

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

Data	Miejsce szkolenia	Temat	Ilość godzin	Czas	Forma
2022-09-13	Centrum Doradztwa Rolniczego O/Radom, ul. Chrzowska 16/18	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. Badania mikrobiologiczne żywności, wody dla produkcji w ramach RHD oraz innych form działalności- wymogi, częstotliwość.	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		
2022-09-14	Centrum Doradztwa Rolniczego O/Radom, ul. Chrzowska 16/18 Praktycznego Szkolenia w zakresie małego przetwórstwa	Śniadanie		8.00	
		Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w zakładzie produkcji żywności w małej skali - mięso (I grupa)	3,0	9.00 - 11.15	Warsztaty
		Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w zakładzie produkcji żywności w małej skali - mleko (II grupa)	3,0	9.00 - 11.15	Warsztaty
		Serwis kawowy		11.15 - 11.45	
		Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w zakładzie produkcji żywności w małej skali - mięso (II grupa)	3,0	11.45 - 14.00	Warsztaty
		Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w zakładzie produkcji żywności w małej skali - mleko (I grupa)	3,0	11.45 - 14.00	Warsztaty
		Obiad		14.00 - 14.40	
		Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w zakładzie produkcji żywności w małej skali - owoce (I grupa)	1,0	14.40 - 15.25	Warsztaty

	Centrum Doradztwa WARSZTATY - Centrum	Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w zakładzie produkcji żywności w małej skali - zboża (II grupa)	1,0	14.40 - 15.25	Warsztaty
		Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w zakładzie produkcji żywności w małej skali - owoce (II grupa)	1,0	15.25 - 16.10	Warsztaty
		Dobre praktyki funkcjonowania małych przetwórci – wizyta i warsztaty w zakładzie produkcji żywności w małej skali - zboża (I grupa)	1,0	15.25 - 16.10	Warsztaty
		Serwis kawowy		16.10 - 16.30	
	Centrum Doradztwa Rolniczego O/Radom, ul. Chrzowska 16/18	Przetwarzanie zbóż. Dostosowanie pomieszczeń, wymagania, wyposażenie w sprzęt i urządzenia nieprzemysłowe. Praktyczne wskazówki.	1,0	16.30 - 17.15	Wykład
		Wytwarzanie wyrobów cukierniczych w warunkach domowych. Dostosowanie pomieszczeń, wymagania, przykładowa linia technologiczna, wyposażenie w sprzęt i urządzenia serowarskie. Praktyczne wskazówki.	1,0	17.15 - 18.00	Wykład
		Kolacja		18.00	
2022-09-15	Centrum Doradztwa Rolniczego O/Radom, ul. Chrzowska 16/18	Śniadanie		8.00	
		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	9.00 - 10.10	Wykład
		Serwis kawowy		10.10 - 10.25	
		Przetwarzanie tradycyjne mięsa- mała masarnia gospodarska. Dostosowanie pomieszczeń, wymagania, przykładowa linia technologiczna, wyposażenie w sprzęt i urządzenia masarskie, wędzarnia tradycyjna. Praktyczne wskazówki.	1,5	10.25 - 11.35	Wykład
		Serwis kawowy		11.35 - 11.50	
		Przetwarzanie owoców i warzyw w warunkach domowych. Dostosowanie pomieszczeń/kuchni gospodarczej, wymagania, wyposażenie w sprzęt i urządzenia nieprzemysłowe. Praktyczne wskazówki.	1,0	11.50 - 12.35	Wykład
		Obiad		12.35	



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.