

PROGRAM 30-URNEGA TEČAJA PREDELAVE SADJA

PONEDELJEK, 27.11.2006 (9.00 - 15.00)

Pomen travniških sadovnjakov ter predelava sadja visokodebelnih sadnih dreves	Tatjana Kmetič Škof	1 URA
Sušenje sadja in pakiranje (teoretični in praktični del)	Tatjana Kmetič Škof	4 URE

TOREK, 28.11.2006 (9.00 - 15.00)

Predstavitev projekta INTERREG III/A »Visokodebelni travniški sadovnjaki kot element ohranjanja biotske raznovrstnosti in estetske vrednosti krajine.«	mag. Zdenka Kramar	1 URA
Priprava sadnih shrankov (pasterizacija, zamrzovanje,...)	Helena Mrzlikar	2 URI
Zagotavljanje sanitarno tehničnih pogojev (prostori, naprave, oprema in delovna obleka)	Andreja Žolnir	1 URA
Zakonodaja , ki določa pogoje za registracijo dopolnilne dejavnosti s področja predelave sadja	Andreja Žolnir	1 URA

SREDA, 29.11.2006 (9.00 - 16.00)

Predelava sadja v sadni sok , senzorične lastnosti in napake (teoretični in praktični del)	Damijan Vrtin, Anton Volf	6 UR
---	------------------------------	------

ČETRTEK, 30.11.2006 (8.00 - 17.00)

Ekonomika predelave, oblikovanje cen in kalkulacije	Stanko Jamnik	2 URI
Predelava sadja v sadno vino in sadni kis , senzorične lastnosti in napake (teoretični in praktični del)	Damijan Vrtin	6 UR

PETEK, 01.12.2006 (9.00 - 16.00)

Žganjekuha , napake in senzorične lastnosti (teoretični in praktični del)	Franci Kotar	6 UR
--	--------------	------

Vsak dan je predvidena **1 URA za kosilo**.

(Strošek hrane in pijače - kosilo, kava in sok med odmori je 2.000/osebo/dan. Udeleženci stroške poravnajo na kmetiji.)