



Unia Europejska



Województwo Kujawsko-Pomorskie



KUJAWSKO-POMORSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO w Minikowie



„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 współfinansowana 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

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.