

KOMU JE PROGRAM NAMENJEN?

Program je namenjen osebam, ki imajo končano osnovno šolo in si želijo pridobiti znanja o predelovanju mleka 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 MLEKA NA TRADICIONALEN NAČIN



VSEBINA PROGRAMA:

Z vključitvijo v program udeleženci pridobijo naslednja znanja:

- Priprava živali za molžo in moljenje
- Čiščenje in razkuževanje opreme za molžo
- Hlajenje mleka
- Toplotna obdelava mleka
- Izdelava fermentiranih mlečnih izdelkov
- Izdelava surovega masla
- Izdelava sira
- Trženje svojih izdelkov
- Načrtovanja, priprava, izvajanje in kontrola lastnega dela
- Racionalna raba energija, materiala in časa
- Varovanje zdravja in okolja
- Komuniciranje s strankami

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 je odvisen od oblikovanja skupine.

POTEK IZVEDBE PROGRAMA:

Program se bo izvajal predvidoma do 4x tedensko po 4 ure dnevno, v času od 8. do 19. ure.

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

STROŠKI IZOBRAŽEVANJA: 490 €