



ШКОЛА  
СОВРЕМЕННОГО  
Хлебопека & Кондитера  
ПроИнгредиенты



**Курс повышения квалификации для специалистов  
хлебопекарной и кондитерской отрасли: 24 и 25 марта 2021 г.**

Применение ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий:  
методология | инструменты | результат

**MODERN  
BAKERY  
MOSCOW**



**24 и 25 марта 2021 г.** ШКОЛА ТЕХНОЛОГА ПроИнгредиенты откроет двери для слушателей в рамках международной выставки [MODERN BAKERY-2021](#). Курс традиционно посвящен правовым аспектам и практике применения ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий.

По итогам, слушатели ШКОЛЫ ТЕХНОЛОГА получают документ государственного установленного образца (удостоверение о повышении квалификации) ФГБОУ ВО «Московского государственного университета пищевых производств» о прохождении обучения по программе «Применение ингредиентов в инновационных технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий» в объеме 16 часов.

Мероприятие проходит в содружестве ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности», ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи», ФГБОУ ВО «МГУПП» и Союзом Производителей Пищевых Ингредиентов, при участии и поддержке крупнейших специалистов отраслей.

Заявки на участие в Школе технолога и условия участия можно уточнить на сайте выставки [Modern Bakery Moscow](#) или по e-mail: [galina.birina@russia.messefrankfurt.com](mailto:galina.birina@russia.messefrankfurt.com)

**Мероприятие ПЛАТНОЕ, условия участия в заявке-договоре**

**ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА**

Формула  
**Бизнес пищевых ингредиентов**  
Журнал для тех, кто принимает решения на рынке пищевых ингредиентов, сырья, добавок

**inm** industry  
news media.



**MODERN  
BAKERY  
MOSCOW**



**Программа Курса повышения квалификации для специалистов  
хлебопекарной и кондитерской отрасли: 24 и 25 марта 2021 г.**

**Применение ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий:  
методология | инструменты | результат**

24.03 ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО Хлебопека & Кондитера - ПроИнгредиенты и Шоколад Пав.2		25.03 ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО Хлебопека & Кондитера - ПроИнгредиенты и Хлеб Пав.2	
10.00-10.30	РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ	10.00-10.30	РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ
10.30-11.15	Вопросы стандартизации шоколада и шоколадных изделий в текущих требованиях Технических регламентов ЕАЭС.  <b>САВЕНКОВА Татьяна Валентиновна</b> , д.т.н., проф., Председатель МТК/ТК 149 «Кондитерские изделия», Директор НИИ КБТиСПП РЭУ им. Г.В. Плеханова, Президент СППИ	10.30-11.15	Стандартизация хлебопекарной отрасли. Изделия по ГОСТ и ТУ: требования к критериям качества и безопасности.  <b>КОСТЮЧЕНКО Марина Николаевна</b> , к.т.н., проф., Председатель МТК/ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия», директор НИИ хлебопекарной промышленности
11.15-12.00	Основы формирования качества шоколада и шоколадной продукции: технологические решения и процедуры идентификации  <b>РЫСЕВА Лариса Ивановна</b> , к.т.н., проф. кафедры кондитерские, сахаристые, субтропические и пищевкусовые технологии МГУПП	11.15-12.00	Применения пищевых добавок и улучшителей в составе хлебобулочных изделий. Нормативно-правовое обеспечение соответствия требованиям ТРТС 029/2012  <b>ТЮРИНА Ольга Евгеньевна</b> , к.т.н., ученый секретарь НИИ хлебопекарной промышленности
12.00-12.45	Кондитерские глазури и жиры специального назначения: условия использования и нормирования показателей безопасности  <b>СВЯТОСЛАВОВА Ирина Михайловна</b> , к.т.н., зам.директора по научной работе Института пищевых систем и здоровьесберегающих технологий МГУПП	12.00-12.45 12.45-13.30	Ферментные препараты в хлебопекарном и кондитерском производстве: применение, преимущества и эффективность в технологическом процессе и качестве конечной продукции  <b>МАТВЕЕВА Ирина Викторовна</b> , д.т.н., проф., Руководитель технологического отдела стран Ближнего Востока и Африки компании Novozymes
12.45-13.30	Новые нормативные требования РФ/ЕАЭС и методы контроля безопасности жировых компонентов и кондитерских глазурей.  <b>БЕССОНОВ Владимир Владимирович</b> , д.б.н. Руководитель лаборатории химии пищевых продуктов ФИЦ питания и биотехнологии		
<b>13.30-14.00</b>	<b>ПЕРЕРЫВ</b>	<b>13.30-14.00</b>	<b>ПЕРЕРЫВ</b>
14.00-14.45	Регламентация применения пищевых добавок в шоколаде и кондитерских изделиях: особенности применения требований ТРТС 029/2012 и ТРТС 022/2011  <b>СЕМЕНОВА Полина Александровна</b> , к.т.н., исполнительный директор СППИ, доц. кафедры биотехнологии и технологий продуктов биоорганического синтеза МГУПП	14.00-14.45	Особенности применения дрожжевых компонентов в хлебопечении  <b>ДМИТРИЕВА Юлия Викторовна</b> , к.т.н., руководитель отдела разработок «САФ-НЕВА» (Lesaffre)
14.45-15.30	Лецитины и эмульгирующие системы: технологические особенности и оценка эффективности применения в шоколадных и кондитерских изделиях  <b>РЫЖАКОВА Алла Владимировна</b> , д.т.н., проф. кафедры товароведения и товарной экспертизы РЭУ им. Г.В. Плеханова	14.45-15.30	Ингредиенты в технологиях безглютеновых хлебобулочных изделий. Требования к производству, организации контроля и маркировке.  <b>ПАРАХИНА Ольга Ивановна</b> , к.т.н., директор Санкт-Петербургского филиала НИИ хлебопекарной промышленности

15.30-16.15	<p>Применение антиокислителей в кондитерской промышленности: повышение окислительной стабильности, технологические решения, методология оценки</p> <p><b>САМОЙЛОВ Анатолий Владимирович</b>, к.т.н., ведущий научный сотрудник «Акванова РУС»</p>	15.30-16.15	<p>Закваски как эффективный способ формирования высоких потребительских характеристик, качества и безопасности хлебобулочных изделий</p> <p><b>НЕВСКАЯ Екатерина Владимировна</b>, к.т.н., ведущий научный сотрудник, НИИ хлебопекарной промышленности</p>
16.15-17.00	<p>Функциональные ингредиенты и добавки в технологиях шоколада и шоколадных изделий со сниженной калорийностью и гликемическим индексом</p> <p><b>МОРОЗОВА Елена Васильевна</b>, специалист по технологической поддержке «Банг и Бонсомер»</p>	16.15-17.00	<p>Модифицированные крахмалы и пищевые волокна в хлебопечении: технологические и практические аспекты применения</p> <p><b>ГРЕШНОВ Андрей Григорьевич</b>, директор Представительства компании Ingredion Holding</p>
17.00-17.30	<p><b>Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений</b></p>	17.00-17.30	<p><b>Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений</b></p>