

Программа круглого стола

«Хлеб: наука, история и современные технологии производства»,
проводимого в рамках юбилейных мероприятий «РОСБИОТЕХ-95»

Дата и время проведения: 15 октября 2025г. 10.30-16.00

Место проведения: ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», г. Москва, ул. Врубеля, 12

Цели:

1. Знакомство студентов с современными тенденциями развития хлебопекарной отрасли.
2. Развитие партнерских отношений между ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ» и отраслевыми предприятиями.

Участники: студенты и преподаватели ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ», отраслевые партнеры университета.

Модератор: Таранова Елена Сергеевна, заведующий кафедрой зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий, ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Вопросы для обсуждения:

- Какие современные технологии наиболее значительно влияют на производство хлеба?
- Как можно сохранить и передать традиционные рецепты и методы хлебопечения новым поколениям?
- Каковы перспективы развития органического и безглютенового хлеба?
- Как современные тренды в питании влияют на спрос на определенные виды хлеба?
- Как можно привлечь молодежь к профессиям, связанным с хлебопечением?

15 октября 2025 г., Врубеля 12, зал заседаний ученого совета	
	<u>Круглый стол</u>
10 ³⁰ 11 ³⁰	– Регистрация участников
11 ³⁰ 12 ³⁰	- Творческий конкурс профессионального мастерства «Юбилейный пряник – «РОСБИОТЕХ – 95»
12 ³⁰ 12 ⁴⁵	- Открытие круглого стола. Приветственное слово. Логунова Нина Юрьевна - директор института пищевых систем и здоровьесберегающих технологий ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», кандидат технических наук, доцент. Омельченко Олег Михайлович – директор центра коммерциализации и трансфера технологий, ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», кандидат экономических наук, доцент. Белецкий Сергей Леонидович - директор Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности - филиала ФГБНУ "Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, кандидат технических наук.
	Выступление участников круглого стола
12 ⁴⁵ -13 ⁰⁰	Панина Ольга Александровна , начальник хлебопекарного и кондитерского производства ООО «Городской супермаркет». <i>Современные технологии, наиболее влияющие на качество хлеба.</i> Содокладчик - Титаева Янина Викторовна, директор по качеству ООО «Городской супермаркет».
13 ⁰⁰ 13 ¹⁵	- Лялин Владимир Алексеевич - управляющий АО "Владимирский хлебокомбинат" и группы компаний "DeLavant". <i>Перспективы развития хлебопекарного производства в России.</i>
13 ¹⁵ 13 ³⁰	- Щербин Андрей Алексеевич , специалист по пищевой безопасности Фабрики-кухни Братья Караваевы. <i>Современные тренды в питании и их влияние на спрос определенных видов хлеба.</i>
13 ³⁰ 13 ⁴⁵	- Лабутина Наталья Васильевна , заведующий научно-исследовательской кафедрой сквозных технологий хлеба и хлебобулочных изделий, ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», доктор технических наук, профессор. <i>Перспективные технологии хлеба и хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов.</i>
13 ⁴⁵ 13 ⁵⁵	- Бычкова Анастасия Вячеславовна , аспирант ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)». <i>Применение нетрадиционного сырья в производстве хлебобулочных изделий.</i>
13 ⁵⁵ 14 ⁰⁵	- Терентьев Анатолий Андреевич , аспирант ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)». <i>Влияние ионных экстрактов гречишного солода на процесс пивоварения и качество солода.</i>
14 ⁰⁵ 14 ¹⁵	- Обсуждение, дискуссия.
14 ¹⁵ 14 ³⁰	- Подведение итогов круглого стола. Награждение участников конкурса.
14 ³⁰ 16 ⁰⁰	- Мастер - класс от бренд шефа ресторана Beyond, экс-шеф-кондитера ProfiTrolly Юлии Анкудиновой <i>Карамелизированная бриошь с грушей, карамелью и ванильным мороженым.</i> Место проведения: Волоколамское ш., 11, корпус А, аудитория 120.