

Ponuka programu vzdelávania pre Grant Tesco.

Program je postavený tak, že absolvent získa základné informácie pre zvýšenie bezpečnosti, kvality, inovácií svojej produkcie, jej správne označovanie a marketing.

Základom je oblasť správnej výrobných praxe a bezpečnosti vyrábaných produktov .

Lektorsky budú kurzy zabezpečené skúsenými pracovníkmi Výskumného ústavu potravinárskeho a pracovníkmi ostatných ústavov NPPC.

V oblasti požiadaviek na hygienu, označovanie a marketing sa na lektorskom zabezpečení budú podieľať i odborní pracovníci Tesca.

Jednotlivé kurzy budú špecificky zamerané na produkty živočíšneho pôvodu, čerstvé a spracované ovocie a zeleninu, prípadne iné potravinárske výrobky napr. cereálne produkty.

Základný tematický modul kurzu.

č.	Téma	Počet hodín
1.	Legislatíva kvality a bezpečnosti výroby potravín	2
2.	Kvalita surovín – zdravie zvierat a patologické prejavy; – objektívne hodnotenie kvality surovín a produktov.	2
3.	Riziká (ochorenia) z potravín živočíšneho pôvodu	1
4.	Základy hygieny pri výrobe potravín /priestory, vybavenie, zariadenia, predajné miesta, doprava, .../	2
5.	Sanitácia. Program sanitácie, postupy a účinnosť sanitačných prostriedkov pri výrobe potravín živočíšneho pôvodu	1+1
	Osobná hygiena	1
6.	HACCP: princípy a východiská, dokumenty, vedenie záznamov, nápravné opatrenia, neustále zlepšovanie	2+2
7.	Správna výrobná prax pri výrobe potravín živočíšneho pôvodu	2
8.	Označovanie potravín, povinné a nepovinné údaje	1
9.	Prezentácia kvality vlastných produktov obsah, tvrdenia, formy	2
10.	Nové trendy, výrobkové a technické inovácie, bioprodukty	2
11.	Manažment a marketing MSP - výrobcov potravín	3
12.	Individuálne konzultácie, praktické ukážky	2
13.	Preskúšanie a odovzdanie certifikátov o absolvovaní	2
	SPOLU:	28

V prípade záujmu účastníkov sme pripravení poskytnúť i konkrétnu pomoc pri spracovaní dokumentov GMP a HACCP a riešení konkrétnych problémov vo výrobe.