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

**vas vabijo na**

|  |
| --- |
| **BREZPLAČNI TEČAJ PREDELAVE MESA (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 MESA** v trajanju **30 šolskih ur**

**KDAJ?** V ponedeljek, **14. oktobra 2019,** 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 mesa v suhomesnate mesnine. Spoznali boste tudi pogoje za predelavo mesa 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 izdelkov iz haloških travišč!



**OBRNITE LIST**

**Program usposabljanja:**

**1. dan: ponedeljek, 14. oktobra 2019**

**09.00 - 15.00** Uvodni pozdrav in predstavitev programa usposabljanja.

Predavanje: Vpliv pasme, prehrane in tehnologije reje na kakovost mesa. Zakonodaja, ki določa pogoje za priglasitev dopolnilne dejavnosti s področja predelave mesa. Zagotavljanje sanitarno tehničnih pogojev (prostori, naprave, oprema in delovna obleka) in registracija obratov. Osnova dobre higienske prakse. Dejavniki tveganja, ki lahko ogrožajo zdravje potrošnika, ukrepi v primeru okužb**.**

**2. dan: sreda, 16. oktober 2019**

**09.00 – 15.00** Predavanje: Pomen mesa kot živila, splošno o mesu (zgradba). Postopki pred zakolom in njihov vpliv na kakovost mesa. Pridobivanje mesa – dogon, omamljanje in zakol živali. Postopki z mesom: hlajenje mesa, zorenje mesa, izdelava različnih mesnih izdelkov. Zorenje mesa.

Delavnica:

**3. dan: četrtek, 17. oktober 2019**

**09.00 – 15.00** Delavnica: Razsek klavne polovice, oblikovanje kosov mesa, soljenje. Izdelovanje mesnih izdelkov (sušenih, presnih), priprava ovitkov, prekajevanje mesa, sušenje, zorenje izdelkov.

**4. dan: Za datum se dogovorimo na tečaju, ko bodo izdelki dozoreli**

**09.00 – 15.00** Delavnica: Senzorično ocenjevanje kakovosti izdelkov. Napake pri izdelavi izdelkov. Priprava izdelkov za trg: pakiranje, označevanje.

**Zaradi omejenega števila udeležencev so prijave obvezne in jih zbiramo najkasneje do ponedeljka, 8.10.2019 na** [**barbara.stajner@kgz-ptuj.si**](mailto:barbara.stajner@kgz-ptuj.si) **ali**

**na tel. št. 041-307-003.**