



Зарегистрированное общество «Учебный центр
Германской кондитерской промышленности», г. Золинген / Германия



Промышленное производство шоколадных конфет

13.07. – 17.07.2009

Начало:

Понедельник, 13-е июля 2009 г., 10.00 ч

Окончание:

Пятница, 17-го июля 2009 г., 13.00 ч

Краткое описание

На данном семинаре в теории и на практике изучается применяемое сырье, его переработка и технология изготовления следующих конфет и начинок:

- шоколадные конфеты, изготовленные методом отливки
- глазированные шоколадные конфеты
- помадные начинки
- начинки с нугой
- начинки с ликером
- трюфельные начинки
- желейные начинки
- начинки из марципана

В ходе практических занятий изготавливаются продукты, изученные в теоретической части, включая изделия без или со сниженным содержанием сахара.

Семинар сопровождается переводчиком русского языка. Основные доклады читаются на немецком языке. Презентации фирм-изготовителей осуществляются на русском языке.

В ходе семинара запланировано посещение фирмы «Винклер унд Дюннебир»

☞ **Просим участников позаботиться о подходящей рабочей одежде (белый халат) для практических занятий**

Участники

Данный семинар ориентирован на следующую аудиторию:

Специалисты по пищевым технологиям, находящиеся на начальном этапе своей карьеры или желающие углубить свои знания в области шоколадных изделий.

Сотрудники производства, отделов разработки новых изделий и обеспечения качества.

Технический персонал предприятий-поставщиков (изготовители сырья и машин).

Сотрудники отделов маркетинга и сбыта, желающие приобрести базовые технические знания об отрасли, в которой они заняты.

Количество участников ограничено.

Руководитель курса

Александр Мадей

Преподаватель учебного центра ZDS

Программа

Понедельник, 13-е июля 2009

- 10.00 Приветствие / введение
- 10.05 **Обзор видов шоколадных конфет**
с показом образцов
- 10.45 **Теория:**
Отливка шоколадных
конфет с помощью:
- ◆ установки для отливки полых корпусов
 - ◆ технологии «One-Shot»
 - ◆ технологии холодной штамповки
 - ◆ центробежной техники
- 11.45 Перерыв
- 12.00 **Теория:**
Обзор видов начинок
- ◆ влагосодержащие начинки
 - ◆ жировые массы
 - ◆ эмульсии
- 12.45 Обед
- 14.00 **Теория:**
Современные технологии глазирования
- 14.45 **Теория:**
Формование пралиновых масс
промышленным способом
- 15.30 **Практические занятия:**
Темперирование шоколада,
изготовление нуги и конфет с нугой
- 18.00 Завершение первого дня / ужин

Вторник, 14-е июля 2009 г.

- 09.00 **Теория:**
Изготовление нуги
- 09.45 **Теория:**
Изготовление помады
- 10.30 Перерыв
- 11.00 **Практические занятия:**
Изготовление помады и помадных конфет
- 13.00 Обед
- 14.00 **Практические занятия:**
Изготовление помадных конфет (продолжение)

С перерывом
- 17.00 **Теория:**
Изготовление шоколадных конфет с ликером
- 18.00 Завершение второго дня / ужин

Среда, 15-е июля 2009 г.

- 09.00 **Практические занятия:**
Изготовление шоколадных конфет с ликером

С перерывом
- 13.00 Обед
- 14.00 **Теория:**
Шоколадные конфеты без и со сниженным содержанием сахара
- 14.45 **Теория:**
Изготовление марципана
- 15.30 Перерыв
- 16.00 **Практические занятия:**
Изготовление марципана
- 18.00 Завершение третьего дня / ужин

Четверг, 16-го июля 2009 г.

- 09.00 **Теория:**
Изготовление трюфельных конфет
- 09.40 **Практические занятия:**
Изготовление трюфельей
С перерывом
- 13.00 Обед
- 14.00 **Теория:**
Изготовление альтернативных жировых начинок
- 15.00 Отъезд на фирму «Винклер унд Дюннебир Зюсваренмашинен»,
г. Ренгсдорф
- 16.30 **Современное оборудование формовки**
(Доклад на русском языке)
Я. Унру, фирма «Винклер унд Дюннебир»
- 17.15 Экскурсия по предприятию
- 17.45 Презентация лаборатории
- 18.30 Завершение четвертого дня – в заключении легкий ужин
- 20.00 Возвращение на автобусе в гостиницу

Пятница, 17-го июля 2009 г.

- 09.00 **Теория:**
Изготовление жележных начинок
- 10.30 Перерыв
- 11.00 **Практические занятия: изготовление жележных начинок**
 - агар-агар
 - пектин
- 12.30 **Подведение итогов и заключительная дискуссия**
- 13.00 Завершение семинара - обед



Дата / Место:

ZDS

**Регистрация &
Бронирование
гостиницы:**

Стоимость

Номер семинара

Понедельник, 13.07.2009, 10.00 ч до
пятницы, 17.07.2009, 13.00 ч

Учебный центр Германской кондитерской промышленности
De-Leuw-Str. 3 - 9
42653 Solingen - Германия

ZDS - Seminar-Service
Tel.: +49 / 212 / 59 61-32 Fax: +49 / 212 / 59 61-33
E-Mail: schmidt@zds-solingen.de
<http://www.zds-solingen.de>

Для членов Общества ZDS € 1.430,-
Для лиц, не состоящих в ZDS € 1.910,-

PRO-19

РЕГИСТРАЦИЯ / PRO-19

13. – 17.07.2009

ФАКС: +49 - 212 - 59 61 33

господин госпожа

Фамилия _____

Имя _____

Фирма _____

Адрес фирмы _____

Страна _____

№ телефона (вкл. код страны) _____

№ факса _____

электронный адрес _____

При оплате стоимости семинара кредитной картой заполните, пожалуйста, нижеследующее:

VISA EURO-/MASTERCARD DINERS CLUB

Действительна до:/.....

№ кредитной карты:

Пожалуйста, забронируйте гостиничный номер (цена: € 72,-- / за ночь вкл. завтрак)

от до

Дата

Подпись и печать

Общие условия заключения сделок

Регистрация: Количество участников на наших мероприятиях частично ограничено. Поэтому просим Вас как можно раньше зарегистрироваться в письменном виде. Регистрация является действительной и обязательной после нашего письменного подтверждения.

Условия участия: Стоимость семинара подлежит оплате без вычетов после получения счета. Сумма без накладных издержек переводится на расчетный счет учебного центра ZDS. Также имеется возможность оплаты кредитной картой (Visa / Euro-/MasterCard / Diners Club). Участие в семинаре возможно только в случае оплаты до начала мероприятия. Если фирма заявляет об участии в семинаре двух и более сотрудников, то каждый участник получает скидку в размере 5% от стоимости семинара.

Приезд/проживание: Описание проезда мы вышлем Вам с подтверждением регистрации. Возможные расходы за проживание не включены в стоимость семинара. По желанию мы окажем содействие в бронировании гостиничных номеров.

Проведение: Учебный центр ZDS оставляет за собой право замены докладчиков и/или изменений в расписании семинара. Количество участников ограничено. При превышении количества желающих участвовать в семинаре учебный центр ZDS постарается как можно быстрее сообщить сроки повторного семинара. При отсутствии необходимого количества участников учебный центр ZDS оставляет за собой право отменить семинар или сменить сроки его проведения. При посещениях других предприятий учебный центр ZDS не может гарантировать присутствие участников, являющихся представителями конкурентов данного предприятия. В случае раздачи обобщенных материалов по докладам, они предоставляются на языке соответствующего доклада.

Отказ от участия: Пожалуйста, примите во внимание, что при отказе от участия в семинаре более чем за 2 недели до его начала мы снимаем сбор в размере 10% от стоимости семинара, при отказе от участия более чем за неделю до начала мероприятия – сбор в размере 50%, а при отказе менее чем за неделю до начала – сбор в размере 100% стоимости семинара. В любом случае без дополнительных расходов принимается замена одного участника другим. Если проведение семинара невозможно ввиду организационных или прочих причин, оплаченная стоимость семинара возвращается в полном объеме.

Ответственность: Если проведение мероприятия невозможно вследствие обстоятельств, на которые учебный центр ZDS не имеет воздействия, возвращается оплаченная стоимость семинара. Дальнейшие претензии исключены.

Защита информации: На основе действующего «Федерального закона о защите информации» ставим в известность, что адреса заинтересованных лиц и участников сохраняются в нашей базе данных для рассылки программ и информации о мероприятиях учебного центра ZDS.

Информация:



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.

De-Leuw-Straße 3-9 ♦ 42653 Solingen - Deutschland

Tel.: +49 / 212 / 59 61 12

Fax: +49 / 212 / 59 61 33

<http://www.zds-solingen.de>

info@zds-solingen.de