



HARMONOGRAM ZAJĘĆ

Temat szkolenia: **Wiejskie gospodarstwo domowe - między tradycją a nowoczesnością**
Jak atrakcyjnie żywić domowników i turystów

Termin i miejsce: **20-22.11.2013 r. Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Krakowie,**
ul. Meiselsa 1, 31-063 Kraków.

Dzień pierwszy:

Godzina	Temat	Prowadzący
<i>Do 11:00</i>	<i>Rejestracja, zakwaterowanie, kawa powitalna</i>	
11:00 – 11:30	Rozpoczęcie szkolenia, przedstawienie programu, omówienie spraw organizacyjnych	Przedstawiciel CDR O/Kraków
11:30 – 12:15	Wiejskie gospodarstwo domowe w wielofunkcyjnej koncepcji rozwoju obszarów wiejskich	Wykładowca z SGGW w Warszawie
<i>12:15 – 12:45</i>	<i>Obiad</i>	
12:45 – 14:15	Wiejskie gospodarstwo domowe – zachowanie pierwotnej funkcji -produkcja i przetwarzanie żywności	Wykładowca z SGGW w Warszawie
14:15 – 15:00	Składniki pokarmowe i ich rola w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu	Wykładowca z Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 2 w Krakowie
15:00 – 15:45	Wartości odżywcze produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	Wykładowca z Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 2 w Krakowie
<i>15:45 – 16:00</i>	<i>Przerwa kawowa</i>	
16:00 – 18:15	Wiejskie gospodarstwo domowe a zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Obróbka potraw z zachowaniem cennych składników odżywczych	Wykładowca z Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 2 w Krakowie
<i>18:30-20:00</i>	<i>Kolacja integracyjna</i>	



Dzień drugi:

7:00 – 8:00	<i>Śniadanie</i>	
8:00 – 8:45	Zasady nakrywania do stołu – regionalne inspiracje w nowoczesnym wydaniu – wykład	Wykładowca z Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 2 w Krakowie
8:45 – 9:00	<i>Przerwa kawowa</i>	
9:00 – 9:30	<i>Przejdźcie do karczmy regionalnej Gościnną Chata, ul. Sławkowska 10</i>	
9:30 – 11:00	Zasady nakrywania do stołu – regionalne inspiracje w nowoczesnym wydaniu – warsztaty	Wykładowca z Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 2 w Krakowie
11:00 – 14:00	Przygotowanie i zdobienie potraw regionalnych – warsztaty kulinarne w Gościnniej Chacie	Szef kuchni oraz obsługa Sali z karczmy regionalnej <i>Gościnną Chata</i>
14:00 – 14:30	<i>Degustacja przygotowywanych potraw w trakcie warsztatów kulinarnych</i>	
14:30 – 15:00	<i>Powrót na ul. Meiselsa 1</i>	
15:00 – 16:30	Planowanie żywienia rodziny i turystów z kreatywnym wykorzystaniem produktów tradycyjnych i regionalnych	Wykładowca z Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 2 w Krakowie
16:30-18:00	Układanie jadłospisów uwzględniających potrzeby energetyczne, wiek i kondycję zdrowotną osób. Obliczanie BMI – warsztaty	Wykładowca z Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 2 w Krakowie
18:00	<i>Kolacja</i>	

Dzień trzeci:

7:00 – 8:00	<i>Śniadanie</i>	
8:00 – 8:45	Podstawy Dobrej Praktyki Higienicznej w gospodarstwie domowym i agroturystycznym	Wykładowca z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie
8:45 – 9:30	Higiena przygotowania potraw regionalnych (o czym każda gospodyni oraz karczmarz wiedzieć powinni)	Wykładowca z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie
9:30 – 10:00	<i>Przerwa kawowa</i>	
10:00 – 11:30	Diagnozowanie potrzeb w obszarze wiejskiego gospodarstwa domowego.	Przedstawiciel CDR O/Kraków
11:30-12:00	Podsumowanie i zakończenie szkolenia	Przedstawiciel CDR O/Kraków
12:00	<i>Obiad</i>	

