

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

Operacja realizowana przez Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie. 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.Projekt realizowany w ramach Planu operacyjnego na lata 2020-2021

**Program wyjazdu studyjnego w ramach realizacji operacji pn.**

**„Promocja nowoczesnych praktyk w przetwórstwie i rolnictwie ekologicznym”**

**w terminie 27–29.09.2021 r.**

**województwo mazowieckie i świętokrzyskie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Data** | **Czas realizacji**  **(godzina od – do)** | **Temat zajęć** |
| **27.09.2021 r.** | 7:00 | Podstawienie autokaru pod siedzibę ŚODR Częstochowa, ul. Wyszyńskiego 70/126,  42-200 Częstochowa |
| 7:30 | Wyjazd z Częstochowy |
| 10:00 | Przyjazd i zakwaterowanie w CDR Oddział w Radomiu, ul. Chorzowska 16/18 |
| 11:00 – 11:30 | Rejestracja uczestników/Serwis kawowy |
| 11:30 – 12:15 | Wykład nt. : **„Stan i perspektywy rolnictwa ekologicznego w Polsce i na świecie”** – Dariusz Pomykała CDR Radom |
| 12:15 – 13:00 | Wykład nt.: **„Zasady innowacyjnego ekologicznego przetwórstwa”** - Andrzej Śliwa CDR Radom |
| 13:00 – 13:30 | Obiad – CDR Radom |
| 13:30 – 14:15 | Wykład nt. : **„Możliwe nowoczesne formy wprowadzania produktów ekologicznych do obrotu”** – Monika Mrożek CDR Radom |
| 14:15 – 14:30 | Przerwa kawowa |
| 14:30 – 16:30 | **Warsztaty i pokaz produkcyjny przetwórstwa owoców** – Tomasz Lesisz, Włodzimierz Stachura |
|  | 16:30 – 17:00 | Kolacja – CDR Radom |
| **28.09.2021 r.** | 8:00 – 8:30 | Śniadanie - CDR Radom |
| 8:45 -10:45 | Przejazd do Inkubatora Przetwórczego,  ul. Starowiejska 28a, 27-620 Dwikozy |
| 10:45 – 12:15 | Warsztaty i zwiedzanie Inkubatora Przetwórczego w Dwikozach  Grupa I  Wykład nt.: **” Historia inkubatora i warunki przetwórstwa w inkubatorze – zastosowanie nowoczesnych rozwiązań”**  Grupa II  **Zwiedzanie inkubatora oraz warsztaty przetwórcze** |
| 12:15 – 13:45 | Warsztaty i zwiedzanie Inkubatora Przetwórczego w Dwikozach  Grupa I  **Zwiedzanie inkubatora oraz warsztaty**  **przetwórcze**  Grupa II  Wykład nt.: **” Historia inkubatora i warunki przetwórstwa w inkubatorze - zastosowanie nowoczesnych rozwiązań ”** |
| 13:45 – 14:00 | Przejazd do winnicy ekologicznej Król, Radoszki 99, 27-612 Radoszki |
| 14:00 – 15:00 | Wizyta w Winnicy Król  Wykład nt.: **„Uprawa winnicy bio vs konwencjonalna i co za tym idzie..."**  Zwiedzanie i degustacja win |
| 15:00 - 15:10 | Przejazd do Rezydencji Sandomierskiej, Lenarczyce 129, 27-641 Lenarczyce |
| 15:10 – 16:00 | Obiad – Rezydencja Sandomierska |
| 16:00 – 17:00 | Przejazd do gospodarstwa ekologicznego EKORAB – Jasień 59, 28-200 Staszów |
| 17:00 – 18:30 | Wizyta w gospodarstwie ekologicznym EKORAB  Warsztaty nt.: **„Czyszczenie i przerób zbóż na mąkę, płatki i kaszę”**  Degustacja produktów z gospodarstwa |
| 18:30 – 18:40 | Przyjazd i zakwaterowanie w Hotelu Chańcza, Chańcza 64a,  26-035 Raków |
| 19:00 | Kolacja – Hotel Chańcza |
| **29.09.2021 r.** | 8:00 – 8:30 | Śniadanie -Hotel Chańcza |
| 8:45 – 9:15 | Przejazd do gospodarstwa ekologicznego u Machockich, Cisów, 26-021 Daleszyce |
| 9:15 – 10:45 | Wizyta w gospodarstwie ekologicznym u Machockich  Zwiedzanie gospodarstwa i przetwórni.  Degustacja produktów ekologicznych wytwarzanych w ramach RHD |
| 10:45 - 11:45 | Przejazd do gospodarstwa Farma Jaga – Zakamieńskie sery kozie, Bogucice Drugie,  ul. Zakamień 28, 28-400 Pińczów |
| 11:45 – 13:15 | Wizyta w gospodarstwie ekologicznym Farma Jaga  Zwiedzanie gospodarstwa  Wykład nt.: **„ Bioasekuracja i dbałość o stado na Farmie Jaga, zastosowanie nowoczesnych rozwiązań w chowie kóz oraz właściwości prozdrowotne mleka koziego i jego przetworów”**  Degustacja serów |
| 13:15 – 13:30 | Przejazd na obiad - Hotel nad Starą Nidą,  ul. Targowa 4, 28-400 Pińczów |
| 13:30 – 14:30 | Obiad – Hotel nad Starą Nidą |
| 14:30 – 16:30 | Powrót do Częstochowy |

***Chcesz zostać Partnerem KSOW –zarejestruj się na stronie ksow.pl***