



**Руководителям предприятий и цехов,  
вырабатывающих мучные кондитерские изделия**

**Уважаемые руководители предприятий и компаний!  
с 29 сентября по 1 октября 2026 г.**

**Международная промышленная академия проводит программу повышения квалификации  
«СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ:  
ТЕХНОЛОГИИ, АССОРТИМЕНТ, КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ»**

**В рамках программы будет сделан акцент на актуальных направлениях развития отрасли:**

- ✓ Основные характеристики рынка кондитерских изделий в России. Современный ассортимент мучных кондитерских изделий. Потребительские предпочтения сегодня и прогноз на завтра;
- ✓ Законодательная и нормативная база отрасли - гарантия качества и безопасности продукции;
- ✓ Техническое регулирование и стандартизация: на чем ставим акцент в производстве мучных кондитерских изделий;
- ✓ Сырье и пищевые добавки – проблемы и перспективы в производстве мучных кондитерских изделий;
- ✓ Современные требования к производству обогащенных и специализированных мучных кондитерских изделий;
- ✓ Органолептическая оценка мучных кондитерских изделий – что важно знать;
- ✓ Идентификация кондитерских изделий или подтверждение соответствия маркировки реалиям;
- ✓ Возрастающая роль оборудования и средств автоматизации и робототехники. Инновационные решения от отечественных машиностроителей;
- ✓ Сроки годности мучных кондитерских изделий. Как решить задачу увеличения сроков годности;
- ✓ Шоколад и глазурь в производстве мучных кондитерских изделий. Виды, технологические особенности;
- ✓ Пищевая ценность мучных кондитерских изделий – так ли все однозначно. Возможности корректировки критически значимых пищевых веществ;
- ✓ Цифровая маркировка в системе «Честный знак»: опыт и проблемы внедрения.

***Занятия проводят высококвалифицированные специалисты кондитерской промышленности и известные ученые, имеющие большой опыт практической, научной и педагогической работы.***

**Предлагаем возможность личного или дистанционного участия в программе.**

***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

- 40 000 руб. (НДС не облагается).

При подаче и оплате заявки **до 8 сентября**

- 35 000 руб. (НДС не облагается).

- В стоимость обучения включены: теоретические занятия, информационные материалы, трансфер на международную выставку «АГРОПРОДМАШ», консультации.
- В здании Академии есть столовая и кафе. Питание за свой счет.
- Для регистрации в качестве слушателя просим направить заявку по e-mail или позвонить по телефону, а также оплатить стоимость обучения на основе выставленного счета.

**Ссылка для подключения высылается строго после оплаты или получения гарантийного письма об оплате.**

#### Платежные реквизиты:

НОЧУ ДПО «МПА», ИНН 7705408440, КПП 770501001, ОГРН 1027739170942 Банк получателя: ПАО Сбербанк, г. Москва  
расч. счет: 40703810138000002578, кор. счет: 30101810400000000225, БИК 044525225,

Код по ОКОНХ 92200. Код по ОКПО 11321463, ОКВЭД 85.42.9

На платежном поручении необходимо указать код группы – 19/26.

Возможна оплата наличными с соответствующим оформлением документов.

#### Рекомендуемые места проживания:

- Гостиница «ВАЛС» по адресу: г. Москва, ул. Дубининская, д. 35, тел. (499) 235-92-83, 235-42-83, (977) 688-65-75, e-mail: sales@hotelwals.ru, http://hotelwals.ru.

Для участников мероприятия МПА предоставляется скидка 15%.

- Гостиница «ИБИС Москва Павелецкая» по адресу: г. Москва, ул. Щипок, д. 22, стр. 1  
Бронирование по тел. (495) 660-11-41, e-mail: H7140-RE@accor.ru, [www.ibishotel.ru](http://www.ibishotel.ru).

Для участников мероприятия МПА предоставляется скидка 10%.

**Руководитель программы:**

**Иунихина Вера Сергеевна, первый проректор МПА, д.т.н., профессор, [iunikhina@grainfood.ru](mailto:iunikhina@grainfood.ru)**

#### **СПРАВКИ И ЗАЯВКИ:**

**Куратор группы, ведущий методист кафедры пищевых производств**

**Чибисова Елена Серафимовна,**

тел. (495) 959-66-86, [chibisovaelena@grainfood.ru](mailto:chibisovaelena@grainfood.ru), [kpp-mpa@mail.ru](mailto:kpp-mpa@mail.ru)

**Деканат:**

тел. (499) 235-95-79, [dekanat@grainfood.ru](mailto:dekanat@grainfood.ru)

#### ЗАЯВКА

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

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

Телефон: \_\_\_\_\_ E –mail: \_\_\_\_\_

#### Сведения об участниках

№	Фамилия, имя, отчество	Должность	Контакты (телефон и адрес электронной почты)	Дата рождения (число, месяц, год) *, СНИЛС*,	Форма участия (очное или дистанционное)	Даю согласие на обработку персональных данных (подпись)
1.						
2.						
3.						

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_

Даю согласие на получение по указанному мной адресу электронной почты информационных материалов об образовательных мероприятиях НОЧУ ДПО «МПА». Мне известно, что я вправе в любое время отказаться от получения писем, уведомив об этом НОЧУ ДПО «МПА» или воспользовавшись способом отписки, указанным в электронном сообщении. Требование предварительного согласия на получение информационных материалов по сетям электросвязи установлено ст. 18 ФЗ от 13.03.2006 № 38-ФЗ «О рекламе».

**\* Обязательно заполнить. Информация необходима для получения удостоверения о повышении квалификации с внесением в реестр ФИС ФРДО (Федеральный реестр сведений о документах об обучении) в соответствии с письмом Рособрнадзора от 19.03.2019, №13–104.**

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.