

Cél: Gyümölcsök és zöldségek betakarítás utáni kezelésének elméleti és gyakorlati tudásának frissítése, bővítése

Kulcskompetenciák: A képzés magában foglalja: gyümölcsök és zöldségek jellemzőinek, minőségének, az alapvető ismeretek összefoglalását, romlás okait, gyümölcsök és zöldségek betakarítás utáni élettani és minőségmegőrzése a szállítás vagy feldolgozás pillanatáig.

Követelmény / Feladat: Nincs az említett célcsoportok számára

Célcsoport: Gyümölcs és zöldségtermelők, gyümölcs és zöldség ellátó és tároló üzletláncok vezetői, nyersanyag minőség-ellenőrzés területén dolgozó alkalmazottak, zöldség-gyümölcs elosztás és feldolgozás területén dolgozó alkalmazottak

Eredmények: Jogszabályok által behatárolt igények megértése a zöldség-gyümölcs piacon és/vagy élelmiszer-ipari feldolgozás területén

Ajánlott tartalom:

- Képzés - áttekintés
- Gyümölcsök és zöldségek jellemzői
- Gyümölcsök és zöldségek kémiai összetétele
- Gyümölcsök és zöldségek tápértéke
- Gyümölcsök és zöldségek osztályozása
- Gyümölcsök és zöldségek betakarítása
- Gyümölcsök és zöldségek betakarítás utáni fiziológiája
- Fogyasztáshoz és feldolgozáshoz szükséges tárolási feltételek
- Érettség meghatározása
- Érzékszervi jellemzők meghatározása
- Előkészítés az értékesítésre (fogyasztásra)
- Előkészítés gyümölcsök és zöldségek tárolására
- Gyümölcsök és zöldségek tárolása
- Feldolgozási módszerek kiválasztása
- Vonatkozó jogszabályok

Időtartam: 21 óra (előadások és értékelés)

Nyelv: horvát

Kulcsszavak: Gyümölcs és zöldség, minőség, tárolás, feldolgozás

Kapcsolat: info@helponestopshop.com , training.voce@ptfos.hr