

PROGRAM SZKOLENIA "Przetwórstwo na poziomie gospodarstwa rolnego i rolniczy handel detaliczny"

Data	Temat	Ilość godzin	Czas	Forma
2021-10-12 2021-10-19	Śniadanie		9.30 - 10.00	
	Formy działalności umożliwiające produkcję i sprzedaż żywności w gospodarstwie rolnym: sprzedaż bezpośrednia, dostawy bezpośrednie, działalność marginalna lokalna i ograniczona, inne formy.	1,5	10.00 - 11.10	Wykład
	Serwis kawowy		11.10 - 11.30	
	Rolniczy handel detaliczny - wymagania formalno-prawne, zasady opodatkowania, w tym obowiązki i zwolnienia w prowadzonej działalności.	1,0	11.30 - 12.15	Wykład
	Rolniczy handel detaliczny – wymagania z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności dla produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia roślinnego, procedury rejestracyjne działalności, dokumentacja w zakresie bezpieczeństwa i higieny produkcji żywności.	1,5	12.15 - 13.25	Wykład
	Obiad		13.25 - 14.10	
	Rolniczy handel detaliczny wymagania z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności dla produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego, procedury rejestracyjne działalności, dokumentacja w zakresie bezpieczeństwa i higieny produkcji żywności. Badani	1,5	14.10- 15.20	Wykład
	Wymagania weterynaryjne dla rzeźni o małej zdolności produkcyjnej położonych na terenie gospodarstw”	0,5	15.20-15.45	Wykład
	Serwis kawowy		15.45- 16.05	
	Nowe formy i techniki sprzedaży – podejście biznesowe przy wprowadzaniu produktów na rynek.	1,0	16.05 - 16.50	Wykład
Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności w ramach środków UE w latach 2014 - 2020	1,0	16.50- 17.35	Wykład	
2021-10-13 2021-10-20	Śniadanie		7.30 - 8.00	
	Przejazd grupy autokarem na miejsce warsztatów		8.00 - 9.00	
	Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w gospodarstwie prowadzącym produkcję żywności w małej skali - tłoczenie olejów oraz produkcja kasz (I grupa)	2,0	9.00 - 10.30	Warsztaty
	Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w gospodarstwie prowadzącym produkcję żywności w małej skali - piekarnia (wyroby mieszane) (II grupa)	2,0	9.00 - 10.30	Warsztaty
	Serwis kawowy		10.30 - 11.00	
	Przejazd podgrup autokarem na miejsce warsztatów		11.00 - 11.30	
	Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w gospodarstwie prowadzącym produkcję żywności w małej skali - tłoczenie olejów oraz produkcja kasz (II grupa)	2,0	11.30 - 13.00	Warsztaty
	Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w gospodarstwie prowadzącym produkcję żywności w małej skali - piekarnia (wyroby mieszane) (I grupa)	2,0	11.30 - 13.00	Warsztaty
	Przejazd podgrup autokarem na miejsce obiadu		13.00 - 13.30	
	Obiad, Serwis kawowy		13.30 - 14.00 14.00 - 14.30	

	Przejazd podgrup autokarem na miejsce prowadzenia warsztatów		14.30 - 15.00	
	Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w gospodarstwie prowadzącym produkcję żywności w małej skali - owoce (I grupa)	2,0	15.00 - 16.30	Warsztaty
	Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w gospodarstwie prowadzącym produkcję żywności w małej skali - przetwórstwo mięsa (II grupa)	2,0	15.00 - 16.30	Warsztaty
	Przejazd podgrup autokarem na miejsce prowadzenia warsztatów		16.30 - 17.00	
	Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w gospodarstwie prowadzącym produkcję żywności w małej skali - owoce (II grupa)	2,0	17.00 - 18.30	Warsztaty
	Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w gospodarstwie prowadzącym produkcję żywności w małej skali - przetwórstwo mięsa (I grupa)	2,0	17.00 - 18.30	Warsztaty
	Przejazd grupy autokarem do Radomia		18.30 - 19.30	
	Kolacja		19.30	
2021-10-14 2021-10-21	Śniadanie		8.00 - 8.30	
	Przetwarzanie zbóż. Dostosowanie pomieszczeń, wymagania, wyposażenie w sprzęt i urządzenia nieprzemysłowe. Praktyczne wskazówki.	1,0	9.00 - 9.45	Wykład
	Serwis kawowy		9.45 - 10.00	
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych w warunkach domowych. Dostosowanie pomieszczeń, wymagania, przykładowa linia technologiczna, wyposażenie w sprzęt i urządzenia serowarskie. Praktyczne wskazówki.	1,0	10.00 - 10.45	Wykład
	Przetwarzanie tradycyjne mleka (krowiego, koziego, owczego) – mała serownia gospodarska. Dostosowanie pomieszczeń, wymagania, przykładowa linia technologiczna, wyposażenie w sprzęt i urządzenia serowarskie. Praktyczne wskazówki.	1,5	10.45 - 11.55	Wykład
	Serwis kawowy		11.55 - 12.10	
	Przetwarzanie tradycyjne mięsa- mała masarnia gospodarska. Dostosowanie pomieszczeń, wymagania, przykładowa linia technologiczna, wyposażenie w sprzęt i urządzenia masarskie, wędzarnia tradycyjna. Praktyczne wskazówki.	1,5	12.10 - 13.20	Wykład
	Przetwarzanie owoców i warzyw w warunkach domowych. Dostosowanie pomieszczeń/kuchni gospodarczej, wymagania, wyposażenie w sprzęt i urządzenia nieprzemysłowe. Praktyczne wskazówki.	1,0	13.20 - 14.05	Wykład
	Obiad		14.15	



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Szkolenie współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) w ramach Poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.