



## HARMONOGRAM ZAJĘĆ

Temat szkolenia:

**„Wybrane grupy produktów w systemach jakości żywności i sprzedaży okazjonalnej”**

Termin realizacji: **23 – 24.05.2013 r.**

Miejsce realizacji: **Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Krakowie, ul. Meiselsa 1.**

Data	Czas realizacji (godzina od – do)	Temat zajęć
23.05.2013 r.	do godz. 10.30	Rejestracja, zakwaterowanie, kawa powitalna
	10.30 – 11.00	Otwarcie szkolenia; przedstawienie programu; sprawy organizacyjne.
	11.00 – 12.30 2 godz.	<b>„Produkty lokalne - pomiędzy jakością a zbytem”</b> – wykład wprowadzający Centrum Doradztwa Rolniczego O/Kraków
	12.30 – 14.00 2 godz.	<b>„System Jakości Wieprzowiny PQS ”</b> Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”
	14.00 – 14.45	Obiad
	14.45 – 16.15 2 godz.	<b>„System Jakości Wołowiny QMP”</b> Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego
	16.15– 16.30	Przerwa kawowa
	16.30 – 18.00 2 godz.	<b>„System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP”</b> Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego
	18.45 – 20.15	Wizyta studyjna w restauracji jako przykład wykorzystania produktów wysokiej jakości
24.05.2013 r.	7:30 –8:30	Śniadanie
	8.30 – 10.00 2 godz.	<b>„Własne wyroby alkoholowe w sprzedaży okazjonalnej”</b> Izba Celna Kraków
	10.00 – 10.15	Przerwa kawowa



## HARMONOGRAM ZAJĘĆ

	10.15 – 11.45 2 godz.	<b>„Żywnienie i sprzedaż w gospodarstwach agroturystycznych”</b> <i>Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna Kraków</i>
	11:45 – 12:00	<i>Przerwa kawowa</i>
	12.00 – 14.15 3 godz.	<b>„Zagadnienia podatkowe związane z różnymi formami sprzedaży, w tym okazjonalnej oraz dokumentacja sprzedażowa”</b> <i>Izba Skarbowa Kraków</i>
	14.15 – 14.30	<i>Podsumowanie i zakończenie szkolenia</i>
	14.30 – 15.00	<i>Obiad</i>