



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



РЭУ.РФ
Российский экономический университет
имени Г.В. ПЛЕХАНОВА



отраслевые партнеры Школы ПроИнгредиенты



Балтийская
Группа

**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



25-26 марта 2025 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, маркетологам, 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 18 часов.

Формат обучения в течение 2-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, регламентации и нормирования ингредиентов в составе продукции, а также оценки соответствия продукции обязательным требованиям ТР ТС.

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

Мероприятие ПЛАТНОЕ, условия участия в заявке

Заявки принимаются - до 18 марта 2025 г.

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА

