

Program szkolenia

pt.: „Sum afrykański (stawada) – perspektywiczny surowiec
dla krajowego przetwórstwa rybnego”

Data: 14.11.2023 r. oraz 15.11.2023 r.

Miejsce: MIR-PIB, ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia

Część teoretyczna - Sala im. Prof. M. Siedleckiego

9:45-10:00	Powitalna kawa, rejestracja uczestników
10:00-10:10	Powitanie uczestników, przedstawienie projektu pt.: „Znajdowanie nowych rynków zbytu dla suma afrykańskiego z krajowej akwakultury” <i>Tomasz Kulikowski</i>
10:10-10:30	Hodowla i rynek suma afrykańskiego w Polsce <i>Tomasz Kulikowski</i>
10:30-10:50	Walory żywieniowe mięsa suma afrykańskiego <i>dr hab. inż. Joanna Szlinder-Richert, prof. MIR-PIB</i>
10:50-11:10	Walory technologiczne i możliwości przetwórstwa suma afrykańskiego <i>dr inż. Olga Szulecka</i>
11:10-11:30	Dyskusja
11:30-12:00	Przerwa kawowa

Część praktyczna (podział na dwie grupy)

12:00-13:00	I gr. warsztaty w laboratorium, w tym m.in.: pokaz obróbki wstępnej ryb, filetowania, kalkulacja wydajności technologicznej <i>dr inż. Olga Szulecka, Patryk Duński</i> II gr. warsztaty ekonomiczne - Analiza SWOT rynku suma afrykańskiego - Sala im. Prof. M. Siedleckiego <i>dr Adam Mytlewski</i>
13:00-14:00	I gr. warsztaty ekonomiczne - Analiza SWOT rynku suma afrykańskiego - Sala im. Prof. M. Siedleckiego <i>dr Adam Mytlewski</i> II gr. warsztaty w laboratorium, w tym m.in.: pokaz obróbki wstępnej ryb, filetowania, kalkulacja wydajności technologicznej <i>dr inż. Olga Szulecka, Patryk Duński</i>
14:00-15:00	Obiad
15:00	Zakończenie szkolenia