



KRAJOWE CENTRUM EDUKACJI ROLNICZEJ
W BRWINOWIE

PROGRAM SEMINARIUM DLA NAUCZYCIELI
PRODUKCJI ZWIERZĘCEJ

Temat: „Technologie chowu trzody chlewnej; przetwórstwo mięsa”

8 – 10 listopada 2017r
we współpracy z
Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Radomiu
/woj. mazowieckie /.

08 listopada
/środa/

8.00 – 10.00	Przyjazd i zakwaterowanie uczestników szkolenia
11.00 – 11.15	Powitanie uczestników seminarium
11.15 – 12.00	Aktualna sytuacja trzody chlewnej w Polsce – mgr inż. Justyna Fila - CDR/O w Radomiu
12.00 – 12.45	Efektywność produkcji trzody chlewnej oraz ochrony środowiska – mgr inż. Dariusz Pomykała - CDR/O w Radomiu
12.45 – 13.30	Dokumentacja hodowlana i znakowanie trzody chlewnej - mgr inż. Dariusz Pomykała - CDR/O w Radomiu
13.30 – 14.00	Obiad
14.00 – 14.45	Bioasekuracja – jako podstawowy sposób ochrony przed chorobami zakaźnymi zwierząt – prof. dr hab. Krzysztof Kwiatek – PIW - PIB w Puławach
14.45 – 15.30	Znaczenie GMO w żywieniu trzody chlewnej oraz wpływ na jakość produktów pochodzenia zwierzęcego – prof. dr hab. Krzysztof Kwiatek - PIW - PIB w Puławach
15.30 – 16.00	Serwis kawowy
16.00 – 17.30	Pasze zmodyfikowane genetycznie GMO w żywieniu zwierząt <ul style="list-style-type: none">• aktualny stan prawny dotyczący zakazu stosowania GMO w żywieniu zwierząt oraz skutki wprowadzenia zakazu pasze alternatywne dla GMO w żywieniu zwierząt - prof. dr hab. Krzysztof Kwiatek – PIW - PIB w Puławach
18.00 – 19.00	Kolacja

09 listopada
/czwartek

7.30 – 8.00	Śniadanie
8.00 – 9.30	Innowacyjne systemy utrzymania i chowu trzody chlewnej – mgr inż. Dariusz Pomykała
9.30 – 11.00	Charakterystyka surowców i ich dobór do kierunku przerobu dla wybranych produktów z mięsa. Procesy technologiczne wybranych produktów mięsnych – inż. Andrzej Śliwa
11.00 – 11.15	Serwis kawowy
11.15 – 13.30	Możliwość prowadzenia sprzedaży mięsa i wyrobów

mięśnych z gospodarstwa

- wymagania w zakresie prawa żywnościowego, proces rejestracji, zatwierdzania, znakowanie produktów żywnościowych – mgr inż. Janusz Lesisz

13.30 – 14.15

Obiad

14.15 – 15.45

Możliwość prowadzenia sprzedaży mięsa i wyrobów mięśnych z gospodarstwa

- wymagania w zakresie prawa żywnościowego, proces rejestracji, zatwierdzania, znakowanie produktów żywnościowych – mgr inż. Janusz Lesisz

15.45 – 16.00

Serwis kawowy

16.00 – 17.30

Zagadnienia marketingu, reklamy i promocji produktów żywnościowych – mgr inż. Bolesław Pieczyński

18.00 – 19.00

Kolacja

10 listopada

/piątek/

7.30 – 8.00

Śniadanie

8.15 – 13.15

Przetwarzanie mięsa. Prezentacja procesów produkcji wędlin.

Proces przetwórczy – produkcja kielbasy – inż. Andrzej Śliwa; mgr inż. Janusz Lesisz

10.30 – 11.00

Serwis kawowy

13.15 – 13.30

Podsumowanie seminarium oraz omówienie ankiet ewaluacyjnych

- Anna Okoń nauczyciel konsultant

13.30

Obiad

Miejsce rozpoczęcie seminarium:

Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Radomiu

ul. Chorzowska 16

26-600 Radom

woj. mazowieckie

tel. 48)365 69 00; 48/365 69 28

Organizator - nauczyciel konsultant

Anna Okoń tel. kom. 506 119 018

a.okon@kcer.pl

tel.: 22 /729 73 02 wew. 28

Miejsce zakwaterowania uczestników seminarium – hotel CDR w Radomiu

