



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**

**ПОРОКИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.  
ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

**17 – 19 ноября 2026 г.**

**Москва, 2026 г.**



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

<b>Цель:</b>	<i>Развитие профессиональных компетенций в области предупреждения пороков и обеспечения качества на предприятиях молочной промышленности</i>
<b>17 ноября 2026 года</b>	
10.00-10.45	<b>АКТУАЛЬНАЯ НОРМАТИВНАЯ БАЗА ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ В ОБЛАСТИ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ</b> <i>АБДУЛЛАЕВА Лариса Владимировна – руководитель направления технического регулирования, зав. лаб. технического регулирования и стандартизации, ответственный секретарь ТК 470/МТК 532 «Молоко и продукты переработки молока», эксперт, к.т.н.</i>
10.45-11.30	<b>КРИТЕРИИ ПОДЛИННОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ. ПРИМЕНЕНИЕ СТАНДАРТИЗОВАННЫХ МЕТОДОВ АНАЛИЗА ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ. УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ В ПРОИЗВОДСТВЕ</b> <i>ЮРОВА Елена Анатольевна – заведующий лабораторией технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.</i>
11.30-11.45	<b>Кофе-брейк</b>
11.45-12.30	<b>СТАБИЛЬНОСТЬ УРОВНЯ КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ - ОТ РАЗРАБОТКИ ДО РЕАЛИЗАЦИИ. ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ И УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ</b> <i>БЛИАДЗЕ Владимир Геннадьевич – м.н.с. лаборатории технологий биотрансформации и консервирования ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
12.30-13.15	<b>ВЛИЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ НА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОГО ПРОДУКТА. ДЕГУСТАЦИЯ КЕФИРА И КЕФИРНОГО ПРОДУКТА</b> <i>РОЖКОВА Ирина Владимировна – заместитель заведующего лаборатории прикладной микробиологии и геномики микроорганизмов ФГАНУ «ВНИМИ»,</i>
13.45-15.00 15.00-18.00	<b>Дискуссия</b> <i>Самостоятельная работа по заданию преподавателя</i>
<b>18 ноября 2026 года</b>	
10.00-10.45	<b>ОСОБЕННОСТЬ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЖИРОВ НЕМОЛОЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В МОЛОЧНОМ СЫРЬЕ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ. МЕТОДИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО И ТРИГЛИЦЕРИДНОГО СОСТАВА. МЕТОДЫ ОЦЕНКИ ФИТОСТЕРИНОВ</b> <i>ЖИЖИН Николай Анатольевич – научный сотрудник технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.</i>
10.45-11.30	<b>Практическое занятие</b> <b>ПОРОКИ МОЛОКА СЫРОГО, ПАСТЕРИЗОВАННОГО, УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО</b> <b>ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ, МЕРЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ</b> <i>БЫЧКОВА Татьяна Сергеевна – заведующий лабораторией технологии функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
11.30-11.45	<b>Кофе-брейк</b>

11.45-12.30	<b>ПОРОКИ ЖИДКИХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, СМЕТАНЫ. ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ. МЕРЫ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ</b> <i>ЗОБКОВА Зинаида Семеновна – научный консультант лаборатории биотехнологии молока и молочных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», доктор технических наук, заслуженный работник пищевой индустрии Российской Федерации</i>
12.30-13.15	<b><u>Практическое занятие</u></b> <b>ПОРОКИ ТВОРОГА и ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ, МАСЛА СЛИВОЧНОГО. ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ</b> <i>БАРКОВСКАЯ Ирина Александровна – заведующий лабораторией технологий молочных продуктов, к.т.н.</i>
13.30-15.00 15.00-18.00	<b>Дискуссия</b> <b>Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач</b>

<b>19 ноября 2025 года</b>	
10.00-10.45	<b>ПОРОКИ МОЛОКА СУХОГО, МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ И ПРИЧИНЫ ИХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ</b> <i>ИЛЛАРИОНОВА Елена Евгеньевна – научный сотрудник лаборатории технологий биотрансформации и консервирования ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
10.45-11.30	<b><u>Практическое занятие</u></b> <b>ПОРОКИ СЫРОВ. МЕРЫ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРОКОВ СЫРОВ</b> <i>БУХАРОВА Софья Дмитриевна – технолог ООО «Итальянские традиции»</i>
11.30-11.45	<b><u>Кофе-брейк</u></b>
11.45-12.30	<b><u>Практическое занятие</u></b> <b>УЯЗВИМЫЕ МЕСТА УПАКОВКИ, ТРЕБУЮЩИЕ ОСОБОГО ВНИМАНИЯ. ВЛИЯНИЕ УПАКОВКИ НА ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОРОКОВ МОЛОКА. МЕТОДЫ ОЦЕНКИ ИЗМЕНЕНИЯ ФЛЕЙВОРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЗА СЧЕТ УПАКОВКИ</b> <i>МЯЛЕНКО Дмитрий Михайлович – заведующий лабораторией технологий упаковки ФГАНУ «ВНИМИ», д.т.н.</i>
12.30-13.15	<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ</b> <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.30-14.15	<b><i>Круглый стол: ПОРОКИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ. ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ</i></b> <i>ЮРОВА Елена Анатольевна – заведующий лабораторией технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.</i> <i>ЗОБКОВА Зинаида Семеновна – научный консультант лаборатории биотехнологии молока и молочных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», доктор технических наук, заслуженный работник пищевой индустрии Российской Федерации</i> <i>БАРКОВСКАЯ Ирина Александровна – заведующий лабораторией технологий молочных продуктов, к.т.н.</i>
14.15-14.30	<b>ТЕСТИРОВАНИЕ</b> <i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии», к.т.н., доцент</i>
14.30-15.00	<b>ВРУЧЕНИЕ УДОСТОВЕРЕНИЙ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ</b> <i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент</i>



Присоединяйтесь к нам  
в социальных сетях!

