

## Курсы повышения квалификации «Повышение эффективности яйцеперерабатывающих производств»

### ПЛАН:

1. Состояние мирового и отечественного сектора яичного птицеводства.
2. Кормление и содержание птицы – влияние на качественные характеристики яиц, получение яиц с заданными свойствами.
3. Технология сбора и яиц, сортировка.
4. Стандарты на яйца сельскохозяйственной птицы.
5. Новые технологии и охлаждения яиц.
6. Упаковка яиц: техника, технологии и материалы.
7. Оборудование яйцеперерабатывающих цехов: новые тенденции.
8. Сушильное оборудование для производства сухих яйцепродуктов, его сравнительные характеристики, достоинства и недостатки.
9. Особенности первичной переработки кур и маточного поголовья.
10. Оборудование малых и средних цехов по убою птицы.
11. Технические средства для разделки и кусковой обвалки тушек птицы.
12. Техника и технология механической обвалки частей тушек птицы.
13. Стандарты на яйцепродукты.
14. Патогенные микроорганизмы и бактерии порчи яиц и яйцепродуктов.
15. Качество яйцепродуктов: органолептические и инструментальные методы оценки.
16. Система анализов рисков и контрольных точек (ХАССП) в яичном производстве.
17. Практические занятия по системе (ХАССП).
18. Функциональные свойства яиц: требования к производству кондитерских изделий.
19. Функциональные свойства яиц: требования к производству майонеза.
20. Функциональные свойства яиц: требования к производству хлебобулочных изделий.
21. Производство продуктов из яиц.
22. Производство коагулированных яичных продуктов, в т.ч. функциональных.
23. Оборудование для производства коагулированных продуктов из яиц.
24. Система Меркурий: электронная сертификации поднадзорных ветеринарному надзору грузов.
25. Внутренняя система прослеживаемости на предприятии и ее роль в обеспечении безопасности и качества выпускаемых яйцепродуктов.

26. Новые технологии переработки вторичных ресурсов убойных и яйцеперерабатывающих цехов.

27. Стандартизация в птицеперерабатывающей отрасли.

28. Сравнительный анализ нормативных документов на яйца куриные пищевые стран России, ЕврАзЭС, Евросоюза и Украины.

29. Экономические проблемы отрасли и пути их решения.

30. Ветеринарно – санитарные требования к предприятиям по переработке яиц.

31. Вопросы экологии производства.

32. Круглый стол с участием специалистов института и слушателей.

33. Проведение экспериментальной выработки коагулированных яичных продуктов и дегустация.

34. Контрольное домашнее задание слушателям, получение рефератов и выдача свидетельств об окончании курса повышения квалификации.