

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

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja wspófinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”.

**Program warsztatów pn. „Kuchnia domowa w małym przetwórstwie”.**

**22.07.2022 r.** Warsztat z przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego prowadzonego w ramach rolniczego handlu detalicznego (produkty mięsne):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Godzina | Temat | Prowadzący |
| 9:00 – 9:20 | Rejestracja uczestników warsztatów |  |
| 9:20 – 9:30 | Powitanie uczestników | Dyrektor KPODR |
| 9:30 – 10:15 | Wykład pn. „Wymagania higieniczno-sanitarne w kuchni domowej dla produktów pochodzenia zwierzęcego (przetwory mięsne)”. | Anna Warszykowska |
| 10:15 – 11:00 | Ćwiczenia wraz z konsultacjami – surowce pochodzenia zwierzęcego, przetwory mięsne | Anna Warszykowska |
| 11:00 – 11:30 | Przerwa kawowa  |  |
| 11:30 – 14:30 | Warsztaty z przetwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego – przetwory mięsne | Krystian Dreszler |
| 14:30 – 15:30 | Obiad |  |

**27.07.2022 r.** Warsztat z prowadzenia kuchni w agroturystyce:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Godzina | Temat | Prowadzący |
| 9:00 – 9:20 | Rejestracja uczestników warsztatów |  |
| 9:20 – 9:30 | Powitanie uczestników | Dyrektor KPODR |
| 9:30 – 10:15 | Wykład pn. „Wymagania higieniczno-sanitarne w kuchni domowej dla produktów przetwarzanych w agroturystyce”.  | Angelika Borczyńska |
| 10:15 – 11:00 | Ćwiczenia wraz z konsultacjami – surowce przetwarzane w agroturystyce | Angelika Borczyńska |
| 11:00 – 11:30 | Przerwa kawowa  |  |
| 11:30 – 14:30  | Warsztaty z przetwarzania produktów w agroturystyce  | Wojciech Grześkowiak |
| 14:30 – 15:30 | Obiad |  |

**29.07.2022 r.** Warsztat z przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego prowadzonego w ramach rolniczego handlu detalicznego (produkty mleczne):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Godzina | Temat | Prowadzący |
| 9:00 – 9:20 | Rejestracja uczestników warsztatów |  |
| 9:20 – 9:30 | Powitanie uczestników | Dyrektor KPODR |
| 9:30 – 10:15 | Wykład pn. „Wymagania higieniczno-sanitarne w kuchni domowej dla produktów pochodzenia zwierzęcego (przetwory mleczne)”.  | Anna Warszykowska |
| 10:15 – 11:00 | Ćwiczenia wraz z konsultacjami - surowce pochodzenia zwierzęcego, przetwory mleczne. | Anna Warszykowska |
| 11:00 – 11:30 | Przerwa kawowa  |  |
| 11:30 – 14:30 | Warsztaty z przetwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego – przetwory mleczne | Sylwester Wańczyk |
| 14:30 – 15:30 | Obiad |  |

**26.08.2022 r.** Warsztat z przetwórstwa żywności pochodzenia roślinnego prowadzonego w ramach rolniczego handlu detalicznego:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Godzina | Temat | Prowadzący |
| 9:00 – 9:20 | Rejestracja uczestników warsztatów |  |
| 9:20 – 9:30 | Powitanie uczestników | Dyrektor KPODR |
| 9:30 – 10:15 | Wykład pn. „Wymagania higieniczno-sanitarne w kuchni domowej dla produktów pochodzenia roślinnego”.  | Angelika Borczyńska |
| 10:15 – 11:00 | Ćwiczenia wraz z konsultacjami – surowce pochodzenia roślinnego | Angelika Borczyńska |
| 11:00 – 11:30 | Przerwa kawowa  |  |
| 11:30 – 14:30 | Warsztaty z przetwarzania produktów pochodzenia roślinnego | Izabela Chudzyńska |
| 14:30 – 15:30 | Obiad |  |



Odwiedź portal KSOW – [**www.ksow.pl**](https://www.ksow.pl/)

**Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.**