

# Современные технологии производства и контроля качества молочной продукции. Интенсивный курс для технологов

В условиях растущей конкуренции на молочном рынке и ужесточения требований к качеству продукции, технологи предприятий нуждаются в систематизированных знаниях современных производственных технологий и нормативных требований. Курс позволяет получить комплексное представление о всех аспектах производства молочной продукции, от приемки сырья до выпуска готовой продукции.

**Дата проведения:** 26 - 28 августа 2025 с 10:00 до 17:30

**Артикул:** MC26701

**Вид обучения:** Курс повышения квалификации

**Формат обучения:** Онлайн-трансляция

**Срок обучения:** 3 дня

**Продолжительность обучения:** 24 часа

**Стоимость участия:** 45 500 руб.

**Для участников предусмотрено:** Методический материал.

**Документ по окончании обучения:** По итогам обучения слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 24 часов (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности, выданной Департаментом образования и науки города Москвы).

## Для кого предназначен

Руководителей молокоперерабатывающих предприятий и молочных производств; технологов молочной продукции; сотрудников лабораторий и служб качества; специалистов пищевой безопасности и микробиологи; инженеров-технологов и начальников лабораторий; менеджеров среднего звена, ответственных за закупки и снабжение; консультантов по внедрению систем контроля качества и сертификации; специалистов по производственным процессам.

## Цель обучения

- Освоение современных технологий производства молочной продукции.
- Изучение требований нормативной документации и систем контроля качества.
- Приобретение практических навыков организации производственных процессов.
- Ознакомление с инновационным оборудованием и ресурсосберегающими технологиями.
- Получение знаний по организации системы прослеживаемости продукции.

Это мероприятие можно заказать в корпоративном формате (обучение сотрудников одной компании).

## Программа обучения

**МОДУЛЬ 1. Нормативное регулирование и организация производства.**

#### **Законодательная база.**

- Требования ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013.
- Система технического регулирования производства.
- Стандартизация и сертификация продукции.
- Система ХАССП и СМБПП.

#### **Производственный менеджмент.**

- Организация технологических процессов.
- Управление закупками и контроль поставщиков.
- Документационное обеспечение.
- Управление отходами и вторичная переработка.

#### **МОДУЛЬ 2. Технологические процессы и оборудование.**

##### **Основные технологии переработки молока.**

- Охлаждение, нормализация, очистка.
- Сепарирование, гомогенизация, пастеризация.
- Мембранные технологии.
- Ресурсосберегающие технологии.

##### **Производство кисломолочных продуктов.**

- Особенности производства сметаны и творога.
- Производство масла и спрэдов.
- Функциональные продукты.
- Инновационные кисломолочные продукты.

##### **Производство молочных консервов.**

- Технология концентрированных продуктов.
- Производство сухого молока.
- Способы сушки.
- Контроль качества.

#### **МОДУЛЬ 3. Современное оборудование и практические аспекты.**

##### **Технологическое оснащение.**

- Обзор современного оборудования.
- Организация производственных процессов.
- Хранение и упаковка
- Рекомендации по организации производственных цехов.

##### **Маркировка и прослеживаемость.**

- Правила наименования продукции.
- Система кодирования.
- Требования к маркировке и упаковке.
- Организация системы прослеживаемости.

##### **Практические аспекты.**

- Оптимизация технологических линий.
- Контроль качества на всех этапах.
- Современные методы экономии ресурсов.
- Экологические аспекты производства.

##### **Безопасность продукции.**

- Анализ опасностей и критические контрольные точки.
- Процедуры отзыва продукции.
- Личная гигиена персонала.
- Документация и верификация процессов.

## **Преподаватели**

## ПРЕПОДАВАТЕЛЬ

Эксперты в сфере современных технологий производства и контроля качества молочной продукции.