



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „Tanuljunk együtt! - Tejipari gyakorlati napok” címen meghirdetett programsorozatára, mely - figyelembe véve az előképzettséget - **savas -és oltós alvasztású termékgyártás témákban biztosít 2 napos, ingyenes szakmai képzési lehetőséget.**

Program helyszíne: Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet
(9200 Mosonmagyaróvár, Lucsony u. 24.)

Program(ok) Időpontja:

Kezdő csoport: 2018. április 4-5. - Savanyított tejtermékek gyártása
2018. április 25-26. - Oltós alvasztású termékgyártás

Haladó csoport: 2018. május 16-17. - Savanyított tejtermékek gyártása
2018. június 6-7. - Oltós alvasztású termékgyártás

Létszám: maximum 10 fő/alkalom

Előadók:

Elmélet: Zapletál Zoltán üzletfejlesztési menedzser és
Dr. Szafner Gábor PhD., tudományos munkatárs

Gyakorlat: Benkő Péter üzemvezető és
Takaró Lajos technológiai szakértő

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

Regisztráció: <https://miniapp.nak.hu/nak-regisztracio/tejiparinapok2018/>

További kérdés esetén kérem, forduljon Horváth Vivien élelmiszeripari ügyintézőhöz a horvath.vivien@nak.hu címen vagy a +36-20/279-3790-es telefonszámon!

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Tisztelettel:

Keleti Marcell
Élelmiszeripari Igazgató

Budapest, 2018. március 12.



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

PROGRAM**

-SAVANYÍTOTT TEJTERMÉKEK GYÁRTÁSA -

1. nap

8:30 - 9:00	Érkezés, regisztráció
9:00 - 9:30	Köszöntő, MTKI Kft. ismertetése, résztvevők bemutatkozása
9:30 - 10:15	1. Előadás: Tej mint a savanyított tejtermékek alapanyaga
10:15 - 10:30	Szünet
10:30 - 11:30	2. Előadás: Tejföl, joghurt, kefir gyártástechnológia ismertetése
11:30 - 12:15	Ebéd*
12:15 - 13:00	3. Előadás: Áttekintés az élelmiszerhigiéniáról
13:00 - 16:00	Gyakorlati oktatás I:

2. nap

8:00 - 8:30	Érkezés,
8:45 - 9:15	4. Előadás: Túró gyártástechnológia ismertetése
9:15 - 12:30	Gyakorlati oktatás II
12:30 - 13:15	Ebéd*
13:15 - 14:00	5. Előadás: Hansen kultúrák ismertetése termék bemutatóval
14:00 - 15:30	6. Előadás: Érzékszervi bírálat és termékhibák, gyakorlaton gyártott termékek bírálata
15:30 - 15:35	Nap zárása, részvételi oklevelek átadása

**napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított*

***A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!*



PROGRAM**

-OLTÓS ALVASZTÁSÚ TERMÉKEK GYÁRTÁSA -

1. nap

8:30 - 9:00	Érkezés, regisztráció
9:00 - 9:30	Köszöntő, MTKI Kft. ismertetése, résztvevők bemutatkozása
9:30 - 10:15	1. Előadás: A tej, mint a sajtgyártás alapanyaga
10:15 - 11:00	2. Előadás: A sajtgyártáshoz használt adalékanyagok
11:00 - 11:15	Szünet
11:15 - 12:15	3. Előadás: A félkemény sajtok gyártástechnológiája
12:15 - 13:00	Ebéd*
13:00 - 16:30	Gyakorlati oktatás I: Röglyukas sajt (Óvári) gyártása

2. nap

8:00 - 12:00	Gyakorlati oktatás II: Zárt tésztájú sajt (Trappista) gyártása (1. rész)
12:00 - 12:30	Ebéd*
12:30 - 13:00	Gyakorlati oktatás II: Zárt tésztájú sajt (Trappista) gyártása (2. rész)
13:00 - 13:30	4. Előadás: Sajtok érlelése és utókezelése
13:30 - 14:15	5. Előadás: Áttekintés az élelmiszerhigiénéről
14:15 - 15:00	6. Előadás: Érzékszervi bírálat és sajthibák
15:00 - 15:25	Konzultáció
15:25 - 15:30	Nap zárása, részvételi oklevelek átadása

*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított

**A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!