***PROGRAM***

,,**PRZETWÓRSTWO NA MAŁĄ SKALĘ SZANSĄ DLA NIEWIELKICH PRODUCENTÓW ROLNYCH Z REGIONU WSCHODNIEJ POLSKI”**

Miejsce szkolenia – Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie

Liczebność grupy – 20 osób x 2 (plus opiekunowie grup – po 2 osoby x 2)

Czas trwania:

Warsztaty 2 dniowe x 2 (dla 2 grup po 20 osób)

Program

*Dzień I*

* Przyjazd uczestników do PODR w Szepietowie ( 15,00)
* Obiad
* Powitanie uczestników, przedstawienie programu, przedstawienie firmy – serwis kawowy ( godz. 15.00-15.30)
* Warsztaty z wypieku chleba (godz. 15.30-18.30)
* Zakwaterowanie (godz. 18.30 – 19.00)
* Kolacja (od godz. 19.00)

*Dzień II*

* Śniadanie (godz. 07.00-08.00)
* Warsztaty z przetwórstwa mięsa (rozbiór, klasyfikacja mięsa, biała kiełbasa parzona, peklowanie elementów mięsnych), ( 08.00-12.00)
* Obiad (12.00-12.30)
* Warsztaty z przetwórstwa mleka ( ser podpuszczkowy typu gouda, typu feta, masło i śmietana) (12.30-15.30) – grupa 1 (10 osób)
* Wykład 1 „Sprzedaż bezpośrednia” oraz ,,Znakowanie żywności ” (godz. 12.30-15.30) – grupa 2 (10 osób)
* Warsztaty z przetwórstwa mleka ( ser podpuszczkowy typu gouda, typu feta, masło i śmietana) (16.00-19.00) – grupa 2 (10 osób)
* Wykład 1 „Sprzedaż bezpośrednia” oraz ,,Znakowanie żywności ” (godz. 16.00-19.00) – grupa 1 (10 osób)
* Kolacja (od godz. 19.00)

2 jednodniowe wyjazdy dla 2 grup po 20 osób

*Dzień III*

* Śniadanie (godz. 08.00-09.00)
* Wizyta w obiekcie specjalizującym się z przetwórstwem surowców rolnych – przetwórstwo mleka (10.00- 12.00)
* Wizyta w obiekcie specjalizującym się przetwórstwem mięsa (13.00-14.00)
* Obiad (14.30)
* Powrót do domu

