

**Dzienny Harmonogram Szkoleń**

**W ramach zadania:**

**Utworzenie inkubatora przetwórstwa lokalnego produktów rolnych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dzień | Tematyka | Godziny szkolenia |
|   | **Uregulowania prawne dotyczące soków, nektarów i napojów owocowych** |   |
|   | **Technologia produkcji soków, nektarów i napojów** | 8-10.45 |
|   | Charakterystyka produktu |   |
|   | Przerwa kawowa | 10.45-11.00 |
| 1. | Wymagania surowcowe | 11.00-14.00 |
|   | Przerwa kawowa | 14.00-14.15 |
|   | **Odpady i ich wykorzystanie** |   |
|   | **Bezpieczeństwo i Higiena Pracy** | 14.15-16.00 |
|   | Zagrożenia |   |
|   | **Technologia produkcji soków, nektarów i napojów** |   |
|   | Opis procesu technologicznego | 8.00 - 12.00 |
| 2. | Przerwa kawowa | 10.45-11.00 |
|   | **Innowacja i ekonomia przetwórstwa** | 12.00-14.00 |
|   | Przerwa kawowa | 14.00-14.15 |
|   | **Rola marketingu w sprzedaży** | 14.15-16.00 |
|   | **Park maszynowy** |   |
|   | Maszyny i urzadzenia | 8.00 - 10.00 |
|   | Linie technologiczne |   |
| 3. | **Zajęcia praktyczne**  | 10.00 - 16.00 |
|   | Obsługa sprzętu |   |
|   | Przerwa kawowa | 10.45-11.00 |
|   | Przerwa kawowa | 14.00-14.15 |