



ШКОЛА  
СОВРЕМЕННОГО  
Хлебопека & Кондитера  
ПроИнгредиенты



**Курс повышения квалификации для специалистов  
хлебопекарной и кондитерской отрасли: 18 и 19 марта 2020 г.**

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

**MODERN  
BAKERY  
MOSCOW**



**18 и 19 марта 2020 г.** ШКОЛА ТЕХНОЛОГА ПроИнгредиенты откроет двери для слушателей в рамках международной выставки [MODERN BAKERY-2020](#). Курс традиционно посвящен правовым аспектам и практике применения ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий.

По итогам, слушатели ШКОЛЫ ТЕХНОЛОГА получают документ государственного установленного образца (удостоверение о повышении квалификации) ФГБОУ ВО «Московского государственного университета пищевых производств» о прохождении обучения по программе «Применение ингредиентов в инновационных технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий» в объеме 16 часов.

Мероприятие проходит в содружестве ВНИИ кондитерской промышленности (филиала ФГБУН «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН), ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности» и ФГБОУ ВО «МГУПП», при участии и поддержке крупнейших специалистов отраслей.

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

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

**ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА**



**Программа Курса повышения квалификации для специалистов  
хлебопекарной и кондитерской отрасли: 18 и 19 марта 2020 г.**

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

18.03	ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО Хлебопека & Кондитера - ПроИнгредиенты и Хлеб Пав.2.2, конф.зал 22Е60		19.03	ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО Хлебопека & Кондитера - ПроИнгредиенты и Шоколад Пав.2.2, конф.зал 22Е60	
10.00-10.30	РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ		10.00-10.30	РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ	
10.30-11.15	Применения пищевых добавок и улучшителей в составе хлебобулочных изделий. Нормативно-правовое обеспечение соответствия требованиям ТРТС 029/2012  <b>ТЮРИНА Ольга Евгеньевна, к.т.н.,</b> ученый секретарь НИИ хлебопекарной промышленности		10.30-11.15	Порядок идентификации и отличительные признаки шоколада, шоколадных и кондитерских глазурей в рамках российского и международного законодательства. Регламентация применения пищевых добавок  <b>САВЕНКОВА Татьяна Валентиновна, д.т.н.,</b> проф., директор ВНИИ кондитерской промышленности	
11.15-12.00	Ферментные препараты в хлебопекарном и кондитерском производстве: применение, преимущества и эффективность в технологическом процессе и качестве конечной продукции  <b>МАТВЕЕВА Ирина Викторовна, д.т.н.,</b> проф., Руководитель технологического отдела стран Ближнего Востока и Африки компании Новозаймс		11.15-12.00	Особенности применения инструментальных методов для идентификации и декларирования соответствия шоколада и шоколадных изделий  <b>РУДЕНКО Оксана Сергеевна, к.т.н. ученый секретарь</b> ВНИИ кондитерской промышленности	
12.00-12.45			12.00-12.45	Ингредиенты для шоколадных изделий с улучшенными потребительскими свойствами и повышенной пищевой ценностью  <b>ЛИНОВСКАЯ Наталия Владимировна, к.т.н.,</b> ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности <b>МАЗУКАБЗОВА Элла Витальевна,</b> научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности	
12.45-13.15	ПЕРЕРЫВ		12.45-13.15	ПЕРЕРЫВ	
13.15-14.00	Особенности применения дрожжевых компонентов в хлебопечении  <b>ЯКОВЛЕВ Владимир Владиславович,</b> национальный технолог ООО «САФ-НЕВА» (Lesaffre)		13.15-14.00	Кондитерские глазури и жиры специального назначения: условия использования и нормирования показателей безопасности  <b>СВЯТОСЛАВОВА Ирина Михайловна, к.т.н.,</b> зам.директора по научной работе ВНИИ кондитерской промышленности	
14.00-14.45	Закваски как эффективный способ формирования высоких потребительских характеристик, качества и безопасности хлебобулочных изделий  <b>НЕВСКАЯ Екатерина Владимировна, к.т.н.,</b> ведущий научный сотрудник, НИИ хлебопекарной промышленности		14.00-14.45	Применение антиокислителей в кондитерской промышленности: повышение окислительной стабильности, технологические решения, методология оценки  <b>САМОЙЛОВ Анатолий Владимирович, к.т.н.,</b> ведущий научный сотрудник АО «Акванова РУС»	
14.45-15.30	Модифицированные крахмалы и пищевые волокна в хлебопечении: технологические и практические аспекты применения  <b>ГРЕШНОВ Андрей Григорьевич,</b> директор Представительства компании Ingredion Holding		14.45-15.30	Лецитины: технологические особенности и оценка эффективности применения в шоколадных и кондитерских изделиях  <b>ГУРЬЕВА Анна Валентиновна,</b> ООО «Ласенор Русия»	
15.30-16.00	<b>Дискуссия, ответы на вопросы</b>		15.30-16.00	<b>Дискуссия, ответы на вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений</b>	