

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA

(z określeniem czasu wymaganego na realizację poszczególnych zagadnień oraz metod pracy)

Temat szkolenia: KRÓTKIE ŁAŃCUCHY DOSTAW ŻYWNOŚCI			
Rodzaj szkoleń: stacjonarne Liczba dni szkoleń: dwudniowe w tym pierwszy dzień szkolenia prowadzony metodą wykładu (podstawowa metoda pracy) z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, drugi dzień szkolenia to wizyta w gospodarstwie rolnym oraz wizyta w zakładzie Zasięg terytorialny szkoleń: ogólnopolski szkolenia dostępne będą dla ostatecznych odbiorców szkoleń na obszarze poszczególnych województw zgodnie z Regulaminem			
RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA			
Lp.	Zagadnienia do uszczegółowienia przez Wnioskodawcę w szczegółowym programie szkolenia	Liczba godzin zajęć dydaktycznych*	Podstawowa metoda dydaktyczna
Pierwszy dzień szkolenia – podstawowa metoda pracy: wykład			
1	Wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności przy prowadzeniu działalności: 1) rolniczy handel detaliczny (RHD) 2) działalność marginalna, lokalna i ograniczona (MLO) 3) sprzedaż bezpośrednia (SB) 4) dostawy bezpośrednie (DB)	3	Podstawowa metoda dydaktyczna – wykład
2	Wymogi dotyczące etykietowania żywności przy prowadzeniu działalności RHD, MLO, SB i DB, w tym przykłady najczęściej popełnianych błędów w etykietowaniu	1,5	
3	Wymogi dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej i opodatkowania przy prowadzeniu RHD, MLO, SB, DB	1	
4	Marketing produktów żywnościowych z uwzględnieniem dobrych przykładów - jak zaistnieć i utrzymać się na rynku	1,5	
Drugi dzień szkolenia – wizyta w gospodarstwie rolnym oraz zakładzie			

1	<p>Praktyczne aspekty związane z prowadzeniem działalności RHD/MLO, w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dobre praktyki produkcyjne i higieniczne, – wdrożenie i prowadzenie systemu HACCP (w tym prowadzenie dokumentacji, monitorowanie krytycznych punktów kontrolnych), – pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych, – zapewnienie identyfikowalności żywności, – przechowywanie opakowań, usuwanie odpadów 	2	Wizyta w zakładzie prowadzącym RHD lub MLO
2	<p>Praktyczne aspekty związane z prowadzeniem działalności SB/DB, w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> – higiena w miejscu produkcji i sprzedaży, – higiena osobista pracowników, – przechowywanie żywności i jej zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem, – opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością 	2	Wizyta w gospodarstwie rolnym prowadzącym SB lub DB

*godzina zajęć – 60 minut.