

# СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ НА МОЛОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ



## МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ

*В Администрации субъектов Российской Федерации,  
Руководителям предприятий молочной промышленности*

**Уважаемые господа!**

**с 25 по 29 июня 2012 г., с 1 по 5 октября 2012 г., с 3 по 7 декабря 2012 г.**

*Международная промышленная академия с участием ведущих ученых и специалистов Всероссийского научно - исследовательского института молочной промышленности Россельхозакадемии проводят повышение квалификации специалистов молочной промышленности по программе:*

### **«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ НА МОЛОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»**

**Программа повышения квалификации включает :**

- ▶ Теоретический курс по вопросам производства цельномолочных продуктов с позиций современных требований к качеству и безопасности
- ▶ Самостоятельное освоение части курса на основе дистанционных образовательных технологий и выполнение индивидуальной контрольной работы по технологии производства цельномолочных продуктов (заочная часть) проводится индивидуально
- ▶ Презентации фирм и компаний – производителей оборудования и ингредиентов для молочной промышленности
- ▶ Индивидуальные консультации
- ▶ Возможность приобретения научно-производственной и нормативно-технической литературы

**Обучение проводится по специально разработанной программе, в которую включены следующие вопросы:**

- ▶ Состояние и перспективы производства цельномолочных продуктов в России и за рубежом.
- ▶ Основы процессов сепарирования, нормализации, гомогенизации, пастеризации, стерилизации молока, предназначенного для производства цельномолочных продуктов.
- ▶ Технология пастеризованного и стерилизованного молока. Ассортимент. Характеристика продуктов. Общая технология. Особенности технологии. Пороки.
- ▶ Технология кисломолочных напитков. Ассортимент. Характеристика продуктов. Общая технология. Особенности технологии. Пороки.
- ▶ Технология творога. Ассортимент. Характеристика продуктов. Общая технология. Особенности технологии. Пороки.
- ▶ Технология зерненого творога. Ассортимент. Характеристика продуктов. Общая технология. Особенности технологии. Пороки.
- ▶ Технология сметаны. Ассортимент. Характеристика продуктов. Общая технология. Особенности технологии. Пороки.
- ▶ Технология творожных продуктов (сырки, масса, паста, кремы). Ассортимент. Характеристика продуктов. Общая технология. Особенности технологии. Пороки.
- ▶ Технология творожных полуфабрикатов (сырники, вареники, тесто для сырников). Ассортимент. Характеристика продуктов. Общая технология. Особенности технологии. Пороки.
- ▶ Технология продуктов из пахты и сыворотки. Ассортимент. Характеристика продуктов. Общая технология. Особенности технологии.
- ▶ Функциональные молочные продукты. Виды функциональных ингредиентов. Ассортимент. Особенности технологии функциональных продуктов.
- ▶ Упаковка цельномолочной продукции (материалы, виды, качество, безопасность, контроль).

**Занятия проводят высококвалифицированные специалисты молочной промышленности и известные ученые, имеющие большой опыт практической, научной и педагогической работы.**

Обучение состоится на базе Международной промышленной академии по адресу:  
г. Москва, 1-й Щипковский пер., д.20 (станция метро "Серпуховская" или "Павелецкая")  
Регистрация в понедельник с 9.00 до 13.00 МПА (к.324) начало занятий в 13.00

**По окончании обучения выдается удостоверение государственного образца о повышении квалификации**

**Государственная лицензия на право ведения образовательной деятельности  
серия АА № 002800 от 05.04.2012 г.**

**Свидетельство о государственной аккредитации № 25-2096 от 15.09.2008 г.**

**Стоимость обучения одного слушателя – 15 200 рублей (НДС не облагается).**

Примечание: При условии направления на обучение двух и более слушателей стоимость обучения снижается на 10%

В стоимость обучения включены: теоретическое обучение, информационные материалы, пользование библиотекой Академии.

Академия имеет столовую, кафе. Питание за свой счет.

Для регистрации в качестве слушателя просим направить заявку (по телефону, факсу или e-mail) и оплатить стоимость обучения. Возможна оплата по прибытию.

**Банковские реквизиты Международной промышленной академии:**

г. Москва, НОУ ДПО «МПА», ИНН 7705408440, КПП 770501001, р/с 40703810700000000306 в АКБ «ИНВЕСТТОРГБАНК» (ОАО), г. Москва, к/с 30101810400000000267, БИК 044583267, код ОКПО 11321463, код ОКОНХ 92200, ОКВЭД 80.30.3. В платежном поручении просьба указать код: 25-29 июня (код 38/12); 1-5 октября (код 39/12); 3-7 декабря (код 40/12).

**Гостиницы:**

- ▶ Гостиница академии по адресу: г. Москва, ул. Дубининская, д. 35 (метро станция «Павелецкая», трамвай 3, 39, «А», остановка «Жуков проезд»). Необходимо бронировать гостиницу за 10 дней до прибытия, тел./факс (499) 235-92-83, 235-42-83, 235-44-76, e-mail: hotel-mpa@rambler.ru, http://hotel-mpa.narod.ru
- ▶ Ибис Москва Павелецкая по адресу: г. Москва, ул. Щипок, д.22, стр.1, бронирование по тел.(495)661-85-00, факс (495)661-86-01, e-mail:H7140-RE@accor.com, www.ibishotel.com

**Справки и заявки:**

**МПА:**

Куратор: **Чибисова Елена Серафимовна**  
тел./факс (495) 959-66-86  
e-mail: [chibisovaelena@grainfood.ru](mailto:chibisovaelena@grainfood.ru)  
Заведующая кафедрой пищевых производств  
**Иунихина Вера Сергеевна**  
тел. (495) 959-66-51 e-mail: [iunikhina@grainfood.ru](mailto:iunikhina@grainfood.ru)  
**Деканат** тел./факс (499) 235-95-79  
e-mail: [dekanat@grainfood.ru](mailto:dekanat@grainfood.ru)

**ГНУВНИМИ:**

Руководитель программы: зав. лабораторией новых технологических процессов производства цельномолочных продуктов  
**Зобкова Зинаида Семеновна**  
т. (499) 236-70-39, тел./факс (495) 926-59-71  
Зам. директора по научной работе:  
**Федотова Ольга Борисовна**  
тел. (499) 236-03-09

**ЗАЯВКА**

Наименование предприятия \_\_\_\_\_  
Почтовый адрес (с индексом) \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_ Факс: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

**Сведения об участниках**

№	Фамилия, имя, отчество	Должность, контактный телефон
1.		
2.		

Гостиница МПА:  нужна  не нужна

Бронирование: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ категория номера:  1-местн.;  2-местн.;  3-местн.