



Program wydawnictwa, informacja dotycząca szkoleń oraz dodatkowa informacja związana z zapewnieniem i realizacją szkoleń za pośrednictwem portalu szkoleń, który jest dostępny pod adresem: <https://pki.pki.pl/pki/pki.pl>

SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM SZKOLENIA



AKWAKULTURA OD KUCHNI 2026

30 września - 2 października - Piła / Tarnowo



Organizatorzy:

Nadnotecka Grupa Rybacka

Okręg Nadnotecki PZW w Pile

Akwakultura Rybak - restauracja Rybi Puzon



Partnerzy:

Restauracja Tatarak



Harmonogram konferencji - szkolenia - DZIEŃ PIERWSZY							
miejsce:		Piła - Tarnowo		data wydarzenia:		30 września 2026 r.	środa
Tytuł: Szkolenie-warsztaty promujące spożycie ryb z akwakultury - "Akwakultura od KUCHNI 2026"							
lp	godziny	wydarzenie / tytuł	czas trwania	osoba	instytucja	uwagi	
8:30 - 10:00 - Rejestracja uczestników - zameldowanie w hotelu							
1	10:00 - 10:15	Przywitanie uczestników i gości		Organizatorzy		część wspólna	
2	10:15 - 10:30	Omówienie technicznych aspektów szkolenia		Organizatorzy		część wspólna	
I Sesja wykładowa - Rynek ryb - cudze chwalić swojego nie znacie moderator: Ziemowit Pirtań							
3	10:30 - 11:00	Rynek ryb w Polsce, UE i na świecie - liczby i ciekawostki	30 min	Tomasz Kulikowski	Morski Instytut Rybacki Państwowy Instytut Badawczy	sala konferencyjna	
4	11:00 - 11:30	Polska akwakultura - jakość i dostępność ryb z polskiej akwakultury	30 min	Wojciech Jóźwiak	Nadnotecka Grupa Rybacka Polski Związek Wędkarski Akwakultura Rybakja	sala konferencyjna	
5	11:30 - 12:00	Projekt Nutrimenthe i wszystko jasne	30 min	Ziemowit Pirtań	Akwakultura Rybakja Nadnotecka Grupa Rybacka	sala konferencyjna	
6	12:00 - 12:30	Promocja ryb - czy jest nam potrzebna i kiedy może być skuteczna?	30 min	Tomasz Kulikowski	Morski Instytut Rybacki Państwowy Instytut Badawczy	sala konferencyjna	
12:30 - 12:45 Przerwa kawowa							
Sesja II - Wyżywienie globalne wyzwanie ludzkości - dobrostan zwierząt vs dobrostan ludzi moderator: Radosław Kowalski							
7	12:45 - 13:05	Hodowla ryb w kontekście użycia środków leczniczych - jak to wygląda na tle innych gatunków hodowlanych	20 min	dr hab. Agnieszka Pękała-Safińska, prof. UPP	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu	sala konferencyjna	
8	13:05 - 13:25	Rola ryb w ewolucji diety człowieka i jego przodków	20 min	prof. dr hab. inż. Konrad Ocalewicz	Uniwersytet Gdański	sala konferencyjna	
9	13:25 - 13:55	Dobrostan ryb - faktyczna troska o ryby czy szum medialny?	30 min	dr hab. Agnieszka Pękała-Safińska, prof. UPP	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu	sala konferencyjna	
14:00 - 14:45 Przerwa na lunch							
14:45 - 15:00 - przejazd autokarami do obiektu Akwakultura Rybakja - restauracja Rybi Puzon							
Warsztaty praktyczne - Akwakultura Rybakja - Restauracja Rybi Puzon - runda I							
10	15:30 - 16:00	Prezentacja obiektu	30 min	Wojciech Jóźwiak Ziemowit Pirtań	Akwakultura Rybakja	wszyscy uczestnicy	
11	16:00 - 16:15	Podział na grupy - wprowadzenie do warsztatów	15 min	Zespół ekspertów	wszyscy uczestnicy		
12	16:15 - 17:15	Filetowanie i porcjowanie ryb - jak zrobić 10 dań z jednej ryby	60 min	Wojciech Jóźwiak Ziemowit Pirtań	Grupa I	sala konferencyjna	
13	16:15 - 17:15	Dania gorące z ryb - tradycja i nowoczesność	60 min	Szef kuchni - Zenon Hotubowski	Grupa II	sala restauracyjna	
12	17:15 - 18:15	Filetowanie i porcjowanie ryb - jak zrobić 10 dań z jednej ryby	60 min	Wojciech Jóźwiak Ziemowit Pirtań	Grupa II	sala konferencyjna	
13	17:15 - 18:15	Dania gorące z ryb - tradycja i nowoczesność	60 min	Szef kuchni - Zenon Hotubowski	Grupa I	sala restauracyjna	
18:15 - 19:00 - przejazd autokarami do restauracji Tatarak							
14	19:00 - 21:00	Pokazy artystycznej aranżacji dań połączone z degustacją	120 min	Zespół restauracji Tatarak	uczestnicy	wizyta studyjna i pokazy	
21:00 - 21:15 powrót autokarami do hotelu							

DZIEŃ 1





SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM SZKOLENIA



AKWAKULTURA OD KUCHNI 2026

30 września - 2 października - Piła / Tarnowo



Harmonogram konferencji - szkolenia - DZIEŃ DRUGI							
miejsce:		Piła - Tarnowo		data wydarzenia:		1 października 2026 r.	czwartek
Tytuł: Szkolenie-warsztaty promujące spożycie ryb z akwakultury - "Akwakultura od KUCHNI 2026"							
lp	godziny	wydarzenie / tytuł	czas trwania	osoba	instytucja	uwagi	
8:00 - 9:00 śniadanie							
1	9:00 - 9:15	Wprowadzenie i plan dnia	15	Organizatorzy			
Sesja III - Mity, półprawdy i prawdy o akwakulturze i rybach moderator: Tomasz Kulikowski							
2	9:15 - 9:45	Dobra ryba czyli jaka? Mity i prawdy o jakości i bezpieczeństwie ryb	30 min	dr hab. inż. Joanna Szlinder-Richert, prof. MIR-PIB	Morski Instytut Rybacki Państwowy Instytut Badawczy	sala konferencyjna	
3	9:45 - 10:15	Czy musimy jeść mięso - dieta a globalne wyzwania ludzkości	30 min	dr hab. inż. Radosław Kajetan Kowalski, prof. PAN	InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk	sala konferencyjna	
4	10:15 - 10:45	Wartość odżywcza ryb, jakość białka, tłuszczu, mikroelementy	30 min	dr inż. Marianna Raczek-Kowalska	InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk	sala konferencyjna	
5	10:45 - 11:15	Ile ryb powinniśmy jeść w naszej diecie? Czego uczyć nas statystyki długowieczności na świecie	30 min	dr hab. inż. Radosław Kajetan Kowalski, prof. PAN	InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk	sala konferencyjna	
11:15 - 11:45 przerwa							
10:00 - 13:00 w trakcie wykładów serwis kawowy							
IV Sesja wykładowa - Ryby jako element zdrowej diety - dlaczego warto jeść ryby Moderator: Wojciech Jóźwiak							
6	11:45 - 12:15	Trendy i nowe wykorzystanie ryb jako plastycznego i uniwersalnego surowca	30 min	dr inż. Marianna Raczek-Kowalska	InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk	sala konferencyjna	
7	12:15 - 12:45	Świeżość na dłużej: Sprawdzone metody mrożenia i pakowania ryb	30 min	dr inż. Bogustaw Pawlikowski, MIR-PIB	Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy	sala konferencyjna	
8	12:45 - 13:15	Wpływ obróbki termicznej i innych form przygotowania i konserwacji na jakość ryb	30 min	dr inż. Marianna Raczek-Kowalska	InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk	sala konferencyjna	
13:30 - 14:45 - lunch							
14:45 - 15:00 - zbiórka pod hotelem							
15:00 - 15:45 - przejazd do Tarnowa							
Warsztaty praktyczne - Akwakultura Rybakja - Restauracja Rybi Puzon - runda I							
9	16:00 - 17:00	Dania nieoczywiste - sushi, ceviche, sashimi	60 min	Radosław Kowalski Ziemowit Pirtań	Grupa I	sala konferencyjna	
10	16:00 - 17:00	Produkty garmazeryjne - jak wykorzystać wszystko co się da	60 min	Szef kuchni - Zenon Hołubowski	Grupa II	sala restauracyjna	
11	17:00 - 18:00	Dania nieoczywiste - sushi, ceviche, sashimi	60 min	Radosław Kowalski Ziemowit Pirtań	Grupa II	sala konferencyjna	
12	17:00 - 18:00	Produkty garmazeryjne - jak wykorzystać wszystko co się da	60 min	Szef kuchni - Zenon Hołubowski	Grupa I	sala restauracyjna	
13	18:00 - 19:00	Pokazy - dania autorskie z ryb	60 min	Szef kuchni - Zenon Hołubowski	wszyscy uczestnicy	sala konferencyjna	
19:00 - 19:45 powrót do hotelu / Piły - autokarami							
20:30 - uroczysta kolacja							

DZIEŃ 2





SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM SZKOLENIA



AKWAKULTURA OD KUCHNI 2026

30 września - 2 października - Piła / Tarnowo



Harmonogram konferencji - szkolenia - DZIEŃ TRZECI							
miejsce:		Piła - Tarnowo		data wydarzenia:		2 października 2026 r.	piątek
Tytuł: Szkolenie-warsztaty promujące spożycie ryb z akwakultury - "Akwakultura od KUCHNI 2026"							
lp	godziny	wydarzenie / tytuł	czas trwania	osoba	instytucja	uwagi	
8:00 - 9:00 śniadanie							
1	9:00 - 9:15	Wymeldowanie z hotelu	15 min	Wszyscy uczestnicy			
9:15 - 10:00 - wyjazd do Tarnowa							
10:00 - 12:00 w trakcie konkursu serwis kawowy							
Warsztaty - konkurs kulinarny							
moderator : Szef Kuchni - Zenon Hotubowski							
2	10:00 - 10:30	Wprowadzenie do konkursu kulinarnego - podział na zespoły, omówienie zasad konkursu	30 min	Szef kuchni + eksperci	12 grup złożonych z 2-3 chętnych uczestników	cały konkurs transmitowany na żywo na ekranie	
3	10:30 - 13:30	Start konkursu	180 min	Uczestnicy			
4	13:30 - 14:00	Rozstrzygnięcie konkursu	30 min	Jury			
5	14:00 - 15:30	Obiad i degustacje dań konkursowych	90 min	Wszyscy uczestnicy			
15:30 - 16:00 - powrót do hotelu / Piły - zakończenie szkolenia							

Organizatorzy zapewniają przejazdy, materiały szkoleniowe, certyfikaty ukończenia szkolenia, ciekawy program i wybitne doznania smakowe. Uczestnicy otrzymają materiał video z metodyką przygotowania wszystkich dań oraz fotorelację z wydarzenia.

Organizatorzy:



Nadnotecka Grupa Rybacka



Okręg Nadnotecki PZW w Pile

Partnerzy:

Akwakultura Rybakja - restauracja Rybi Puzon

Restauracja Tatarak



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



DZIEŃ 3

