондитерской промышленности организуют программу повышения квалификации

**«Современное производство мучных кондитерских изделий»**

**В процессе обучения будут рассмотрены следующие вопросы:**

- ✓ Современный ассортимент конкурентоспособных мучных кондитерских изделий, рекомендуемый для предприятий. Тенденции рынка мучных кондитерских изделий
- ✓ Законодательная и доказательная база для обеспечения качества и безопасности вырабатываемой продукции.
- ✓ Техническое регулирование и стандартизация при производстве мучных кондитерских изделий
- ✓ Система прослеживаемости сырья и готовой продукции на кондитерском предприятии
- ✓ Идентификация кондитерских изделий. Подтверждение соответствия маркировки фактическому содержанию компонентов
- ✓ Сырье, пищевые добавки, витамины и микроэлементы, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Использование ферментов при производстве мучных кондитерских изделий
- ✓ Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Выявление фальсификации
- ✓ Рациональные технологии для производства основных групп мучных кондитерских изделий. Адаптация технологий к сырью с широким диапазоном качественных показателей
- ✓ Сроки годности мучных кондитерских изделий. Проблемы производства мучных кондитерских изделий с увеличенными сроками годности
- ✓ Показатели пищевой ценности и отличительные признаки кондитерских изделий
- ✓ Основные виды глазури для глазирования мучных кондитерских изделий. Характеристика, технологические особенности

**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 - **24 000 руб.** (НДС не облагается)  
 При подаче заявки **до 1 сентября** стоимость составит - **20 000 руб.** (НДС не облагается)  
 При подаче заявки **до 16 сентября** стоимость составит - **22 000 руб.** (НДС не облагается)
- В стоимость обучения включены: теоретическое обучение, 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, факсу или e-mail) и оплатить стоимость обучения.

**Предлагаем возможность личного или онлайн участия в программе  
повышения квалификации**

**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 - 21/22.**  
 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./ф (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, факс (495) 660-75-01, H7140-RE@accor.com, www.ibishotel.com.  
 Для участников мероприятия МПА скидка 10%

**Справки и заявки**

**МПА:**

**Кураторы:**

Чибисова Елена Серафимовна,  
 т/ф (495) 959-66-86, [chibisovaelena@grainfood.ru](mailto:chibisovaelena@grainfood.ru)  
**заведующий кафедрой пищевых  
 производств**  
 Романов Александр Сергеевич  
 т/ф (495)959-74-10  
[romanov@grainfood.ru](mailto:romanov@grainfood.ru)

**ВНИИ кондитерской промышленности**

**Заместитель директора  
 по научной работе**

Руденко Оксана Сергеевна,  
 т/ф (495) 962-17-40  
[VNIIKP@fnscps.ru](mailto:VNIIKP@fnscps.ru)  
[conditerprom@mail.ru](mailto:conditerprom@mail.ru)

**ЗАЯВКА**

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

Почтовый адрес (с индексом) \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_ Факс: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

**Сведения об участниках**

№	Фамилия, имя, отчество	Должность	Контакты (телефон и адрес электронной почты)	Дата рождения (число, месяц, год)* СНИЛС* Копия диплома (скан/фото)*	Форма участия (офлайн или онлайн)
1.					
2.					

*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.*