



MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „Tanuljunk együtt! - Vörösárugyártás” címen meghirdetett 1-1 napos szakmai rendezvényére.

Program helyszíne: Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar
Hűtő- és Állattermék Technológiai Tanszék
(1118 Budapest, Ménesi út 43-45.)

Program Időpontja:

Kezdő csoport: 2018. október 17. (szerda) 8:00-17:00

Haladó csoport: 2018. október 18. (csütörtök) 8:00-17:00

Létszám: maximum 13 fő/csoport

Előadók: Dr. Friedrich László egyetemi docens, megbízott dékán
és munkatársai

A rendezvény során átadásra kerülnek a vörösárugyártás alapvető elméleti és gyakorlati ismeretei.

A részletes programterv a meghívó mellékleteként érhető el. A programon való részvétel ingyenes, de regisztrációhoz kötött!*

[Regisztráció](#)

Tisztelettel kérjük, hogy a regisztrációjához szíveskedjen kamarai kártyáját vagy őstermelői igazolványát magával hozni.

További kérdés esetén kérem, forduljon Polczer Katalin élelmiszeripari szakértőhöz a polczer.katalin@nak.hu címen vagy a +36 70 490 5080-as telefonszámon!

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2018. augusztus 29.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.
élelmiszeripari igazgató

* Felhívom a tisztelt érdeklődők figyelmét, hogy a regisztráció nem jelent automatikus részvételt, a jelentkezést követően munkatársaink felveszik minden érdeklődővel a kapcsolatot a csoportbeosztások véglegesítése végett.



PROGRAM

2018. október 17. (szerda) - Kezdő csoport

- 8:00 - 8:15 Megnyitó, köszöntő
- 8:15 - 8:30 Munka-és tűzvédelmi oktatás
- 8:30 - 9:30 A húskészítmények élelmiszerbiztonsági alapjai
- 9:30 - 10:30 Vörösáruk fajtái, gyártás technológia főbb lépései
- 10:30 - 11:00 Higiénia
- 11:00 - 12:30 Különböző virslik gyártásának előkészítése, eltérő összetétellel
- 12:30 - 13:00 Ebéd*
- 13:00 - 14:00 Érzékszervi bírálat, kiértékelés
- 14:00 - 15:00 Virslik töltése, hőkezelése
- 15:00 - 15:30 Szünet
- 15:30 - 16:30 A vörösáruk alap-, segéd-és csomagolóanyagai

2018. október 18. (csütörtök) - Haladó csoport

- 8:00 - 8:15 Megnyitó, köszöntő
- 8:15 - 8:30 Munka-és tűzvédelmi oktatás
- 8:30 - 9:45 A vörösáru gyártás élelmiszerbiztonsági- és élelmiszerkönyvi vonatkozásai
- 9:45 - 10:00 Szünet
- 10:00 - 11:00 Gyártástechnológia, higiénia és minőséget befolyásoló tényezők
- 11:00 - 12:30 Különböző virslik gyártásának előkészítése, eltérő összetétellel
- 12:30 - 13:00 Ebéd*
- 13:00 - 14:00 Érzékszervi bírálat, kiértékelés
- 14:00 - 15:00 Vörösáruk eltarthatósága, kéméletes tartósítási eljárások I.
- 15:00 - 15:30 Szünet
- 15:30 - 16:30 Vörösáruk eltarthatósága, kéméletes tartósítási eljárások II.

**Napi egyszeri ebéd a résztvevők számára ingyenesen biztosított
A szervezők az esetleges programváltoztatás jogát fent tartják!*