

2017. ÉVI SZAKTANÁRI TOVÁBBKÉPZÉS PROGRAMJA

az élelmiszeripar szakmacsoport szaktanárai részére

Időpont: 2017. december 5. (kedd)
2017. december 6. (szerda)
Mindkét napon azonos a szakmai program

Helyszín: NAIK-Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet (ÉKI)
1022 Budapest, Herman Ottó út 15.

Regisztráció: 10⁰⁰-10³⁰

10³⁰ **Köszöntő**

A Herman Ottó Intézet Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság bemutatása

A Kft. feladatai az agrárszakképzés feladatainak ellátásában

előadó: Karácsony Zoltán képzési igazgató

11³⁰ **Kíméletes szárítástechnológiai eljárások (bemutató és gyakorlat)**

Gyakorlatvezetők: Dr. Abrankó László, tudományos főmunkatárs (NAIK, ÉKI)
Remeczki István, kutatási szakértő (NAIK, ÉKI)

12³⁰ **Ebédszünet**

13³⁰ **Érzékszervi minősítés gyakorlata, technológiai hibák feltárása különböző élelmiszertermékek (bor, fűszerpaprika) példáján (bemutató és gyakorlat)**

Gyakorlatvezetők: Dr. Szőke Barna, tudományos munkatárs (NAIK-Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet)
Sisakné Tatár Erzsébet, laborvezető (NAIK Zöldségtermesztési Önálló Kutatási Osztály)

14³⁰ **Élelmiszerek szénhidrát tartalmának korszerű műszeres vizsgálati lehetőségei, oligoszacharidok folyadék kromatográfiás vizsgálata**

Gyakorlatvezető: Tömösköziné Dr Farkas Rita, tudományos főmunkatárs (NAIK, ÉKI)