



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto
Tel.: (07) 373-05-70

E-pošta: tajnistvo@kgzs-zavodnm.si

Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 7. 10. 2026

USPOSABLJANJE »PREDELOVALEC/PREDELOVALKA SADJA NA TRADICIONALEN NAČIN«

Vabimo vas na **40 – urno usposabljanje »PREDELOVALEC/PREDELOVALKA SADJA NA TRADICIONALEN NAČIN«**, ki bo potekalo po priloženem urniku.

Usposabljanje je namenjeno vsem zainteresiranim za pridobitev dodatnih znanj s tega področja, MLADIM PREVZEMNIKOM KMETIJ in ostalim, ki nimajo ustrezne kmetijske izobrazbe, za namen kandidiranja na javne razpise PRP, saj je tečaj referenca tudi za PRIDOBITEV NACIONALNE POKLICNE KVALIFIKACIJE (NPK).

Stroški usposabljanja znašajo 290 EUR z DDV (v ceno je všteto tudi gradivo).

Pri prijavi je potrebno posredovati naslednje podatke:

- **PRIIMEK in IME (tudi dekliški priimek):** _____
- **POLNI NASLOV STALNEGA BIVALIŠČA:** _____
- **KONTAKT: E-naslov** _____
telefonska številka _____
- **Datum rojstva:** _____
- **KMG_MID:** _____

Prijave zbiramo na tatjana.skof@kgzs-zavodnm.si ali **031 306 183 (Tatjana Škof)**.

Prijavljeni udeleženci prejmejo povezavo na spletno izobraževanje in vsa nadaljnja navodila po elektronski pošti.

Vljudno vabljeni!

Mateja Zajc

Digitalno podpisal Mateja Zajc
Datum: 2026.10.07 15:01:44 +02'00'

vodja Oddelka za kmetijsko svetovanje



Damijan Vrtin

Digitalno podpisal Damijan Vrtin
Datum: 2026.10.07 15:13:45 +02'00'

direktor

»Dogodek se lahko fotografira in snema. Z udeležbo soglašate, da se vas sme fotografirati ali posneti in posnetek objaviti na spletnih straneh, v drugih tiskovinah ali družabnih omrežjih. Namen je dokumentiranje in obveščanje javnosti o delu in dogodkih.«

URNIK USPOSABLJANJA
»PREDELOVALEC/PREDELOVALKA SADJA NA TRADICIONALEN NAČIN«

DATUM/LOKACIJA	URA	PREDAVATELJ	TEMA	ŠT.UR
ZOOM Sreda, 11.11.2026	15:00 – 15:15	Tatjana Škof	Kratki tehnični napotki usposabljanja.	
	15:15 – 16:00	Andreja Absec	Možnosti in postopek prigrasitve dopolnilne dejavnosti na kmetiji s področja predelave sadja	1
	16:00 – 17:30	Helena Gramc	Ekonomika na kmetiji: analiza in načrtovanje dela, nabave in porabe repromateriala, porabe finančnih sredstev, osnove računovodstva, kalkulacij in računalniških programov, vodenje FADN.	2
	17:30 – 17:45	ODMOR		
	17:45 – 19:15	Slavka Grobelnik	Smernice dobre higienske prakse pri predelavi sadja (poslovna dokumentacija, ureditev prostorov, vodenje evidenc,...)	2
DATUM/LOKACIJA	URA	PREDAVATELJ	TEMA	ŠT.UR
ZOOM Četrtek, 12.11.2026	15:00 – 15:45	Urška Cvelbar	Zagotavljanje standarda kakovosti surovin za predelavo sadja.	1
	15:45 – 17:15	Miha Pavkovič	Tehnološki postopek predelave sadja v SOK (od mletja do pasterizacije in stekleničenja)	2
	17:15 – 17:30	ODMOR		
	17:30 – 18:15	Ivanka Badovinac	Tehnološki postopek predelave sadja v SADNO VINO	1
	18:15 – 19:00	Tatjana Škof	Tehnološki postopek predelave sadja v SADNI KIS	1
	19:00 – 19:45	Tatjana Škof	Tehnološki postopek predelave sadja v MARMELADE, DŽEME IN KOMPOTE	1
DATUM/LOKACIJA	URA	PREDAVATELJ	TEMA	ŠT.UR
ZOOM Ponedeljek, 16.11.2026	15:00 – 16:30	Anže Turk	Varnost in zdravje pri delu, požarna varnost, varstvo pri delu pri vzdrževanju opreme za predelavo sadja	2
	16:30 – 18:00	Jernej Križančič	Tehnološki postopek predelave sadja v SADNO ŽGANJE	2
	18:00 – 18:15	ODMOR		
	18:15 – 19:45	Tatjana Škof	Tehnološki postopek SUŠENJE SADJA	2

»Dogodek se lahko fotografira in snema. Z udeležbo soglašate, da se vas sme fotografirati ali posneti in posnetek objaviti na spletnih straneh, v drugih tiskovinah ali družabnih omrežjih. Namen je dokumentiranje in obveščanje javnosti o delu in dogodkih.«

DATUM/LOKACIJA	URA	PREDAVATELJ	TEMA	ŠT.UR	
ZOOM Sreda, 18.11.2026	15:00 – 15:45	Terezija Lavrič	Predstavitvev postopka pridobitve NPK in predstavitev smernic za izdelavo seminarske naloge.	1	
	15:45 – 16:30	Andreja Absec	Prodaja pridelkov in izdelkov v javne zavode	1	
	16:30 – 17:15	Tatjana Škof	Standardi kakovosti in označevanje izdelkov iz sadja.	1	
	17:15 – 17:30	ODMOR			
	17:30 – 19:00	Tatjana Škof	Trženje izdelkov iz sadja ter komunikacija s strankami	2	
DATUM/LOKACIJA	URA	PREDAVATELJ	TEMA	ŠT.UR	
GRM NOVO MESTO - CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA četrtek, 19.11.2026	15:00 – 17:15	Miha Pavkovič Jernej Križančič Tatjana Škof	PRAKTIČNI DEL – prikaz predelave sadja v SOK, VINO in KIS	3	
	17:15 – 17:30	ODMOR			
	17:30 – 19:45	Jernej Križančič Miha Pavkovič Tatjana Škof	PRAKTIČNI DEL – prikaz predelave sadja v SADNO ŽGANJE	3	
DATUM/LOKACIJA	URA	PREDAVATELJ	TEMA	ŠT.UR	
GRM NOVO MESTO - CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA petek, 20.11.2026	15:00 – 16:30	Tatjana Škof	PRAKTIČNI DEL – delavnica konzerviranja sadja (SUHO SADJE, MARMELADE, KOMPOTI)	2	
	16:30 – 17:00	ODMOR			
	17:00 – 18:30	Tatjana Škof Blaž Pečarič	PRAKTIČNI DEL – standardi kakovosti (ocenjevanje) izdelkov iz sadja	2	
PREDSTAVITEV SEMINARSKIH NALOG Z JAVNIM NASTOPOM (ZOOM)					
ZOOM (datum po dogovoru)	Priprava in predstavitve seminarskih nalog z javnim nastopom udeležencev			8	
SKUPAJ:				40 ur	

»Dogodek se lahko fotografira in snema. Z udeležbo soglašate, da se vas sme fotografirati ali posneti in posnetek objaviti na spletnih straneh, v drugih tiskovinah ali družabnih omrežjih. Namen je dokumentiranje in obveščanje javnosti o delu in dogodkih.«