**KGZS Zavod Ptuj, Zavod RS za varstvo narave in Podeželsko razvojno jedro HALO**

**vas vabijo na**

|  |
| --- |
| **BREZPLAČNI TEČAJ PREDELAVE MLEKA (30 ur)**  **na šolsko posestvo TURNIŠČE – BIOTEHNIŠKA ŠOLA PTUJ,**  ki se izvaja v okviru Razvojno-ekonomske študije za ohranjanje suhih travišč na projektnem podobmočju Haloze (C.7) in je del projekta LIFE Ohranjanje in upravljanje suhih travišč v Vzhodni Sloveniji **(LIFE TO GRASSLANDS - LIFE14 NAT/SI/000005)** |

**Vabilo**

Na **TEČAJ PREDELAVE MLEKA** v skupnem trajanju **30 šolskih ur**

**KDAJ?** V sredo, **28. novembra 2018,** s pričetkom **ob 9. uri;**

**KJE?** Na posestvu **Turnišče (Biotehniška šola Ptuj),**

Zagrebška cesta 86, 2250 PTUJ

Usposabljanje je namenjeno vsem, ki bi radi pridobili osnovno znanje o predelavi mleka v jogurte, kislo smetano, surovo maslo, skuto in različne vrste sirov. Spoznali boste tudi pogoje za predelavo mleka v okviru dopolnilne dejavnosti na kmetiji, dobili napotke pri preureditvi prostorov in spoznali osnove dobre higienske prakse.

Vse to so osnove za izdelavo kakovostnih lokalnih mlečnih izdelkov iz haloških travišč!



**Program usposabljanja:**

**1. dan: sreda, 28. november 2018**

**09.00 - 17.00** Uvodni pozdrav in predstavitev programa usposabljanja

Predavanje: Ureditev prostorov za toplotno obdelavomleka

Delavnica: Izdelava različnih sirov – mladi sir, poltrdi sir (priprava na izdelavo sirov, priprava mleka za: sirjenje, meritve za določanje lastnosti mleka, dodajanju dodatkov mleku za sirjenje, koagulacija mleka, obdelava sirnine, zorenje sira, čiščenje sirarske opreme in zorenje sira, skladiščenje sira).

**2. dan: četrtek, 29. november 2018**

**09.00 – 17.00** Predavanje: Vzpostavitev dobre higienske prakse (zdravstveno sanitarni pogoji pri ureditvi prostorov in ravnanju z živili, vzdrževanje osebne higiene, čiščenje, vzpostavitev notranjega nadzora v predelovalnem obratu).

Delavnica: Izdelava surovega masla,skute, izdelava fermentiranih mlečnih izdelkov (kislo mleko, kisla smetana, jogurt, kefir).

**3. dan: petek 30. november 2018**

**09.00 – 17.00** Predavanje: Higiensko pridobivanje mleka in osnove prehrane živali.

Delavnica: Senzorično ocenjevanje mlečnih izdelkov, ki jih udeleženci pripravijo doma (senzorične lastnosti, napake in vzroki zanje), ter predstavitev pravilnega pakiranja in označevanja mlečnih izdelkov.

Predavanje: Predstavitev postopka ter obveznosti pri registracije dopolnilne dejavnosti predelave mleka na kmetiji.

**Zaradi omejenega števila udeležencev so prijave obvezne in jih zbiramo najkasneje do ponedeljka, 26.11.2018 na** [**barbara.stajner@kgz-ptuj.si**](mailto:barbara.stajner@kgz-ptuj.si) **ali**

**na tel. št. 041-307-003.**