

Учебный центр, созданный на базе ВНИИ мясной промышленности с 11 по 14 апреля 2011 года проводит семинар-учебу по повышению квалификации специалистов экономических служб предприятий мясной промышленности. Программа обучения предусматривает проведение лекционных и практических занятий по вопросам, представляющим наибольший интерес для мясоперерабатывающих предприятий с учетом современных тенденций развития экономики в новых условиях рыночных отношений.

Подробнее: [Семинар для экономистов, бухгалтеров, финансистов.](#)

Учебный центр «Международного технологического института мясной промышленности» (АНО ДПО «МТИМП») проводит с 11 по 14 апреля 2011 г.. курсы повышения квалификации для мастеров и технологов, начинающих свою профессиональную деятельность или непродолжительно (до 3-х лет) работающих в мясной промышленности, по проблеме «Основы производства мясных и мясорастительных консервов: теория, практика, опасности и ошибки». Специалистам представится возможность детально ознакомиться со свойствами сырья, причинами отклонения в его качестве и получить рекомендации по наиболее эффективным путям его использования в зависимости от видов изготавливаемых консервов; рассмотреть оптимальные схемы приготовления рецептурных смесей, понять причины возникновения брака, методы его устранения и др., закрепить полученные знания на практических занятиях.

Подробнее: [О производстве мясных и мясорастительных консервов \(для начинающих технологов\).](#)

Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности (ГНУ ВНИИ РОССЕЛЬХОЗАКАДЕМИИ), Институт холодильных систем и пищевых производств (НОУ ДПО «ИХС ПП») совместно с Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности и «Международным технологическим институтом мясной промышленности» проводят с 13 по 15 апреля для руководителей холодильников, мясокомбинатов, главных инженеров, главных технологов, начальников холодильников, технологов и мастеров производств учебно-практический семинар по теме: «Холодосбережение как основа обеспечения безопасности и качества продукции, экономии энергоресурсов и сырьевой базы мясной отрасли».

Подробнее: [Холодосбережение как основа обеспечения безопасности и качества продукции, экономии энергоресурсов и сырьевой базы мясной отрасли.](#)

[- Учебный центр](#)