



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett **„Tanuljunk együtt! - Vörösáru gyártás”** 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: 2018.06.11., (hétfő) 8:00-17:00

Haladó csoport: 2018.06.12., (kedd) 8:00-17:00

Létszám: maximum 13 fő/csoport

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

A program során átadásra kerülnek a vörösáru gyártás alapvető elméleti és gyakorlati ismeretei.

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

Regisztráció: <https://miniapp.nak.hu/nak-regisztracio/vorosarugyartas2018/>

Megtisztelő jelenlétére feltétlenül számítok!

Budapest, 2018.május 10.

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.*



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

PROGRAM

2018.06.11., hétfő - 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

2018.06.12., kedd - 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, kíméletes tartósítási eljárások I.
- 15:00 – 15:30 Szünet
- 15:30 – 16:30 Vörösáruk eltarthatósága, kíméletes tartósítási eljárások II.

**Napi egyszeri ebéd a résztvevők számára ingyenesen biztosított*

A szervezők az esetleges programváltoztatás jogát fent tartják!