

Lp.	Wykładowca	Temat	Program	Data	Godz.
1.	Monika Przyborowska-Kosiorek; Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Systemów Jakości	Identyfikacja produktów lokalnych i tradycyjnych, wpis produktów tradycyjnych na listę prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, bezpieczeństwo żywności, rejestracja produktów w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz w rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności	<p><i>1. Znakowanie produktów w ramach unijnych systemów jakości żywności:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - podstawy prawne, cele, ogólne informacje na temat polskich nazw zarejestrowanych w UE, kontrola i certyfikacja, prawa i obowiązki producentów produkujących produkty w ramach systemów jakości żywności, baza danych zarejestrowanych nazw (eAmbrosia), wykaz producentów, ochrona nazw zarejestrowanych w UE, przykłady nieprawidłowego znakowania produktów (w tym przykłady bezprawnego użycia nazw zarejestrowanych przez inne kraje), informacja o karach. <p><i>2. Rejestracja produktów w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz w rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - podstawy prawne, produkty kwalifikujące się do rejestracji, czym są produkty regionalne?, czym są produkty tradycyjne?, konstrukcja wniosku (kto może być wnioskodawcą, najważniejsze elementy wniosku), koszty rejestracji, procedura rejestracji produktów. <p><i>3. Wpis produktów tradycyjnych na listę prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - informacje wprowadzające (czym jest lista produktów tradycyjnych - podstawy prawne, statystyka, gdzie znaleźć listę, jej cele), jakie produkty mogą być wpisane na LPT, procedura wpisu produktu na LPT, jak wygląda wniosek, o czym należy pamiętać wnosząc o wpis produktu na LPT, omówienie załączników do wniosku o wpis produktu na LPT, zmiana opisu produktu wpisanego na LPT, znakowanie produktów wpisanych na LPT. 	23-11-2021	9.30-12.30
2.	Grzegorz Cetner, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Poznaniu	Sposoby promocji produktu i własnej działalności w social media (FB, YT, Instagram) oraz nowoczesne formy sprzedaży produktu tradycyjnego i lokalnego.		08-12-2021	9.30-12.30

3.	Katarzyna Kupczak, Centrum Rozwoju Rolnictwa i Ogrodnictwa w Krakowie	Bioróżnorodność jako element rozwoju lokalnego oraz wykorzystanie zasobów bioróżnorodności do planowania i przygotowania lokalnych projektów promujących zrównoważony rozwój.	<p><i>1. Bioróżnorodność na obszarach wiejskich - czyli współgrają biocenoza i agrocenoza</i></p> <p>- co to jest bioróżnorodność; wymagania u e odnośnie do bioróżnorodności; źródła bioróżnorodności – naturalne; źródła bioróżnorodności - wynikające z działalności człowieka; zależność sąsiedztwa naturalnych skupisk dzięki roślinności a pól uprawnych; wykorzystanie wiedzy o naturalnych stanowiskach a uprawa roślin</p> <p><i>2. Bioróżnorodność w gospodarstwach rolnych</i></p> <p>- Zmianowanie roślin uprawnych a wzbogacanie warstwy próchnicznej gleby; poprawa właściwości tzw. fitosanitarnych gleby; zmianowanie w gospodarstwie zajmującym się produkcją roślinną; gatunki pytko- i nektarodajne wykorzystywane w zmianowaniu; siedliska i źródło pokarmu organizmów pożytecznych; gatunki organizmów pożytecznych i ich rola w gospodarstwie wiejskim; wykorzystanie organizmów pożytecznych w ochronie roślin przydomowych; siedlisko dla owadów pożytecznych</p> <p><i>3. Nowe gatunki roślin uprawnych wzbogacające bioróżnorodność</i></p> <p>- przygotowanie gleby pod uprawę; nawozy organiczne i zielone; nawozy mineralne; następstwo roślin w uprawie z uwzględnieniem nawożenia; rośliny wysokobiałkowe – gatunki; wykorzystanie roślin wysokobiałkowych w gospodarstwie domowym i przydomowym; nowe rośliny oleiste i włókniste; wykorzystanie roślin oleistych i włóknistych w gospodarstwie domowym i przydomowym; zabiegi dokarmiania dolistnego i ochrony roślin uprawnych a naturalne zbiorowiska dzięki roślinności w sąsiedztwie</p>	19-11-2021	10.00-13.00
4.	Dr hab. GRZEGORZ SIEBIELEC, prof. IUNG ; Instytut Uprawy, Nawożenia i Gleboznawstwa w Puławach Dr hab. RAFAŁ WAWER, prof. IUNG; Instytut Uprawy,	Przeciwdziałanie suszy w rolnictwie, racjonalne gospodarowanie wodą w rolnictwie, ogrodzie i gospodarstwie domowym, wiedza z zakresu roślin odpornych na suszę, a także zatrzymanie wody opadowej w przyrodzie i oczyszczenie jej ze szkodliwych związków za pomocą	Rafał Wawer - Racjonalne gospodarowanie wodą w rolnictwie i gospodarstwie Rafał Wawer - Mała retencja i jej wykorzystanie w nawadnianiu upraw Grzegorz Siebielec - Kształtowanie retencji wody w glebach Grzegorz Siebielec - Dobór roślin i upraw pod kątem odporności na suszę oraz wykorzystania do oczyszczania	10-11-2021	10.00-13.00

	Nawożenia i Gleboznawstwa w Puławach	roślin hydrofitowych.	środowiska		
5.	Justyna Babicka, Gospodarstwo Pasieczne „Pszczeli Gaj”	Produkty pszczele, ich właściwości zdrowotne i zastosowanie w dobie koronawirusa.	<p>1. Miody pozyskiwane w Polskich pasiekach. Właściwości fizykochemiczne, aktywność biologiczna, wartości odżywcze i próby zastosowania miodu w lecznictwie.</p> <p>2. Propolis jako naturalny antybiotyk. Właściwości fizykochemiczne, aktywność biologiczna, wartości odżywcze i próby zastosowania propolisu w lecznictwie.</p> <p>3. Pyłek kwiatowy - źródło bogactwa witamin i minerałów. Właściwości fizykochemiczne, aktywność biologiczna, wartości odżywcze i próby zastosowania pyłku kwiatowego w lecznictwie.</p>	29-11-2021	10.00-13.00
6.	Aneta Klusek, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Hodowli Zwierząt	Szkolenie w zakresie regionalnego handlu detalicznego i działalności marginalnej, ograniczonej i lokalnej obejmujące zasady opodatkowania, zakres kontroli, znakowania, wymogi weterynaryjne i sanitarne w zakresie sprzedaży produktów z gospodarstwa oraz informacje o wsparciu finansowym.	<p>1) produkcja żywności w gospodarstwie na małą skalę: formy działalności, zakres produkcji i sprzedaży, wybór odpowiedniej formy działalności,</p> <p>2) produkcja żywności w ramach RHD i MLO:</p> <p>a) wymogi krajowe z zakresu bezpieczeństwa żywności, w tym m. in.: zakres produkcji, obszar i miejsca sprzedaży, maksymalne ilości zbywanej żywności, pochodzenie surowców do produkcji, dokumentacja, zasady rejestracji we właściwym organie urzędowej kontroli żywności,</p> <p>b) wymogi unijne z zakresu bezpieczeństwa żywności, w tym m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ogólne zasady prawa żywnościowego (zasada odpowiedzialności producenta za bezpieczeństwo żywności, zasada identyfikowalności/śledzenia żywności, wymóg rejestracji we właściwym organie), - ogólne i szczegółowe wymagania higieniczne: dobra praktyka higieniczna, system HACCP, badania mikrobiologiczne, wymogi dotyczące m. in.: pomieszczeń, środków transportu, sprzętu, środków spożywczych, higieny osobistej, zaopatrzenia w wodę, opakowań i odpadów, - podejście elastyczne w przepisach w odniesieniu do m. in. przedsiębiorstw o małej skali produkcji oraz produkujących 	26-11-2021	9.30-12.30

			produkty o tradycyjnym charakterze c) pozostałe wymogi z zakresu, np. znakowania żywności, opodatkowania - podanie źródeł informacji. 4) przydatne adresy stron internetowych/linki.		
--	--	--	---	--	--