

Курс обучения для рыбообработчиков

Данные курса обучения:

Организация: Kihnu Kala AS

Место проведения: Вана-Сауга 24, Пярну

Время: 01.03.21- 01.03.22а.

Для кого предназначено обучение:

Работники, желающие получить базовые знания для самостоятельной работы на рыбообрабатывающих предприятиях, где рыбная продукция замораживается, солится и фасуется.

Время и продолжительность обучения:

Начало с 9.00 до 14.00, 5 дней по 5 академических часов, общий объем 25 академических часов. Курс содержит 16 часов практики.

Цель курса:

Обучить обработчиков рыбы работе с различными группами продуктов и, соответственно, с оборудованием, используемым в рыбной промышленности.

Курс состоит из следующих тем:

1. Заморозка рыбы, различные методы.
2. Методы засолки (использование специй, время реализации), хорошие традиции и опыт, различная упаковка.
3. Техника ручной разделки рыбы на тушку (салака, килька, корюшка).
4. Упаковка, маркировка замороженных, солёных и готовых продуктов (требования Европейского Союза)
5. Хранение готовой продукции в холодильных камерах, составление грузового плана, различные температурные режимы.
6. Использование ручного автопогрузчика для поддонов (1,5 т), техническое обслуживание, правила безопасности.
7. Требования гигиены на рыбообрабатывающих предприятиях.
8. Правила дезинфекции, использования моющих средств.
9. Техника безопасности при работе в холодильных камерах, в посолочном цеху и в других внутренних помещениях.
10. Понятия «чистая зона», «черная зона».
11. Выбор защитной – и спецодежды, использование и правила безопасности.
12. Вопросы, ответы. Сертификат курса.

Участники курса могут ознакомиться с работой и производством реальной компании. Будет представлен обучающий фильм о процессе производства.

Требования для прохождения обучения: участие не менее 85% контактных часов и практика является обязательным условием для прохождения курса.

Участники получают сертификат об окончании курса.

Язык курса: эстонский, русский.

Размер группы курса: 2-8 человек.

Лектор курса: Сергей Козлов - технолог по рыбной продукции, специалист по холодильному оборудованию,

Окончил курсы профессиональной педагогики Тартуского университета.

Стоимость курса: 2400€ +км /1 человек

(включает необходимые материалы, кофе-паузы)

Скидка на летние месяцы 1000 € + км /1 человек

(включает необходимые материалы, кофе-паузы)

Контакт: Сергей Козлов

Тел. 5045610

Эл. почта: as.kihnu.kala@neti.ee