



**ШКОЛА  
СОВРЕМЕННОГО  
Хлебопека & Кондитера  
ПроИнгредиенты**

**Курс повышения квалификации для специалистов  
хлебопекарной и кондитерской отрасли**

Применение ингредиентов в технологиях  
хлебобулочных и кондитерских изделий:  
методология | инструменты | результат



Union Chemical  
Solutions

отраслевые партнеры Школы ПроИнгредиенты

**MODERN  
BAKERY  
MOSCOW**



**19-21 марта 2024 г.** ШКОЛА ТЕХНОЛОГА ПроИнгредиенты откроет двери для слушателей. Мероприятие организовано Союзом Производителей Пищевых Ингредиентов при поддержке выставки [MODERN BAKERY MOSCOW](#) - ООО «Гефера Медиа». Курс традиционно посвящен правовым аспектам и практике применения ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий.

ШКОЛА ТЕХНОЛОГА ПроИнгредиенты проходит в содружестве ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности», НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН при участии и поддержке крупнейших специалистов отраслей.

**Кому будет актуально участие:**

Технологам, разработчикам, сотрудникам отделов качества, стандартизации и подтверждения соответствия, сотрудникам лабораторий предприятий по производству хлебобулочной и кондитерской продукции, а также торговых сетей.

По итогам, слушатели получают документ государственного установленного образца (удостоверение о повышении квалификации) ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности о прохождении обучения по программе «Традиционные и инновационные пищевые ингредиенты в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий» в объеме 24 часа.

**Формат обучения в течение 3-х дней включает:**

**ЛЕКТОРИЙ  
& ПРАКТИКУМ**

- ✓ лекционный блок об особенностях применения пищевых ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий;
- ✓ практическую часть по вопросам стандартизации, идентификации, маркировки и декларирования соответствия продукции обязательным требованиям; по организации контроля, применению методов и методик определения показателей качества, безопасности продукции сырья и нормируемых ингредиентов;

Заявки на участие в Школе технолога и условия участия можно уточнить на сайте выставки [Modern Bakery Moscow](#) или по e-mail: [galina.birina@gefera.ru](mailto:galina.birina@gefera.ru), [Inna.Vakhnenko@gefera.ru](mailto:Inna.Vakhnenko@gefera.ru)

**Мероприятие ПЛАТНОЕ, условия участия в заявке-договоре**

**ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА**



**СФЕРА**  
издательский дом



**Программа Курса повышения квалификации для специалистов хлебопекарной и кондитерской отрасли: 19-21 марта 2024 г.**

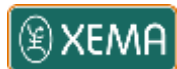
**Применение ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий: методология | инструменты | результат**

**ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО ТЕХНОЛОГА Хлебопека & Кондитера ПроИнгредиенты**

**Пав.2.5, зал семинаров №4-4**



Отраслевые партнеры Школы ПроИнгредиенты



Научные партнеры Школы ПроИнгредиенты



19.03 Вт. <b>ЛЕКТОРИЙ</b> Стандартизация, идентификация, маркировка хлебобулочных изделий. Применение ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий.	20.03 Ср. <b>ЛЕКТОРИЙ</b> Стандартизация, идентификация кондитерских изделий. Применение ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий.	21.03 Чт. <b>ПРАКТИКУМ</b> Декларирование соответствие и исполнение обязательных требований. Порядок организации контроля показателей качества и безопасности, маркировка
<b>10.00-10.30</b> РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ	<b>10.00-10.30</b> РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ	<b>10.00-10.30</b> РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ
10.30-11.15 Актуализация государственных стандартов на хлебобулочные изделия и новые требования технических регламентов ЕАЭС  <b>КОСТЮЧЕНКО Марина Николаевна</b> , Директор НИИ хлебопекарной промышленности, Председатель МТК/ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»,	10.30-11.15 Вопросы стандартизации кондитерских изделий в текущих требованиях Технических регламентов ЕАЭС.  <b>САВЕНКОВА Татьяна Валентиновна</b> , д.т.н., проф., Председатель МТК/ТК 149 «Кондитерские изделия», Президент СППИ, Директор НИИ КБТиСПП РЭУ им. Г.В. Плеханова	10.30-11.15 Декларирование соответствия кондитерских и хлебобулочных изделий. Как пройти путь от верной идентификации до "правильной" декларации?  <b>НЕЧАЕВА Елена Борисовна</b> , руководитель органа инспекции РОСТЕСТ, эксперт-аудитор по сертификации пищевой продукции и систем менеджмента
11.15-12.00 Традиционные и современные подходы к улучшению качества хлеба  <b>ТЮРИНА Ольга Евгеньевна</b> , к.т.н., ученый секретарь НИИ хлебопекарной промышленности	11.15-12.00 Регламентация применения пищевых добавок в хлебобулочных и кондитерских изделиях: особенности применения новых требований ТРТС 029/2012  <b>СЕМЕНОВА Полина Александровна</b> , к.т.н., исполнительный директор СППИ	11.15-12.00 Микробиологическая безопасность кондитерских изделий: нормативные документы, способы оценки и управления, порядок организации контроля.  <b>ПОЛЯКОВА Светлана Петровна</b> , к.т.н., зав. лаборатории НИИ КБТиСПП РЭУ им. Г.В. Плеханова

12.00-12.45	Технологии хлеба на заквасках: теоретически основы и практические рекомендации <b>САВКИНА Олеся Александровна</b> , к.т.н., руководитель направления заквасочных культур и микробиологических исследований, ведущий научный сотрудник Санкт-Петербургского филиала НИИ хлебопекарной промышленности	12.00-12.45	Ферментные препараты в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделия: решение технологических задач, преодоление вызовов, инновации <b>МАТВЕЕВА Ирина Викторовна</b> , д.т.н., проф., зам.директора по развитию бизнеса, Пищепромпродукт	12.00-12.45	Современные методы и тест-системы контроля аллергенов для предприятий хлебопекарного и кондитерского рынка. Практика и обязательные требования в рамках контрольно-надзорной деятельности. <b>ПЕТУХОВ Павел Александрович</b> , директор по развитию, ХЕМА
12.45-13.30	Особенности применения дрожжевых компонентов в хлебопечении. <b>ДМИТРИЕВА Юлия Викторовна</b> , к.т.н., руководитель отдела разработок, САФ-НЕВА (Lesaffre)	12.45-13.30	Ароматизаторы: особенности применения в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий <b>ТРУШАТОВА Ольга</b> , менеджер-технолог, ТЕРЕЗА-ИНТЕР	12.45-13.30	Оценка органолептических свойств, как инструмент управления качеством хлебобулочных изделий <b>СМИРНОВА Светлана Анатольевна</b> , ст. научный сотрудник, руководитель Испытательного центра НИИ хлебопекарной промышленности
<b>13.30-14.00</b>	<b>ПЕРЕРЫВ</b>	<b>13.30-14.00</b>	<b>ПЕРЕРЫВ</b>	<b>13.30-14.00</b>	<b>ПЕРЕРЫВ</b>
14.00-14.45	Традиционные виды муки и крахмала зерно-бобовых для хлебопечения в нетрадиционной обработке. Как экструзия влияет на качество и экономику процесса производства. <b>МЕЩЕРЯКОВ Сергей Владимирович</b> , руководитель коммерческой службы, ПАРТНЕР-М	14.00-14.45	Свойства пигментов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий, в том числе полуфабрикатах. Обзор цветовых решений. <b>БЕЛОУСОВА Наталья Алексеевна</b> , начальник лаборатории применения, ЭКО РЕСУРС	14.00-14.45	Сроки годности (хлебобулочных и кондитерских изделий): организация и методология подтверждения в рамках предприятия и с привлечением третьей стороны.
14.45-15.30	Секреты свежести. Механизмы работы биокатализаторов в хлебобулочных изделиях <b>ОКОЛЕЛОВ Максим Сергеевич</b> , Менеджер по продажам, ЮНИОН КЭМИКАЛ СОЛЮШЕНС	14.45-15.30	Жировые компоненты для хлебопечения и мучных кондитерских изделий: новые требования ТРТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» <b>НЕСТЕРОВА Екатерина Анатольевна</b> , директор по техническому регулированию Масложирового союза России	14.45-15.30	Считаем вместе. Порядок расчета пищевой ценности и калорийности многокомпонентной продукции для целей исполнения ТРТС 022/2011 и отличительных признаков. <b>МИСТЕНЕВА Светлана Юрьевна</b> , к.т.н., научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН

15.30-16.15	<p>АнтиКризис: набор ингредиентных решений в условиях дефицита компонентов. Коррелируем себестоимость – держим качество.</p> <p><b>РАЕНКО Елена Юрьевна,</b> главный технолог, НЕОС Ингредиентс</p>	15.30-16.15	<p>Активированные эмульгаторы как новые инструменты в технологиях кондитерского производства</p> <p><b>РЕВИНА Любовь Александровна,</b> к.т.н., руководитель отдела технологической поддержки, Ласенор Россия</p>	15.30-16.15	<p>Сернистая кислота и ее производные. Порядок применения аналитических методов контроля для различных категорий продукции. Перспективы внедрения метода МОНИЕ-ВИЛЬЯМСА в область контроля кондитерских изделий.</p> <p><b>ШЕВЧЕНКО Светлана Евгеньевна,</b> к.х.н., научный сотрудник ВНИИ технологии консервирования - филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН</p>
16.15-17.30	<p>Формирование маркировки хлебулочных изделий. Ошибки и решения.</p> <p><b>ТКАЧЕВА Елена Георгиевна,</b> руководитель НТЦ «Академия хлебопечения НИИ хлебопекарной промышленности»</p>	16.15-17.30	<p>Применение антиокислителей в кондитерской промышленности: повышение окислительной стабильности, технологические решения и пролонгация сроков годности</p> <p><b>САМОЙЛОВ Анатолий Владимирович,</b> к.т.н., ведущий научный сотрудник АКВАНОВА РУС</p>	16.15-17.30	<p>Маркируем состав: действующие и новые требования ТР ТС 022/2011 и ТРТС 029/2012 — совмещаем, применяем.</p> <p><b>СЕМЕНОВА Полина Александровна,</b> к.т.н., исполнительный директор СППИ</p>
17.30-18.00	<p><b>Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений</b></p>	17.30-18.00	<p><b>Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений</b></p>	17.30-18.00	<p><b>Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений</b></p>



19-22 МАРТА 2024

УСПЕШНЫЕ ПРОЕКТЫ

НАЧИНАЮТСЯ ЗДЕСЬ

