

План проведения обучающих мероприятий НТЦ «Академия хлебопечения НИИХП» на 2025 год

ЯНВАРЬ

- 21.01.2025 Семинар "Формирование маркировки. Ошибки и решения",
онлайн формат
- 23 – 24.01.2025 МК "Пасхальный стол. Куличи, бабы, пасхи и мазурки"
Проверенные рецепты 1905 года.

ФЕВРАЛЬ

- 03 - 07.02.2025 КПК "Теоретические и практические аспекты производства
хлебобулочных изделий"
- 07.02 - 14.02.2025 Конкурс «Московское качество»
- 14.02.2025 Семинар для домашних хлебопексов "Безглютеновая выпечка.
Особенности, ошибки, решения", онлайн формат
- 20.02.2025 Семинар «Разработка и актуализация ТУ, СТО, РЦ, ТИ на
хлебобулочные изделия» онлайн формат

- 25.02.2025 Онлайн-семинар «Технологии замораживания: от теории к практике» онлайн формат
- 27 – 28.02.2025 МК "Направление ЗОЖ: изделия с высоким содержанием белка»
- МАРТ**
- 04.03.2025 Семинар «Самостоятельная регистрация деклараций»,
онлайн формат
- 13 – 14.03.2025 КПК "Основы органолептического анализа. Хлебобулочные и кондитерские изделия"
- 18.03.2025 Семинар для домашних хлебопеков "Управление качеством заквасок и готовых изделий на заквасках", онлайн формат
- 25 – 28.03.2025 МК в рамках Международной специализированной выставки для хлебопекарного и кондитерского рынков –
Modern Bakery Moscow - 2025
- 25 – 28.03.2025 **Симпозиум: PRO хлеб. Формируем будущее»**
в рамках Международной специализированной выставки для хлебопекарного и кондитерского рынков –
Modern Bakery Moscow - 2025
- 25 – 28.03.2025 Выездной бизнес-семинар на хлебопекарные предприятия города Москвы – ЗАО «Щелковохлеб» и ООО «Коломенское поле»

в рамках Международной специализированной выставки для хлебопекарного и кондитерского рынков –

Modern Bakery Moscow - 2025 запросить фотографии от
компаний ничего понятно

АПРЕЛЬ

- 08.04.2025 Семинар «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. Изменения №2 в ТР ТС 029/2012» онлайн формат
- 9 – 10.04.2025 МК «Пироги традиционные. От теории к практике»
- 14 – 18.04.2025 Конкурс Лучший кулич «Москвы и Санкт-Петербурга»
- 23.04.2025 Семинар для домашних хлебопеков "Мука в хлебопечении. Виды и сорта, состав, хлебопекарные достоинства" онлайн формат
- 29.04.2025 Семинар "Формирование маркировки. Ошибки и решения", онлайн формат

МАЙ

- 15.05.2025 МК «Слоеные изделия»
- 16.04.2025 Семинар «Разработка и актуализация ТУ, СТО, РЦ, ТИ на хлебобулочные изделия» онлайн формат
- 19 – 20.04.2025 КПК "Теоретические и практические аспекты производства хлебобулочных изделий", онлайн формат
- 22.05.2025 Мастер-класс "Безглютеновые выпечка. Особенности, ошибки, решения"

27 – 28.05.2025 Семинар «Технологии замораживания: от теории к практике»

ИЮНЬ

3 – 4.06.2025 КПК "Основы органолептического анализа. Хлебобулочные и кондитерские изделия"

06.06.2025 Конференция Поландовские чтения

17.06.2025 МК «Заварные виды хлеба «Вкус Балтики»

20.06.2025 МК "Направление ЗОЖ: изделия с высоким содержанием белка»

26.04.2025 Семинар «Самостоятельная регистрация деклараций»
онлайн формат

ИЮЛЬ

07.07.2025 Семинар «Ферменты и их применение в хлебопечении»
онлайн формат

10.07.2025 Семинар для домашних хлебопеков "Дефекты хлебобулочных изделий", онлайн формат

17.07.2025 Семинар «Технологии замораживания: от теории к практике», онлайн формат

25.07.2025 Семинар "Формирование маркировки. Ошибки и решения",
онлайн формат

АВГУСТ

- 14 – 15.08.2025 Выездной бизнес-семинар «Хлебный бизнес. Лучшие практики предприятий Санкт-Петербурга»
- 20.08.2025 Семинар «Длительные сроки годности хлебобулочных изделий: практические решения», онлайн формат
- 25 - 29.08.2025 КПК "Теоретические и практические аспекты производства хлебобулочных изделий"

СЕНТЯБРЬ

- 08 – 12.09.2024 Конкурс Гарантия качества
- 29.09.2025 МК в рамках выставки Агропродмаш
- 30.09.2025 МК в рамках выставки Агропродмаш
- 18.09.2025 Семинар «Самостоятельная регистрация деклараций», онлайн формат
- 24.09.2025 Семинар "Формирование маркировки. Ошибки и решения", онлайн формат

ОКТЯБРЬ

- 30.09 – 01.10.2025 Выездной бизнес-семинар «Хлебный бизнес. Лучшие практики предприятий Москвы»

- 01.10.2025 МК в рамках выставки Агропродмаш
- 02.10.2025 МК в рамках выставки Агропродмаш
- 16.10.2025 Семинар для домашних хлебопеков "Управление качеством заквасок и готовых изделий на заквасках", онлайн формат
- 24.10.2025 МК "Направление ЗОЖ: способы снижения соли, сахара и жира без ухудшения вкусовых характеристик»
- 30.10.2025 Семинар «Разработка и актуализация ТУ, СТО, РЦ, ТИ на хлебобулочные изделия» онлайн формат

НОЯБРЬ

- 11.11.2025 –
13.11.2025 Выездной бизнес-семинар «Хлебный бизнес. Лучшие практики белорусских предприятий»
- 20.11.2025 Семинар «Закваски для хлебопекарного производства. Технологические и микробиологические аспекты», онлайн формат
- 24 – 25.11.2025 КПК "Теоретические и практические аспекты производства хлебобулочных изделий", онлайн формат
- 27.11.2025 МК « Рождественские истории: приготовление традиционных рождественских изделий»

ДЕКАБРЬ

- 04.12.2025 Онлайн-семинар «Технологии замораживания: от теории к практике», онлайн формат
- 09.12.2025 Семинар "Безглютеновая выпечка. Особенности, ошибки, решения", онлайн формат
- 12.12.2025 Онлайн-семинар «Самостоятельная регистрация деклараций», онлайн формат
- 16.12.2025 МК « Пицца для школьников - удовольствие для маленьких Пиццайло»
- 18 – 19.12.2025 МК "Куличи и паннетоне. Проверенные решения от НИИХП"

***МК – “мастер-класс” **КПК – “курс повышения квалификации”**



По результатам обучения на КПК выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Консультирование и запись на участие:

тел. +7 (905) 440-04-22; +7 (985) 115-78-57; e-mail: academy@gosniihp.ru

НТЦ «АКАДЕМИЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ НИИХП», лицензия на образовательную деятельность № Л035-00115-77/00096929 от «18» июля 2016 г., выдана Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки.