



ИНФОРМАЦИОННОЕ СООБЩЕНИЕ

Руководителям кондитерских фабрик
Руководителям предприятий,
выпускающих кондитерские изделия

С 20 по 22 июня 2023 г.

Международная промышленная академия и ВНИИ кондитерской промышленности при поддержке **Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»** проводят программу повышения квалификации

«Современное производство шоколада и глазури»

- ✦ Современная законодательная и нормативная база в области производства пищевой продукции
- ✦ Техническое регулирование и стандартизация шоколада и глазури
- ✦ Пищевая ценность и полезные свойства шоколада и шоколадных изделий
- ✦ Современные представления о шоколаде и шоколадной глазури, ассортиментный ряд шоколадных изделий
- ✦ Характеристика и основные свойства какао-бобов и какао-продуктов (какао-крупка, какао тертое, какао-масло, какао-велла, какао-жмых)
- ✦ Особенности современной технологии и оборудования для производства шоколада и шоколадной глазури
- ✦ Шоколадные массы – рецептуры, технологии, свойства, основные аспекты применения при получении шоколадных изделий
- ✦ Какао-масло: характеристика, свойства, дозировки, эквиваленты и заменители какао-масла
- ✦ Сырье и современные ингредиенты шоколадного производства
- ✦ Фальсификация шоколада и шоколадной глазури, способы определения
- ✦ Качество шоколада и шоколадной глазури: основные критерии, способы регулирования показателей качества
- ✦ Система прослеживаемости сырья и готовой продукции на кондитерском предприятии

Программа повышения квалификации включает:

- ✦ Теоретический курс
- ✦ Практические занятия по идентификации и дегустации шоколада
- ✦ Презентации фирм и компаний
- ✦ Индивидуальные консультации

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

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

***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 –	26 000 руб.
При подаче заявки до 2 июня стоимость составит –	24 000 руб.
При подаче заявки до 12 мая стоимость составит –	22 000 руб.

Регистрация 20 июня 2023 г. с 08.30 до 10.00 в МПА

- ✦ В стоимость обучения включены: теоретическое обучение, практические занятия, информационные материалы, консультации
- ✦ В здании Академии есть столовая, кафе. Питание за свой счет
- ✦ Для регистрации в качестве слушателя просим направить заявку 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: 3010181040000000225, БИК 044525225, Код по ОКПО 11321463, ОКВЭД 85.42

На платежном поручении необходимо указать код группы – **21/23**

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. (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, H7140-RE@accor.com, www.ibishotel.com.
Для участников мероприятия МПА скидка 10%*

Справки и заявки:

МПА:

Кураторы:

Чибисова Елена Серафимовна,
тел. (495) 959-66-86,
chibisovaelena@grainfood.ru,
kpp-mpa@mail.ru

Добыш Мария Владимировна,
тел. (495)959-66-52, mariadv@grainfood.ru

**Руководитель программы,
первый проректор:**

Иунихина Вера Сергеевна,
тел. (495) 959-66-51, iunikhina@grainfood.ru

**Заведующий кафедрой пищевых
производств:**

Романов Александр Сергеевич,
тел. (495)959-74-10, romanov@grainfood.ru

Деканат:

тел./ф (499) 235-95-79, dekanat@grainfood.ru

ВНИИ кондитерской промышленности

**Заместитель директора
по научной работе**

Руденко Оксана Сергеевна,
т/ф (495) 962-17-40

VNIKPR@fnscps.ru
conditerprom@mail.ru

Предлагаем Вам повысить квалификацию Ваших специалистов!