



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
CELJE**

Izpostava Celje

Trnoveljska cesta 1, 3000 Celje

Telefon: 03 490 75 86 Faks: 03 491 64 80 E-pošta: vesna.mihalic@ce.kgzs.si

Številka: 5/2017 VM

Celje, 20.11.2017

Zadeva: Vabilo in program 30-urnega tečaja peke kruha, potic, peciva in izdelave testenin na tradicionalni način

Poštovani,

za vas smo v decembru pripravili 30-urni tečaj peke kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način. Tečaj bo potekal v začetku decembra na turistični kmetiji Slemenšek, Razgor 11 pri Vojniku. Tečaj zajema teoretični in praktični del ter ogled dobrih praks na kmetijah, ki se s peko kruha, potic, peciva in izdelavo testenin že dolgo ukvarjajo.

Vsebine tečaja so povzete po katalogu standardov znanj za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije. Po končanem izobraževanju boste prejeli **potrdilo** o opravljenem tečaju, kar vam bo eno od najpomembnejših dokazil pri pridobivanju državnega certifikata nacionalne poklicne kvalifikacije. **Tudi certifikat NPK Peke kruha, potic, peciva in izdelave testenin na tradicionalni način je sedaj ovrednoten kot 4. raven in se upošteva kot potrebna izobrazba iz kmetijstva za bodoče mlade prevzemnike oz. za prijavo na druge javne razpise za mlade kmete.**

Cena 30-urnega tečaja znaša 150 EUR. Prijave zbiramo do četrтка 30.11. 2017. Na tečaju boste prvi dan dobili položnice, ki jih poravnate do konca tečaja.

Prijavite se vaši kmetijski svetovalki za dopolnilne dejavnosti, kontakti so navedeni spodaj.

Naši kontakti so:

Vesna Mihalič 03 490 75 84, vesna.mihalic@ce.kgzs.si

Bernarda Brezovnik 03 839 09 13, bernarda.brezovnik@ce.kgzs.si

Andreja Marguč Kavc 03 759 18 55, andreja.marguc-kavc@ce.kgzs.si

Andreja Žolnir 03 710 17 84, andreja.zolnir@ce.kgzs.si

Jožica Krašovec 03 734 08 73, jozica.krasovec@ce.kgzs.si

Marjetka Orličnik 03 818 30 31, marjeta.orlicnik@ce.kgzs.si

Vljudno vabljeni!

Pripravila:

Vesna Mihalič, univ. dipl. inž. agr.
terenska svetovalka I



Vodja izpostave:

Mitja Dimec, inž. kmet
Koordinator II

Obrnite LIST !!!!!

Dostop do TK Slemenšek:

V Celju pri avto centru A2S zavijete proti Trnovljam oz. Ljubečni, mimo KGZS-Zavoda CE po glavni cesti čez nadvoz nad avtocesto, mimo pekarnice Grešak, v rondoju naravnost za Ljubečno. V Ljubečni pri trgovinskem kompleksu TUŠ zavijete na levo, nato čez 1 km pri gasilskem domu zavijete na desno za Šmiklavž. Naravnost skozi vas Šmiklavž, malo izven naselja pri avtobusni postaji desno za Razgor. Na vrhu hriba pri kapeli zavijete desno, kmetija se nahaja na vrhu hriba na desni strani.

Program 30-urnega tečaja peke kruha, potic, peciva in izdelave testenin na tradicionalni način

Kraj: - teorija (Predavalnica KGZS-Zavod Ce, Trnoveljska cesta 2),
- praktični del (kmetija Slemenšek, Razgor 11, 3212 Vojnik)

Termin: december

Ponedeljek, 4.12.2017

Predavalnica KGZS-Zavod CE

<i>1. dan</i>	<i>Tema</i>	<i>Trajanje (šolskih ur)</i>	<i>Predavatelj</i>
9. ⁰⁰ - 9. ⁴⁵	Uvodni nagovor, predstavitev postopka za pridobitev NPK	1	Andreja Žolnir
9. ⁵⁰ - 11. ²⁰	Osnove dobre higienske prakse (HACCP in spremljajoči higienski programi), dejavniki tveganja, ki ogrožajo zdravje potrošnika	2	Andreja Žolnir
11. ²⁰ -11. ⁵⁰	Odmor		
11. ⁵⁰ - 12. ³⁵	Zagotavljanje sanitarno-tehničnih pogojev (prostori, naprave, oprema in delovna obleka)	1	Bernarda Brezovnik
12. ⁴⁰ -13. ²⁵	Zakonodaja, ki določa pogoje za registracijo dopolnilne dejavnosti s področja izdelave kruha, potic, peciv in testenin	1	Bernarda Brezovnik

*

Četrtek 7.12.2017

kmetija Slemenšek, Razgor

<i>2. dan</i>	<i>Tema</i>	<i>Trajanje (šolskih ur)</i>	<i>Predavatelj</i>
10. ⁰⁰ -10. ⁴⁵	Pomen kruha, potic kot živila, sestavine (nabava, skladiščenje, priprava)	1	Stanko Vorih
10. ⁵⁰ - 13. ⁰⁵	Priprava različnih vrst testa, priprava za peko, oblikovanje testa za različne vrste kruhov, potic, različni dodatki, nadevi	3	Stanko Vorih
13. ³⁰ -15. ⁴⁵	Peka v krušni peči (peč, kurivo, čiščenje), hlajenje (prostor, pripomočki)	3	Stanko Vorih

ponedeljek, 11.12.2017

kmetija Slemenšek, Razgor

<i>3. dan</i>	<i>Tema</i>	<i>Trajanje (šolskih ur)</i>	<i>Predavatelj</i>
9. ⁰⁰ -9. ⁴⁵	Pomen peciv, testenin kot živila, sestavine (nabava, skladiščenje, priprava)	1	Darinka Gostenčnik
10. ⁰⁰ -13. ⁰⁰	Priprava različnih vrst testa, priprava za peko, oblikovanje testa za različne vrste peciva in testenin, različni dodatki	3	Darinka Gostenčnik
13. ³⁰ -14. ⁴⁵	Načini trženja in komuniciranje s kupci	2	Vesna Mihalič

*

Torek, 12.12.2017

kmetija Slemenšek, Razgor

<i>4. dan</i>	<i>Tema</i>	<i>Trajanje (šolskih ur)</i>	<i>Predavatelj</i>
9.00-9.45	Priprava izdelkov za trg: pakiranje, označevanje, deklaracije – praktična delavnica	1	Vesna Mihalič in Jožica Krašovec
9.50-11.20	Ekonomika peke kruha, potic, peciv in izdelave testenin, oblikovanje cen in kalkulacije	2	Darija Trpin Švikart
11.30-	Peka (prostor, pripomočki)	3	Darinka Gostenčnik

*

**Predavalnica KGZS-Zavod CE
kmetiji Oprčkal in Goršek**

Četrtek, 14.12.2017

<i>5. dan</i>	<i>Tema</i>	<i>Trajanje (šolskih ur)</i>	<i>Predavatelj</i>
9. ⁰⁰ -12. ⁰⁰	Senzorična ocenitev izdelka, ki ga izdelava udeleženec tečaja in zagovor Senzorične lastnosti in napake izdelkov, shranjevanje in skladiščenje izdelkov	3	Darinka Gostenčnik
12. ⁰⁰ -	Ogledi kmetij z registrirano dopolnilno dejavnostjo peke kruha in peciva	3	Vesna Mihalič KGZS-Zavod CE