В рамках V-ої СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ ВИСТАВКИ "Агро-СФЕРА" та ВИСТАВКИ "ХЛІБОПЕКАРСЬКА СПРАВА"

планується проведення

21 листопада 2018 р., середа, о 13.00-14.30 год в конференц-залі №1

Круглого столу "Хлібопекарська справа. Наука, освіта і виробництво – разом до процвітання"

Організатор: Одеська національна академія харчових технологій,
Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості
ім. М.В. Ломоносова
Кафедра технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

ПОПЕРЕДНЯ ПРОГРАМА

СПІКЕРИ:

1. Добровольський Віталій Володимирович
тел. 050-390-73-89
Директор з виробництва ТОВ "Одеський хліб"
Тема доповіді: ***"Тенденції розвитку ринку хліба в Україні. Зростання вимог до споживчих властивостей продукції при загостренні проблем з якістю сировини"***
Анотація. Стан сучасного ринку хліба в Україні, зниження загального попиту на продукцію при зростанні уваги до виробів високої якості – ароматних, рум'яних, пишних, смачних. Проблеми з якістю сировини і складнощі формування якості продукції, ефективні шляхи вирішення на ТОВ "Одеський хліб"

2. Макарова Тетяна Євгеніївна
gluten.free.od@gmail.com
тел. 063-735-22-90
Голова громадської організації "Безглютенове життя"
Тема доповіді***: "Безглютенове виробництво – новий і прибутковий ринок для вітчизняних підприємств малого і середнього бізнесу"***
Анотація. Перспективи розвитку локальних виробників півдня України на ринку безглютенових продуктів України і ЄС. Тенденції, тренди, експортна перспектива

+ презентація і дегустація продукції

3. Попова Галина В'ячеславівна
odessakrendel@gmail.com
тел. 097-514-70-69
Інженер-технолог ТМ "Булочна "Крендель"
Тема доповіді: ***"Може бути хліб корисним чи тільки "пустими калоріями"?"***
Анотація. Чому хліб обов'язково має бути в раціоні людини? Як вибрати корисний хліб? Переваги хлібів на закваскаx

+ презентація і дегустація продукції

4. Орланюк Євгеній Анатолійович
orlanyk@ukr.net
тел. 096-19-14-472
Пекар, пекарня "BreadWay"
Тема доповіді: ***"Розширення асортименту хлібобулочних виробів"***
Анотація. Технології хлібобулочних виробів на закваскаx – можливість повного або часткового виключення дріжджів з рецептури, забезпечення високої якості продукції, вишуканих смаку і аромату, задоволення уподобань споживачів та вирішення інших актуальних проблем хлібопечення.

+ презентація і дегустація продукції

5. Крошка Катерина
K.kroshka@fozzy.ua
тел. 097-600-26-48
Менеджер з персоналу делікатес-маркет "Le Silpo"
Бакланов Євгеній
Завідувач відділом випікання делікатес-маркету "Le Silpo"
Тема доповіді: ***"Секрети успішності і унікальності продукції делікатес-маркету "Le Silpo"***
Анотація. Секрети унікальності і привабливості для українців та одеситів магазину "Le Silpo" – це широкий асортимент, висока якість і безпечність продукції; цілий комплекс пропонованих послуг; стильний дизайн, прогресивне обладнання і сучасні технології в організації торгівлі, роботи пекарні, ресторану та інших закладів; постійний контакт з клієнтами та кадрова політика, спрямована на збереження цінних працівників підприємства і залучення молодих фахівців.

6. Лебеденко Тетяна Євгеніївна
tatyanalebedenko27@gmail.com
тел. 097-336-01-30
Д.т.н., доцент кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Одеської національної академії харчових технологій
Тема доповіді: ***"Кафедра Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів ОНАХТ – платформа для професійного розвитку і партнерської взаємодії студентів, викладачів, науковців та практиків-професіоналів"***
Анотація. Діяльність кафедри у навчально-освітньому процесі, підготовці фахівців, виконанні науково-дослідних тем, пошуку шляхів вирішення актуальних практичних задач і проблем галузі, поширенні наукової інформації у сфері прогресивних технологій і асортименту продукції, проведенні тренінгів та майстер-класів, налагодженні співпраці і партнерської взаємодії студентів, викладачів, науковців та практиків-професіоналів