



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja opracowana przez Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

PROGRAM

„Wyjazd studyjny. Produkcja wyrobów z mleka – skracanie łańcucha dostaw”

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej KSOW Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 - 2020. Plan operacyjny na lata 2022 – 2023.

24-26.08.2023 r. (Czwartek - Piątek - Sobota)

Miejsce szkolenia: „Wańczykówka”, ul. Św. Anny 9, 58-405 Krzeszów

Godzina	Zakres tematyczny	Czas trwania
24.08.2023 r. (Czwartek)		
5:30 – 8:00	Wyjazd z Łosiowa (zbiórka Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiowie) do Krzeszowa	
8:00 - 9:30	Powitanie uczestników; Prezentacja serowni; Omówienie higieny personelu	90 min
9:30 – 9:45	Serwis kawowy	
9:45 – 12:45	Sery kwasowo-podpuszczkowe i feta	180 min
12:45 – 13:15	Obiad	
13:15 – 16:15	Prowadzenie serowni w ramach RHD i MLO	180 min
16:15 – 17:45	Omówienie sprzętu serowarskiego i innych narzędzi do produkcji	90 min
17:45 – 18:15	Kolacja	
18:15 – 18:45	Przejazd na nocleg	



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja opracowana przez Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

25.08.2023 r. (Piątek)		
7:00 – 7:30	Śniadanie	
7:30 – 8:00	Przejazd do Serowarni	
8:00 – 11:00	Omówienie procesów w produkcji serów podpuszczkowych na przykładzie goudy – produkcja. Mikrobiologia mleka - zagrożenia	180 min
11:00 – 11:15	Serwis kawowy	
11:15 – 13:00	Gouda – omówienie i produkcja cd.	105 min
13:00 – 13:30	Obiad	
13:30 – 14:15	Gouda – omówienie i produkcja cd.	45 min
14:15 – 15:45	Wariacje jogurtowe – omówienie różnych szczepów bakterii - produkcja	90 min
15:45 – 18:45	Sery kwasowo – podpuszczkowe cd.	180 min
18:45 – 19:15	Kolacja	
19:15 – 19:45	Przejazd na nocleg	
26.08.2023 r. (Sobota)		
7:30 – 8:00	Śniadanie	
8:00 – 8:30	Przejazd do serowarni	
8:30 – 10:00	Wariacje jogurtowe – porównanie wytworzonych jogurtów z różnych szczepów bakterii. Podsumowanie procesów produkcyjnych podczas 2 dni warsztatów	120 min
10:00 – 10:15	Serwis kawowy	
10:15 – 11:45	Wykład z zakresu marketingu produktów lokalnych	90 min
11:45 – 12:30	Pakowanie, etykietowanie, przygotowanie do sprzedaży	45 min
12:30 – 13:30	Obiad	
13:30 – 14:15	Podsumowanie warsztatów	45 min
14:15	Przejazd do siedziby Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie, ul. Główna 1	