



**ВНИИКП – филиал ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН**



**МЕЖДУНАРОДНАЯ
ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ**

105023, г. Москва,
ул. Электrozаводская, д.20
Тел.: (495) 963-65-00, факс: (495) 963-65-35
E-mail: conditerprom@mail.ru

115093, Россия, Москва,
1-й Щипковский пер., д. 20
Тел.: (499) 235-71-47, ф.(495) 959-71-11
E-mail: mpa@grainfood.ru

**Руководителям кондитерских предприятий,
хлебозаводов, цехов и пекарен, фирм и компаний,
вырабатывающих мучные кондитерские изделия**

Уважаемые господа!

с 26 по 28 июня 2018 г.

Международная промышленная академия и ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН организуют программу повышения квалификации

«Современное производство мучных кондитерских изделий»

Программа повышения квалификации включает:

- Теоретический курс
- Презентации фирм и компаний-производителей оборудования и ингредиентов для кондитерской промышленности
- Возможность приобретения отраслевой научно-производственной и нормативно-технической литературы

В процессе обучения будут рассмотрены следующие вопросы:

- Современный ассортимент конкурентоспособных мучных кондитерских изделий, рекомендуемый для предприятий
- Законодательная и доказательная база для обеспечения качества и безопасности вырабатываемой продукции. Техническое регулирование и стандартизация при производстве мучных кондитерских изделий
- Сырье, пищевые добавки, витамины и микроэлементы, используемые при производстве мучных кондитерских изделий
- Рациональные технологии для производства основных групп мучных кондитерских изделий: печенья, вафель, кексов, тортов и пирожных
- Проблемы производства мучных кондитерских изделий с увеличенными сроками годности
- Формирование и способы управления микробиологической безопасностью мучных кондитерских изделий
- Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Выявление фальсификации
- Методика расчета рецептур на мучные кондитерские изделия
- Пищевая ценность и методика расчета химического состава и энергетической ценности мучных кондитерских изделий

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

*Обучение состоится на базе Международной промышленной академии по адресу:
г. Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20 (станция метро «Серпуховская» или «Павелецкая»)*

Регистрация 26 июня 2018 г. в МПА (к.329)

Начало занятий 26 июня 2018 г. в 10-00

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 - **22 000 руб.** (НДС не облагается)

При подаче заявки **до 28 мая** стоимость составит - **18 000 руб.** (НДС не облагается)

При подаче заявки **до 8 июня** стоимость составит - **20 000 руб.** (НДС не облагается)

В стоимость включены: обучение, информационные материалы, консультации.

Академия имеет столовую, кафе. Питание за свой счет.

Для регистрации в качестве слушателя просим направить заявку (по телефону, факсу или e-mail) и оплатить стоимость обучения.

Банковские реквизиты Международной промышленной академии:

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 -23/18.**

Возможна оплата наличными с соответствующим оформлением документов.

Гостиницы:

- Гостиница Международной промышленной академии по адресу: г. Москва, ул. Дубининская, д. 35 тел. (499) 235-42-83, тел./факс (499) 235-44-76, e-mail: hotel-mpa@rambler.ru, <http://hotelwals.ru>.
- «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, e-mail: H7140 - RE@accor.com, www.ibishotel.com

Стоимость оплаты за проживание не входит в стоимость обучения. Необходимо бронировать места в гостинице за 10 дней до прибытия

Справки и заявки

МПА:

Кураторы:

Маслова Анна Сергеевна,

тел./ф (495) 959-66-52, maslova@grainfood.ru

Чибисова Елена Серафимовна,

тел./ф(495) 959-66-86, chibisovaelena@grainfood.ru

Зам. зав. кафедрой пищевых производств:

Устинова Лариса Васильевна,

Деканат: тел./ф (499) 235-95-79,

dekanat@grainfood.ru

ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Заместитель директора по научной работе

Святославова Ирина Михайловна

тел./ф (495) 962-17-40

conditerprom@mail.ru

Предлагаем повысить квалификацию Ваших специалистов!

ЗАЯВКА

Наименование предприятия _____

Почтовый адрес (с индексом) _____

Телефон: _____ Факс: _____ E-mail: _____

Сведения об участниках

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

Гостиница МПА: нужна не нужна

Бронирование: с _____ по _____ категория номера: 1-местн.; 2-местн.; 3- местн.