8 (495) 698-63-64
8 (800) 234-55-22
seminar@finkont.ru
www.finkont.ru

Комплексное развитие профессиональных компетенций технологов молочной промышленности: современные технологии производства, безопасность и контроль качества молочной продукции

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: 12 - 14 октября 2026 с 10:00 до 17:30

Артикул: MC27987

Вид обучения: Курс повышения квалификации

Формат обучения: Дневной

Срок обучения: 3 дня

Продолжительность обучения: 24часа

Место проведения: г. Москва, ул. Золотая, д. 11, бизнес-центр «Золото», 5 этаж. Всем участникам высылается подробная схема проезда на семинар.

Стоимость участия: 47 000 руб.

Для участников предусмотрено: Методический материал, кофе-паузы.

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 аспект.

- 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.