Vzdělávací agentura Účtocentrum, akreditované školící středisko

Ing. Petr Ptáček,

Pstruží 247

739 11, Pstruží

Projekt: Bezpečnost, kvalita a hygienické požadavky při výrobě potravin a nápojů s důrazem na vylepšené metody (16/002/0110/772/000001). Cílem projektu je školení zavedení všech bezpečnostních a hygienických procesů zabezpečující kvalitu produktů, včetně správné výrobní a hygienické praxe, se zaměřením na inovativní metody.

Projekt je spolufinancován Evropským zemědělským fondem pro rozvoj venkova. V rámci Programu rozvoje venkova operací 1.1.1 – vzdělávací akce. Cílem operace je podpora na činnost v oblasti dalšího odborného vzdělávání a získávání dovedností v oblasti zemědělství a lesnictví.

**dvoudenní seminář a exkurze:**

**Bezpečnost a kvalita výroby potravin, příčiny zkázy masa - Správná výrobní praxe - výroba potravin, HACCP**

Místo konání semináře: Bratřejov-Chrámečné, č.p. 267, 763 12

Místo konání exkurze: Vizovice – Razov č.p. 472, 763 12

Termín: 31. 3., 1. 4. 2017

**Lektor: Prof. Ing. Petr Pipek, CSc.**

**Potravinářská fakulta Vysoká škola chemicko-technologická, v Praze**

Součástí bude - **exkurze** do potravinářského podniku na téma Bezpečnost a kvalita výroby potravin nebo nápojů

První den: 9.30-12.30 - výuka (včetně přestávek), 12.30-12.55 - obědová pauza, 13.00 -15.00 - exkurze, 15.15-19.15 - výuka (včetně přestávek) = celkem 7 hodin výuky (včetně přestávek).

Druhý den: 7.00-12.00 - výuka (včetně přestávek), 12.00-12.30 - obědová pauza, 12.30-14.30 - výuka (včetně přestávek) = celkem 7 hodin výuky (včetně přestávek)

**Program 2 denního semináře :**

* Inovace při výrobě potravin, zejména masa a masných výrobků
* Kvalita masných výrobků
* Vady masa a masných výrobků
* Nebezpečí z potravin a kontrolní systémy
* Správná výrobní praxe – zásady při jednotlivých operacích zpracování masa
* HACCP
* Exkurze v potravinářském podniku na téma Bezpečnost a kvalita výroby potravin nebo nápojů

**Organizační pokyny a přihláška:**

Seminář je spolufinancován Evropským zemědělským fondem pro rozvoj venkova, v rámci Programu rozvoje venkova, Operace 1.1.1.

Vložné – část nákladů (hrazených ze soukromých zdrojů) - na dvoudenní seminář, včetně exkurze, občerstvení, studijních materiály činí 930, - Kč a bude hrazeno na základě vystavené faktury, převodem na účet pořadatele.

**Přihláška:**

Přihlášky zasílejte e-mailem na: **ucto@mybox.cz**, prosím uvádějte všechny následující údaje. (tyto údaje budou použity pouze pro administraci, pro presenční listinu, osvědčení o absolvování a archivaci výše uvedeného projektu).

Další informace: Ing. Mgr. Petr Ptáček, MBA – 737 234 342.

1. Titl., jméno a příjmení
2. Věk do 40 let nebo na 40 let
3. Název a sídlo PO nebo FO
4. IČ
5. Bydliště účastníka
6. Kontaktní e-mail, telefon