



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru,

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: rector@hlebspb.ru ,

бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

*Руководителям и специалистам
предприятий пищевой промышленности*

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий




(бессрочная лицензия на осуществление образовательной деятельности рег. № 1655 от 11.01.2016г.)

приглашает руководителей и специалистов производственных служб и службы контроля качества, начальников лабораторий, микробиологов, технологов, сотрудников, ответственных за разработку нового ассортимента на предприятиях пищевой промышленности на вебинар по теме:

**«Современные тренды в производстве
молочных продуктов.**

**Технологические аспекты и нормативные
требования»**

02 - 04 марта 2021г.

-  интерактивные трансляции - 12 часов;
-  электронное обучение с элементами дистанционных образовательных технологий - 8 часов;
-  по окончании обучения выдается удостоверение о повышении квалификации в объеме 20 часов.

В программе:

-  Факторы, влияющие на качество и свойства молока как исходного сырья для производства различных молочных продуктов: анализ и систематизация.
-  Основные аспекты технологии производства цельномолочной продукции.
-  Особенности производства различных кисломолочных напитков и сметаны.
-  Обработки молока при производстве кисломолочных продуктов: биохимические и физико - химические процессы на разных этапах.
-  Особенности биотехнологии кисломолочной продукции: традиции и инновации, аспекты применения заквасочных культур.
-  Разбор конкретной ситуации на примере использования заквасок *АлтаЛакта. Успешный опыт внедрения.*
-  Виды и сорта сыра. Технология различных видов сыров: от аутентичных до современных. Общая технология континентальных сыров.



- ✦ Пороки сыров, анализ причин, приемы организации технологического процесса для выработки сыров высшего качества.
- ✦ Современные пути переработки вторичного молочного сырья.
- ✦ Новые молочные продукты: анализ сегментов российского рынка и инновационные направления разработки.
- ✦ Использование альтернативного сырья. Функциональные добавки, новые ингредиенты - пектины, агары, кедровое молоко, натуральные концентрированные соки, наполнители и др. Интересные вкусы и интригующие вкусовые линейки.
- ✦ Техническое регулирование и новое в стандартизации в молочной отрасли. Практика применения технических регламентов ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013.
- ✦ Особенности маркировки молока и молочных продуктов.

По окончании обучения Вы получите документ о повышении квалификации в объеме 20 часов установленного образца заказным письмом.

Стоимость обучения одного человека с регистрацией на площадке вебинара с 1 электронного адреса составляет 8 500 рублей, НДС не облагается.

Стоимость обучения второго и последующих участников с того - же электронного адреса – 5 500 рублей, НДС не облагается.



Начало интерактивных трансляций в 10:00мск.

Для участия в семинаре достаточно иметь доступ к интернету на компьютере, телефоне или любом другом электронном устройстве.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить на электронный адрес: info@hlebspb.ru

Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru

- ✓ На основании Вашей заявки заключается договор.
- ✓ Для регистрации направить копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения).
- ✓ После чего Вам поступит письмо со ссылкой на участие в семинаре.
- ✓ Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в семинаре.
- ✓ Вы будете иметь возможность видеть и слышать лектора, задавать вопросы, наблюдать демонстрацию учебной презентации.

Информационное письмо № 47.21 от 19.01.2021

На все вопросы ответим по телефонам учебного центра:

(812) 312-47-44 Черненко Ольга Анатольевна, Подплетенная Ольга Александровна,

(812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна,

E-mail: info@hlebspb.ru

Ректор

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'О.И. Пономарева'.

О.И. Пономарева