

СЕМИНАР

«Исследование физико-химических показателей качества кондитерских изделий, в том числе для обоснования и прогнозирования сроков годности»

Даты очной части обучения:

28 марта 2024 года

29 марта 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

Время начала обучения по мск:

10-00

Обеденный перерыв:

с 13-00 до 13-30

Целевая аудитория:

- руководители предприятий;
- представители технологической службы предприятий;
- представители отделов качества предприятий и торговых сетей;
- представители испытательных лабораторий;
- специалисты по сертификации;
- обучающиеся по программам бакалавриата, магистратуры;
- другие заинтересованные лица.

Ключевые темы курса:

- оценка качества сырья и кондитерских изделий, вопросы соответствия аналитических и расчетных данных пищевой ценности при маркировке;
- особенности методов исследований физико-химических показателей качества: определение массовой доли белка, жира, редуцирующих веществ и сахара;
- проблемы производства кондитерских изделий с увеличенными сроками годности, определение перекисного, кислотного чисел и индукционного периода жиров, массовой доли влаги, активности воды, для прогнозирования сроков годности;
- вопросы микробиологической порчи в процессе хранения кондитерских изделий;
- органолептические и реологические характеристики в процессе хранения изделий;
- определение структурно механических свойств кондитерских изделий;
- практические занятия по определению показателей качества кондитерских изделий.

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на сроки годности и качество готовой продукции;
- способность владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, включающая навыки практического определения показателей пищевой ценности, показателей окислительной порчи, навыки определения структурно-механических свойств кондитерских изделий;
- способность обеспечивать качество кондитерских изделий в соответствии с требованиями нормативной документации, включая ГОСТ Р 70412-2022;
- способность применять специализированные знания в области качества и безопасности к масложировой продукции, используемой при производстве кондитерских изделий.

Автор программы — заместитель директора по научной работе ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Руденко Оксана Сергеевна.

Автор 148 научных работ и публикаций (РИНЦ SPIN-код 8107-1200), 8 межгосударственных и национальных стандартов для оценки качества и идентификации кондитерских изделий: ГОСТ Р 54686-2011, ГОСТ Р 54687-2011, ГОСТ 31902-2012, ГОСТ 34123.1-2017, ГОСТ 34414-2018, ГОСТ 34551-2019, ГОСТ 34847-2022, ГОСТ Р 70412-2022.

ОБРАЗОВАНИЕ: Российский химико-технологический университет им. Д.И. Менделеева. Присуждена квалификация инженер-технолог по специальности «Биотехнология», от 25 февраля 1994 года; Ученый совет МГУПП, присуждена ученая степень кандидата технических наук от 2018 года.

Практический опыт работ в области кондитерской промышленности более 20 лет.

Автор программы — главный научный сотрудник ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, заместитель председателя ТК 149 «Кондитерские изделия», д.т.н. Кондратьев Николай Борисович.

Автор 307 научных работ и публикаций (РИНЦ SPIN-код 2958-9536), 14 межгосударственных и национальных стандартов для оценки качества и идентификации кондитерских изделий: ГОСТ Р 54686-2011, ГОСТ Р 54687-2011, ГОСТ 31682-2012, ГОСТ 31723-2012, ГОСТ 31902-2012, ГОСТ 31722-2012, ГОСТ 31681-2012, ГОСТ 34123.1-2017, ГОСТ 34414-2018, ГОСТ 34551-2019, ГОСТ 34552-2019, ГОСТ 34847-2022, ГОСТ 5898-2022, ГОСТ Р 70412-2022.

ОБРАЗОВАНИЕ: Московский институт тонкой химической технологии. Присуждена квалификация химик-технолог по специальности «Химическая технология биологически активных соединений», от 18 февраля 1985 года; Ученый совет МГУПП, присуждена ученая степень кандидата технических наук от 2002 года; Ученый совет МГУПП, присуждена ученая степень доктора технических наук от 2013 года.

Практический опыт работ в области кондитерской промышленности более 25 лет.

Автор программы — заведующий отделом современных методов оценки качества ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Осипов Максим Владимирович.

Автор 124 научных работ и публикаций (РИНЦ SPIN-код 4693-008410), 10 межгосударственных и национальных стандартов для оценки качества и идентификации кондитерских изделий: ГОСТ 31723-2012, ГОСТ 31902-2012, ГОСТ 31722-2012, ГОСТ 31681-2012, ГОСТ 34123.1-2017, ГОСТ 34414-2018, ГОСТ 34551-2019, ГОСТ 34552-2019, ГОСТ 34847-2022, ГОСТ 5898-2022.

ОБРАЗОВАНИЕ: Московский Государственный университет пищевых производств. Присуждена квалификация инженера по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», от 2006 года; Ученый совет МГУПП, присуждена ученая степень кандидата технических наук от 2011 года;

Практический опыт работ в области кондитерской промышленности более 15 лет.

Программа семинара

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1	2	3	4	5
1.	Оценка качества сырья и кондитерских изделий, вопросы соответствия аналитических и расчетных данных пищевой ценности при маркировке	2,0	2,0	0,0
2.	Особенности методов исследований физико-химических показателей качества: определение массовой доли белка, жира, редуцирующих веществ и сахара	1,0	1,0	0,0

www.wniikp.ru

3.	Проблемы производства кондитерских изделий с увеличенными сроками годности, определение показателей окислительной порчи жиров и показателей влагопереноса, для прогнозирования сроков годности	1,5	1,5	0,0
4.	Вопросы микробиологической порчи в процессе хранения кондитерских изделий	1,0	1,0	0,0
5.	Органолептические, реологические характеристики в процессе хранения кондитерских изделий, определение структурно механических свойств кондитерских изделий	1,5	1,5	0,0
6.	Практические занятия по определению показателей качества кондитерских изделий	8,0	8,0	0,0
7.	Самостоятельная работа	1,0	1,0	
	ИТОГО	16,0	16,0	0,0

Представленная программа обучения предусматривает выдачу удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 16 часов. Один час равен академическому часу в 45 минут.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Руденко О.С., к.т.н.

Заместитель директора по научной работе ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Кондратьев Н.Б., д.т.н.

Главный научный сотрудник ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Осипов М.В., к.т.н.

Заведующий отделом современных методов оценки качества ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Зайцева Л.В., д.т.н.

Заведующий технологическим отделом ВНИИКП - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Казанцев Е.В.

Научный сотрудник ВНИИ КП -
филиал «ФНЦ пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН



Мазукабзова Э.В.

Научный сотрудник ВНИИ КП -
филиал «ФНЦ пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН



Наши спикеры являются членами технических комитетов:

ТК и МТК 149 «Кондитерские изделия»;

ТК 036 «Продукция специализированная пищевая».

Авторы множества публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных, авторы учебных пособий, книг и диссертаций.

Разработки спикеров в области технического регулирования:

- ГОСТ Р 54686-2011 «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли насыщенных жирных кислот»;
- ГОСТ Р 54687-2011 «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли трансизомеров ненасыщенных жирных кислот»;
- ГОСТ 31682-2012. Изделия кондитерские. Методы определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях;
- ГОСТ 31723-2012. Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях;
- ГОСТ 31902-2012. Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира;
- ГОСТ 31722-2012. Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях;
- ГОСТ 31681-2012. Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком;
- ГОСТ 34123.1-2017 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли фруктового и овощного сырья. Часть 1. Определение массовой доли органических кислот;
- ГОСТ 34414-2018 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли фруктового сырья. Часть 2. Определение макроэлементов;
- ГОСТ 34551-2019. Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли белка;
- ГОСТ 34552-2019. Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы;
- ГОСТ 34847-2022 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли фруктового сырья. Часть 3. Количественное определение фруктового сырья;
- ГОСТ 5898-2022. Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности;
- ГОСТ Р 70412-2022 «Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности»

**Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность
№Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.**

www.wniikp.ru

Документ об образовании:

Лицам, успешно освоившим соответствующую дополнительную профессиональную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются удостоверение установленного образца с размещением в федеральной информационной системе «Федеральный реестр сведений о документах, об образовании и (или) о квалификации, документах об обучении (ФИС ФРДО)», 16 академических часов.

При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением высшего образования удостоверение о повышении квалификации выдается одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации (ФЗ 273, гл. 10, ст.76, п.16).

Специальность:

«Технолог продуктов питания из растительного сырья»

**Стоимость обучения одного специалиста очно,
включая НДС**

29000 руб.

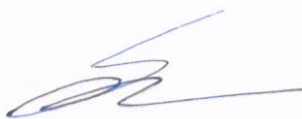
Телефон для записи: +7 (495) 963-65-35

E-mail: conditerprom@mail.ru

Адрес места очного обучения: 107023, г. Москва, ул. Электrozаводская, д. 20

Предварительная запись обязательна!

Директор



Белецкий С.Л.

Программа очной части семинара

Время начала	Наименование доклада
День первый	
09-00	Начало регистрации.
10-00	Официальное открытие семинара. Вступительное слово.
10-15	Порядок установления и обоснования сроков годности кондитерских изделий в соответствии с требованиями существующего законодательства <i>Мистенева Светлана Юрьевна</i>
11-15	Современные подходы к оценке качества сырья и кондитерских изделий. Проблемы производства кондитерских изделий с увеличенными сроками годности <i>Кондратьев Николай Борисович</i>
12-00	Дискуссия, ответы на вопросы
12-15	Сущность и особенности методов исследований физико-химических показателей качества кондитерских изделий. <i>Кондратьев Николай Борисович</i>
13-00	Определение массовой доли белка в соответствии с ГОСТ 34551-2019 «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли белка» <i>Казанцев Егор Валерьевич Осипов Максим Владимирович</i>
13-15	Определение массовой доли жира с учетом химического состава различных групп в соответствии с ГОСТ 31902-2012 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира» <i>Белова Ирина Александровна Петрова Наталья Александровна</i>
13-30	Обед
14-00	Определение массовой доли редуцирующих веществ и общего сахара в соответствии с ГОСТ 5903-89 «Изделия кондитерские. Методы определения сахара» <i>Петрова Наталья Александровна Егорова Юлия Александровна</i>
14-45	Определение профиля сахаров методом капиллярного электрофореза <i>Белова Ирина Александровна Егорова Юлия Александровна</i>
15-00	Определение массовой доли белка в соответствии с проектом ГОСТ «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли белка» (продолжение) <i>Казанцев Егор Валерьевич Осипов Максим Владимирович</i>
15-30	Определение массовой доли редуцирующих веществ и общего сахара в соответствии с ГОСТ 5903-89 «Изделия кондитерские. Методы определения сахара» (продолжение) <i>Петрова Наталья Александровна Егорова Юлия Александровна</i>
16-15	Дискуссия, ответы на вопросы

Время начала	Наименование доклада
16-30	Вопросы микробиологической порчи в процессе хранения кондитерских изделий <i>Баженова Алла Евгеньевна</i>
17-00	Рекомендации по применению ГОСТ Р 70412-2022 «Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности» <i>Руденко Оксана Сергеевна</i>
17-30	Органолептические и реологические характеристики в процессе хранения шоколада <i>Мазукабзова Элла Витальевна</i>
18-00	Изменение органолептических показателей кондитерских изделий в процессе их хранения. Дегустационная оценка <i>Руденко Оксана Сергеевна, , Баженова Алла Евгеньевна, Пестерев Михаил Алексеевич</i>
День второй	
10-00	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Практические вопросы соответствия аналитических и расчетных данных по пищевой ценности при маркировании кондитерских изделий <i>Руденко Оксана Сергеевна</i>
10-30	Прогнозирование сроков годности кондитерских изделий, в т.ч. при транспортировании, по показателям окислительной порчи и показателям идентификации <i>Осипов Максим Владимирович</i>
11-00	Изменение качества кондитерских изделий при хранении. <i>Кондратьев Николай Борисович</i>
11-30	Определение массовой доли влаги и активности воды <i>Петрова Наталья Александровна Егорова Юлия Александровна</i>
11-45	Определение и расчет массовой доли жира (продолжение). Обсуждение результатов <i>Белова Ирина Александровна Петрова Наталья Александровна</i>
12-00	Определение индукционного периода в соответствии с ГОСТ 31758-2012 «Жиры и масла животные и растительные. Определение устойчивости к окислению (ускоренное испытание на окисление)» <i>Петрова Наталья Александровна Осипов Максим Владимирович</i>
12-15	Определение перекисного и кислотного чисел жира и жировой фракции изделий в соответствии с МИ 2586-2000 <i>Белова Ирина Александровна Петрова Наталья Александровна</i>
12-45	Определение массовой доли влаги и активности воды (продолжение) <i>Петрова Наталья Александровна Егорова Юлия Александровна</i>
13-00	Обед

Время начала	Наименование доклада
13-30	Требования по качеству и безопасности к масложировой продукции, используемой при производстве кондитерских изделий <i>Зайцева Лариса Валентиновна</i>
14-15	Оценка структурно-механических свойств кондитерских изделий с использованием прибора СТ-2 <i>Казанцев Егор Валерьевич</i>
14-45	Исследование прочности кондитерских изделий на приборе СТ-2 <i>Казанцев Егор Валерьевич Пестерев Михаил Алексеевич</i>
15-15	Определение массовой доли влаги и активности воды (окончание) <i>Петрова Наталья Александровна Егорова Юлия Александровна</i>
15-30	Определение индукционного периода в соответствии с ГОСТ 31758-2012 «Жиры и масла животные и растительные. Определение устойчивости к окислению (ускоренное испытание на окисление)» (окончание) <i>Петрова Наталья Александровна Осипов Максим Владимирович</i>
15-45	Самостоятельная работа по определению физико-химических показателей (перекисное число, редуцирующие вещества, активность воды и др.) <i>сотрудники ВНИИКП</i>
17-00	Итоговая аттестация <i>Руденко Оксана Сергеевна</i>
18-00	Подведение итогов семинара. Заключительное слово Вручение свидетельства о повышении квалификации <i>Белецкий Сергей Леонидович Руденко Оксана Сергеевна</i>

В программе возможны незначительные изменения!