



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

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

RAMOWY PROGRAM OPERACJI

pn.: „Innowacyjne technologie w produkcji mleczarskiej”

organizowanej przez Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie w ramach działania KSOW na lata 2014-2020 w zakresie Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich, Plan Operacyjny na lata 2022-2023 podlegającej refundacji ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich

Rodzaj: **warsztaty serowarskie**

Termin i miejsce realizacji: **21-23.04.2022 r., gospodarstwo „Wańczykówka”, Krzeszów, województwo dolnośląskie**

Wykładowca i prowadzący warsztaty: **Sylwester Wańczyk- Prezes Stowarzyszenia Serowarów farmerskich i zagrodowych**

DZIEŃ 1 (21.04.2022)	
5:30	Zbiórka ul. Wyszyńskiego 70/126, Częstochowa, pod siedzibą ŚODR Częstochowa
5:45	Wyjazd
10:00-12:00	Powitanie uczestników w Wańczykówce, obiad
12:00 -14:00	Prezentacja serowarni wraz z omówieniem higieny personelu i zasad higieny produkcji serowarskiej. Omówienie produkcji serów kwasowo-podpuszczkowych.
14:00-14:15	Przerwa kawowa
14:15– 19:30	c.d. omówienie produkcji serów kwasowo-podpuszczkowych. Produkcja i omówienie sera Feta (warsztaty praktyczne). W trakcie przerwa kawowa
19:00	Kolacja
20:00	Przejazd do hotelu Jelenia Struga

DZIEŃ 2 (22.04.2022)	
7:30	Śniadanie w hotelu, wyjazd do Wańczykówki
9:00-13:00	Omówienie procesów w produkcji serów podpuszczkowych na przykładzie goudy – produkcja sera (warsztaty praktyczne). W trakcie przerwa kawowa
13:00 – 14:00	Obiad
14:00 – 14:45	Wykład o tematyce: „Projekt Współpraca - platforma sprzedażowa, portal www.zziemi.pl ” – Krzysztof Solarz - Inkubator Przedsiębiorczości, Kamienna Góra
14:45 – 15:30	Wykład o tematyce: „Rejestracja zakładu przetwórczego, przygotowanie dokumentacji i współpraca z jednostkami nadzorującymi” – Beata Lebedzińska – lek. wet. PIW
15:30 – 16:30	Wariacje jogurtowe – omówienie różnych szczepów bakterii – produkcja jogurtów (warsztaty praktyczne)
16:30 - 16:45	Przerwa kawowa
16:45– 19:30	Pielęgnacja i dojrzewanie serów dojrzewających, prezentacja dojrzewalni. Sery kwasowo-podpuszczkowe (warsztaty praktyczne)
19:30	Kolacja, przejazd do hotelu



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

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

DZIEŃ 3 (23.04.2022)

7:30	Śniadanie, wykwaterowanie z hotelu, wyjazd do Wańczykówki
9:00 – 13:00	Omówienie sera goudy. Podsumowanie ogólne wraz z pakowaniem i przygotowaniem do sprzedaży serów i produktów mleczarskich. Omówienie i degustacja przygotowanych w trakcie warsztatów produktów. W trakcie przerwa kawowa.
13:00	Obiad
14:00	Podsumowanie, wręczenie dyplomów, wyjazd