



Учебный центр
АНО ДПО «МТИМП»
на базе ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В. М. Горбатова
Россельхозакадемии

Education center
ANO DPO «MTIMP»
on the basis of GNY V. M. Gorbatov All-Russian meat research Institute
of Rosselkhozacademia

Россия, 109316, Москва, ул. Талалихина, 26

№ 15-уц от 18.07.11 г.

Учебный центр АНО ДПО «МТИМП», созданный на базе и непосредственном участии ВНИИ мясной промышленности им. В. М. Горбатова, совместно с компаниями «Агро-3», фирмой «Формкук» (Швеция) и с участием Института питания РАМН приглашает с **19 по 23 сентября 2011 г.** руководителей предприятий, заместителей руководителей и всех заинтересованных лиц на курсы повышения квалификации: **«Инновационные подходы в организации производства и реализации мясопродуктов, в т.ч. полуфабрикатов. Питание организованных коллективов» (Европейский опыт)**, который пройдет в два этапа: в России и Швеции.

Вы ознакомитесь с принципиально новыми подходами, эффективными технологиями производства и реализации мясопродуктов, позволяющие получать максимально высокие выхода готовой продукции с максимально высокими качественными характеристиками, с нулевыми потерями сырья и готовой продукции.

I этап в России – с 19 по 23 сентября 2011 года, на котором будут рассмотрены следующие вопросы:

- *современное состояние рынка полуфабрикатов в России, тенденции развития;*
- *современные тенденции производства продукции (полуфабрикатов, готовых блюд) высокой степени готовности (Швеция);*
- *аппаратурные и технологические решения при производстве продуктов высокой степени готовности (Швеция);*
- *организации современного производства готовых блюд, различные способы хранения и реализации такого вида продукции (Швеция);*
- *оборудование и линии производства полуфабрикатов высокой степени готовности из птицы, говядины, свинины;*
- *особенности питания организованных коллективов;*
- *производство салатной группы, овощей, гарниров, супов;*
- *инновационное оборудование для тепловой обработки продуктов;*
- *технология cook&chill;*
- *технология sou&vide;*
- *современные способы охлаждения и замораживания продуктов;*
- *особенности проектирования цехов производства полуфабрикатов и готовых блюд; ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы, говядины, свинины и баранины. Технологические решения по схемам разделки и расширению ассортимента;*
- *современные способы упаковки полуфабрикатов. Использование газовых сред;*
- *дозирование и упаковка готовых блюд*
- *Мультиголовочные системы дозирования сложных продуктов;*
- *об опыте внедрения новых подходов в организации производства мясных продуктов на предприятиях России;*

- санитарно-гигиенические требования к производству полуфабрикатов и готовых блюд (компания Roser, Испания);
- инновационные технологии продуктов детского, специализированного и функционального питания;
- об организации обеспечения безопасности мясной продукции в России (Россия, институт питания РАМН);
- фальсификация сырья и мясных продуктов, методы выявления.

Предусмотрена дегустация выработанных продуктов питания.

Представитель компании «Формкук» (Швеция) затронет вопросы не только полуфабрикатов и приготовления продуктов высокой степени готовности, но и поделится опытом организации современного их производства, осветит вопросы их упаковки, оптимальных способов хранения; остановится на вопросах маркетинга, продвижения продукта на рынке, гигиена и санитария производства и др.

II этап в Швеции (дата, с учетом получения виз и условия поездки будут объявлены на семинаре).

Слушатели посетят в Швеции лаборатории, где будут проведены выработки разнообразных продуктов высокой степени готовности, в том числе из мяса, рыбы, овощей, а также посещение ряда заводов – производителей полуфабрикатов и готовых блюд высокой степени готовности; супермаркетов, где слушатели ознакомятся с системой продаж данной продукции и др.

Стоимость обучения одного специалиста (без стоимости питания и проживания) составляет - 13000 руб., плюс НДС 18% .

Во время участия в семинаре будет предоставлена возможность получить дополнительные консультации по всем интересующим Вас вопросам, приобрести необходимую НТД, заключить договора на оказание услуг и выполнение работ.

По окончании выдается сертификат о прохождении курса повышения квалификации.

Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону фамилии специалистов от предприятия.

Наши банковские реквизиты:

ИНН 7709434339

АНО ДПО «МТИМП»

Р/с 40703810838360104089

К/с № 3010181040000000225

БИК № 044525225

Московский банк Сбербанка ОАО, г. Москва

Назначение платежа: За обучение.

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

Заезд участников семинара – **19 сентября**, регистрация – **20 сентября** в 9.30, начало семинара в 10.00 в Учебном центре.

Учебный центр обеспечивает бронирование мест в гостинице «Восход» (ст. метро «Владыкино», (выход из 1-го вагона) Алтуфьевское шоссе, дом 2).

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

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

Телефон для записи: (495) 676-79-41;

факс: (495) 676-64-91

Предварительная запись обязательна!

Директор АНО ДПО «МТИМП»,
д.т.н., профес., академик



Лисицын А.Б.

План работы Учебного центра на 2-е полугодие 2011 года.

Наименование мероприятий	Время проведения
Разделка свинины по схемам Канады	7-8 сентября
Техническое регулирование и подтверждения соответствия в мясной промышленности	12 – 16 сентября
«Новые подходы в организации производства и реализации мясопродуктов, в т.ч. полуфабрикатов. Питание организованных коллективов» (Европейский опыт)	19 – 23 сентября
Семинар по детскому, профилактическому и функциональному питанию	3 – 7 октября
Пищевой сальмонеллез, листериоз и эшерихиоз: состояние, проблемы и пути решения в Российской Федерации.	10 – 14 октября
Семинар по колбасному производству.	17 - 21 октября
Методы контроля качества продукции (Химики, дегустаторы микробиологи, гистологи, радиологи)	24 - 28 октября
Семинар экономистов, финансистов, бухгалтеров и специалистов по нормированию сырья, материалов и труда.	7 – 11 ноября
Ветеринарно-санитарный контроль.	14 – 18 ноября
«Инновации в убое, первичной переработке скота, переработке всех сопутствующих продуктов убоя: кровь, кость, субпродукты, жиры, кишки и т. д.».	21 - 25 ноября
«Современные подходы в организации производства колбасной и деликатесной группы мясных продуктов» (Европейский опыт)	29 ноября – 2 декабря
Технологии и средства механизации для мясоперерабатывающих мини-производств. Экономические аспекты деятельности предприятий	5 – 9 декабря
Методы контроля качества продукции (Химики, дегустаторы, микробиологи, гистологи, радиологи)	12 - 16 декабря
Всё о производстве Мясных продуктов (для начинающих технологов)	12 – 16 декабря

Примечание:

Возможны дополнения и коррективы

Контактные телефоны: (495) 676-7941, факс: (495) 676-6491

Наш электронный адрес: elena_vniimp@mail.ru

Сайт www.vniimp.ru

