



Вводный курс - промышленное производство мучных кондитерских изделий / выпечки и снеков

Предварительная программа

15 - 19 октябрь 2012

Практический семинар ZDS PRO-32

Язык курса: русский (перевод)

Venue:
ZDS - The Academy of Sweets
De-Leuw-Str. 3-9, D-42653 Solingen

Что включает в себя практический семинар?

Данный практический семинар представляют собой вводный курс обучения по основополагающим принципам процесса промышленного производства отдельных хлебобулочных изделий и снеков. В рамках мероприятия, наряду с лекциями о необходимых сырьевых компонентах, их получении и свойствах, процессе замеса, формования и выпечки, перво-степенное значение имеет практический курс производства продуктов. В распоряжении организаторов семинара имеется, к примеру, **опытная линия по производству хлебо-булочный и мучных кондитерских изделий с системой формования и конвейерной туннельной хлебопекарной печью со стальной лентой, автомат для выпечки вафель**, а также другие небольшие установки.

Особое внимание уделяется **выпечке из сдобного песочного теста, пряникам, крекерам, экструдированным смесям и вафлям**.

Мы просим участников семинара привезти с собой образцы продуктов, производимых их предприятиями или же другими фирмами для их обсуждения.

Какова цель данного семинара?

- ⇒ Ознакомить участников с основными свойствами сырья и современными технологиями производства.
- ⇒ Представить и обсудить новые идеи относительно изделий и технологических процессов.

На кого рассчитан этот семинар?

Данное мероприятие главным образом предусмотрено для специалистов из области **разработки продуктов и технологий производства, маркетинга / сбыта, для специалистов смежных производств**, которые хотят расширить свои знания о производственных процессах, **для новичков пекарной отрасли**, а также **для сотрудников, занятых в производстве**, которым на практике будет предоставлена возможность освежить и расширить знания. Наряду с этим предоставляется возможность обсудить профессиональные проблемы промышленного производства выпечки с участниками и докладчиками семинара.

↳ *Участники семинара должны привезти с собой белые халаты.*

Информация:



Специализированный учебный центр немецкой кондитерской промышленности

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

Телефон: +49 / (0)2 12 / 59 61-12

Факс: +49 / (0)2 12 / 59 61-61

<http://www.zds-solingen.de> - E-mail: info@zds-solingen.de

Мы прилагаем усилия для организации посещения фирмы- производителя оборудования в один из дней после занятий.

Программа

Понедельник, 15 октября 2012

- 09.00 Приветствие
- 09.10 *Теория*
Знакомство с программой семинара
Обзор актуального рынка булочно-кондитерских изделий / выпечки
Сырье:
- мука и крахмал
 - виды сахара и сиропы
 - молочные и яичные продукты
 - масла и жиры
 - эмульгаторы
- 13.00 Перерыв на обед
- 14.00 *Практические занятия*
- Тест функциональности сырья
 - Подведение итогов дня - оценка проведенных опытов
- 18.00 Завершение первого дня / ужин

Вторник, 16 октября 2012

- 8.30 *Теория*
- Значение рН и разрыхлители теста
 - Выпечка из песочного теста
 - Нарезка и формование
 - Формование вальцами
- 13.00 Перерыв на обед
- 14.00 *Практические занятия*
- Струнный резак
 - Формовочный валок
 - Формование отсадкой
- 17.00 **Подведение итогов дня - оценка проведенных опытов**
- 18.00 Завершение второго дня / ужин

Среда, 17 октября 2012

- 8.30 *Теория*
- Рецептуры
 - Приготовление теста и порядок добавления сырьевых компонентов.
 - Доработка
 - Затяжное печенье
 - Крекеры из дрожжевого теста
 - Принцип смешивания и смесительное оборудование
 - Раскаточные и резальные машины
 - Печи

- 13.00 Перерыв на обед
- 14.00 *Практические занятия*
Изготовление
- **затяжного печенья**
 - **печенья типа «Jaffa»**
 - **желе на пектине и наполнители маршмэллоу**
- 17.00 **Подведение итогов дня - оценка проведенных опытов**
- 18.00 Завершение третьего дня / ужин

Четверг, 18 октября 2012

- 8.30 *Теория*
- **Ферменты**
 - **Крекеры**
 - **Экструдированные снеки**
 - **Шарики, жаренные во фритюре**
- 13.00 Перерыв на обед
- 14.00 *Практические занятия*
Изготовление
- **ферментационно модифицированных крекеров**
 - **экструдированных снеков**
 - **шариков, жаренных во фритюре**
- 17.00 **Подведение итогов дня - оценка проведенных опытов**
- 18.00 Завершение четвертого дня / ужин

Пятница, 19 октября 2012

- 8.30 *Теория*
- **Плоские вафли и вафли различных форм**
 - **Последующая обработка**
 - **Шоколад, глазури**
- 10.00 Перерыв / кофе
- 10.30 *Практические занятия*
- **Изготовление плоских вафель**
 - **Производство наполнителей**
 - **Глазирование продуктов**
- 12.30 **Подведение итогов и заключительная дискуссия**
- 13.00 **Завершение семинара / обед**

Дата /местопроведения	С понедельника 15 октябрь_2012, 9.00 часов утра до пятницы 19 октябрь_2012, 13.00 пополудни	
	ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. De-Leuw-Straße 3-9, 42653 Solingen / Deutschland	
Регистрация и бронирование гостиницы	ZDS – семинар-сервис Тел. +49 / (0)212 / 59 61-32 Факс +49 / (0)212 / 59 61-33 http://www.zds-solingen.de E-mail: s.steinmetz@zds-solingen.de	
Оплата	Для членов объединения ZDS	€ 1.635,--
	Для участников, не являющихся членами объединения	€ 2.040,--
Семинар	PRO-32	

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

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

Условия участия: Счет за участие подлежит оплате по получении без каких-либо вычетов. Указанную сумму необходимо перечислить на счет ZDS без накладных расходов. Участие возможно только после поступления оплаты за две недели до начала семинара. Вы можете произвести оплату с помощью кредитной карточки (Visa/Euro-/MasterCard/Diners Club). Если фирма регистрирует двух или более участников, каждый из участников получает скидку в 5% от соответствующей платы за участие.

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 изменения в плане семинара. Количество участников ограничено. При поступлении заявок на регистрацию от большего количества участников, чем допустимо, ZDS скорейшим образом сообщит Вам дату проведения нового 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 таковых представителей конкурентов. Резюме докладов, раздаваемых участникам, составлены на том же языке, на котором делались доклады.

Регистрация: Пожалуйста, отнеситесь с пониманием и примите во внимание то, что при отказе от участия более 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%. Само собой разумеется, что 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.

Охрана данных не подлежащих оглашению: Касательно норм федерального закона об охране данных не подлежащих разглашению, мы уточняем, что адреса заинтересованных лиц и участников будут нами сохранены только для того, чтобы мы имели возможность отправить им программы и информацию о проведении семинара ZDS.

РЕГИСТРАЦИЯ / PRO-32
Вводный курс - промышленное производство
мучных кондитерских изделий / выпечки и снеков
15. – 19.10.2012 - с переводом на русский язык

Пожалуйста, заполните формуляр латинскими буквами:

ФАКС: +49 – (0)212 - 59 61 33

г-н г-жа

Фамилия _____

Имя _____

Фирма _____

Адрес фирмы _____

Страна _____

№ тел. (с кодом страны) _____

№ факса _____

адрес e-mail _____

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

VISA EURO-/MASTERCARD DINERS CLUB

Действительна до:/..... № карты:

Фамилия владельца карты:

Пожалуйста, зарезервируйте номер в гостинице

Приезд: Отъезд:

Дата

Подпись и печать