

KCER_NR.43.3-2.2016

Program warsztatów technologicznych

**„Przetwórstwo mleka i mięsa w gospodarstwie rolnym
oraz zasady wprowadzania żywności na rynek”**

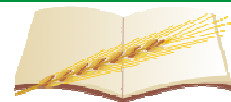
Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie O/Radom - 23-24.05.2016 r.

Data	Czas realizacji (godzina od – do)	Liczba godz. min	Temat zajęć	Prowadzący zajęcia
23.05.2016	7.30 - 8.00		<i>Śniadanie</i>	
	8.15 - 9.30	75 min	Charakterystyka surowców i ich dobór do kierunku przerobu dla wybranych produktów z mięsa, mleka.	Andrzej Śliwa
	9.30 - 10.30	60	Technologie przetwarzania dla wybranych produktów z mięsa i mleka	Andrzej Śliwa
	10.30 - 11.00		<i>Serwis kawowy</i>	
	11.00 - 11.45	45	Znakowanie produktów żywnościowych – wymagania i obowiązki producenta.	Barbara Sazońska
	11.45 – 12.30	45	Zagrożenia w przetwórstwie żywności – Dobre praktyki produkcyjne i higieniczne	Justyna Fila
	12.30 – 13.15	45	Możliwości prowadzenia sprzedaży surowców i żywności przetworzonej z gospodarstwa – wymagania w zakresie prawa żywnościowego, proces rejestracji, zatwierdzania.	Barbara Sałata
	13.15 - 14.00		<i>Obiad</i>	
	14.00 - 16.15	75	Możliwości prowadzenia sprzedaży surowców i żywności przetworzonej z gospodarstwa – wymagania w zakresie prawa żywnościowego, proces rejestracji, zatwierdzania - cd	Barbara Sałata
	16.15 - 16.45		<i>Serwis kawowy</i>	
	16.45 - 17.30	45	Zagadnienia marketingu , reklamy i promocji produktów żywnościowych	Bolesław Pieczyński
17.30 - 18.15	45	Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności w ramach środków UE w latach 2014-2020.	Bolesław Pieczyński	



Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

KRAJOWE CENTRUM EDUKACJI ROLNICZEJ w Brwinowie



	18.30-19.30		<i>Kolacja</i>	
24.05.2016	7.30 - 8.00		<i>Śniadanie</i>	
	8.15 - 10.30		Przetwarzanie mięsa i mleka. Prezentacja procesów produkcji sera podpuszczkowego, produkcji wędlin. Procesy przetwórcze: <ul style="list-style-type: none">- produkcja sera twardego,- produkcja kiełbasy	Andrzej Śliwa Janusz Lesisz
	10.30 - 11.00		<i>Serwis kawowy</i>	
	11.00 - 13.15		CD. Przetwarzanie mięsa i mleka. Prezentacja procesów produkcji sera podpuszczkowego, produkcji wędlin. Procesy przetwórcze: <ul style="list-style-type: none">- produkcja sera twardego,- produkcja kiełbasy	Andrzej Śliwa Janusz Lesisz
	13.15		<i>Obiad</i>	

Miejsce szkolenia:

Centrum Doradztwa Rolniczego
Oddział w Radomiu
ul. Chorzowska 16/18
26-600 Radom
tel. 48 365 69 00
Centrum Praktycznego Szkolenia
w zakresie Małego Przetwórstwa
<http://cpsz.cdr.gov.pl/przetmiesa>

Osoba odpowiedzialna:

Natalia Raźniak
tel. 22 729 73 02 w. 22
609 661 154
e- mail: n.razniak@kcer.pl