

Курсы повышения квалификации «Эксплуатация и ремонт оборудования убойных, птице- и яйцеперерабатывающих цехов»

(ответственные исполнители: Максимов А.Ю., д.т.н., Романенко Ю.И., вед. научн. сотр., ВНИИПП)

Сроки проведения: 27.05-31.05.2019 года

141552, Московская область, Солнечногорский район, Ржавки рп, строение 1, ВНИИПП

ПЛАН:

1. Состояние мирового и отечественного производства продукции из мяса птицы и яиц
2. Первичная переработка птицы: от убоя до охлаждения
3. Новые технологии охлаждения и замораживания тушек птицы
4. Упаковка тушек птицы: техника, технологии и материалы
5. Оборудование убойных цехов: новые тенденции
6. Оборудование малых и средних цехов по убою птицы
7. Технические средства для разделки и кусковой обвалки тушек птицы
8. Техника и технология механической обвалки частей тушек птицы
9. Упаковка мяса птицы и яиц: техника, технологии и материалы
10. Оборудование яйцеперерабатывающих цехов: новые тенденции
11. Сушильное оборудование для производства сухих яйцепродуктов, его сравнительные характеристики, достоинства и недостатки
12. Технология и техника производство коагулированных продуктов из яиц
13. Патогенные микроорганизмы и бактерии порчи в обработанной птице
14. Система анализов рисков и контрольных точек (ХАССП)
15. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям переработки птицы и яиц
16. Новые технологии и оборудования для переработки вторичных ресурсов убойных, птице и яйцеперерабатывающих цехов
17. Технологические требования к проектированию цехов переработки птицы и яиц
18. Техника безопасности при монтаже и эксплуатации технологического оборудования
19. Монтаж технологического оборудования
20. Принятие технологических объектов после осуществления монтажных работ
21. Организация планово-предупредительного ремонта оборудования
22. Вопросы экологии производства
23. Круглый стол с участием специалистов института и слушателей
24. Посещение выставки «Мясная промышленность. Куриный Король. Индустрия Холода для АПК – 2019» (Москва, МВЦ «Крокус Экспо», павильон 2, залы 7 и 8).
25. Контрольное домашнее задание слушателям, получение рефератов и выдача свидетельств об окончании семинара повышения квалификации.

Стоимость обучения одного специалиста составляет 25 000 (Двадцать пять тысяч) рублей (НДС не облагается).

В стоимость включены: обучение, кофе-пауза, доставка от гостиницы г. Зеленограда до места проведения семинара, посещение выставки «Мясная промышленность. Куриный Король. Индустрия Холода для АПК – 2019» (Москва, МВЦ «Крокус Экспо», павильон 2, залы 7 и 8).

Оплата за обучение производится **только по безналичному расчету (для оформления договора и бухгалтерских документов необходимо предоставить реквизиты предприятия).**

Заявки на курсы повышения квалификации принимаются в электронном виде.

Контакты

Бладыко Надежда Алексеевна – e-mail: n.bladyko@mail.ru; (495) 994-57-72.

Иванова Ольга Евгеньевна – e-mail: oveon.olga@yandex.ru

