ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО Хлебопека & Кондитера

ПроИнгредиенты & Производственный интенсив

ГОСНИИ ХЛЕБА
основан в 1932 году

РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

ЕДИНЕНИЕ ДЛЯ РАЗВИТИЯ 2001 2026 СППИ FIPU 25 ЛЕТ

Курс повышения квалификации для специалистов хлебопекарной и кондитерской отрасли

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

24 -25 марта 2026 г

ПРОГРАММА

Тимирязев Центр, зал Немчинов, 2 этаж

24.03 Вт.	**ЛЕКТОРИЙ Стандартизация, идентификация, маркировка хлебобулочных изделий. Применение ингредиентов в технологиях хлебобулочных изделий.**	**25.03 Ср.**	**ЛЕКТОРИЙ Стандартизация, идентификация, маркировка кондитерских изделий. Применение ингредиентов в технологиях кондитерских изделий.**
10.00-10.30	**РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ**	**10.00-10.30**	**РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ**
10.30-11.10	Использование новых сырьевых компонентов для формирования отличительных свойств хлебобулочных изделий ***ТЮРИНА Ольга Евгеньевна,*** *к.т.н., ученый секретарь НИИ хлебопекарной промышленности*	10.30-11.10	Вопросы стандартизации кондитерских изделий в текущих требованиях Технических регламентов ЕАЭС. ***САВЕНКОВА Татьяна Валентиновна,*** *д.т.н., проф., Президент СППИ, Директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова, Председатель МТК/ТК 149 «Кондитерские изделия»*
11.10-11.50	Использование холода для производства хлебобулочных изделий: особенности технологии, ошибки и решения ***ТКАЧЕВА Елена Георгиевна****, руководитель НТЦ «Академия хлебопечения НИИХП»*	11.10-11.50	Регламентация применения пищевых добавок в хлебобулочных изделиях: особенности применения новых требований ТРТС 029/2012 и маркировки состава. ВОПРОСЫ и ОТВЕТЫ ***СЕМЕНОВА Полина Александровна,*** *к.т.н., исполнительный директор СППИ*
11.50-12.30	Новый взгляд на применение лецитинов в хлебопекарном производстве: технологические и экономические эффекты ***БАРАБАШОВ Евгений Борисович****, генеральный директор ЛАСЕНОР ЮГ*	11.50-12.30	Регламентация применения пищевых добавок в кондитерских изделиях: особенности применения новых требований ТРТС 029/2012 и маркировки состава. ВОПРОСЫ и ОТВЕТЫ ***СЕМЕНОВА Полина Александровна,*** *к.т.н., исполнительный директор СППИ*
12.30-13.10	Закваски в современном хлебопечении: инновации и перспективы ***САВКИНА Олеся Александровна,*** *к.т.н., зам. директора по развитию НИИ хлебопекарной промышленности*	12.30-13.10	Методологические подходы к установлению и подтверждению сроков годности кондитерских изделий: сравнительный обзор и особенности применения ГОСТ Р 70412-2022 и МУК 4.2.1847-04 ***МИСТЕНЕВА Светлана Юрьевна****, к.т.н., ведущий научный сотрудник*

			НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова
13.10-13.50	Термофильные закваски как инструмент улучшения качества хлебобулочных изделий. Особенности внедрения, ведения процесса и преимущества применения ***ИВАНОВА Елена Сергеевна,*** *к.т.н., менеджер по технологической поддержке и R&D, ЭЙВА-ПРО*	13.10-13.50	Современные методы пролонгации и прогнозирования сроков годности кондитерских изделий. Роль антиокислителей ***САМОЙЛОВ Анатолий Владимирович,*** *к.т.н., ведущий научный сотрудник АКВАНОВА РУС*
13.50-14.20	**ПЕРЕРЫВ**	**13.50-14.20**	**ПЕРЕРЫВ**
14.20-15.00	Перезагрузка стандартов на хлебобулочные и макаронные изделия: что нового в ГОСТах ***КОСТЮЧЕНКО Марина Николаевна,*** *к.т.н., директор НИИ хлебопекарной промышленности, Председатель МТК/ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»*	14.20-15.00	Практические подходы к прогнозированию сроков годности кондитерских изделий с учетом микробиологических факторов ***РУДЕНКО Оксана Сергеевна****, к.т.н., начальник Сектора хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Отдела сельскохозяйственных наук РАН*
15.00-15.40	Биотехнологические решения в индустрии хлебопечения: практические решения для производителей и качественные характеристики для потребителей ***МАТВЕЕВА Ирина Викторовна,*** *д.т.н., проф., зам.директора по развитию бизнеса, ПИЩЕПРОМПРОДУКТ*	15.00-15.40	Практические решения применения газовых технологий в производстве кондитерской и хлебопекарной продукции: от МГС до ТВС ***МАТЮНИНА Александра Владимировна****, к.т.н., эксперт по пищевым технологиям, ЭР ЛИКИД*
15.40-16.20	Особенности применения комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных изделий с длительным сроком хранения ***ДМИТРИЕВА Юлия Викторовна,*** *к.т.н., руководитель отдела разработок, САФ-НЕВА (Lesaffre)*	15.40-16.20	Эмульгаторы в технологиях кондитерского производства: применение, преимущества и эффективность. ***ДОРОЖКИНА Татьяна Павловна,*** *к.т.н., эксперт СППИ по технологической поддержке и R&D*
16.20-17.00	С глютеном или без – вот в чем вопрос? Теоретические и практические основы производства продукции без глютена ***ПАРАХИНА Ольга Ивановна****, к.т.н., директор Санкт-Петербургского филиала НИИ хлебопекарной промышленности*	16.20-17.00	Синергия пищевых волокон и белков. Технологические аспекты применения в кондитерских изделиях. ***КОЦЮБА Владлена Александровна,*** *эксперт СППИ по технологической поддержке и R&D*
17.00-17.40	Роль современных методов контроля в обеспечении качества хлебобулочных изделий и работоспособности предприятия ***БАЛУЯН Хачатур Александрович,*** *к.т.н., руководитель Центра реологии пищевых сред НИИХП*	17.00-17.40	Кондитерские изделия и отличительные признаки: особенности расчета пищевой ценности и калорийности для целей исполнения ТРТС 022/2011 и предоставления инфо в систему «Честный ЗНАК» ***СВЯТОСЛАВОВА Ирина Михайловна,*** *к.т.н., зам.начальника Отдела легкой, пищевой, химической промышленности и биотехнологии, Институт Стандартизации*
17.40-18.00	**Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений**	**17.40-18.00**	**Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений**

27.03 Пт.	ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНТЕНСИВ
10:00 - 18:00	Выезд на промышленное предприятие: Компания «Каравай-СВ»

Курс проводится в двух форматах:

Пакет 1:
24-25, 27 марта 2026 «Лекторий + производственный интенсив» (количество мест ограничено)

Пакет 2:
24 -25 марта 2026 «Лекторий»

Дополнительная информация по вопросам участия:
E-mail: baker-school@modern-bakery.ru Тел.: +7 495 649-87-75 доб. 158

Научные партнеры Школы ПроИнгредиенты

ГОСНИИ ХЛЕБА
основан в 1932 году

РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

Отраслевые партнеры Школы ПроИнгредиенты

СППИ FIPU СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА

Формула Бизнес пищевых ингредиентов

сфера конгресс