



РОССИЙСКИЙ СОЮЗ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ (РСПМО)
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТК 532/РОССИЙСКИЙ ТК 470
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ «МОЛОКО И ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА»
Образовательное учреждение «Курсы по дополнительному образованию
для сотрудников молочной отрасли» (КДОСМО)

ПРОГРАММА*

онлайн обучения для специалистов молочной отрасли

ОБЩАЯ ТЕМА:

«Требования к молочному и немолочному сырью и компонентам для производства молочной продукции. Контроль их качества и безопасности. Влияние качества и безопасности немолочных компонентов на безопасность и хранимоспособность молочной продукции.»

Обучение проводится в период: 29-30 ноября 2023г.

Докладчики:

Семенова Полина Александровна - к.т.н., исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов.

Елена Михайловна Щетинина – д.т.н., профессор кафедры «Технология получения и хранения продукции животноводства» РГАУ МСХА имени К.А. Тимирязева.

Нинель Петровна Сорокина - к.т.н., руководитель Экспериментальной биофабрики ВНИИМС.

Сиренко Надежда Евгеньевна- руководитель технологического отдела ООО «Свит Джем».

Маяускайте Валентина Юрьевна - технолог-консультант (технология сыроделия), спикер обучающего курса бренда "Сырный сомелье", преподаватель сырной школы «Сырное ТриО».

Светлана Всеволодовна Абросимова - к.т.н., эксперт по стандартизации, руководитель группы РСПМО по разработке нормативных документов, ответственный секретарь ТК470/МТК532.

29 ноября (среда) *

10:00-11:40	Действующее законодательство и практика его применения в молочной отрасли. О новых Изменениях в ТР ТС в части молока и молочной продукции. Докладчик-Абросимова С.В.
11:40-12:00	Безопасность и качество сырого молока в рамках законодательства ЕАЭС и РФ. Докладчик – Абросимова С.В.
12:00-12:10	Технический перерыв
12:10-13:10	Использование козьего и овечьего молока для производства молочной продукции. Методы обработки состава козьего и овечьего молока для производства мягких сыров. Докладчик – Щетинина Е.М.
13:10-13:40	Технический перерыв на обед
13.40 -14:50	Вкусовые компоненты и пищевые добавки для молочной продукции. Технологические особенности их применения. Докладчик – Сиренко Н.Е.
14.50 -15:00	Технический перерыв

15:00-16:00	Подбор и применение ферментных препаратов для молочной продукции. Докладчик – Маяускайте В.Ю.
16:00-16:30	Обсуждение вопросов конференции по докладам

30 ноября (четверг)

10:00-11:30	Практика применения требований ТР ТС 029/2012 в молочной промышленности. (Редакция темы в стадии согласования) Докладчик - Семенова П.А.
11.30 -11:40	Технический перерыв
11:40-13:00	Изменение в ТР ТС 029/2012 – что нового будет регламентировано для производства молочной продукции. (Редакция темы в стадии согласования) Докладчик - Семенова П.А.
13:00-13:30	Технический перерыв на обед .
13:30-15.00	Теоретические и практические аспекты подбора и использования бактериальных заквасок для молочной продукции. Докладчик – Сорокина Н.П.
15:00-15:10	Технический перерыв на обед .
15.10-16.10	Бактериофаги: признаки поражения молочнокислых бактерий и методы предотвращения поражения заквасочной микрофлоры. Докладчик – Сорокина Н.П.
16:10-16:40	Обсуждение вопросов конференции по докладам

*По независящим от организатора причинам в программу обучения могут быть внесены изменения, в том числе в части последовательности выступления и/или замены докладчиков.