



Program wizyty w Kujawsko Pomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego :

Lp.	Godziny (od – do)	Treść	
1.	8:00 – 8:15	Wprowadzenie do tematu - cele szkolenia	
2.	8:15 – 10:45	I grupa 10 osób: Warsztaty serowarskie Praktyczna nauka farmerskiego wytwarzania serów - podpuszczkowych	II grupa 10 osób: Wykłady. Rola, zasady i zadania funkcjonowania inkubatora kuchennego. Rolniczy handel detaliczny. Część teoretyczna farmerskiej produkcji sera - etapy produkcji sera
3	10:45 – 11:15	Przerwa kawowa	
4.	11:15 – 13:45	I grupa: Wykłady. Rola, zasady i zadania funkcjonowania inkubatora kuchennego. Rolniczy handel detaliczny. Część teoretyczna farmerskiej produkcji sera - etapy produkcji sera	II grupa: Warsztaty serowarskie Praktyczna nauka farmerskiego wytwarzania serów - .podpuszczkowych.
5	13:45 – 14:45	Obiad	
6	14:45 – 15:00	Podsumowanie i omówienie efektów szkolenia.	