



СЕМИНАР
«Производство полуфабрикатов.
Технологии, упаковка, хранение, гигиена, рынок»

г. Москва

15-16 апреля 2021 г.

06-07 апреля 2022 г.

Семинар направлен на повышение квалификации по актуальным вопросам производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
День первый	
10-00	Открытие семинара. Приветственное слово
10-15	Полуфабрикаты – источник свободного времени на любой вкус и кошелек. <i>(Все о классификации полуфабрикатов, основные требования стандарта вида общепита, технические условия, порядок присвоения группы и категории, основные требования к маркировке, причины возникновения брака и методы устранения).</i>
11-30	Кофе-пауза
11-50	Не топором, так смекалкой! <i>(Разделка мясного сырья для производства полуфабрикатов).</i>
13-00	Обед
14-00	Сохранение качества полуфабрикатов и увеличение их сроков годности. Законодательные и технологические аспекты применения пищевых добавок.
15-00	Упаковка полуфабрикатов в современных реалиях – важный элемент в обеспечении стабильного качества и безопасности для потребителя. Анализ существующих упаковочных решений.
16-00	Исследования функционально-технологических характеристик сырья и ингредиентов для производства полуфабрикатов.
16-30	Обзор применения растительных белков.
День второй	
10-00	Разновидности полуфабрикатов в тесте. Два в одном: мясо и тесто – продукты со всего мира. Требования стандарта на пельмени замороженные.
11-15	Кофе-пауза
11-30	Особенности и рекомендации по процессам холодильной обработки при производстве полуфабрикатов. (ВНИИХП)
12-30	Знание технолога о санитарно-микробиологических рисках при производстве полуфабрикатов. <i>(лаборатория «Гигиены производства и микробиологии)</i>
13-15	Обед
14-00	Как не обмануть доверие потребителя? Выявление фальсификации готовой продукции. Методы обнаружения незаявленных ингредиентов).

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fneps.ru



Время начала	Наименование доклада
15-00	Как продать свой товар? Основные требования к мясным полуфабрикатам, реализуемым через торговую сеть.
15-40	Пути диверсификации бизнеса в кризисный период. Взгляд специалиста фуд-индустрии.
16-15	Мясные технологии весеннего настроения. Немного о продуктах для пикника.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Насонова Виктория Викторовна
Руководитель отдела «Научно-прикладных и технологических разработок» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Кузнецова Татьяна Георгиевна
Главный научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.вет.н.



Милеенкова Елена Вячеславовна
Старший научный сотрудник отдела «Научно-прикладных и технологических разработок» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №2685 от 08 декабря 2017 года.

Проводимый семинар – важное мероприятие, позволяющее получить новую информацию, встретиться с ведущими специалистами отрасли, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, значимых для Вашего предприятия и отрасли в целом.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%)	24000 Р
Онлайн-обучение (вебинар) одного специалиста, включая НДС (20%)	24000 Р
Онлайн-обучение (вебинар) до пяти специалистов от одного предприятия (до 5-ти подключений), включая НДС (20%)	48000 Р



В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

По прибытии на обучение необходимо иметь при себе копию платежного поручения.

Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Проезд: метро до станции «Волгоградский проспект», выход к улице Талалихина.

Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fneps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.

