



Практический курс Кондитерские изделия



Апрель 16 – 20 2012

Практический семинар PRO-12 - с переводом на русский язык -

Обучение персонала является насущной потребностью и долгосрочной инвестицией для любого производителя. Кондитерская школа ZDS в Золингене (Германия) специализируется на обучении кадров для шоколадной и кондитерской промышленности.

Мы предъявляем самые высокие требования к теоретическим и практическим знаниям и обучаем участников семинаров на современном оборудовании различной мощности производству самого широкого спектра изделий.

Описание курса

В теоретической и практической частях данного курса будут рассмотрены следующие вопросы: применяемое сырьё, его переработка, технологии производства кондитерских изделий:

- твердая карамель (штампованная и отлитая);
- тоффи, фадж и мягкие жевательные изделия;
- жевательные и желейные изделия;
- дражированные изделия (твердый сахар, мягкий сахар и шоколад);
- обессахаренные изделия и изделия с пониженным содержанием сахара.

Детально будут рассмотрены свойства сырья, рецептуры и отдельные производственные технологии.

Изготовление всех этих изделий будет наглядно показано в ходе практических занятий на промышленном оборудовании различной мощности.

Участникам будет предложено самим изготовить продукты, работая в группах.

Участники

Данный семинар рассчитан на следующую целевую аудиторию:

- ⇒ **Технологи производства пищевых продуктов**, начинающие свою карьеру и занимающиеся разработкой новых изделий и обеспечением качества;
- ⇒ **Технический персонал** фирм-поставщиков (сырья и оборудования);
- ⇒ **Сотрудники кондитерских производств**, желающие усовершенствовать свои знания данных технологических процессов.

Максимальное количество участников: 24.

☺ **Просим участников позаботиться о подходящей рабочей одежде на время практических занятий**

Программа

Понедельник, 16.04.2012

- 10.00 Приветствие – представление программы семинара
10.10 ТЕОРИЯ
Классификация кондитерских изделий
10.40 Перерыв
11.00 ТЕОРИЯ
Сырье: сахароза, патока

Твердая карамель

- 11.40 ТЕОРИЯ
Технология производства штампованной карамели
13.00 Обед
14.00 **ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ПОКАЗ**
Производство штампованной твердой карамели
ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ В ГРУППАХ
Изготовление твердой карамели с различной
степенью уварки масс
ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ПОКАЗ
Производство изделий методом отливки „one-shot“
Перерыв
18.00 Легкий ужин

Вторник, 17.04.2012

Тоффи, фадж, мягкие жевательные изделия

- 09.00 ТЕОРИЯ
Технология производства молочного тоффи и фаджа
10.00 Перерыв
10.30 **ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ПОКАЗ**
Производство молочного тоффи на промышленной установке
12.00 ТЕОРИЯ
Современная технология производства твердой и мягкой
карамели
13.00 Обед

- 14.00 ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ПОКАЗ
Производство фаджа
- 15.30 ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ПОКАЗ
Производство мягких жевательных изделий
перерыв
- 16.45 ТЕОРИЯ
Технология производства мягких жевательных изделий
- 17.15 ТЕОРИЯ
Применение ароматизаторов в кондитерских изделиях
- 18.00 Легкий ужин

Среда, 18.04.2012

Жевательные и желейные изделия

- 09.00 ТЕОРИЯ
Желирующие агенты и загустители
- 10.00 ТЕОРИЯ
Крахмал в жевательных и желейных изделиях
- 10.30 Перерыв
- 11.00 ТЕОРИЯ
Технология производства жевательных и желейных изделий
- 12.00 ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ПОКАЗ
Производство желейной массы в аппарате растворения под давлением
- 13.00 Обед
- 14.00 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ В ГРУППАХ
Производство различных типов жевательных и желейных изделий
Перерыв
- 18.00 Легкий ужин

Четверг, 19.04.2012

Дражированные изделия

- 09.00 ТЕОРИЯ
Пищевые красители в кондитерских изделиях
- 09.30 ТЕОРИЯ
Технология производства дражированных изделий:
- твердое драже;
 - мягкое драже;
 - шоколадное драже.
 -
- 10.30 Перерыв
- 11.00 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ В ГРУППАХ
Производство дражированных изделий
- 13.00 Обед
- 14.00 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ В ГРУППАХ (продолжение)
Производство дражированных изделий
- Перерыв
- 18.00 Легкий ужин

Пятница, 20.04.2012

Изделия низкой калорийности и полезные кондитерские изделия

- 09.00 ТЕОРИЯ
Калорийность классических изделий и изделий с низкой калорийностью
Сладости и здоровье
- 09.20 **Заменители сахара для обессахаренных изделий**
- 10.00 **Насыщенные заменители сахара**
- 10.30 Перерыв
- 11.00 **Прочие альтернативы**
для изделий с пониженным содержанием сахара и пребиотических продуктов
- 11.30 **Положительные и отрицательные аспекты заменителей сахара**
- 12.00 **Дискуссия по рецептурам для изделий низкой калорийности**
- 12.45 Заключительная дискуссия
- 13.00 Обед – завершение мероприятия

– В программе возможны небольшие изменения –

Дата / Место проведения	Начало: понедельник, 16 апреля 2012 г., 10:00 – Окончание: пятница, 20 апреля 2012 г., 13:00.	
	Учебный центр Германской кондитерской промышленности De-Leuw-Str. 3 – 9, 42653 Solingen - Германия	
Регистрация & Бронирование гостиницы:	ZDS - Seminar-Service Phone: +49 / 212 / 59 61-32 Fax: +49 / 212 / 59 61-33 http://www.zds-solingen.de s.steinmetz@zds-solingen.de	
Стоимость:	Для членов Общества ZDS	€ 1.635,-
	Для лиц, не состоящих в ZDS	€ 2.040,-
№ семинара:	PRO-12	

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

Регистрация

Количество участников наших семинаров ограничено. Соответственно мы просим Вас прислать заранее письменное уведомление о регистрации. Регистрация будет считаться действительной, если она подтверждена письменно.

Стоимость участия

Счет за участие подлежит оплате сразу по получении без каких-либо вычетов. Указанную сумму следует перечислить на счет ZDS без накладных расходов. Участие возможно только после поступления оплаты, не позднее, чем за две недели до начала семинара. Вы можете произвести оплату с помощью кредитной карты (Visa/Euro-/MasterCard/Diners Club). Если фирма заявляет двух или более участников, каждый из участников имеет право на скидку в 5% от соответствующего взноса.

Прибытие/проживание

Информацию о проезде к месту проведения семинара мы вышлем Вам после получения подтверждения о регистрации. Стоимость проживания в гостинице в оплату за участие в семинаре не входит. По Вашему желанию мы охотно поможем Вам в бронировании номеров в гостинице.

Проведение

ZDS сохраняет за собой право на замену докладчиков и/или текущие изменения в плане семинара. Количество участников ограничено. При поступлении заявок на регистрацию от большого количества участников, по сравнению с запланированным, ZDS незамедлительно информирует о дате проведения следующего семинара. При недостаточном количестве участников, ZDS сохраняет за собой право отказаться от проведения семинара или отложить его. При проведении демонстрационных показов за пределами ZDS организатор не может гарантировать отсутствие на них представителей конкурентов. Резюме докладов, раздаваемых участникам, составлены на том же языке, на котором делались доклады.

Отказ от участия

Пожалуйста, отнеситесь с пониманием и обратите внимание на то, что при отказе от участия ранее, чем за две недели до начала мероприятия мы взимаем сбор за подготовку семинара в размере 10%, более одной недели до начала мероприятия – 50 %, в течение недели до начала мероприятия – 100%. Замена участников производится без дополнительной оплаты.

При отказе от проведения семинара по организационным или другим причинам со стороны организатора оплата за участие возвращается в полном размере.

Ответственность

Если мероприятие не будет проведено по вине ZDS, то возвращается лишь взнос за участие, который уже был оплачен. Любые другие претензии исключаются.

Защита данных, не подлежащих оглашению

В соответствии с Федеральным законом об охране данных не подлежащих разглашению, подтверждаем, что адреса заинтересованных лиц и участников сохраняются исключительно в целях ведения переписки (отправка программы, информация о проведении семинара ZDS и т.п.).

РЕГИСТРАЦИЯ / PRO-12
Introduction – Sugar Confectionery
(16-е – 20-е апреля, 2012)

ФАКС: +49 - (0)212 - 59 61 33

г-н г-жа

Фамилия _____

Имя _____

Фирма _____

Адрес фирмы _____

Страна _____

№ тел. (с кодом страны) _____

№ факса _____

Эл. адрес (e-mail) _____

При оплате участия в семинаре кредитной картой заполните, пожалуйста, следующую форму:

VISA EURO-/MASTERCARD DINERS CLUB

№ карты: Действительна до:/.....

Фамилия владельца карты:

Дата

Подпись и печать

