

## PROGRAM USPOSABLJANJ

KGZS 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**«.

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

- **12. in 13. oktober**, Dvorana Kolpern, Fužinska cesta 2, Jesenice
- **19. in 20. oktober**, Dvorana Kmetijske zadruge Petrovče, Petrovče 1
- **26. in 27. oktober**, KTP center Pesnica, Pesnica pri Mariboru 41

**NUJNO prinesite na usposabljanje svoje maske in lastno pisalo.**

Usposabljanje je za vse upravičene udeležence brezplačno!  
Udeležite se lahko samo celotnega programa v obsegu 16 ur.

### 1. dan

#### I. sklop: Varnost, kakovost in označevanje živil

Ura	Naslov predavanja	Predavatelj/-ica
	<b>Vsebina</b>	
1. ura 9.00-9.45	VARNOST ŽIVIL: Dejavniki tveganja	Irena KOS
2. ura 9.45-10.30	VARNOST ŽIVIL: Materiali za stik z živilni	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	Manca Kovačec
odmor	12.10-12.40	
5. ura 12.40-13.25	KAKAVOST ŽIVIL: Sheme kakovosti, Dvojna kakovost	Manca Kovačec
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 14.20-14.55	OZNAČEVANJE ŽIVIL: Zakonodajne osnove, Alergeni, Poreklo	Sara Ketiš
8. ura 14.20-14.40	OZNAČEVANJE ŽIVIL: Hranilna vrednost, Prehranske in zdravstvene trditve, Razumevanje označb živil v praksi (delavnica)	Sara Ketiš in Stanislava Pažek

## 2. dan

### II. sklop: Razvoj novih proizvodov in trženje

Ura	Naslov predavanja	Predavatelj/-ica
	<b>Vsebina</b>	
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 14.20-14.55	RAZVOJ NOVIH PROIZVODOV: Inovativnost in design v živilstvu, Primer dobre prakse	Tomaž Cör
8. ura 14.20-14.40	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:

- A) Varnost živil: dejavniki tveganja, kontrolne točke v procesu predelave posameznih živil, smernice za dobro higiensko prakso in higienske zahteve, materiali primerni za stik z živilom, 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

- B) Kakovost živil: zakonodajne osnove, minimalna kakovost, sheme kakovosti, dvojna kakovost

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

- C) **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

## 2. dan, 8 šolskih ur:

- A) **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 živali (domovi za upokojnence, posebni socialno varstveni domovi, šole in vrtci ter drugi nosilci živilske dejavnosti).

- B) **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 Kranj in **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> 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.

- C) **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.

## Predavatelji:



Irena Kos, univ. dipl. inž. živilske tehnologije



Manca Kovačec, univ. dipl. inž. agr.



Martina Gomzi, mag. kmetijstva



Tadeja Vodovnik Plevnik, univ. dipl. inž. kmet.



Stanislava Pažek, univ. dipl. inž. kmet.



Tatjana Kruder, univ. dipl. inž. živilske tehnologije



Sara Ketiš, magister varne prehrane



Tomaž Čör, univ. dipl. inž. zootehnik



Miša Pušenjak univ. dipl. inž. kmet.

