

piątek - 28.10

11:00 - 14:00	Live cooking - Patryk Chowaniak, właściciel i szef kuchni Bistro Dobra Zmiana w Białymstoku
14:00 - 15:00	Obiad
15:00 - 18:00	Wykłady Mariusza Dobiesza
18:00 - 19:00	Panel luźnej oceny przywiezionych serów - parametry, na które należy zwrócić uwagę podczas oceny sera - Sylwester Wańczyk
19:00	Kolacja / spotkanie integracyjne

Tematy wykładów w piątek:

- 1: Jak dobrostan wpływa na produkcję mleka?
- 2: Jak żywić, aby produkować mleko odpowiedniej jakości?
- 3: Czy choroby metaboliczne to błędy hodowców?

sobota - 29.10

08:00 - 09:00	Śniadanie
09:00 - 13:00	Grupa A - serownia - Sylwester Wańczyk
09:00 - 13:00	Grupa B - wykłady / zajęcia praktyczne z kozami - prof. dr hab. Jarosław Kaba, dr Marcin Mickiewicz
13:00 - 14:00	Obiad
14:00 - 18:00	Grupa A - wykłady / zajęcia praktyczne z kozami - prof. dr hab. Jarosław Kaba, dr Marcin Mickiewicz
14:00 - 18:00	Grupa B - serownia - Sylwester Wańczyk
18:00	Kolacja / spotkanie integracyjne

Tematy zajęć w sobotę:

Serownia - technologia produkcji serów kozich i owczych - Sylwester Wańczyk

- 1: wykład - prof. dr hab. Jarosław Kaba "Dlaczego właściwe odrobaczanie kóz jest w Polsce takie ważne"
- 2: zajęcia praktyczne z kozami - dr Marcin Mickiewicz "Kiedy należy odrobaczać kozy"
- 3: wykład - dr Marcin Mickiewicz "Jak należy odrobaczać kozy"
- 4: wykład - prof. dr hab. Jarosław Kaba "Ropnie powierzchniowe u kóz - jak postępować"

niedziela - 30.10

09:00 - 10:00	Śniadanie
10:00 - 12:00	Wykład "Parametry technologiczne mleka koziego" - prof. dr hab. Emilia Bagnicka
12:00 - 14:00	Panel dyskusyjny, podsumowanie zajęć w serowni, wręczenie dyplomów

Organizatorzy zastrzegają możliwość wprowadzania korekt w harmonogramie