



ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ШКОЛА МПА «АКАДЕМХЛЕБ»

Уникальная программа дополнительного профессионального образования успешных специалистов хлебопекарной отрасли

Руководителям хлебопекарных предприятий

Уважаемые коллеги!

с 1 по 3 февраля 2022 г.

Международная промышленная академия и ГК «ИРЕКС ТРИЭР» проводят программу повышения квалификации

«Способы приготовления теста: теоретические основы и практическая реализация»

Часть 1. Тесто из пшеничной муки

В процессе обучения будут рассмотрены следующие вопросы:

- ✓ Современные способы приготовления теста из пшеничной муки
- ✓ Влияние отдельных видов сырья на формирование свойств теста из пшеничной муки
- ✓ Хлебопекарные улучшители, технологические вспомогательные средства (ТВС) и понятие «чистая этикетка»
- ✓ Характеристика полуфабрикатов хлебопекарного производства (тесто, опара, закваска, заварка и др.)
- ✓ Разновидности пшеничных заквасок и их приготовление
- ✓ Чистые культуры (стартеры) для хлебных заквасок
- ✓ Инактивированные закваски и подкислители
- ✓ Замедление процесса брожения теста, «холодное» брожение
- ✓ Приготовление теста для изделий сегментов e-free и ЗОЖ
- ✓ Расчёт производственных рецептур хлебобулочных изделий

Практические занятия:

- ✓ Современные способы тестоприготовления, включая применение заквасок, ТВС и замедления брожения
- ✓ Особенности производства отдельных видов изделий, включая тостовые, сегмента ЗОЖ, рустикальные
- ✓ Способы разделки теста

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

По окончании обучения выдается удостоверение о повышении квалификации

Государственная лицензия на право ведения образовательной деятельности

№ 2265 от 11.07.2016 г. Серия 90Л01 № 0009307

С учетом эпидемиологической ситуации предлагаем возможность личного или онлайн участия в программе повышения квалификации

Регистрационный взнос (НДС не облагается):

Офлайн

Онлайн

- | | | |
|---|---------------|---------------|
| ✓ Стоимость обучения одного специалиста | - 25000 руб. | - 20 000 руб. |
| ✓ При подаче заявки <u>до 30 декабря</u> стоимость составит | - 20 000 руб. | - 16 000 руб. |
| ✓ При подаче заявки <u>до 15 января</u> стоимость составит | - 22 000 руб. | - 18 000 руб. |

Специальная стоимость для членов РСП (по согласованию)

- В стоимость обучения включены: теоретическое обучение, информационные материалы, консультации
- В здании Академии есть столовая и кафе. Питание за свой счет
- Для регистрации в качестве слушателя просим направить заявку произвольной формы (по телефону, факсу или e-mail) и оплатить стоимость обучения.

Платежные реквизиты:

г. Москва, НОЧУ ДПО «МПА», ИНН 7705408440, КПП 770501001, Банк получателя: ПАО Сбербанк, г. Москва расч. счет: 40703810138000002578 кор. счет: 30101810400000000225, БИК 044525225, Код по ОКОНХ 92200. Код по ОКПО 11321463, ОКВЭД 85.23.

На платежном поручении необходимо указать код группы - 3/22

Возможна оплата наличными с соответствующим оформлением документов.

Рекомендуемые места проживания:

- Гостиница Международной промышленной академии по адресу: г. Москва, ул. Дубининская, д. 35 тел. (499) 235-42-83, тел./ф (499) 235-44-76, hotel-mpa@rambler.ru, http://hotelwals.ru.
Для участников мероприятия МПА скидка 15%
- «Ибис Москва Павелецкая» по адресу: г. Москва, ул. Щипок, д.22, стр.1, бронирование по тел. (495) 660-11-41, факс (495) 660-75-01, H7140-RE@accor.com, www.ibishotel.com.
Для участников мероприятия МПА скидка 10%

Справки и заявки

Куратор:

Александрова Ирина Львовна

тел. (499) 235-40-68,
aleksandrova@grainfood.ru

Деканат: тел. (499) 235-95-79,

dekanat@grainfood.ru

Руководитель программы:

Заведующий кафедрой пищевых производств, д.т.н., профессор

Романов Александр Сергеевич

тел. (495) 959-74-10 romanov@grainfood.ru
Заведующий УМО

Масальцева Ольга Ивановна

тел. (495) 959-71-01 masaltseva@grainfood.ru

ЗАЯВКА

Наименование предприятия _____

Почтовый адрес (с индексом) _____

Телефон: _____ Факс: _____ E-mail: _____

Сведения об участниках

| № | Фамилия, имя, отчество | Должность, контактный телефон |
|----|------------------------|-------------------------------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |

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.