****

**VABILO**

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije bo s podizvajalci izvajala **»Usposabljanje za namen predelave in trženja kmetijskih proizvodov iz Programa razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2014–2020, za leto 2019«.**

**Usposabljanje je za vse upravičene udeležence brezplačno!**

**Udeležite se lahko samo celotnega programa v obsegu 16 ur**

Dvodnevno usposabljanje s področja predelave, trženja in varne hrane bo izvedeno v avgustu in septembru na treh lokacijah v Sloveniji in sicer:

**31.avg. in 1. sept.**, Dvorana Kolpern, Fužinska cesta 2, Jesenice

**2. sept. in 3. sept.**, Dvorana Kmetijske zadruge Petrovče, Petrovče 1

**6. sept. in 7. sept.**, KTP center Pesnica, Pesnica pri Mariboru 41

1. **dan: I. sklop; Varnost, kakovost in označevanje živil**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ura** | **Naslov predavanja** | **Predavatelj/-ica** |
|  | **Vsebina** |  |
| 1. ura 9.00-9.45 | VARNOST ŽIVIL: Dejavniki tveganja | Irena KOS |
| 2. ura 9.45-10.30 | VARNOST ŽIVIL: Materiali za stik z živili | Irena KOS |
| Odmor | 10.30 – 10.40 |  |
| 3. ura 10.40-11.25 | VARNOST ŽIVIL: Spremljajoči programi za zagotavljanje varnosti živil, Zgradbe in oprema | Irena KOS |
| 4. ura 11.25-12.10. | KAKAVOST ŽIVIL: Zakonodajne osnove, Min. kakovost | Martina Gomzi |
| odmor | 12.10-12.40 |  |
| 5. ura 12.40-13.25 | KAKAVOST ŽIVIL: Sheme kakovosti, Dvojna kakovost | Martina Gomzi |
| 6. ura 13.25-14.10  | KAKAVOST ŽIVIL: Izbrana kakovost, Specifikacije, Označbe kakovosti, Zaščitni znaki, Pridobitev certifikata, Sistem nadzora | Martina Gomzi |
| Odmor  | 14.10 – 14.20 |  |
| 7. ura 14.20-15.05 | OZNAČEVANJE ŽIVIL: Zakonodajne osnove, Alergeni, Poreklo | Stanislava Pažek |
| 8. ura 15.05-15.50 | OZNAČEVANJE ŽIVIL:: Hranilna vrednost, Prehranske in zdravstvene trditve,Razumevanje označb živil v praksi (delavnica) | Sara KetišinStanislava Pažek  |

**2. dan: II. sklop; Razvoj novih proizvodov in trženje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ura** | **Naslov predavanja** | **Predavatelj/-ica** |
|  | **Vsebina** |  |
| 1. ura 9.00-9.45 | RAZVOJ NOVIH PROIZVODOV: Definicije izdelka. Faze razvoja novega izdelka, Možnosti razvoja novega izdelka,  | Tomaž Cör |
| 2. ura 9.45-10.30 | TRŽENJE: Trženjski splet, Izdelek, Cena, Tržne poti, Tržno komuniciranje, Primer dobre praksi (kmetija Sinkovič) | Tomaž Cör |
| Odmor | 10.30 – 10.40 |  |
| 3. ura 10.40-11.25 | RAZVOJ NOVIH PROIZVODOV: Označevanje Dovoljene oznake, Primer dobre prakse (Uranjek, ) | Tadeja Vodovnik Plevnik |
| 4. ura 11.25-12.10 | TRŽENJE: Možnosti trženja kmet. proizvodov, Promocija, Primer dobre prakse  | Miša Pušenjak |
| odmor | 12.10-12.40 |  |
| 5. ura 12.40-13.25 | PREHRANSKE TEME: Trendi povpraševanja, Izboljšanja sestave živil, Reformulacija | Tatjana Kruder |
| 6. ura 13.25-14.10 | PREHRANSKE TEME: Izboljšanje sestave živil, Zaveze odgovornosti | Tatjana Kruder |
| Odmor | 14.10 – 14.20 |  |
| 7. ura 14.20-15.05 | RAZVOJ NOVIH PROIZVODOV: Inovativnost in design v živilstvu, Primer dobre prakse | Tomaž Cör |
| 8. ura 15.05-15.50 | TRŽENJE: Možnosti trženja kmet. proiz. preko JN, Primer dobre prakse | Tomaž Cör |

Predavatelji vam bodo navedene teme predstavili na podlagi svojih dolgoletnih izkušenj in na podlagi konkretnih primerov iz svoje vsakodnevne prakse, ob številnih fotografijah obratov predelave v Sloveniji in tujini.

1. **dan, 8 šolskih ur**
2. Varnost živil: dejavniki tveganja, kontrolne točke v procesu predelave posameznih živil, smernice za dobro higiensko prakso in higienske zahteve, materiali primerni za stik z živili, upravljanje z varnostjo – kako se pripraviti na inšpekcijski nadzor živilskega obrata

**Irena Kos,** svetovalka specialistka za področje predelave mesa na kmetiji za celotno Slovenijo, s KGZS-Zavoda CE

1. Kakovost živil: zakonodajne osnove, minimalna kakovost, sheme kakovosti, dvojna kakovost

**Martina Gomzi**, svetovalki za področje dopolnilnih dejavnosti ter **Tadeja Vodovnik Plevnik**, svetovalka specialista za področje vinarstva, s KGZS-Zavoda Maribor

1. **Označevanje živil:** zakonodajne osnove, alergeni, poreklo, hranilna vrednost, navedba neto količine, prehranske in zdravstvene trditve, razumevanje označb živil v praksi, datum minimalne trajnosti, predstavitev živil, ki so izvzeta iz zahteve po obvezni označbi hranilne vrednosti

**Sara Ketiš in Stanislava Pažek**, svetovalki specialistki za področje predelave mleka in predelave zelenjave na kmetiji, KGZS-Zavod Ptuj

1. **dan, 8 šolskih ur:**
2. **Razvoj novih proizvodov:** osnovne definicije, faze razvoja novega proizvoda, inovativnost in design v živilstvu, možnosti razvoja novih proizvodov

**Tomaž Cör**, vodja oddelka za kmetijsko svetovanje na KGZS-Zavodu Kranjin **Miša Pušenjak,** svetovalka specialistka za področje pridelave zelenjave in okrasnih rastlin na KGZS-Zavodu MB

V okviru te teme bo predstavljen tudi primer **dobre prakse ekološke kmetije– Zeliščni vrt Majnika,** [**http://majnika.si**](http://majnika.si)na kateri na biološko dinamičen način kmetuje mlada prevzemnica **Katja Temnik.** Katja je zmagovalka spletnega glasovanja za nagrado inovativni mladi kmet/kmetica leta 2019. Prav tako je na natečaju Agrobiznis 2020 za zeliščno sol in čaje prejela nagrado Najboljši podjetnik v kmetijstvu po izboru strokovne komisije. V zimskem času prideluje tudi kalčke poljščin in vrtnin.

1. **Prehranske teme:** trendi povpraševanja po hrani, izboljšanje sestave živil, zaveze odgovornosti

**Tatjana Kruder**, samostojna svetovalka s področja živilstva, prehrane in higiene živil, z bogatimi izkušnjami na področju izobraževanja oseb, ki delajo z živili (domovi za upokojence, posebni socialno varstveni domovi, šole in vrtci ter drugi nosilci živilske dejavnosti).

1. **Trženje:** možnosti trženja kmetijskih proizvodov preko javnih naročil, možnosti za trženje preko spleta in socialnih omrežij, odločanje o tržnih poteh, prednosti kratkih dobavnih verig tako z vidika potrošnikov kot z vidika blaženja podnebnih sprememb, predstavitev portala s katalogom živil za javno naročanje
**Tomaž Cör in Miša Pušenjak**

V okviru te teme bo predstavljen tudi odličen primer **dobre prakse kmetije Sinkovič,** [**www.kmetijasinkovic@si**](http://www.kmetijasinkovic@si) iz občine Kozje, na kateri se mlada prevzemnica Katja Sinkovič od leta 2013 ukvarja s predelavo mleka. Začela je s prodajo na domu, danes pa izdelke in mleko dobavlja že več kot dvajsetim javnim zavodom v okolici.

**Upravičenci do usposabljanja so:**
a) fizične osebe, ki se ukvarjajo s kmetijsko dejavnostjo in so vpisane v register kmetijskih gospodarstev kot nosilec, namestnik ali član kmetije,([IZJAVA](https://www.kgzs.si/uploads/dokumenti/javna_narocila/izjava_o_kmgmid_2.docx))

b) zaposleni pri pravni ali fizični osebi, ki je registrirana za predelavo in/ali trženje kmetijskih proizvodov (na usposabljanje bo treba prinesti dokazilo). ([IZJAVA](https://www.kgzs.si/uploads/dokumenti/javna_narocila/izjava_za__zaposlene.docx))

**PRIJAVE**

Prijave zbirajo svetovalke za področje dopolnilnih dejavnosti po posameznih zavodih KGZS in na KGZS Jožica Vodopivec Rozman (01 5136 642, jozica.vodopivec-rozman@kgzs.si in glavna pisarna 01 51 36 700, kgzs@kgzs.si.).

Prijavo lahko oddate tudi prek spletnega obrazca: [www.kgzs.si/prijava-jn](http://www.kgzs.si/prijava-jn)

Za dodatne informacije lahko pokličete svetovalko za dopolnilne dejavnosti na vašem območju.

**Na srečanju bomo zaradi preprečevanja širjenja okužb s korona virusom upoštevali takrat aktualna higienska navodila oziroma priporočila NIJZ, ki jih objavljajo na njihovi spletni strani. NUJNO prinesite na usposabljanje svoje maske in pisalo**.

Vsi udeleženci bodo prejeli gradivo ter potrdilo o udeležbi.

Lepo vabljeni!

**Predavatelji:**

|  |  |
| --- | --- |
| Irena Kos, univ. dipl. inž. živilske tehnologije | cid:image001.png@01D6640F.3413FAE0Martina Gomzi, mag. kmetijstva |
| https://www.vzajemnost.si/media/slike/revije/2015/01/__1200/tatjana_kruder_milena%20-%20kopija.jpgTatjana Kruder, univ. dipl. inž. živilske tehnologije | Tadeja Vodovnik Plevnik, univ. dipl. inž. kmet. |
| Stanislava Pažek, univ. dipl. inž. kmet. | Miša Pušenjak univ. dipl. inž. kmet. |
| Sara Ketiš, magister varne prehrane | Tomaž Cör, univ. dipl. inž. zootehnike  |
|  |  |