

KOMU JE PROGRAM NAMENJEN?

Program je namenjen osebam, ki imajo končano osnovno šolo in si želijo pridobiti znanja o predelovanju sadja na tradicionalen način in trženju izdelkov.

Po opravljenem usposabljanju se udeleženci lahko vključijo v postopek pridobitve nacionalne poklicne kvalifikacije.

INFORMACIJE IN PRIJAVE:

ZAVOD ZA IZOBRAŽEVANJE
IN KULTURO ČRNOMELJ
Ul. Otona Župančiča 1
8340 Črnomelj

Tel: 07/ 30 61 390, 30 61 385

e-naslov: mojca.frankovic@zik-crnomelj.si
spletna stran: www.zik-crnomelj.eu

Zavod za izobraževanje in kulturo Črnomelj

organizira program

PREDELOVALEC/ PREDELOVALKA SADJA NA TRADICIONALEN NAČIN



VSEBINA PROGRAMA:

Z vključitvijo v program udeleženci pridobijo naslednja znanja:

- Smernice dobre higienske prakse (HACCAP)
- Predelava sadja v sadni sok
- Predelava soka v sadno vino
- Predelava sadnega vina v kis
- Predelava sadja v žganje
- Sušenje sadja
- Izdelovanje marmelade, džema, priprava kompotov
- Trženje izdelkov (načini promocije izdelkov)

TRAJANJE PROGRAMA:

Program se bo izvajal v skupnem obsegu 104 ure, od tega teoretični del obsega 41 ur in praktični del 63 ur.

KRAJ IN ČAS IZVAJANJA:

Program se bo izvajal v Črnomlju, čas izvajanja je odvisen od oblikovanja skupine.

POTEK IZVEDBE PROGRAMA:

Program se bo izvajal predvidoma do 4x tedensko po 4 ure dnevno. Program bo potekal med 8. in 19. uro in bo trajal največ dva meseca.

Udeleženci bodo prejeli učna gradiva, zagotovljeni bodo tudi pogoji za praktično izvajanje usposabljanja.

Udeleženci usposabljanja bodo zavarovani za primer invalidnosti in smrti, ki so posledica poškodbe pri delu.

STROŠKI IZOBRAŽEVANJA: 470 €