



Dofinansowane przez
Unię Europejską



PROGRAM WARSZTATÓW

„Innowacyjne rozwiązania w produkcji wołowiny”

Terminy: 09-10.06.2025 r. ; 12-13.06.2025 r.

Miejsce: Podlaskie Centrum Technologii Rolno-Spożywczych

Dzień pierwszy

12.00 - 12.15 – Przyjazd uczestników do Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie, zbiórka w holu ośrodka szkoleniowego, spotkanie z organizatorem, przejście do Przetwórni.

12.15 - 12.30 – Przygotowanie do uczestnictwa w warsztatach (szatnia, korytarz wejściowy do pomieszczeń produkcyjnych)

- założenie obuwia i odzieży ochronnej
- zachowanie podstawowych zasad higieny
- omówienie warunków bezpiecznego poruszania się po przetwórni

12.30 - 14.00 – Wejście uczestników na halę przetwórstwa mięsa

- omówienie doboru surowca do produktu gotowego,
- przygotowanie maszyn,
- omówienie elementów składowych linii technologicznej i pomieszczeń produkcyjnych, charakterystyka procesu rozbioru półtuszy wołowej,
- omówienie podziału na elementy wołowe.

14.00 – 14.30 – Obiad

14.30 -17.30 – Uczestnictwo w procesie rozbioru półtuszy wołowej

- podział na elementy wołowe,
- obróbka elementów wołowych
- klasyfikacja mięsa wołowego

17.30 - 18.00 – Przygotowanie mięsa do procesu kulinarnego.

18.00 - 18.30 – Zakończenie i podsumowanie warsztatów

18.30 – 19.00 – Zakwaterowanie

19.00 – Kolacja

Dzień drugi

08.00 - 09.00 – Śniadanie



Dofinansowane przez
Unię Europejską



09.00- 09.15 - Zbiórka w holu ośrodka szkoleniowego, spotkanie z organizatorem, przejście do Przetworni.

09.15 - 09.30 – Przygotowanie do uczestnictwa w warsztatach kulinarnych (szatnia, korytarz wejściowy do pomieszczeń produkcyjnych)

- założenie obuwia i odzieży ochronnej
- zachowanie podstawowych zasad higieny
- omówienie warunków bezpiecznego poruszania się po przetwórni

09.30 - 13.00 – Wejście uczestników na halę przetwórstwa mięsa

- omówienie planu gotowania oraz przepisów kulinarnych,
- omówienie doboru surowca do produktu gotowego,
- przygotowanie półproduktów,
- gotowanie – przygotowanie potraw.

13.00 – 13.30 – Obiad

13.30 -15.00 – Dalsze uczestnictwo w procesie gotowania

- wydawanie potraw
- degustacja

15.00 - 15.30 - Zakończenie i podsumowanie warsztatów

Serwis kawowy ciągły zarówno pierwszego jak i drugiego dnia.