

ПРОГРАММА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОГО СЕМИНАРА
«Пороки сливочного масла.
Причины возникновения и пути решения»
Форма обучения: очная

№ п/п	Время	Тема занятия	Ф.И.О. преподавателя	№ комн.
15 сентября 2026 г.				
1	09.00-09.15	Знакомство преподавателей и слушателей курса.	Все лекторы курса	50
2	09.15-10.15	Классификация сливочного масла, технологические особенности и современные тенденции промышленного маслоделия.	Пирогова Екатерина Николаевна научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии маслоделия	
3	10.15-11.15	Состав, свойства и подбор молочного жирового сырья. Влияние его качества на готовый продукт. Факторы возникновения пороков молочного жирового сырья.	Пирогова Екатерина Николаевна научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии маслоделия	
4	11.15-12.30	Пороки вкуса и запаха сливочного масла. Причины возникновения и меры предупреждения.	Данилова Екатерина Сергеевна научный сотрудник направления исследований по технологии маслоделия	
5	12.30-14.00	Обеденный перерыв		
6	14.00-15.30	Пороки внешнего вида и консистенции сливочного масла. Причины возникновения и меры предупреждения.	Пирогова Екатерина Николаевна научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии маслоделия	50
7	15.30-17.00	Микробиологические факторы пороков сливочного масла и производственная санитария.	Шухалова Ольга Михайловна канд. техн. наук, руководитель направления микробиологических исследований	50

№ п/п	Время	Тема занятия	Ф.И.О. преподавателя	№ комн.
16 сентября 2026 г.				
8	09.00-11.00	Методы контроля качества и безопасности сливочного масла: от входного аудита сырья до готовой продукции.	Данилова Екатерина Сергеевна научный сотрудник направления исследований по технологии маслоделия	50
9	11.00-13.00	Практикум: Выработка опытной партии сливочного масла с фиксацией параметров на всех этапах. Алгоритм прогнозирования пороков. Типовые ошибки технологов на производстве и практические инструменты их предотвращения.	Пирогова Екатерина Николаевна научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии маслоделия Сумеркина Юлия Сергеевна, инженер-исследователь направления исследований по технологии маслоделия	Цех
10	13.00-14.30	Обеденный перерыв		
11	14.30-16.00	Практикум: Дегустация сливочного масла с пороками вкуса, запаха и консистенции.	Все лекторы семинара	Музей
12	16.00-16.30	Дискуссия по обсуждаемой теме. Ответы на вопросы участников. Подведение итогов.	Все лекторы семинара	50

Стоимость обучения одного специалиста: 30 000 руб.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и отправить на e-mail: yu.sumerkina@fncps.ru или по телефону 8-905-134-04-35 Сумеркина Юлия.

На основании полученной заявки по указанному в ней e-mail высылается договор и счет, подлежащий оплате.

Организатор оставляет за собой право вносить изменения в программу.