



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 20 по 22 сентября 2022 г.

Международная промышленная академия и ВНИИ кондитерской промышленности организуют программу повышения квалификации

«Современное производство мучных кондитерских изделий»

В процессе обучения будут рассмотрены следующие вопросы:

- ✓ Современный ассортимент конкурентоспособных мучных кондитерских изделий, рекомендуемый для предприятий. Тенденции рынка мучных кондитерских изделий
- ✓ Законодательная и доказательная база для обеспечения качества и безопасности вырабатываемой продукции.
- ✓ Техническое регулирование и стандартизация при производстве мучных кондитерских изделий
- ✓ Система прослеживаемости сырья и готовой продукции на кондитерском предприятии
- ✓ Идентификация кондитерских изделий. Подтверждение соответствия маркировки фактическому содержанию компонентов
- ✓ Сырье, пищевые добавки, витамины и микроэлементы, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Использование ферментов при производстве мучных кондитерских изделий
- ✓ Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Выявление фальсификации
- ✓ Рациональные технологии для производства основных групп мучных кондитерских изделий. Адаптация технологий к сырью с широким диапазоном качественных показателей
- ✓ Сроки годности мучных кондитерских изделий. Проблемы производства мучных кондитерских изделий с увеличенными сроками годности
- ✓ Показатели пищевой ценности и отличительные признаки кондитерских изделий
- ✓ Основные виды глазури для глазирования мучных кондитерских изделий. Характеристика, технологические особенности

Занятия проводят высококвалифицированные специалисты кондитерской промышленности и известные ученые, 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

- Стоимость обучения одного специалиста - **24 000 руб.** (НДС не облагается)
 При подаче заявки **до 1 сентября** стоимость составит - **20 000 руб.** (НДС не облагается)
 При подаче заявки **до 16 сентября** стоимость составит - **22 000 руб.** (НДС не облагается)
- 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.

**Предлагаем возможность личного или онлайн участия в программе
повышения квалификации**

Платежные реквизиты:

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 85.42
 На платежном поручении необходимо указать **код группы - 21/22.**
 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

МПА:

Кураторы:

Чибисова Елена Серафимовна,
 т/ф (495) 959-66-86, chibisovaelena@grainfood.ru
**заведующий кафедрой пищевых
 производств**
 Романов Александр Сергеевич
 т/ф (495)959-74-10
romanov@grainfood.ru

ВНИИ кондитерской промышленности

**Заместитель директора
 по научной работе**

Руденко Оксана Сергеевна,
 т/ф (495) 962-17-40
VNIICP@fncps.ru
conditerprom@mail.ru

ЗАЯВКА

Наименование предприятия _____

Почтовый адрес (с индексом) _____

Телефон: _____ Факс: _____ E-mail: _____

Сведения об участниках

№	Фамилия, имя, отчество	Должность	Контакты (телефон и адрес электронной почты)	Дата рождения (число, месяц, год)* СНИЛС* Копия диплома (скан/фото)*	Форма участия (офлайн или онлайн)
1.					
2.					

*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.*