**Program szkolenia dwudniowego**

**„Przetwórstwo zbóż na poziomie gospodarstwa, systemy produkcji surowców i mała przedsiębiorczość”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Tematyka** | **Liczba godz. teoretycznych- wykłady, prezentacja power point** | **Liczba godz. praktycznych- warsztaty** |
| 1 | **Marketing produktów rolniczych** | 1 | - |
| 2 | **Formy wprowadzania do obrotu surowców i żywności przetworzonej pochodzenia roślinnego/zwierzęcego** | 1 | - |
| 3 | **Dobre praktyki produkcyjne i higieniczne wymagane do wdrożenia ze szczególnym uwzględnieniem możliwych do zidentyfikowania zagrożeń w przetwórstwie zbóż, owoców.** | 1 | - |
| 4 | **Proces i wymagania formalno-prawne przy zatwierdzaniu i rejestracji działalności.** | 1 | - |
| 5 | **Uwarunkowania prawne produkcji surowców ekologicznych i proces certyfikacji gospodarstwa.** | 1 | - |
| 6 | **Wymogi formalne dla przetwórstwa ekologicznych surowców rolniczych na poziomie gospodarstwa.** | 1 | - |
| 7 | **Zasady przetwórstwa surowców zbożowych. Wymagania surowcowe odpowiednie do kierunku przerobu.** | 1 | - |
| 8 | **Przykładowe technologie przerobu i stosowane urządzenia.** | 1 | - |
| 9 | **Wymagania jakościowe dla produktów przemiału. Wyroby z mąki.** | 1 | - |
| 10 | **Możliwości pozyskania finansowania działalności w zakresie przetwórstwa na poziomie gospodarstwa:**  **- inwestycje**  **- systemy jakości żywności**  **- działania informacyjne i promocyjne.** | 1 | - |
| 11 | **Proces produkcyjny, prezentacja maszyn i urządzeń do przemiału zboża na mąkę na przykładzie młyna w Gospodarstwie Ekologicznym** | - | 4 |
| **Razem godzin** | | **10** | **4** |

**Program szkolenia dwudniowego**

**„Przetwórstwo owoców i warzyw na poziomie gospodarstwa, systemy produkcji surowców i mała przedsiębiorczość”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Tematyka** | **Liczba godz. teoretycznych- wykłady, prezentacja power point** | **Liczba godz. praktycznych- warsztaty** |
| 1 | **Uwarunkowania prawne produkcji surowców ekologicznych i proces certyfikacji gospodarstwa.** | 1 | - |
| 2 | **Marketing produktów rolniczych.** | 1 | - |
| 3 | **Zasady przetwórstwa surowców ekologicznych.** | 1 | - |
| 4 | **Dobre praktyki produkcyjne i higieniczne wymagane do wdrożenia ze szczególnym uwzględnieniem możliwych do zidentyfikowania zagrożeń w przetwórstwie owoców i warzyw.** | 1 | - |
| 5 | **Formy wprowadzania do obrotu surowców i żywności przetworzonej pochodzenia roślinnego.** | 1 | - |
| 6 | **Proces i wymagania formalno-prawne przy zatwierdzaniu i rejestracji działalności.** | 1 | - |
| 7 | **Technologia przetwórstwa owoców i warzyw, wymagania surowcowe.** | 1 | - |
| 8 | **Technologie przerobu i stosowane urządzenia.** | 1 | - |
| 9 | **Wymagania dotyczące produktów z owoców i warzyw.** | 1 | - |
| 10 | **Możliwości finansowania działalności w zakresie przetwórstwa na poziomie gospodarstwa.**  **- inwestycje**  **- systemy jakości żywności**  **- działania informacyjne i promocyjne** | 1 | - |
| 11 | **Proces produkcyjny, prezentacja maszyn i urządzeń dla przetwórstwa owoców i warzyw.** | - | 4 |
| **Razem godzin** | | **10** | **4** |

**Program szkolenia dwudniowego**

**„Przetwórstwo mięsa na poziomie gospodarstwa, systemy produkcji surowców i mała przedsiębiorczość”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Tematyka** | **Liczba godz. teoretycznych- wykłady, prezentacja power point** | **Liczba godz. praktycznych- warsztaty** |
| 1 | **Marketing produktów rolniczych.** | 1 | - |
| 2. | **Formy wprowadzania do obrotu surowców i żywności przetworzonej pochodzenia zwierzęcego.** | 1 | - |
| 3 | **Dobre praktyki produkcyjne i higieniczne wymagane do wdrożenia ze szczególnym uwzględnieniem możliwych do zidentyfikowania zagrożeń w przetwórstwie mięsa.** | 1 | - |
| 4. | **Proces i wymagania formalno-prawne przy zatwierdzaniu i rejestracji działalności MLO.** | 1 | - |
| 5 | **Wymogi formalne dla przetwórstwa ekologicznych surowców rolniczych na poziomie gospodarstwa.** | 1 | - |
| 6 | **Produkty tradycyjne i regionalne – systemy jakości żywności.** | 1 | - |
| 7. | **Charakterystyka towaroznawcza i podział surowca, wymagania jakościowe odpowiednie do kierunku przerobu.** | 1 | - |
| 8. | **Przykładowe technologie przerobu i stosowane urządzenia.** | 1 | - |
| 9. | **Wymagania dotyczące produktów z mięsa, grupy przetworów mięsnych.** | 1 | - |
| 10. | **Możliwości pozyskania finansowania działalności w zakresie przetwórstwa na poziomie gospodarstwa:**  **- inwestycje**  **- systemy jakości żywności**  **- działania informacyjne i promocyjne** | 1 | - |
| 11. | **Proces produkcyjny , prezentacja maszyn i urządzeń na przykładzie modelowego zakładu dla działalności MLO.** | - | 4 |
| **Razem godzin** | | **10** | **4** |

**Program szkolenia**

**„Przetwórstwo na poziomie gospodarstwa, systemy produkcji surowców i mała przedsiębiorczość”**

***szkolenie trzydniowe***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Tematyka** | **Liczba godz. teoretycznych- wykłady, prezentacja power point** | **Liczba godz. praktycznych- warsztaty** |
| 1 | **Marketing produktów rolniczych.** | 1 | - |
| 2 | **Możliwości pozyskania finansowania działalności w zakresie przetwórstwa na poziomie gospodarstwa** | 1 | - |
| 3 | **Uwarunkowania prawne produkcji surowców ekologicznych i proces certyfikacji gospodarstw** | 1 | - |
| 4 | **Wymogi formalne dla przetwórstwa ekologicznych surowców rolniczych na poziomie gospodarstwa.** | 1 | - |
| 5 | **Formy wprowadzania do obrotu surowców i żywności przetworzonej** | 1 | - |
| 6 | **Dobre praktyki produkcyjne i higieniczne wymagane do wdrożenia ze szczególnym uwzględnieniem możliwych do zidentyfikowania zagrożeń** | 1 | - |
| 7 | **Proces i wymagania formalno-prawne przy zatwierdzaniu i rejestracji działalności MLO.** | 1 | - |
| 8 | **Wymagania dotyczące produktów z mięsa, grupy przetworów mięsnych.** | 1 | - |
| 9 | **Charakterystyka towaroznawcza i podział surowca, wymagania jakościowe odpowiednie do kierunku przerobu.** | 1 | - |
| 10 | **Przykładowe technologie przerobu i stosowane urządzenia.** | 1 | - |
| 11 | **Wymagania dotyczące produktów z owoców i warzyw.** | 1 | - |
| 12 | **Technologia przetwórstwa owoców i warzyw, wymagania surowcowe.** | 1 | - |
| 13 | **Technologie przerobu i stosowane urządzenia.** | 1 | - |
| 14 | **Wymagania jakościowe dla produktów przemiału. Wyroby z mąki.** | 1 | - |
| 15 | **Zasady przetwórstwa surowców zbożowych. Wymagania surowcowe odpowiednie do kierunku przerobu.** | 1 | - |
| 16 | **Przykładowe technologie przerobu i stosowane urządzenia.** | 1 | - |
| 17 | **Proces produkcyjny , prezentacja maszyn i urządzeń na przykładzie modelowych zakładów dla działalności MLO oraz przetwórstwa na poziomie gospodarstwa** | - | 6 |
|  | **Razem** | **16** | **6** |