

Курс, 14 – 17 мая 2018

ЭФФЕКТИВНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ РЫБОПЕРЕРАБОТКИ**УЧАСТНИКАМ**

Мы предоставляем:

- обучение по заявленной программе;
- комплект информационно-справочных материалов.

Для участников мы организуем экскурсионную программу, ежедневные обеды и кофе-брейки.

Привезите с собой:

- копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании;
- копию документа, подтверждающего изменение фамилии (если менялась);
- копию платежного поручения;
- полные реквизиты организации.

**Вы получаете Удостоверение о повышении квалификации
в объеме 32 часов (лицензия № 3053 от 03.07.2017)**

СЛУЖБА ЗАПИСИ

Для участия в курсе необходимо записаться, назовите оператору код программы **38606**

- 8 (800) 333-88-44
- 8 (812) 331-88-88
- client@cntiprogress.ru

СЛУЖБА ГОСТИНИЦ

Служба бесплатно поможет вам подобрать и забронировать гостиницу на время обучения:

- hotel@cntiprogress.ru
- 8 (812) 323-92-26

**НАЧАЛО ЗАНЯТИЙ ▪ 14МАЯ В 9:00**

Санкт-Петербург, Васильевский остров, Средний пр-т, д. 36/40. Учебный комплекс ЦНТИ Прогресс, 5 этаж (на сайте www.cntiprogress.ru вы найдете подробную карту)

СТОИМОСТЬ ОБУЧЕНИЯ ▪ 33 000 РУБЛЕЙ

НДС не облагается в соответствии с п.п. 14 п. 2 ст. 149 НК РФ.

Участие в программе может быть оформлено в соответствии с требованиями 44-ФЗ и 223-ФЗ
Тендерный менеджер: 8 (800) 333-88-44 или 8 (921) 878-45-93

Курс, 14 – 17 мая 2018

ЭФФЕКТИВНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ РЫБОПЕРЕРАБОТКИ

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА ДЛЯ руководителей и специалистов рыбоперерабатывающих предприятий, сотрудников научных и учебных отраслевых организаций, представителей крупных торговых сетей, а также коммерческих организаций, предлагающих оборудование и услуги для предприятий рыбопереработки.

ПРОГРАММА КУРСА

- 1. Современная нормативная документация по производству пищевой продукции. Требования технического регламента «О безопасности рыбы и рыбной продукции».**
- 2. Санитарный контроль продукции рыбопереработки.**
 - Соблюдение требований технического регламента «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятого 18 октября 2016 года к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции.
 - Микробиологические стандарты рыбной продукции в РФ и устанавливаемые предприятиями самостоятельно.
 - Санитарно-гигиенические требования к продукции из рыбы и морепродуктов.
- 3. Современные технологии сохранения свежести рыбы и морепродуктов.**
 - Различия и особенности свойств мяса пресноводной и морской рыбы-сырца. Определение качества и пороки рыбы-сырца. Условия заготовки и хранения рыбы-сырца, предотвращающие ее пороки и потери при хранении.
 - **Охлаждение рыбы для кратковременного хранения и транспортировки.** Требования к охлаждающим средам. Скорость и продолжительность охлаждения. Способы охлаждения. Оценка качества охлажденной рыбы. Пороки охлажденной рыбы. Способы повышения качества охлажденного рыбного сырья (химические и тепловые).
 - **Замораживание рыбы, как способ длительного хранения. Режимы, скорость и продолжительность замораживания.** Способы замораживания. Условия и режимы хранения. Пороки мороженой рыбы.
 - **Глазирование рыбы-сырца, как способ дополнительного холодильного консервирования и уменьшения потерь.** Сущность процесса. Способы глазирования. Состав и свойства глазировочных растворов. Расчет продолжительности глазирования.
 - **Хранение обработанной и необработанной мороженой рыбы.** Условия и режимы хранения. Пороки рыбы при хранении.
- **Размораживание рыбы-сырца после хранения.** Сущность процесса. Способы размораживания. Продолжительность размораживания. Пороки и потери рыбного сырья при размораживании.
 - **Оборудование** для охлаждения, замораживания и размораживания рыбы-сырца.
- 4. Современные технологические решения обработки замороженной и охлажденной рыбы.**
 - Методы снижения расходов, повышения эффективности применения дорогостоящих компонентов.
 - Факторы, влияющие на свойства **рыбного фарша.** Термическая обработка рыбного фарша. Характеристика оболочек, применяемых в производстве рыбных колбас. Использование белковых препаратов в производстве рыбных колбас, их характеристика, достоинства. Соевые белковые препараты, их особенности, свойства, использование в производстве рыбных продуктов.
 - **Совмещенное охлаждение рыбного сырья с его посолом.** Достоинства данного способа охлаждения.
 - **Сухой, мокрый посол.** Составы посолочных растворов и смесей.
 - **Совмещенный посол.** Ускорители созревания сырья.
 - Оборудование для переработки рыбы (для превращения продукции рыбного промысла в продукт высокого качества).
- 5. Управление предприятием.** Организация повышения эффективности производства. Методики, внедрение которых в производство, позволяет увеличить прибыль предприятия. Управление пропускной способностью производства. Финансовое управление. Управление деньгами и оборотным капиталом. Финансовые показатели, необходимые для оперативной оценки эффективности работы производства.
- 6. Организация производства и совершенствование процессов технологической подготовки производства.**
- 7. Управление сбытом. Брендинг рыбной продукции** (основные факторы обеспечения отличия своей продукции от продукции других).