

КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ВНИИМС: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ

ИНФОРМАЦИОННАЯ СТАТЬЯ



Елена Геннадьевна Дмитриева, заместитель директора по образовательной деятельности, информационным технологиям и маркетингу
Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал
Федерального научного центра пищевых систем им. В. М. Горбатова РАН, г. Углич
E-mail: e.dmitrieva@fncps.ru

В январе 2026 г. прошло 25 лет с начала проведения первого набора на курсы ВНИИМС – ведущего центра повышения квалификации работников молокоперерабатывающей промышленности. Огромная заслуга в организации обучения принадлежит академику РАН, д-ру техн. наук **Юрию Яковлевичу Свириденко**, который возглавлял институт в тот период, и д-ру техн. наук **Галине Михайловне Свириденко**, бессменному руководителю курсов на протяжении практически четверти века.



Благодаря ее организаторскому таланту и стратегическому подходу курсы за 25 лет сформировали устойчивый профиль, продолжают успешно развиваться, поддерживают высокие стандарты качества и актуальности образовательных программ.

Обучение проводится на постоянно действующей основе дважды в год – в марте и октябре, в сезон «низкого» молока – когда объем молока, получаемого от коров, снижается. Ценность наших курсов, прежде всего, в том, что обучение ведется по нескольким программам одновременно:

- Техника и технология продуктов сыроделия.

Сыродел-мастер;

- Техника и технология плавленых сыров.

Сыродел-мастер;

- Техника и технология продуктов маслоделия.

Сыродел-мастер;

- Микробиология молока и молочной продукции. Организация микробиологического контроля. Правила безопасности при работе с микроорганизмами III–IV группы патогенности;

- Органолептический анализ и методы оценки молока и молочной продукции. Подготовка отобранных дегустаторов;
- Химико-технологический контроль молока и молочной продукции.

Приехать на обучение в г. Углич для охвата разных направлений можно большой делегацией от одного предприятия.

Занятия на курсах ведут более 40 ведущих ученых и сотрудников института. Разработчики ГОСТов и основных технических документов на продукты сыроделия и маслоделия, бактериальных заквасок и ферментных препаратов, методов и средств контроля, используемых в молочной промышленности, делятся научными знаниями и практическим опытом со слушателями курсов. В числе преподавателей – 4 доктора наук и 12 кандидатов технических наук.

Ценность курсов ВНИИМС заключается в том, что во время обучения на одном курсе можно получить очные консультации специалистов другого направления. Например, обучаясь на курсе по сыроделию, можно консультироваться у ведущих ученых-маслоделов. Кроме того, пребывание в г. Угличе в течение 9 дней дает возможность прямого общения и обмена опытом с коллегами разных предприятий как России, так и стран СНГ.

Еще одним конкурентным преимуществом образовательной деятельности ВНИИМС является отработанная в течение многих лет практика выездного обучения. Формат реализуется как по базовым программам, так и по индивидуальным учебным планам, сформированным с учетом специфики задач заказчика – от отдельных предприятий до федеральных торговых сетей.

ВНИИМС также проводит обучение в Угличе по специально разработанным программам на дополнительных курсах, организуемых для целевой аудитории. Программы ориентированы на конкретные профессиональные группы. Формат обучения: очный или онлайн; курсы, семинары, мастер-классы или консультационные сессии.

Технологические курсы

Программы технологических курсов включают анализ текущего состояния и стратегических перспектив развития отечественной молочной промышленности, а также практические вопросы повышения качества и конкурентоспособности продукции.

В рамках курсов слушатели осваивают:

- требования к качеству и нормам расхода сырья;
- основы микробиологического и технического контроля производства;
- технологические особенности изготовления продуктов сыроделия и маслоделия;
- принципы формирования ассортиментной политики с учетом специфики конкретного предприятия.

Значительное внимание уделяется органолептической оценке качества молочной продукции. Детально рассматривается методология проведения профессиональных дегустаций, анализ возможных пороков и меры по их предупреждению.

Важной составляющей обучения является предоставление слушателям актуальной информации о действующей и разрабатываемой нормативно-технической документации, современных ингредиентах, оборудовании, упаковочных материалах и технологиях упаковки, а также о методах и средствах производственного контроля.

На базе отдела научно-технологических исследований ВНИИМС проводятся три курса. Самый востребованный из них – **Техника и технология продуктов сыроделия. Сыродел-мастер**. Курс организован одним из авторов первого издания «Справочника сыродела», канд. техн. наук **Ириной Александровной Шергиной**. В 2008 г. эстафету приняла канд. техн. наук **Валентина Александровна Мордвинова**, под редакцией которой вышло второе издание справочника. С 2025 г. курс проводится под руководством канд. техн. наук **Ирины Леонидовны Остроуховой**.



**Практическое занятие по выработке сыра
проводит Наталья Анатольевна Мошкина**

Программа курса предусматривает глубокое теоретическое и практическое изучение технологий изготовления сыров с низкой и высокой температурами второго нагревания, мягких и рассольных сыров, сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Даются системные знания о микробиологических и биохимических процессах при выработке и созревании основных групп сыров; ассортименте и свойствах бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментов и др. ингредиентов. Подробно рассматриваются способы ухода за сырами во время созревания с применением современных упаковочных материалов.

Практические занятия по выработке всех видовых групп сыров проводятся в экспериментальном цехе ВНИИМС под руководством начальника цеха **Натальи Анатольевны Мошкиной**. В 2026 г. цех оснастится современным оборудованием компании «АПС Групп» (Нижний Новгород): сыроизготовителем, прессом и подпрессовщиком сырного пластика.



**Первая группа сыроделов-фермеров, 2015 г.
Справа – руководитель курса Валентина
Александровна Мордвинова**

В 2015 г. ВНИИМС отреагировал на растущий спрос в сфере малого предпринимательства, разработав специальную программу **для начинающих мастеров-сыроделов**. Инициатива была обусловлена многочисленными запросами от частных сыроварен, стремящихся к созданию собственного производства, но не обладающих необходимыми теоретическими знаниями и практическими компетенциями.

Учебный план построен с учетом специфики малых производств и включает как фундаментальные основы сыроподелки, так и прикладные аспекты технологических процессов. Особое внимание уделяется вопросам контроля безопасности и качества продукции.

За период реализации этой программы подготовку прошли около шестисот человек из различных регионов нашей страны. Значительная часть обучившихся успешно применяет полученные знания на практике, создав собственные сыроварни. Развитие крафтового сыроподелки способствует формированию региональных брендов, повышению статуса натуральной фермерской продукции и превращению России в страну развитого сыроподелки.

Курс по **плавленым сырам** открыт под руководством ведущего ученого в области плавленых сыров,несшего огромный научный и практический вклад в развитие и совершенствование отрасли – д-ра техн. наук **Надежды Павловны Захаровой** (1937–2008). В настоящее время этим направлением руководит ее ученик и продолжатель дела, талантливый ученый, канд. техн. наук **Василий Валерьевич Калабушкин**.

На занятиях детально изучаются особенности технологического процесса производства всех видов



Надежда Павловна Захарова читает лекцию на курсе

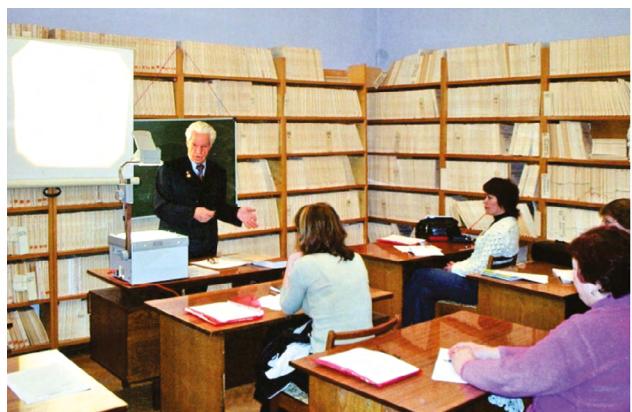
плавленых сыров и плавленых сырных продуктов: ломтевых, колбасных, пастообразных и сладких, а также технологии пользующихся сейчас большим спросом имитационных сыров и сыров для HoReCa, в том числе «сыров для пиццы».

Большое внимание в программе уделяется характеристике состава, свойствам, ассортименту и принципам подбора эмульгирующих солей, структурообразователей и других ингредиентов, необходимых для производства конкретных видов плавленого сыра, предлагаемых на отечественном рынке. А практические занятия проводятся в том самом цехе, где когда-то вырабатывали экспериментальные партии сыров для космонавтов!

Создателем курса **по маслоделию** является корифей науки, д-р техн. наук, профессор, лауреат Государственной премии **Франц Адамович Вышемирский** (1930–2018), автор девяти монографий: учебник «Производство коровьего масла» (1987 г.), справочник «Производство сливочного масла» (1988 г.), монографии «Маслоделие в России: история, состояние, перспектива» (1998 г.), «Масло



Практическое занятие по выработке плавленого сыра проводит Василий Валерьевич Калабушкин



Франц Адамович Вышемирский читает лекцию на курсе по маслоделию



Практическое занятие на курсе по маслоделию проводит Екатерина Николаевна Пирогова

из коровьего молока и комбинированное» (2004 г.), «Этюды о масле, маслоделии и маслоделах» (2008 г.), «Производство масла из коровьего молока в России» (2010 г.), «Спереды: состав, технологии, перспективы» (2014 г.), «Энциклопедия маслоделия» (2015 г.) и «О русском методе производства масла» (2019 г.).

С 2018 г. курсом руководит достойная преемница научных традиций Франца Адамовича – заместитель директора ВНИИМС по научной работе, д-р техн. наук **Елена Васильевна Топникова**. Являясь автором монографии «Продукты маслоделия: аспекты обеспечения качества» (2012 г.), она сохраняет и развивает лучшие традиции научной школы профессора Ф. А. Вышемирского.

В программе обучения значительное внимание уделяется особенностям технологии современного ассортимента масла из коровьего молока, включая масло пониженной жирности и с вкусовыми компонентами, а также спредов. Рассматриваются эффективные подходы к упаковке и хранению продуктов маслоделия с учетом качества исходного сырья, состава продукта, технологии производства и используемого оборудования. Наряду с глубокой теоретической подготовкой обучающиеся принимают участие в выработке масла и спредов, масляных и сливочных паст на пилотном оборудовании ВНИИМС.

Микробиологический контроль

Курс «Микробиология молока и молочных продуктов. Организация микробиологического контроля. Правила безопасности при работе с микроорганизмами III–IV группы патогенности», который проводится на базе отдела микробиологических исследований, – уникальный образовательный проект.

Он был открыт под началом ведущего ученого, высококвалифицированного педагога, канд. биол. наук

Геннадия Дмитриевича Перфильева

(1948–2019). Новый импульс развития и современное научное наполнение курс получил под руководством д-ра техн. наук **Галины Михайловны Свириденко**,

чья монография «Микробиологические риски при производстве

молока и молочных продуктов» (2009 г.) стала методологической основой современного подхода к микробиологической безопасности.



В программе повышения квалификации специалистов-микробиологов особое внимание уделяется фундаментальным теоретическим аспектам. Ключевое место занимает изучение метаболических процессов и условий развития основных представителей микрофлоры молока и молочных продуктов. На лекционных занятиях детально рассматриваются современные методы и средства микробиологического контроля, принципы организации работы производственных лабораторий, а также нормативные требования к сырому молоку. Особый акцент делается на требованиях к санитарно-гигиеническому состоянию производства и готовой продукции.

Важным компонентом теоретической подготовки является изучение свойств и способов применения бактериальных заквасок, а также вопросов бактериофагии. Значительное внимание уделяется анализу потенциальных микробиологических рисков и разработке стратегий их минимизации, что является основой для выпуска безопасной, качественной и хранимоспособной продукции.

Практический блок подготовки позволяет слушателям освоить и закрепить современные методы контроля качества молока, овладеть техникой посева различных групп микроорганизмов и микроскопирования. Особое значение



Практическое занятие на курсе микробиологии под руководством Галины Михайловны Свириденко



Тестиирование способности идентифицировать различные виды вкуса (на заднем плане – Нина Николаевна Ожихина и Людмила Ивановна Тетерева)

придается знакомству с инновационными методами микробиологических исследований, что обеспечивает соответствие подготовки специалистов актуальным требованиям отрасли.

Отобранный дегустатор

Особой популярностью среди образовательных программ института пользуется курс **подготовки отобранных дегустаторов**, открытый в 2002 г. Значительный вклад в разработку концепции и содержательной части программы внесли канд. техн. наук **Людмила Ивановна Тетерева, Нина Николаевна Ожихина и Ирина Николаевна Делицкая**, заложив фундамент для формирования профессионального стандарта подготовки дегустаторов молочной продукции. В настоящее время обучением руководит канд. техн. наук **Ирина Вячеславовна Логинова**. Под ее началом программа



Тестиирование способности идентифицировать цвета

постоянно совершенствуется, интегрируя современные методики сенсорного анализа и актуальные требования молочной промышленности.

Учебный план включает два модуля, обеспечивающих комплексный подход к формированию профессиональных компетенций. Первый из них – тестиирование сенсорных способностей, по результатам которого каждый получает официальный документ – «Карту сенсорной чувствительности аттестованного испытателя». Этот документ подтверждает индивидуальные физиологические особенности восприятия.

Второй модуль представляет собой теоретическую и практическую подготовку дегустаторов молочной продукции. Теоретический компонент охватывает основы и методы органолептической оценки молочного сырья и готовой продукции, формирование ее органолептических свойств и причины образования



Выездное обучение дегустаторов на базе РУП «Институт мясо-молочной промышленности», Минск, 2025 г.



Ольга Валентиновна Лепилкина на лекции

пороков. Практическая часть включает отработку методик на учебных дегустациях с обсуждением каждого образца и закрытых дегустациях с оценкой сенсорной памяти слушателей.

ВНИИМС успешно реализует выездные программы подготовки отобранных дегустаторов в России и Беларуси, что позволяет предприятиям обеих стран получать знания от высококвалифицированных специалистов без отрыва от производства.

Химико-технологический контроль

Обучение по программе «Химико-технологический контроль молока и молочной продукции» открыто

в 2012 г. С этого момента и по настоящее время курс возглавляет видный ученый, д-р техн. наук, автор монографии «Сырные продукты с растительными жирами» **Ольга Валентиновна Лепилкина**.

В программе курса детально изучаются ключевые аспекты организации технического контроля качества и безопасности молочной продукции:

- организация, сертификация и аккредитация лабораторий в соответствии с современными стандартами;
- метрологическое обеспечение производственных процессов и принципы его реализации;
- основные средства измерений, применяемые в молочной промышленности;
- содержание программ производственного контроля на предприятиях;
- требования действующих нормативных документов к молочному сырью и готовой продукции.

Программа обеспечивает комплексную подготовку специалистов, способных эффективно организовывать и осуществлять контроль на всех этапах производства молочных продуктов. Особое внимание уделяется новым методам контроля, а также методам установления фальсификации состава молока и молочных продуктов.



Специалисты «АПУ Дэйри ХХК» и Галина Михайловна Свириденко, ВНИИМС, 2024 г.

Подобно тому, как педагог с теплотой вспоминает своих первых учеников, так и мы с чувством благодарности обращаемся к истокам нашей образовательной деятельности. Первый набор курсов повышения квалификации в г. Угличе стал началом большого пути их становления. В январе 2001 г. на историческую для сыроделия и маслоделия землю прибыли одиннадцать специалистов семи крупных предприятий разных регионов: «Кубаньмолоко» (г. Краснодар), «Акме» (г. Казань), Верхне-Пышминский молочный завод (Свердловская обл.), Дзержинский молочный комбинат (Нижегородская обл.), «Курский холодильник», «Молочный союз» (г. Петропавловск) и Сырзавод «Калачеевский» (Воронежская обл.).

За 25 лет работы курсов повышения квалификации ВНИИМС обучение прошли около 5000 специалистов, представляющих ключевые сегменты молочной отрасли: работники молокоперерабатывающих предприятий, эксперты контролирующих органов, научные сотрудники и преподаватели НИИ и ВУЗов, а также представители компаний, работающих на рынке молочной индустрии.

География участников охватывает не только различные регионы России, но и страны ближнего и даль-

него зарубежья. Программы курсов востребованы в Беларуси, Казахстане, Узбекистане, Монголии, что свидетельствует о международном признании качества образовательных программ ВНИИМС.

У нас сложилось сотрудничество с одним из флагманов монгольской пищевой промышленности – компанией «АГУ Дэйри ХХК» (г. Улан-Батор). Специалисты этого предприятия уже дважды: в 2019 и 2024 гг. проходили обучение в Угличе по индивидуально разработанным программам, учитывающим специфику их производства и требования монгольского рынка.

Результаты мониторинга показывают, что образовательная деятельность ВНИИМС способствует не только повышению квалификации кадров и профессиональному росту специалистов, но и развитию отрасли, внедрению современных технологий на предприятиях молочной промышленности и расширению ассортимента качественной молочной продукции.

А наш институт продолжает расширять спектр образовательных услуг, отвечая на вызовы динамично развивающейся отрасли. ■



**ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ МАСЛОДЕЛИЯ И СЫРОДЕЛИЯ**
филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Ярославская обл., г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19
приглашает на курсы повышения квалификации
всех, кто занимается переработкой молока
(лицензия № 2685 от 2017 г., серия 90Л01)



17-25 марта 2026 г.

Обучение проводится одновременно по направлениям:

- Техника и технология продуктов сыроделия. Сыродел-мастер (**72 часа**)
- Техника и технология плавленых сыров. Сыродел-мастер (**72 часа**)
- Техника и технология продуктов маслоделия. Маслодел-мастер (**72 часа**)
- Микробиология молока и молочной продукции. Организация микробиологического контроля. Правила безопасности при работе с микроорганизмами III-IV группы патогенности (**72 и 144 часа**)
- Органолептический анализ и методы оценки молока и молочной продукции. Подготовка отобранных дегустаторов (**72 часа**)
- Химико-технологический контроль молока и молочной продукции (**72 часа**)

Приём заявок:

mail@vniims.info

По всем возникающим вопросам:

+7 (48532) 5-09-51

+7 (48532) 5-09-40

+7 (910) 968-11-22

e.dmitrieva@fncps.ru

Елена Николаевна Фигурина

Елена Геннадьевна Дмитриева,
зам. директора по образовательной деятельности,
информационным технологиям и маркетингу