



ШКОЛА  
СОВРЕМЕННОГО  
Хлебопека & Кондитера  
ПроИнгредиенты



Курс повышения квалификации для специалистов  
хлебопекарной и кондитерской отрасли: 21-23 марта 2023 г.

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



отраслевые партнеры Школы ПроИнгредиенты

MODERN  
BAKERY  
MOSCOW



21-23 марта 2023 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», ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи», 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 ведущих специалистов отраслей.

**Новый формат обучения в течение 3-х дней включает:**

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

**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.

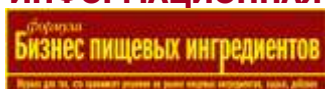
Заявки на участие в Школе технолога и условия участия можно уточнить на сайте выставки

[Modern Bakery Moscow в разделе Школа ПроИнгредиенты](#)

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**



*\*в программе возможны изменения*

**Программа Курса повышения квалификации для специалистов хлебопекарной и кондитерской отрасли: 21-23 марта 2023 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



21.03 Вт.	22.03 Ср.	23.03 Чт.
10.00-10.30	10.00-10.30	10.00-10.30
<p><b>Стандартизация, идентификация, маркировка хлебобулочных и кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Применение пищевых ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Порядок организации контроля и методы определения показателей качества и безопасности продукции сырья и нормируемых ингредиентов</b></p>
<p><b>РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ</b></p>		
<p>10.30-10.40 <i>Приветственное слово Президента СППИ <b>САВЕНКОВОЙ Татьяны Валентиновны</b>, д.т.н., проф.</i> <b>Ингредиенты в технологиях – тенденции и инновации</b></p>		
<p>10.30-11.15 Стандартизация как инструмент повышения качества и безопасности хлебобулочных изделий. <b>КОСТЮЧЕНКО Марина Николаевна</b>, к.т.н., Председатель МТК/ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия», директор НИИ хлебопекарной промышленности</p>	<p>10.30-11.15 Регламентация применения пищевых добавок в хлебобулочных и кондитерских изделиях: особенности применения требований ТРТС 029/2012 и ТРТС 022/2011. <b>СЕМЕНОВА Полина Александровна</b>, к.т.н., исполнительный директор СППИ</p>	<p>10.30-11.15 Приборно-методические решения для контроля качества и безопасности хлебобулочных и кондитерских изделий. <b>РАКЧЕЕВ Павел Юрьевич</b>, заместитель генерального директора по маркетингу «Люмэкс-Центрум»</p>
<p>11.15-12.00 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», Директор НИИ КБТиСПП РЭУ им. Г.В. Плеханова, Президент СППИ</p>	<p>11.15-12.00 Сочетания структуры и вкуса. Ингредиенты в технологиях мучных кондитерских изделий для категорий со сниженной калорийностью, без добавленных сахаров. <b>НУРУТДИНОВ Артур Рафаэлович</b>, директор по развитию ТФС Групп</p>	<p>11.15-12.00 Микробиологические показатели безопасности кондитерских изделий: способы оценки и коррекции при производстве и сохранении в течении жизненного цикла. <b>ПОЛЯКОВА Светлана Петровна</b>, к.т.н., зав. научно-исследовательской лаборатории продуктов здорового питания НИИ КБТиСПП РЭУ им. Г.В. Плеханова</p>
<p>12.00-12.45 Мука по ГОСТу≠качество хлеба? Особенности организации контроля дополнительных показателей качества муки.</p>	<p>12.00-12.45 Эмульгаторы в технологиях хлебопекарного и кондитерского производства: применение, преимущества и эффективность.</p>	<p>12.00-12.45 Современные методы и тест-системы контроля аллергенов и глютена для предприятий хлебопекарного и кондитерского рынка. Практика и обязательные требования ТР ТС.</p>

	<b>МАРТИРОСЯН Владимир Викторович</b> , д.т.н., зам. директора по научной работе НИИ хлебопекарной промышленности		<b>ДОРОЖКИНА Татьяна Павловна</b> , к.т.н., эксперт отрасли, менеджер по продажам Барентц Рус		<b>ПЕТУХОВ Павел Александрович</b> , заместитель генерального директора по развитию «ХЕМА»
12.45-13.30	Сроки годности (хлебобулочных и кондитерских изделий): организация и методология подтверждения в рамках предприятия и с привлечением третьей стороны. <b>МИСТЕНЕВА Светлана Юрьевна</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН	12.45-13.30	Применение антиокислителей в кондитерской промышленности: увеличение сроков годности, технологические решения и стандартизированные методы оценки действия. <b>САМОЙЛОВ Анатолий Владимирович</b> , к.т.н., ведущий научный сотрудник «АКВАНОВА РУС»	12.45-13.30	Ведем учет <b>сахаров/углеводов / пищевых волокон</b> – методы определения и порядок интерпретации результатов при анализе многокомпонентных пищевых систем. <b>БЕССОНОВ Владимир Владимирович</b> , д.б.н., руководитель лаборатории химии пищевых продуктов ФИЦ питания и биотехнологии
13.30-14.00	<b>ПЕРЕРЫВ</b>	13.30-14.00	<b>ПЕРЕРЫВ</b>	13.30-14.00	<b>ПЕРЕРЫВ</b>
14.00-15.00	Маркируем состав: ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 029/2012, действующие требования и проектируемые изменения <b>*Интерактивный кейс СЕМЕНОВА Полина Александровна</b> , к.т.н., исполнительный директор СППИ	14.00-14.45	Свойства пигментов в технологиях кондитерских изделий и полуфабрикатах для них. Обзор цветовых решений. <b>БЕЛОУСОВА Наталья Алексеевна</b> , начальник лаборатории применения «ЭКО РЕСУРС»	14.00-14.45	Технологический контроль качества сырья, хлебобулочных и кондитерских изделий. Демонстрация возможностей экспресс-анализатора «ИнфраЛЮМ ФТ-12». Определение за 1 минуту основных показателей (влажность, жир, сахар и др.). <b>*Демонстрация &amp; Мастер-класс ПАВЛОВ Николай Александрович</b> , заместитель начальника отдела разработок, обучения и сервиса по ключевым клиентам «Люмэкс-Центрум»
15.00-15.45	Считаем вместе. Порядок расчета пищевой и энергетической ценности многокомпонентной продукции для целей исполнения ТР ТС 022/2011 и отличительных признаков. <b>*Интерактивный кейс МИСТЕНЕВА Светлана Юрьевна</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН	14.45-15.30	Особенности применения дрожжевых компонентов в хлебопечении. <b>ДМИТРИЕВА Юлия Викторовна</b> , к.т.н., руководитель отдела разработок «САФ-НЕВА» (Lesaffre)	14.45-15.30	Новые нормативные требования РФ/ЕАЭС и методы контроля безопасности жировых компонентов и кондитерских глазурей. <b>БЕССОНОВ Владимир Владимирович</b> , д.б.н., руководитель лаборатории химии пищевых продуктов ФИЦ питания и биотехнологии <b>МАКАРЕНКО Мария Андреевна</b> , научный сотрудник лаборатории химии пищевых продуктов ФИЦ питания и биотехнологии

15.45-16.40	<p>Правильная маркировка - эффективная защита от штрафов и залог успешных продаж.</p> <p><b>*Интерактивный кейс</b>  <b>ШАЛУДИНА Наида Рашитхановна,</b>  инженер по стандартизации НИИ хлебопекарной промышленности</p>	15.30-16.15	<p>Хлеб с применением нетрадиционного сырья – SuperFood.</p> <p><b>ТЮРИНА Ольга Евгеньевна,</b> к.т.н.,  ученый секретарь НИИ хлебопекарной промышленности,</p>	15.30-16.15	<p>Лецитины как природный эффективный эмульгатор в хлебопечении и кондитерском производстве. Как соблюсти требования безопасности и качества и учесть риски контаминации.</p> <p><b>БАРАБАШОВ Евгений Борисович,</b>  генеральный директор «Ласенор Русия»,  <b>ГОЛОВАНЬ Наталья Николаевна,</b>  начальник испытательной лаборатории  <b>РЕВИНА Любовь Александровна,</b>  менеджер по технологической поддержке</p>
16.40-17.40	<p>Декларирование соответствия кондитерских и хлебобулочных изделий. Как пройти путь от верной идентификации до "правильной" декларации?</p> <p><b>*Интерактивный кейс</b>  <b>НЕЧАЕВА Елена Борисовна,</b>  руководитель органа инспекции РОСТЕСТ, эксперт-аудитор по сертификации пищевой продукции и систем менеджмента</p>	16.15-17.00	<p>Закваски в хлебопечении. Традиции и инновации. Особенности работы на готовых формах и собственное культивирование.</p> <p><b>САВКИНА Олеся Александровна,</b>  к.т.н., руководитель направления заквасочных культур и микробиологических исследований, ведущий научный сотрудник Санкт-Петербургского филиала НИИ хлебопекарной промышленности</p>	16.15-17.00	<p>Доказательная база подтверждения соответствия.  Обзор приборов и оборудования по реализации стандартов и методик из перечня стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений технического регламента ТР ТС 029/2012 в части контроля и нормирования пищевых добавок в хлебобулочной и кондитерской продукции.</p> <p><b>РАКЧЕЕВ Павел Юрьевич,</b> заместитель генерального директора по маркетингу Люмэкс-Центрум</p>
		17.00-17.40	<p>Возможно ли снижение себестоимости? Набор ингредиентных решений для мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов (бисквит, рулет, кекс, печенье, маффин)</p> <p><b>РАЕНКО Елена Юрьевна,</b>  главный технолог «НЕОС Ингредиентс»</p>	17.00-17.40	<p>Идентификация кондитерских изделий в части качества/количества фруктово-овощного сырья.  ГОСТ 34847-2022, ГОСТ 34414-2018, ГОСТ 34123.1-2017: правила работы и интерпретации результатов</p> <p><b>КОНДРАТЬЕВ Николай Борисович,</b> д.т.н.,  начальник отдела ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН</p>
17.40-18.00	<b>Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений</b>	17.40-18.00	<b>Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений</b>	17.40-18.00	<b>Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений</b>

