



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ «ВНИМИ»)

Организатор курсов повышения квалификации – ФГАНУ «ВНИМИ»

ПРОГРАММА КУРСОВ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ И ТВОРОГА

11 ноября-12 ноября 2025 года

Москва, 2025 г.



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ «ВНИМИ»)

Цель:	<i>Развитие профессиональных компетенций в области технологии и управления качеством молока и молочных продуктов</i>
11 ноября 2025 года	
10.00-10.45	СОСТАВ И СВОЙСТВА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МОЛОКА. ВЛИЯНИЕ СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВО ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ <i>ЮРОВА Елена Анатольевна – заведующий лабораторией технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.</i>
10.45-11.30	МИКРОБИОЛОГИЯ ЗАКВАСОК И БАКТЕРИАЛЬНЫХ КОНЦЕНТРАТОВ: СОВРЕМЕННЫЙ АССОРТИМЕНТ, ОСОБЕННОСТИ ПОДБОРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА <i>ЕЛИЗАРОВА Виктория Александровна - микробиолог компании «IFF»</i> <i>РОЖКОВА Ирина Владимировна – зам. зав. лаборатории прикладной микробиологии и геномики микроорганизмов ФГАНУ «ВНИМИ» к.т.н.</i>
11.30-11.45	Кофе-брейк
11.45-12.30	ИДЕНТИФИКАЦИЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПО МИКРОСКОПИЧЕСКОМУ ПРЕПАРАТУ <i>МИТРОВА Вера Анатольевна – м.н.с. лаборатории прикладной микробиологии и геномики микроорганизмов ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
12.30-13.15	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ И ТВОРОГА. КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ И ТВОРОГА. ПОРОКИ СМЕТАНЫ И ТВОРОГА. ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ <i>ЗОБКОВА Зинаида Семеновна – научный консультант лаборатории биотехнологии молока и молочных продуктов, д.т.н., ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
14.00-14.30	Дискуссия
14.30-17.00	<i>Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач</i>

12 ноября 2025 года	
10.00-11.30	ВЛИЯНИЕ ВИДОВ МИКРООРГАНИЗМОВ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ. ПОДБОР ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ С УЧЕТОМ ВИДОВОГО СОСТАВА ЗАКВАСОК <i>Кашина Евгения Дмитриевна - канд. с.-х. наук, главный технолог ООО «АлтаЛакт»</i>
11.30-11.45	Кофе-брейк
11.45-12.30	<u>Практическое занятие:</u> УЯЗВИМЫЕ МЕСТА УПАКОВКИ СМЕТАНЫ И ТВОРОГА, ТРЕБУЮЩИЕ ОСОБОГО ВНИМАНИЯ. ЦИФРОВАЯ МАРКИРОВКА. <i>МЯЛЕНКО Дмитрий Михайлович – заведующий лабораторией технологий упаковки, к.т.н.</i>
12.30-13.15	<u>Практическое занятие:</u> ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СМЕТАНЫ И ТВОРОГА <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.30	Перерыв
13.30-14.15	ТЕСТИРОВАНИЕ <i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент</i>
14.15-15.00	ВРУЧЕНИЕ УДОСТОВЕРЕНИЙ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА <i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент</i>