

**Образовательная программа стажировки руководящих работников и специалистов
«Технологические аспекты применения пищевых ингредиентов в кондитерской и
масложировой отраслях»**

<i>Дата</i>	<i>Время занятий</i>	<i>Наименование изучаемых тем</i>	<i>ФИО докладчиков</i>
1 день	10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	Регистрация слушателей. Ознакомление с выставкой разработок НПЦ НАН Беларуси по продовольствию	
	11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	Вступительное слово. Оценка качества сырья при входном контроле: на что обращать внимание, какие возможны фальсификации. Практика применения требований документов при контроле показателей качества и безопасности на базе Республиканского контрольно-испытательного комплекса	Комарова Наталья Викторовна, к.т.н., заместитель генерального директора по научной работе и стандартизации НПЦ НАН Беларуси по продовольствию
		Ознакомление с исследовательской базой Республиканского контрольно-испытательного комплекса (РКИК)	Рябова Кристина Святославовна, к.т.н., начальник РКИК НПЦ НАН Беларуси по продовольствию
	12 ⁰⁰ – 12 ³⁰	Микробиологическая безопасность как составляющая качества кондитерской продукции	Сапунова Леонида Ивановна, к.б.н., доцент, заведующий лабораторией ферментов Института микро-биологии НАН Беларуси
	12 ³⁰ – 13 ⁰⁰	Современные технологии водоподготовки, санитарной обработки оборудования и помещений: преимущества и недостатки	Зайченко Дмитрий Александрович, к.т.н., заместитель генерального директора по научной и инновационной работе НПЦ НАН Беларуси по продовольствию
	13 ⁰⁰ – 13 ⁴⁰	Перерыв на обед, кофе – пауза	
	13 ⁴⁰ – 14 ³⁰	Организация санитарной обработки на пищевых предприятиях. Мониторинг производственной среды, ротация дезинфицирующих средств. Отечественные разработки средств и оборудования для санитарной обработки	Ховзун Татьяна Вадимовна, заведующий отделом санобработки оборудования и помещений Института мясо-молочной промышленности
	14 ⁴⁰ – 15 ⁰⁰	Растительные масла: состав, технологические и потребительские свойства	Бабодей Валентина Николаевна, начальник отдела технологий кондитерской и масложировой продукции НПЦ НАН Беларуси по продовольствию
	15 ⁰⁰ – 15 ²⁰	Влияние рапсового масла на организм человека: результаты клинических испытаний	Белякова Наталья Иосифовна, к.м.н., начальник отдела питания НПЦ НАН Беларуси по продовольствию
	15 ³⁰ – 16 ⁰⁰	Органолептическая оценка растительных масел	Практическое занятие Специалисты НПЦ НАН Беларуси по продовольствию
	16 ¹⁰ – 16 ⁴⁵	Рапсовое масло: перспективы использования при производстве мучных кондитерских изделий	Гершончик Ксения Николаевна, к.т.н., заведующий сектором кондитерской отрасли НПЦ НАН Беларуси по продовольствию

2 день	9 ⁰⁰ – 9 ⁵⁰	Изменения нормативной базы в области применение пищевых добавок в кондитерской отрасли	Шугаева Татьяна Вячеславовна, ведущий инженер-технолог НПЦ НАН Беларуси по продовольствию
	10 ⁰⁰ – 10 ³⁰	Современные тенденции на мировом рынке кондитерских изделий	Томашевич Светлана Евгеньевна, к.т.н., доцент, старший научный сотрудник НПЦ НАН Беларуси по продовольствию
	10 ³⁰ – 11 ⁰⁰	Практические рекомендации при разработке функциональной и специализированной пищевой продукции. Технологические расчеты пищевой ценности продукции при обогащении	Вислоухова Светлана Николаевна, научный сотрудник НПЦ НАН Беларуси по продовольствию
	11 ¹⁰ – 11 ⁴⁰	Оценка сенсорных показателей кондитерской продукции, в т.ч. функциональной и специализированной	Практическое занятие Специалисты НПЦ НАН Беларуси по продовольствию
	11 ⁴⁰ – 12 ¹⁰	Практические аспекты применения отдельных видов функционального сырья и пищевых добавок при производстве кондитерской продукции	Томашевич Светлана Евгеньевна
	12 ²⁰ – 13 ⁰⁰	О контроле содержания синтетических красителей в пищевой продукции	Полянских Елена Ильинична, к.х.н., старший научный сотрудник Научно-практического центра гигиены
	13 ⁰⁰ – 13 ⁴⁰	Перерыв на обед, кофе - пауза	
	13 ⁴⁰ – 14 ⁰⁰	Об изменениях, вносимых в технические регламенты ЕАЭС, и установлении обязательных требований к шоколаду, шоколадным изделиям и какао-продуктам	Гершончик Ксения Николаевна
	14 ¹⁰ – 14 ²⁵	Знакомство с миром ароматизаторов	Дорофеев Михаил Георгиевич директор ООО «БелАром»
	14 ²⁵ – 14 ⁴⁰	Мировые тенденции на рынке кондитерских изделий. Сочетание вкусов и ароматов	Сивопляс Наталья специалист по продаже ООО «БелАром»
	14 ⁴⁰ – 14 ⁵⁰	Дегустация кондитерских изделий с ароматизаторами Bell Flavors & Fragrance	Практическое занятие
	14 ⁵⁰ – 15 ¹⁰	Органолептический анализ. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов	Алексеев Маргарита Сергеевна , руководитель группы определения ГМО лаборатории физико-химических исследований РКИК, к.т.н.
	15 ¹⁰ – 16 ⁰⁰	Органолептический анализ: обнаружение и распознавание запахов	Практическое занятие Дорофеев Михаил Георгиевич Сивопляс Наталья
	16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁵	Дизайн упаковки как фактор повышения конкурентоспособности и привлекательности кондитерской продукции	Садовская Анна Викторовна, к.т.н., доцент кафедры Промышленный дизайн и упаковка БНТУ

3 день	9 ⁰⁰ – 16 ⁴⁵	Посещение предприятия ОАО «Городейский сахарный комбинат» и ознакомление с производством фруктовых полуфабрикатов. Ассортимент и практическое применение пищевых ингредиентов ОАО «Городейский сахарный комбинат» для производства кондитерской продукции	Специалисты ОАО «Городейский сахарный комбинат»
4 день	9 ⁰⁰ – 9 ³⁰	Масложировая продукция: технологические подходы к формированию безопасности и новые нормативные требования ЕАЭС	Нестерова Екатерина Анатольевна, директор по техническому регулированию Некоммерческой организации «Масложировой союз России» (он-лайн)
	9 ³⁰ – 10 ⁰⁰	Вызов современности: потенциально опасные соединения в масложировой продукции и методы их контроля	Придатко Елена Павловна – начальник отдела разработок и контроля производства маргариновой продукции ГК ЭФКО (он-лайн)
	10 ¹⁰ – 10 ⁴⁰	Осуществление контроля содержания эфиров 3-МХПД и глицидиловых эфиров в масложировой продукции на базе РКИК	Рослик Валентина Лолиевна, заведующий лабораторией хромато-графических исследований РКИК НППЦ НАН Беларуси по продовольствию
	10 ⁴⁰ – 11 ¹⁰	Заменители масла какао смешанного типа – новый вид масложировой продукции. Особенности производства продукции с добавлением лауриновых масел	Специалист ГК ЭФКО (он-лайн)
	11 ¹⁰ – 12 ⁰⁰	Технологии производства специализированных жиров	Придатко Елена Павловна (он-лайн)
	12 ¹⁰ – 13 ⁰⁰	Факторы, определяющие процесс порчи жиров	Бабичева Светлана Геннадьевна – начальник отдела по технологической поддержке продаж маргариновой продукции ГК ЭФКО
	13 ⁰⁰ – 13 ⁴⁰	Перерыв на обед, кофе - пауза	
	13 ⁴⁰ – 15 ⁰⁰	Влияние показателей качества жиров на свойства кондитерских изделий	Бабичева Светлана Геннадьевна
	15 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	Мастер-класс: использование жиров ГК ЭФКО в отдельных видах кондитерской продукции. Дегустация продукции с использованием ингредиентов ГК ЭФКО	Практическое занятие
5 день	9 ⁰⁰ – 9 ³⁰	Для специалистов кондитерской отрасли: Технологические расчеты в кондитерской отрасли: расчет потерь сухих веществ по фазам в простых и сложных рецептурах кондитерских изделиях, физико-химических показателей и пищевой ценности продукции	Практическое занятие Шугаева Татьяна Вячеславовна
	9 ³⁰ – 9 ⁵⁰	Нормирование расхода сырья и материалов при производстве кондитерских изделий. Расчет взаимозаменяемости сырья и применение указаний к рецептурам кондитерских изделий на практике	Томашевич Светлана Евгеньевна
	10 ⁰⁰ – 10 ²⁰	Органолептический анализ: применение в контроле качества кондитерской продукции	Гарлинская Марина Игоревна, младший научный сотрудник НППЦ НАН Беларуси по продовольствию
	10 ³⁰ – 11 ⁰⁰	Технологические аспекты применения натуральных антиоксидантов при производстве кондитерской продукции	Дорофеев Андрей Георгиевич, директор ООО «Белагролекс», Чаевский Сергей Иванович, главный

			технолог ООО «Белагролекс»
11 ⁰⁰ – 11 ²⁰	Ускоренные методы определения сроков годности кондитерской и масложировой продукции	Гершончик Ксения Николаевна	
11 ³⁰ – 12 ³⁰	Мастер-класс по применению натуральных антиоксидантов при производстве печенья	Практическое занятие Представители ООО «Белагролекс», НПЦ НАН Беларуси по продовольствию	
12 ³⁰ – 13 ³⁰	Итоговая аттестация (зачет)	Бабодей В.Н., Гершончик К.Н.	
13 ³⁰ – 14 ⁰⁰	Подведение итогов. Выдача свидетельств о стажировке	руководящих работников и специалистов	