



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



**ПРОЕКТ  
МЕЖДУНАРОДНАЯ  
ПРОМЫШЛЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ**

Программа  
повышения квалификации технологов

## **«Современное производство мучных кондитерских изделий»**

25 – 27 июня 2019 г. (г. Москва)

**Вторник, 25 июня, ауд. 329**

<b>09.00–10.00</b>	Регистрация участников программы повышения квалификации, (ауд.329) <b>Чибисова Елена Серафимовна</b> , куратор группы, ведущий методист кафедры пищевых производств Международной промышленной академии
<b>10.00–10.30</b>	<b>Официальное открытие программы повышения квалификации. «Круглый стол», знакомство</b> <b>Иунихина Вера Сергеевна</b> , первый проректор Международной промышленной академии, д.т.н., профессор <b>Святославова Ирина Михайловна</b> , заместитель директора ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. <b>Маслова Анна Сергеевна</b> , заместитель заведующего кафедрой пищевых производств, к.т.н.
<b>10.30–11.15</b>	Проблемы формирования конкурентоспособного ассортимента мучных кондитерских изделий <b>Святославова Ирина Михайловна</b> , заместитель директора ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>11.15–12.00</b>	Законодательная база производства кондитерских изделий <b>Акимов Антон Игоревич</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
<b>12.00–13.00</b>	<b>Обед</b>
<b>13.00–14.30</b>	Этикетка и потребители: как донести информацию до покупателя в рамках действующего законодательства <b>Солдатова Елена Александровна</b> , старший научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>14.30–15.15</b>	Разработка, внедрение и поддержка систем менеджмента качества и безопасности на кондитерских предприятиях <b>Маслова Анна Сергеевна</b> , заместитель заведующего кафедрой пищевых производств, к.т.н.
<b>15.30–17.00</b>	Современные европейские тенденции в производстве мучных кондитерских изделий Мастер-класс ГК «ИРЕКС-ТРИЕР»
<b>17.00–18.00</b>	Консультации

**Среда, 26 июня, ауд. 329**

<b>09.00–10.30</b>	Адаптация технологий к сырью с широким диапазоном качественных показателей. Рациональные технологии производства основных групп мучных кондитерских изделий с заданными свойствами и структурой <b>Талейсник Михаил Александрович</b> , ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>10.30–11.00</b>	Технология производства мучных кондитерских изделий с использованием плодово-овощного сырья <b>Герасимов Тимофей Викторович</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>11.00–12.00</b>	Основные виды глазури для глазирования мучных кондитерских изделий. Характеристика, технологические особенности <b>Линовская Наталья Владимировна</b> , ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>12.00–13.00</b>	<b>Обед</b>
<b>13.00–13.45</b>	Полуфабрикаты, используемые при производстве тортов и пирожных. Принципы расчета рецептур мучных кондитерских изделий <b>Щербакова Наталья Алексеевна</b> , ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>13.45 – 14.30</b>	Замораживание тортов, пирожных и рулетов. Способы замораживания особенности маркирования замороженной и размороженной продукции <b>Щербакова Наталья Алексеевна</b> , ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>14.30–15.00</b>	Законодательные и практические аспекты обоснования сроков годности кондитерских изделий <b>Мистенева Светлана Юрьевна</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
<b>15.00 – 15.30</b>	Практические аспекты аналитического и расчетного методов определения химического состава и энергетической ценности кондитерских изделий <b>Мистенева Светлана Юрьевна</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
<b>15.30–16.30</b>	Показатели пищевой ценности и отличительные признаки кондитерских изделий <b>Осипов Максим Викторович</b> , ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
<b>16.30–17.00</b>	Кофе-брейк
<b>17.00</b>	Культурная программа «Вечерняя Москва»

**Четверг, 27 июня, ауд. 329**

<b>09.00–10.30</b>	Современные подходы к оценке качества сырья и кондитерских изделий. Идентификация кондитерских изделий. Проблемы производства мучных кондитерских изделий с увеличенными сроками годности. <b>Кондратьев Николай Борисович</b> , начальник отдела ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.
<b>10.30-11.30</b>	Липаза как фактор конкурентоспособности кондитерских изделий. Оценка содержания фруктового сырья в кондитерских изделиях <b>Руденко Оксана Сергеевна</b> , заведующий лабораторией ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
<b>11.30–12.00</b>	Диоксид серы в кондитерских изделиях и сырье для их производства <b>Казанцев Егор Валерьевич</b> , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
<b>12.00 – 12.25</b>	Парадокс питания в современных условиях: витаминовый голод при избыточной калорийности рациона <b>Коденцова Вера Митрофановна</b> , ведущий научный сотрудник ФГБНУ «ФИЦ питания и биотехнологии», д.б.н., проф.
<b>12.25 – 13.00</b>	Обогащённые кондитерские изделия: вкусно или полезно? <b>Шатнюк Людмила Николаевна</b> , почетный профессор Международной промышленной академии, д.т.н.
<b>13.00–14.00</b>	<b>Обед</b>
<b>14.00–15.00</b>	Практика применения ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» при производстве мучных кондитерских изделий <b>Семенова Полина Александровна</b> , исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов, к.т.н., доцент
<b>15.00–16.00</b>	Современная законодательная и нормативная база в области производства пищевой продукции <b>Иунихина Вера Сергеевна</b> , первый проректор МПА, д.т.н., профессор
<b>16.00–17.00</b>	<b>Итоговое занятие.</b> Круглый стол. Обсуждение результатов работы. Торжественное вручение удостоверений. Официальное закрытие программы повышения квалификации <b>Преподаватели, сотрудники МПА и ВНИИ КП</b>