

BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO
Medpodjetniški izobraževalni center
ODDELEK ZA IZOBRAŽEVANJE ODRASLIH



TEČAJI IN SEMINARJI 2015/2016

Naklo, september 2015



Center priložnosti in znanja

Izdajatelj:	BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO Medpodjetniški izobraževalni center, Oddelek za izobraževanje odraslih Strahinj 99, SI - 4202 Naklo
Naslov:	TEČAJI IN SEMINARJI 2015/2016
Uredili:	Tina Košir, <i>univ. ped., smer andragogika, vodja izobraževanja odraslih</i> Peter Ribič, <i>dipl. inž. agr. in hort., spec., org. nef. izobraževanja odraslih</i> Danijela Grubač, <i>dipl. inž. mat., koordinatorica projektov</i>
Izdal:	BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO, Medpodjetniški izobraževalni center, Odd. za izobraževanje odraslih, september 2015, natisnjenih 500 izvodov.

KAZALO

PRI NAS SE UČITE OD NAJBOLJŠIH	6
PROGRAM NEFORMALNIH IZOBRAŽEVANJ V LETU 2015/2016	7
1 PODROČJE KMETIJSTVA.....	13
1.1 Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki	13
1.2 Tečaj iz kmetijstva	13
1.3 OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin	14
1.4 OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin	14
1.5 OSNOVNO usposabljanje FITO za PRODAJALCE FFS.....	14
1.6 OBNOVITVENO usposabljanje FITO za PRODAJALCE FFS	15
1.7 Tečaj o pravilni in varni uporabi fitofarmaceutskih sredstev (FFS)	15
1.8 Varno delo z motorno žago	15
1.9 Obrezovanje in nega sadnega drevja	15
1.10 Usposabljanje iz sadjarstva	16
2 PODROČJE ARBORISTIKE	17
2.1 Usposabljanje iz arboristike	17
3 PODROČJE HORTIKULTURE.....	18
3.1 VRTNARSTVO	18
3.1.1 Vrtnarjenje za vsakogar	18
3.1.2 Vrtnarjenje po biodinamiki	18
3.1.3 Permakultura v vrtu	18
3.1.4 Načrtovanje in oblikovanje vrtov.....	18
3.1.5 Usposabljanje iz zeliščarstva	18
3.1.6 Afrodiziak: Radosti življenja z zelišči.....	19
3.1.7 Zelišča in dvanajst svetih dni Božiča	19
3.1.8 Zasaditev in vzdrževanje grobov	20
3.1.9 Visoke grede: Zasaditev in uporaba v vrtnarski praksi.....	20
3.2 CVETLIČARSTVO.....	21
3.2.1 Izdelovanje prvonovembrskih aranžmajev.....	21
3.2.2 Izdelovanje adventnih venčkov in dekoracij.....	21
3.2.3 Izdelovanje božično-novoletnih aranžmajev ter aranžiranje daril	21
3.2.4 'Moj Valentin'	21
3.2.5 Cvetje za mami	21
3.2.6 Izdelovanje velikonočnih aranžmajev	22
3.2.7 Izdelovanje šopkov	22
3.2.8 Dekoracija večnamenske dvorane in oblikovanje notranjega prostora s cvetjem.....	22
3.2.9 Trendi v floristiki 2016	22

4	USTVARJALNE DELAVNICE.....	23
4.1	Kako do boljše digitalne fotografije? – osnovni in nadaljevalni tečaj.....	23
4.2	Praznični pogrinjki ter dekoriranje in okraševanje jedi	24
5	PODROČJE ŽIVILSTVA IN PREHRANE	25
5.1	Predelava mleka v mlečne izdelke I.....	25
5.2	Predelava mleka v mlečne izdelke II.....	25
5.3	Novi trendi v mlekarstvu	26
5.4	Predelava mesa v mesne izdelke.....	26
5.5	Konzerviranje sadja in vrtnin.....	27
5.6	Domača predelava sadja v sok, kis in žganje	27
5.7	Usposabljanje iz predelave sadja	27
5.8	Peka kruha in potic	28
5.9	Peka kruha brez kvasa.....	28
5.10	Dietna in brezglutenska prehrana.....	28
5.11	Izdelovanje pekovskega peciva – eno ali dvodnevni tečaj	29
5.12	Polnozrnatni izdelki v zdravi prehrani	29
5.13	Izdelovanje testenin, omak za testenine in solat	29
5.14	Peka bureka	29
5.15	Peka pic	30
6	PODROČJE SLAŠČIČARSTVA	31
6.1	Izdelovanje drobnega peciva	31
6.2	Torte (začetni, osnovni, nadaljevalni in zaključni tečaj).....	31
6.3	Sveže sladice.....	31
6.4	Biskvitno pecivo	31
6.5	Rezine in pite	32
6.6	Čokoladni užitki	32
6.7	Mini tortice	32
6.8	Slaščice brez pečice	32
6.9	Domač sladoled s pridihom modernih okusov in sestavin	33
6.10	Posladkajmo se zdravo	33
6.11	Otroške torte in tičino masa	33
6.12	Drugi tečajji s področja slaščičarstva.....	34
6.13	Strokovni tečajji s področja slaščičarstva	35
6.13.1	Naser Gashi.....	35
6.13.2	Gorazd Potočnik.....	35

7	PODROČJE GASTRONOMIJE	36
7.1	Naučimo se kuhati – kuhanje za najmlajše z <i>Ano Žontar Kristanc (Anina kuhinja)</i>	36
7.2	Jedi iz kaš.....	36
7.3	Domače slovenske jedi po receptih naših babic.....	37
7.4	Arabska kuhinja.....	37
7.5	Azijska kuhinja (<i>kuhanje z vekom</i>)	37
7.6	Balkanska kuhinja	37
7.7	Mehiška kuhinja	38
7.8	Italijanska kuhinja	38
7.9	Slovenski štruklji z različnih pokrajin.....	38
7.10	Pripravite si zdrav zajtrk	38
7.11	S kakovostnimi sestavinami do zdravega obroka.....	39
7.12	Jedi na žlico 'Vse v eno'	39
7.13	Lazanje	39
8	DELAVNICE ZA ZDRAV ŽIVLJENJSKI SLOG	40
8.1	S tisočletnim ayurvedskim znanjem in sodobno znanostjo do ravnovesja	40
8.2	Ayur joga za ravnovesje	40
8.3	Izdelovanje naravne kozmetike	41
8.4	Mesečne delavnice naravne kozmetike	41
8.5	Ustvarimo svoj parfum	41
9	DELAVNICE S KONJI	42
9.1	Konjičkovi urici in tečajji jahanja.....	42
9.2	Rojstnodnevna zabava v družbi konj	42
9.3	Naravoslovne dejavnosti: <i>En kovač konja kuje</i>	43
9.4	Počitniške aktivnosti s konji za osnovnošolce.....	43
10	OGLEDI POSESTVA	44
11	NACIONALNE POKLICNE KVALIFIKACIJE	45
11	INFORMACIJE	46
	MOJE BELEŽKE	47

PRI NAS SE UČITE OD NAJBOLJŠIH

Pred vami je nova zloženka o tečajjih, ki bodo popestrili vaše popoldneve in poskrbeli, da boste od nas odšli bogatejši za nova spoznanja in veščine.

V našem centru lahko vsakdo najde primerno izobraževanje zase, saj se odlikujemo po pestrosti ponudbe, ki jo vsako leto dopolnjujemo. V letošnjem šolskem letu so glavne novosti tečaj in usposabljanje iz predelave sadja, nekaj novih oz. prenovljenih slaščičarskih tečajev, zeliščarske delavnice, tečaj zasaditve visokih gred, nove delavnice izdelovanja naravne kozmetike z Mihaelo Pichler Radanov (avtorico knjige Babičina kozmetika), prenovljene delavnice ajurvede in joge z Andrejo Koprivec iz Društva Prvi korak ter sklop kuharskih delavnic za najmlajše, ki jih bo vodila Ana Žontar Kristanc (Anina kuhinja).

Ko smo že pri znanih imenih, naj poudarimo še, da tudi v letošnjem letu organiziramo tečaje visokega slaščičarstva z Gorazdom Potočnikom, navdušenim ustvarjalcem čokoladnih slaščic ter ljubiteljem vsega, kar je novo, drugačno ali kot pravi sam »odbito«; ter Naserjem Gashijem, mojstrom francoskega slaščičarstva.

Tradicionalno bomo v sodelovanju s floristko dr. Sabino Šegula in tujimi priznanimi floristi v marcu organizirali dogodek Trendi v floristiki za leto 2016 nadaljujemo pa z izvajanjem izobraževanja Evropski florist.

Vabimo vas, da prelistate brošuro in si izberete svoj tečaj še danes. Če boste kdaj v dilemi, kaj pokloniti za darilo, naj vas spomnimo, da lahko svojim najdražjim poklonite nekaj trajnega - znanje.

Tina Košir,
vodja izobraževanja odraslih

Košir









Ekipa Oddelka za izobraževanje odraslih –



Ekipa, ki zagotavlja vaš osebni in strokovni uspeh!

PROGRAM NEFORMALNIH IZOBRAŽEVANJ V LETU 2015/2016



MESEC	TEČAJ	DATUM
SEPTEMBER 2015	OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin	15. september
	Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki	21. - 23. september
	Usposabljanje iz zeliščarstva (5-dnevno usposabljanje)	24. sept. – 13. oktober
	Torte (začetni tečaj)	29. – 30. september
	Praznovanje rojstnih dni s konji ... na posestvu Biotehniškega centra Naklo	termin po vaših željah ...


OKTOBER 2015	Predelava mleka v mlečne izdelke I.	5. - 7. oktober
	Predelava sadja v sok, kis in žganje (2-dnevni tečaj) 	6. - 7. oktober
	Tečaj izdelovanja naravne kozmetike	6. okt. - 8. december
	Naučimo se kuhati – kuhinja za najmlajše z Ano 	7. okt. – 16. december
	Zasaditev in vzdrževanje grobov (prikaz ureditve grobov)	8. oktober
	OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (fitomedicina)	12. – 14. oktober
	Kozmetika: Razstrupimo telo in kožo	10. oktober
	Visoke grede: Zasaditev in uporaba v vrtnarski praksi	13. oktober
	Usp. iz predelava sadja (NPK): Bistri sok, sadno vino, kis (7-dnevno usposabljanje) 	13. - 15. oktober
	Gashi (La Ganache): TORTE	14. oktober
	Dan gimnazije (SŠ)	15. oktober
	OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (tečaj poteka v Vrtnem centru Eurogarden, Dobrova pri Lj.)	19. oktober
	Jedi na žlico 'Vse v eno'	19. oktober
	Čokolada 1 (z Gorazdom Potočnikom)	20. oktober
	OBNOVITVENO usposabljanje FITO za PRODAJALCE	21. oktober
Izdelovanje 1. novembrskih aranžmajev	22. oktober	


NOVEMBER 2015	Usp. iz predelave sadja (NPK): Žganjekuha (7-dnevno usposabljanje)	3. - 4. november
	Čokolada 2 (z Gorazdom Potočnikom)	4. november
	Gashi (La Ganache): Francoski rogljički 	9. november
	Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki	9. – 11. november
	'Evropski florist 1. in 2. stopnje – 11. tema': POSEBNE PRILOŽNOSTI V CVETLIČARSTVU (Abraham, krst, birma, rojstni dan ..)	15. - 16. november
	Tečaj iz kmetijstva (za pridobitev statusa kmeta)	16. - 19. november
	Ustvarimo svoj parfum 	16. november
	Peka bureka	17. november
	Čokolada 3 (z Gorazdom Potočnikom)	17. november
	Usp. liz predelava sadja (NPK): Želirani izdelki, suho sadje, kompoti (7-dnevno usposabljanje)	17. - 18. november
	Otroške torte in tičino masa	19. november
	Kozmetika: Kokosovo maslo, rožmarin in kokosovo mleko	19. november
	Rezine in pite	23. november
	Vrt brez zalivanja (brezplačno predavanje podjetja Trajnice Carniola)	25. november
	Polnozrnatni izdelki v zdravi prehrani	25. november
	Torte (začetni tečaj)	25. – 26. november
	Izdelovanje adventnih venčkov in dekoracij	26. november
	Dietna in brezglutenska prehrana 	26. november
Izdelovanje kruha in potic iz krušne peči	30. nov. - 2. december	

DECEMBER 2015	Zelišča in dvanajst svetih dni Božiča	2. december
	Sveže sladice	3. december
	Sladice izdelane z Verino tehniko, Cake pops 	8. december
	Predelava mleka v mlečne izdelke I	7. – 9. december
	Izdelovanje drobnega peciva	10. december
	Kozmetika: Samo moje milo	10. december
	Čokoladni užitki 	15. december


	Izdelovanje božično-novoletnih aranžmajev ter zavijanje daril	17. december
JANUAR 2016	Predelava mleka v mlečne izdelke I	11. – 13. januar
	Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki	11. - 13. januar
	Torte (<i>osnovni tečaj</i>)	13. – 14. januar
	OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin	14. januar
	Izdelovanje pekovskega peciva (<i>enodnevni tečaj</i>)	18. januar
	Slovenski štruklji z različnih pokrajin	20. januar
	Gashi (La Ganache): Sladice v čašah	20. januar
	Izdelovanje testenin, omak za testenine in solat	21. januar
	Novi trendi v mlekarnstvu	25. - 27. januar
	Restavracijske slaščice 1 in 2 (z Gorazdom Potočnikom)	26. januar in 2. februar

FEBRUAR 2016	Afrodisiak: Radosti življenja z zelišči 	3. februar
	Ocvrto kvašeno pecivo	4. februar
	TRENDI V FLORISTIKI 2016	7. februar
	'Evropski florist 1. in 2. stopnje – 12. tema': POROČNA FLORISTIKA 3	8. februar
	Peka pic 	9. februar
	Obrezovanje jagodičevja (<i>brezplačno predavanje Kluba Gaia</i>)	10. februar
	Valentinove sladice	11. februar
	'Moj Valentin' (<i>cvetje za Valentinovo</i>)	11. februar
	Predelava mleka v mlečne izdelke II.	22. – 24. februar
	Torte (<i>nadaljevalni tečaj</i>)	24. – 25. februar
	Kozmetika: Olje oreha in makadamije, kakav, cimet in sladka pomaranča	25. februar
	Obrezovanje in nega sadnega drevja	25. februar
	Biskvitno pecivo	29. februar
	OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (<i>fitomedicina</i>)	29. februar - 2. marec

MAREC 2016	Usposabljanje iz sadjarstva (5-dnevno usposabljanje)	1. marec - 22. marec
	Nenavadne in drugačne slaščice (z Gorazdom Potočnikom)	1. marec
	Vrtnarjenje po biodinamiki (Društvo Ajda Gorenjska)	1. - 10. marec
	Permakultura v vrtu (z Bojco Januš)	2. – 23. marec
	Cvetje za mami	7. marec
	Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki	7. – 9. marec
	Jedi na žlico 'Vse v eno'	9. marec
	Gashi (La Ganache): Male pite 	9. marec
	Izdelovanje drobnega peciva	10. marec
	Predelava mesa v mesne izdelke	12. - 13. marec
	Predelava mleka v mlečne izdelke I.	14. – 16. marec
	Pomladanske priprave vrta (brezplačno predavanje Kluba Gaia)	16. marec
	Otvoritev VELIKONOČNE FOTO RAZSTAVE v Ljubljani (Galerija Kresija, Ljubljana)	16. marec
	Torte (nadaljevalni tečaj)	16. - 17. marec
	Obrezovanje in nega sadnega drevja	17. marec
	Izdelovanje pekovskega peciva (dvodnevni tečaj)	21. – 22. marec
	Izdelovanje velikonočnih aranžmajev	21. marec
	Kozmetika: Noge kot nove	24. marec
Novosti v svetu slaščičarstva (z Gorazdom Potočnikom)	31. marec	

APRIL 2016	OSNOVNO usposabljanje FITO za PRODAJALCE ukrepov varstva rastlin	4. - 7. april
	Slaščice brez pečice	5. april
	Usposabljanje iz zeliščarstva (5-dnevno usposabljanje)	5. – 21. april
	Gashi (La Ganache): Soufle, creme brule 	6. april
	Vrtnarjenje za vsakogar (4-dnevni tečaj)	6. april – 20. april
	Obrezovanje in nega sadnega drevja	7. april
	Jedi iz kaš	7. april

	Predelava mleka v mlečne izdelke II.	11. – 13. april
	Čokoladne torte (z <i>Gorazdom Potočnikom</i>)	12. april
	OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE	14. april
	Visoke grede: Zasaditev in uporaba v vrtnarski praksi	18. april
	Težave z rastlinami (<i>brezplačno predavanje Kluba Gaia</i>)	20. april
	Dan odprtih vrat	21. april
	Kozmetika: Prijatelji sonca	21. april

MAJ 2016	Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki	9. – 11. maj
	Torte (<i>zaključni tečaj</i>)	10. – 11. maj
	Izdelovanje šopkov	12. maj
	OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (<i>fitomedicina</i>)	16. – 18. maj
	Tortne dekoracije, figure in rože 	17. maj
	LandART (<i>Med. vrtnarsko-umetniški dogodek poteka v Arboretumu Volčji Potok</i>)	18. - 20. maj
	Izdelovanje lazanj	23. maj
	Tečaj iz kmetijstva (<i>za pridobitev statusa kmeta</i>)	23.- 26. maj
	Mini tortice	24. maj
	Načrtovanje in oblikovanje vrtov	25. - 26. maj

JUNIJ, JULIJ, AVGUST 2016	OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (<i>fitomedicina</i>)	6. – 8. junij
	Domač sladoled s pridihom modernega	9. junij
	Varno delo s traktorji in traktorskimi priključki	13. – 15. junij
	OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (<i>fitomedicina</i>)	15. junij
	POČITNIŠKE AKTIVNOSTI ZA OSNOVNOŠOLCE na posestvu Biotehniškega centra Naklo	27. junij – 1. julij 4. – 8. julij 11. – 15. julij 22. – 26. avgust

Opomba:

Datumi tečajev in seminarjev so določeni okvirno in jih prilagajamo glede na število udeležencev. Najbolj ažurne informacije o tečajih objavljamo na spletni strani www.bc-naklo.si pod rubriko aktualni tečajji ter v mesečnih napovednikih.

Vabljeni na brezplačna predavanja s področja hortikulture, ki jih izvajamo skupaj s Klubom Gaia ter podjetjem Trajnice Carniola.

Na prejemanje mesečnih **e-napovednikov** se lahko prijavite preko elektronske pošte: tecaji@bc-naklo.si ali preko peter.ribic@bc-naklo.si.

Vabljeni k nakupu darilnih bonov, s katerimi boste obdarili svoje najdražje ob njihovem osebnem prazniku.

Spremljate nas preko 

1 PODROČJE KMETIJSTVA

1.1 Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki

Program usposabljanja:

- varnost v cestnem prometu
- mehanika tal – mehanika gibanja traktorja
- razporeditev teže traktorja na osi in kolesa
- stabilnost traktorja
- preprečevanje nesreč pri vožnji in delu s traktorjem
- praktični prikaz varne uporabe traktorja in traktorskih priključkov

Trajanje: 3 dni

Cena: 195,00 EUR z DDV

Drugo: Na koncu usposabljanja kandidati opravijo pisni izpit.



1.2 Tečaj iz kmetijstva

Program tečaja zajema štiri sklope:

- živinoreja
- poljedelstvo
- sadjarstvo in
- kmetijski stroji

Trajanje: 4 dni

Cena: 179,00 EUR z DDV

Opomba: Na koncu vsakega izmed poglavij, je potrebno opraviti pisni izpit za pridobitev potrdila, ki je eden izmed pogojev za pridobitev statusa kmeta. Status kandidati v nadalje urejajo na Upravni enoti.

1.3 OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

Program usposabljanja:

- znanja o zdravstvenem varstvu rastlin,
- fitofarmacevtska sredstva in varno ravnanje z njimi,
- postopki priprave in nanašanje fitofarmacevtskih sredstev,
- ravnanje z napravami za nanašanje fitofarmacevtskih sredstev,
- znanja o integriranem varstvu rastlin,
- zakonodaja s področja fitofarmacevtskih sredstev.

Trajanje: 15 ur/3 dni.

Pisni izpit: Poteka teden dni kasneje.

Cena: 65,80 EUR z DDV



1.4 OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

Program usposabljanja:

- škodljivi organizmi,
- fitofarmacevtska sredstva in varno ravnanje z njimi,
- kam z ostanki fitofarmacevtskih sredstev in odpadno embalažo,
- novosti na področju zakonodaje.

Trajanje: 4 ure

Pisni izpit: /

Cena: 29,20 EUR z DDV

1.5 OSNOVNO usposabljanje FITO za PRODAJALCE FFS

Program usposabljanja:

- znanja o zdravstvenem varstvu rastlin,
- fitofarmacevtska sredstva in varno ravnanje z njimi,
- postopki priprave in nanašanje fitofarmacevtskih sredstev,
- ravnanje z napravami za nanašanje fitofarmacevtskih sredstev,
- znanja o integriranem varstvu rastlin,
- predpisi s področja fitofarmacevtskih sredstev.

Trajanje: 20 ur/4 dni

Pisni izpit: Poteka teden dni kasneje.

Cena: 164,70 EUR z DDV

1.6 **OBNOVITVENO usposabljanje FITO za PRODAJALCE FFS**

Program usposabljanja:

- škodljivi organizmi,
- fitofarmacevtska sredstva in varno ravnanje z njimi,
- kam z ostanki fitofarmacevtskih sredstev in odpadno embalažo,
- novosti na področju zakonodaje.

Trajanje: 6 ur

Pisni izpit: /

Cena: 52,40 EUR z DDV



1.7 **Tečaj o pravilni in varni uporabi fitofarmacevtskih sredstev (FFS)**

Tečaje je namenjen vsem, ki se poklicno ali pa ljubiteljsko ukvarjajo z vrtnarjenjem in s tem z uporabo fitofarmacevtskih sredstev. Tečaje je namenjen osvežitvi in dopolnitvi znanj s področja fitomedicine.

Trajanje: 4 ure

Pisni izpit: /

Cena: 20,00 EUR z DDV

1.8 **Varno delo z motorno žago**

Tečaj je teoretične narave s praktičnimi prikazi, na koncu sledi kratek preizkus znanja.

Kandidati na tečaju spoznajo vsebine, ki so nujno potrebne za varno delo z motorno žago v gozdu: delitev motornih žag po namenu uporabe, napake pri delu, rokovanje z olji in gorivom, osebna varovalna oprema, podiranje dreves, rezanje napete veje, prva pomoč idr.

Na koncu tečaja sledi pisni izpit.

Trajanje: 5 ur

Cena: 95,00 EUR z DDV

1.9 **Obrezovanje in nega sadnega drevja**

Slovenija ponuja številne priložnosti za gojenje sadja, saj je lega naše države povsem primerna za gojenje jabolk, hrušk in tudi drugega pečkatega in koščičastega sadja.

Vabljeni na tečaj, kjer boste spoznali osnove pridelave, s tem pa pridobili tudi ideje za neizkoriščene možnosti kot dopolnilno dejavnost na kmetiji. Tečaj vodita **Mojca Smole in Peter Ribič**.

Trajanje: 5 ur

Cena: 39,00 EUR z DDV

1.10 Usposabljanje iz sadjarstva

Tečaj, ki traja 5 dni je namenjen vsem, ki jih zanima področje pridelave sadja. Osnova tečaja je Katalog strokovnih znanj in spretnosti, ki je zahtevan za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije **Sadjar/Sadjarka** in je dostopen na spletnem naslovu: <http://www.nrpslo.org/poklicni-standard.aspx/62100100>.

Pridobili boste znanja o napravi trajnega nasada, izbiri sadne vrste, gojitvenih zahtevah posameznih rastlin ter prehrane in varstva rastlin pred boleznimi in škodljivci.

Usposabljanje vodijo: **Ljuboslava Erjavec, Tone Pečarič, Marija Urankar ter Tatjana Zupan.**

Tečaj Usposabljanje iz sadjarstva zajema vsebine iz Kataloga strokovnih znanj in spretnosti za pridobitev **NPK Sadjar/Sadjarka**.

Trajanje: 5 dni/25 ur

Cena: 135,00 EUR z DDV

2 PODROČJE ARBORISTIKE

2.1 Usposabljanje iz arboristike

Arboristika je veda, ki se ukvarja z nego in poznavanjem okrasnega drevja. Naša želja je, da izvajamo usposabljanja za vse, ki se dnevno ukvarjajo s to dejavnostjo na terenu. Seminarji so pretežno namenjeni parkovnim vrtnarjem, zaposlenim v komunalni dejavnosti in v občinskih uradih za okolje in prostor, gasilcem ter vsem drugim, ki jih zanima urbano drevje in njihova oskrba. Arboristične seminarje izvajamo skupaj z domačimi in tujini arboristi.

Trajanje: 8 ur

Cena: 129,00 EUR z DDV



3 PODROČJE HORTIKULTURE

3.1 VRTNARSTVO

3.1.1 Vrtnarjenje za vsakogar

Tečaj je namenjen vsem, ki želite urediti svoj obhišni vrt. Naučili se boste izbrati, zasaditi in negovati okrasne grmovnice, izbrati, zasaditi in negovati sadno drevje, negovati trate, urediti svoj bio vrt in še marsikaj.

Trajanje: 20 ur/4 dni

Cena: 75,00 EUR z DDV

3.1.2 Vrtnarjenje po biodinamiki

Skupaj z Društvom Ajda Gorenjska izvajamo serijo predavanj oz. delavnic na temo biodinamike. Biodinamika, katere utemeljitelj je Rudolf Steiner je najstarejša in najbolj raziskana oblika ekološke pridelave. Gre za pridelavo rastlin z upoštevanjem naravnih zakonitosti in brez uporabe umetnih gnojil, pesticidov in drugih kemičnih sredstev.

Trajanje: 20 ur/4 dni

Cena: 75,00 EUR z DDV

3.1.3 Permakultura v vrtu

Osnovni princip permakulture temelji na opazovanju delovanja narave in naravnih sistemov ter prepoznavanje univerzalnih vzorcev in principov z vključevanjem le-teh v naše okoliščine in posledično ustvarjanje trajnostnega življenjskega prostora (habitata). Gre za etični sistem načrtovanja, ki je primeren za proizvodnjo prehrane, izrabe ter gradnjo bivališč. V njej se prepletajo ekologija, pokrajina, organsko kmetijstvo, arhitektura in agrozozdarstvo. Tečaj vodi **Bojca Januš**.

Trajanje: 16 ur/4 dni

Cena: 59,00 EUR z DDV

3.1.4 Načrtovanje in oblikovanje vrtov

V spomladanskih mesecih načrtujemo dvodnevno delavnico na temo oblikovanja in urejanja vrtov, ki bo udeležencem predstavila pomen, zgodovino in aktualne trende urejanja obhišnih vrtov. V spomladanskih mesecih bo glede na zanimanje, tudi nadaljevalni tečaj načrtovanja obhišnih vrtov. Tečaj vodi **Rock Finale**.

Trajanje: 2 dni/10 ur

Cena: 75,00 EUR z DDV

3.1.5 Usposabljanje iz zeliščarstva

Tečaj, ki traja 5 dni je namenjen vsem, ki jih zanima področje pridelave in predelave zelišč. Osnova tečaja je Katalog znanj, ki je zahtevan za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije Zeliščar/Zeliščarka in je dostopen na spletnem naslovu: <http://www.nrpslo.org/poklicni-standard.aspx/62200140>.

Trajanje: 5 dni/25 ur

Cena: 135,00 EUR z DDV

Tečaj Usposabljanje iz zeliščarstva zajema vsebine iz Kataloga strokovnih znanj in spretnosti za pridobitev NPK Zeliščar/Zeliščarka .
--

3.1.6 Afrodiziak: Radosti življenja z zelišči

Ljudje zelišča uporabljajo za različne namene tako dolgo, kolikor časa sploh obstaja človeški rod. V pradavnini so njihovo moč globoko spoštovali ali se je celo bali. Vse skrivne moči rastlin so poznali le redki izbranci. Svoje poznavanje so zelo ljubosumno predajali naslednikom, zato se je veliko znanja izgubilo. Nekaj pa je vendarle še znanega. Med različnimi področji je gotovo bolj zanimivo in še vedno zavito v tančico skrivnosti uporabljanje zelišč kot pomoč pri spolnih aktivnostih. Kar nekaj rastlin je, ki lahko učinkovito delujejo na tem področju. Na delavnici Radosti življenja z zelišči bomo spoznali nekatere od njih.

Vabljeni na praktično delavnico, kjer boste spoznali delovanje posebne skupine zelišč, ki delujejo na romantiko. Delavnico bo vodila **Jožica Bajc Pivec**.

Trajanje: 5 ur

Cena: 29,00 EUR z DDV

3.1.7 Zelišča in dvanajst svetih dni Božiča

Božični čas je prav poseben z večih plati. Njegova mistična skrivnostnost nas hočeš nočeš vedno prevzame. Mogoče pa bi si letos vzeli čas in se poglobili v njegove skrivnosti, v skrivnosti dvanajstih svetih noči. To je čas, ko na zemljo prihajajo prav posebne energije. Z malo dobre volje in zavzetosti jih lahko izkoristimo za krepitev svojega zdravja na vseh nivojih. Pri tem so rastline in pripravki iz njih učinkovit pripomoček. Z njihovo uporabo si po predpisanem planu lahko postavimo dobre temelje za prihajajoče leto.

Pridružite se delavnici, ki jo bo vodila **Jožica Bajc Pivec**.

Trajanje: 5 ur

Cena: 29,00 EUR z DDV

3.1.8 Zasaditev in vzdrževanje grobov

Praktična delavnica je namenjena vsem, ki želite spoznati osnovne zakonitosti urejanja grobov ter izbora okrasnih rastlin, ki so najprimernejše za zasaditve na pokopališčih. Predstavili vam bomo načine urejanja klasičnih in žarnih grobov. Na delavnici bodo predstavljeni tudi trendi zasaditev, ki se pojavljajo danes. Delavnico bo vodil **Rock Finale**.

Trajanje: 5 ur

Cena: 19,00 EUR z DDV



3.1.9 Visoke grede: Zasaditev in uporaba v vrtnarski praksi

Delavnica je namenjena vsem, ki jih zanima urbano vrtnarjenje na balkonu ali terasi, delovnim terapevtov v domovih za starejše občane ter vsem, ki se zanimajo za vrtičkarstvo in pridelavo zelenjave na svojih vrtovih.

Spoznali bomo kako poteka priprava tal, zasaditev ter izbor rastlin, primernih za zasaditve visokih gred ter kakšna je oskrba rastlin v času vegetacije. Delavnico vodi **Peter Ribič**.

Trajanje: 5 ur

Cena: 19,00 EUR z DDV



3.2 CVETLIČARSTVO

3.2.1 Izdelovanje prvonovembrskih aranžmajev

Prvo novembrski aranžmaji so izdelki, ki jih izdelujemo z občutkom spoštovanja do rajnih in z njimi okrasimo njihove grobove ob njihovem prazniku. Na tečaju boste izvedeli nekaj osnovnih pravil, ki se jih moramo držati pri oblikovanju nagrobnih aranžmajev. Poučili se boste o barvni skladnosti, kompoziciji in materialih. Seznanili pa vas bomo tudi z aktualnimi trendi in smernicami s področja oblikovanja nagrobnih aranžmajev.

Trajanje: 5 ur

Cena: 45,00 EUR z DDV

3.2.2 Izdelovanje adventnih venčkov in dekoracij

Pred prvo adventno nedeljo si boste sami spletli adventni venček, ki je simbol v obdobju pred božičnimi prazniki. Navadno izdelujemo namizne venčke s štirimi svečami, lahko pa so venčki tudi za na vrata, okrasitev grobov ipd.

Trajanje: 5 ur

Cena: 45,00 EUR z DDV

3.2.3 Izdelovanje božično-novoletnih aranžmajev ter aranžiranje daril

Izvedeli boste nekaj osnovnih pravil, ki se jih moramo držati pri aranžiranju daril. Poučili vas bomo o barvni skladnosti, kompoziciji in materialih ter seznanili z aktualnimi trendi in s smernicami s področja aranžiranja. Naučili se boste dekorirati steklenico, zaprto in odprto darilo, spoznali pomen cvetja in kulturo obdarovanja.

Trajanje: 5 ur

Cena: 45,00 EUR z DDV

3.2.4 'Moj Valentin'

Kaj podariti ljubljene osebi? Kako na primeren način izkazati ljubezen? S cvetjem gre to lažje. Na delavnici boste oblikovali cvetje za vašega Valentina oziroma Valentino. Vabljeni v svet ljubezni in cvetja.

Trajanje: 5 ur

Cena: 45,00 EUR z DDV

3.2.5 Cvetje za mami

Na 8. marec – dan žena se spomnimo naših boljših polovic, mam, sester ter drugih žensk in deklet, ki v našem življenju igrajo pomembno vlogo. Prav tako pa je tudi 25. marec poseben dan, ki pripada vsem materam. Prav je in spodobi se, da jih ob omenjenih dnevih obdarimo s šopkom, dekoriranim cvetom ali namiznim aranžmajem, ki jim bo polepšal dan.

Trajanje: 5 ur

Cena: 45,00 EUR z DDV

3.2.6 **Izdelovanje velikonočnih aranžmajev**

Kakšen je pomen Velike noči? Kaj predstavlja? Iz zgodovine vemo, da je v tem času, ko se pomlad prebuja, imelo zelenje in cvetje prav poseben pomen. Vabljeni, da se udeležite delavnice, kjer vam bomo pokazali, kako se izdelata cvetna butara, velikonočno drevesce in še marsikaj.

Trajanje: 5 ur

Cena: 45,00 EUR z DDV



3.2.7 **Izdelovanje šopkov**

Kako oblikovati šopek za poklon? Kaj je spiralna tehnika vezave? Kaj je prosti šopek? Vse potrebne informacije o izdelavi šopkov dobite na tečaju, na katerem izdelate več šopkov, s katerimi polepšate dan sebi ali svojim najbližjim.

Trajanje: 5 ur

Cena: 45,00 EUR z DDV



3.2.8 **Dekoracija večnamenske dvorane in oblikovanje notranjega prostora s cvetjem**

Proslave, obletnice, slavnostne akademije ... vse te prireditve potrebujejo tudi dekoracijo. K slavnostnim prireditvam seveda sodi tudi slavnostna dekoracija. Kako jo oblikovati? Katere zakonitosti so pri tem pomembne? Na kakšen način jo izdelamo? Predavatelji vas bodo tudi popeljali v svet oblikovanja prostora ter pokazali, kako se razmesti elemente v prostoru (pohištvo, rastline, dekoracijo ...). Naučili se boste osnovnih zakonitosti pri oblikovanju tako notranjega kot tudi zunanjega prostora.

Trajanje: 5 ur

Cena: 45,00 EUR z DDV

3.2.9 **Trendi v floristiki 2016**

Največji cvetličarski dogodek na področju v Sloveniji, kjer v sodelovanju z domačimi in tujimi floristi predstavimo novosti na področju dekoracij, materialov in tehnik vezanja cvetja.

Trajanje: 6 ur

Cena: 39,00 EUR z DDV (cena vključuje ogled prireditve ter kosilo)

4 USTVARJALNE DELAVNICE

4.1 Kako do boljše digitalne fotografije? – osnovni in nadaljevalni tečaj

Prvi dan boste skozi projekcijo fotografij obdelali osnove fotografije. Na primerih boste spoznali, kako deluje zaslonka, zakaj je pomemben čas osvetlitve, kaj pomeni občutljivost tipala, kako lahko uporabimo globinsko ostrino, kdaj uporabiti široki in kdaj ozki kot, kako učinkovito kadrirati, izbirati motive in zakaj je včasih potrebno uporabiti stativ. Celotna vsebina bo prikazana na konkretnih primerih za lažje razumevanje.

Drugi dan boste skupaj z izvajalcem v okolici Biotehniškega centra Naklo iskali motive in fotografirali. Naučili se boste, kako prepoznati dobro svetlobo, kako kadrirati, kakšno opremo izbrati, kako zamegliti ozadje, kako poiskati primerne lokacije za fotografiranje, ...

Tretji dan bo namenjen osnovam obdelave fotografij z uporabo računalniških programov ter osnovam shranjevanja in arhiviranja fotografij. Predavatelj bo skupaj z vami pregledal in komentiral izbor vaših najboljših fotografij.

V spomladanskem delu bo sledil tudi nadaljevalni tečaj digitalne fotografije. Tečaj bo vodil Aleš Zdešar.

Izvajalec:

Aleš Zdešar, 38 letni Kranjčan, geolog, naravovarstvenik in fotograf je zaposlen v Javnem zavodu Triglavski narodni park, kjer med drugim izvaja tudi fotografske delavnice. Tudi v prostem času se aktivno ukvarja s fotografijo, izvaja tečaje in delavnice ter organizira fotografske večere (Fotografov dnevnik). Fotografijo dojema predvsem kot spremljevalko na svojih potepanjih po naravi, hribih, potovanjih: »Fotografija mi je v zadnjih letih prinesla veliko veselja in hkrati vzela veliko časa. Sedaj, ko sem že toliko fotografa, da mi je vse bolj ali manj jasno, lahko rečem, da je fotografija resnično nekaj lepega, nekaj kar te žene, da ustvarjaš, da si kreativen, da razmišljaš. Fotografija mi je dala še en par oči, po svetu hodim povsem drugače kot prej, saj vidim stvari, ki jih prej niti slučajno ne bi opazil. In potem razmišljam, kako bi to ujel, da bi bil tisti trenutek na fotografiji res nekaj posebnega, večnega.« Svoje fotografije objavlja v različnih naravovarstvenih publikacijah, turističnih in izobraževalnih vodnikih, predvsem pa na svoji spletni strani www.aleszdesar.si.

Trajanje: 3 dni/12 ur

Cena: 55,00 EUR z DDV/osnovni tečaj, 59,00 EUR z DDV/nadaljevalni tečaj



4.2 Praznični pogrinjki ter dekoriranje in okraševanje jedi

Naučili se boste, kako pripraviti pogrinjek, kako urediti mizo, kako različno zgibati prtičke in na kakšne načine lahko še dopolnimo pogrinjek in s tem polepšamo praznično mizo. Obnovili bomo bonton pri mizi in bonton postrežbe gostov. Delavnico vodi **Majda Kolenc Artiček**.

Trajanje: 5 ur

Cena: 39,00 EUR z DDV



5 PODROČJE ŽIVILSTVA IN PREHRANE

5.1 Predelava mleka v mlečne izdelke I.

Teoretični del: sestavine mleka, usirjanje, mlečnokislinske bakterije, posode in pribor, higiena pri predelavi mleka, tehnološki postopki, napake pri izdelkih, uporaba mleka in mlečnih izdelkov v kulinariki.

Praktični del: priprava različnih vrst fermentiranega mleka: čvrsti in tekoči jogurt, sadni jogurt, kislomleko, kefir, izdelovanje različnih sirov (mehki, poltrdi), skute, masla, kisle smetane, mascarponeja ipd.

Trajanje: 15 ur/3 dni

Cena: 125,00 EUR z DDV

5.2 Predelava mleka v mlečne izdelke II.

Teoretični del:

- priprava mleka za obsežnejšo in zahtevnejšo predelavo
- tehnološki postopki izdelave zahtevnejših mlečnih izdelkov v večjih količinah,
- spremljanje kislosti,
- embaliranje izdelkov,
- degustacija in senzorična ocena izdelkov,
- kemijske in mikrobiološke analize mleka in mlečnih izdelkov.

Praktični del:

priprava mleka za skuto, cepljenje mleka za skuto, izdelava mozzarelle, priprava mleka za jogurt, tipizacija mleka za sirjenje, spremljanje kislosti (pH, SH), prelaganje koaguluma v vreče, usirjanje poltrdega in trdega tipa sira, embaliranje jogurta in skute, degustacija izdelkov, kemijske in mikrobiološke analize mleka in mlečnih izdelkov.

Trajanje: 15 ur/3 dni

Cena: 130,00 EUR z DDV

Tečaja predelave mleka v mlečne izdelke zajemata vsebine iz kataloga strokovnih znanj in spretnosti za pridobitev **NPK Predelovalec/predelovalka mleka na tradicionalni način**, ki je dosegljiv na naslovu: <http://www.nrpslo.org/poklicni-standard.aspx/61002430>.



5.3 Novi trendi v mlekarstvu

Tako kot na vseh področjih, se tudi v mlekarstvu srečujemo z vedno novimi izdelki, ki prodirajo na tržišče in po katerih narašča tudi povpraševanje.

Poznavanje mleka kot osnovne surovine je nujno za izdelavo kakovostnih mlečnih izdelkov, pomembno pa je tudi razumevanje pomena toplotne obdelave mlečnih izdelkov s stališča podaljšane obstojnosti in varstva potrošnikov. Znanje o mleku, mlečnokislinskih mikroorganizmih ter pomenu toplotne obdelave boste prejeli na omenjenem tečaju.

Spoznali boste tudi tehnologije izdelovanja trendovskih mlečnih izdelkov: grški jogurt, dogrevana skuta, kuhani siri, mozzarella, sirna rulada, burrata, surovo maslo, ghee maslo, maslo z dodatki in sladoleđ.

Vse zgoraj omenjene mlečne izdelke boste na tečaju tudi izdelali ter spoznali in ocenili njihove senzorične lastnosti. Tečaje s področja mlekarstva vodijo **Barbara Bešter, Darja Mavrin in Tatjana Šubic**.

Trajanje: 15 ur/3 dni

Cena: 135,00 EUR z DDV

5.4 Predelava mesa v mesne izdelke

Vsebina tečaja:

- predelava mesa na domu,
- predpisi in standardi pri proizvodnji in predelavi mesa,
- higiena prostorov, pripomočki in osebna higiena,
- izbira živali za predelavo,
- postopek z mesom,
- izdelava izdelkov (klobase, slanina, zaseka, krvavice, pečenice, pasteta, šunkarica, tlačenka, mesni sir, gorenjska prata, aspik ...),
- dodatki in aditivi,
- pakiranje, označevanje in skladiščenje izdelkov.

Tečaj predelave mesa zajema vsebine iz kataloga strokovnih znanj in spretnosti za **NPK Predelovalec/predelovalka mesa na tradicionalni način**, ki je dosegljiv na naslovu:
<http://www.nrpslo.org/katalog.aspx/10326421>.

Trajanje: 20 ur/2 dni (vikend seminar)

Cena: 250,00 EUR z DDV



5.5 Konzerviranje sadja in vrtnin

Na tečaju konzerviranje sadja in vrtnin boste izvedeli, kako konzerviramo marmelade, džeme, želeje, kompote, sadne sirupe, jušno zelenjavo, kislino vloženo zelenjavo, ajvar, paradižnikovo mezgo, suh paradižnik v olju, tržaško omako in bazilikin pesto.

Izvedeli boste tudi:

- zakaj sadje in zelenjava med obdelavo porjavi in kako to preprečimo,
- na kaj moramo biti pozorni pri konzerviranju
- kakšne načine konzerviranja lahko uporabimo doma.

Trajanje: 10 ur/2 dni

Cena: 69,00 EUR z DDV

5.6 Domača predelava sadja v sok, kis in žganje

Na dvodnevem tečaju se boste naučili, kako lahko sami doma predelate sadje v sok, kis ali žganje. Vsebine, ki jih boste spoznali so: kakovost sadja za predelavo, postopek izdelave posameznega produkta ter zahteve za pridelavo kakovostnih produktov. Tečaj vodita **Vanja Šubic in Uroš Strniša**.

Trajanje: 10 ur/2 dni

Cena: 65,00 EUR z DDV

5.7 Usposabljanje iz predelave sadja

Usposabljanje poteka 7 dni, in je namenjeno vsem, ki se želite ukvarjati z zahtevnejšo predelavo sadja. Izobraževanje je razdeljeno na tri sklope:

1. sklop: **Sadni sok, sadno vino in kis**
2. sklop: **Žganjekuha**
3. sklop: **Želirani izdelki, suho sadje, kompoti**

Tečaj predelave sadja zajema vsebine iz kataloga strokovnih znanj in spretnosti za **NPK Predelovalec/predelovalka sadja na tradicionalen način**, ki je dosegljiv tudi na:

<http://www.nrpslo.org/poklicni-standard.aspx/68647610>

Usposabljanje vodita **Vanja Šubic in Uroš Strniša**.

Trajanje: 35 ur/7 dni

Cena: 225,00 EUR z DDV

Cena posameznih sklopov: 1 sklop: 87,00 EUR, 2. sklop: 69,00 EUR in 3. sklop: 69,00 EUR z DDV/na udeleženca

5.8 Peka kruha in potic

Prva dva dneva boste kruh in potice pekli v delavnici na šoli, tretji dan pa se boste skupaj odpravili na Kmetijo odprtih vrat »Pri Končovcu« na Javorniku in se seznanili s celotnim postopkom peke v krušni peči.

Na tečaju boste spoznali naslednje vsebine:

- izdelava različnih vrst kruha (beli, polbeli, rženi, ajdov, koruzni, sadni),
- izdelava različnih nadevov za potice (orehov, makov, pehtranov, ocvirkov, sadni),
- mesenje, vzhajanje testa,
- oblikovanje testa in priprava testa na pečenje,
- priprava pogojev za peko v krušni peči,
- peka v krušni peči,
- hlajenje izdelkov.

Tečaj je primeren za vse, ki s peko kruha in potic še nimate izkušenj, pa tudi za tiste, ki se želite s peko resneje ukvarjati in si pridobiti **NPK izdelovalec kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način**. Katalog je dostopen na naslovu: <http://www.nrpslo.org/poklicni-standard.aspx/5410090>

Trajanje: 15 ur/3 dni

Cena: 120,00 EUR z DDV

5.9 Peka kruha brez kvasa

V kvašenem testu prihaja do nastajanja alkohola in ogljikovega dioksida. Pri peki se alkohol sicer razgradi, vendar pa prihaja do razmnoževanja kvasovk v črevesju, ki težijo k alkoholnemu vrenju. Po jedi se počutimo napeti, saj hrane nismo dobro prebavili. Prihaja do prebavnih motenj in posledično do preobremenitve jeter v funkciji razstrupljanja organizma.

Spoznali boste, kako pripraviti različne vrste kruha brez kvasa s pomočjo vzhajalnih sredstev ekološkega izvora (npr. s fermentom Sekowa – je neke vrste drož, ki vpliva na testo tako, da ga mehča). Tečaj izvajamo v sodelovanju z Zavodom Demeter.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 z DDV

5.10 Dietna in brezglutenska prehrana

Udeleženci tečaja bodo spoznali živila in živalske izdelke, ki vsebujejo ali lahko vsebujejo gluten, njihove zamenjave ter živila, ki jih lahko uvrstimo v vsakodnevni brezglutenski jedilnik. Iz izbranih sestavin bomo oblikovali celodnevni jedilnik in na varen način pripravili zdrave in okusne brezglutenske jedi. Tečaj bo vodila **Vanja Šubic**.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 z DDV

5.11 Izdelovanje pekovskega peciva – eno ali dvodnevni tečaj

Vsebine tečaja:

- osnovne sestavine pekovskega peciva,
- izdelovanje enostavnejših vrst pekovskega peciva: žemlje, bombice, rogljički, makovke, enostavne pletenice, štručke s šunko in sirom,
- izdelovanje enostavnejših posebnih pekovskih izdelkov: mlinci, grisini,
- napake pri izdelkih.

Trajanje: 5 ur/1 dan, 10 ur/2 dni

Cena: 47,00 EUR z DDV/enodnevni, 72,00 EUR z DDV/dvodnevni tečaj

5.12 Polnozrnati izdelki v zdravi prehrani

Namen tečaja je spoznati, kaj pomeni beseda polnozrnati kruh, polnozrnata moka, polnozrnate testenine in te izdelke tudi pripraviti.

Izdelki iz celega žitnega zrna so veliko bolj zdravi od predelanih izdelkov oziroma tistih iz bele moke. Zaradi tega, ker niso obdelani, imajo veliko več vitaminov, mineralov in vlaknin, zaradi katerih boste bolj zdravi in polni energije.

Na tečaju se boste naučili pripraviti različne izdelke kot so polnozrnati kruh, pekovsko pecivo, testenine, kekse, kukije, malinove zalogajčke, palačinke in še marsikaj.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 z DDV

5.13 Izdelovanje testenin, omak za testenine in solat

Na tečaju boste spoznali vrste moke za testenine. Izdelali boste različne testenine kot so rezanci, tortelini, ravioli, lazanje ... ter nadeve za testenine. Ker se poleg testenin priležejo tudi solate, boste pripravili tudi nekaj le-teh, npr. waldorfska solata, škampov cocktail, zelena solata s parmezanom, solata z avokadom in agrumi, pisana solata s šampinjoni, zraven pa še prelive (majonezin, jogurtov, gorčični, odišavljeni preliv ...).

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

5.14 Peka bureka

Naučite se izdelovati različne vrste bureka oz. pit (mesni, sirov, zelenjavni, jabolčni nadev). Tečaj vodi Maryan Antich.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

5.15 Peka pic

Naučite se izdelovati različne slastne pice z različnimi nadevi. Glavni poudarek bo na brezglutenskih ter picah iz pirine moke. Tečaj poteka ob svetovnem dnevu pice, vodil ga bo **Maryan Antich**.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV



Opomba:

Na vseh živilskih in pekarskih tečajih prejmete literaturo z recepti, izdelke pa odnesete s seboj domov. Priporočamo vam, da s seboj na tečaj prinesete predpasnik in pokrivalo ter se udobno obujete.



6 PODROČJE SLAŠČIČARSTVA

6.1 Izdelovanje drobnega peciva

Na tečaju se boste lahko naučili izdelovanja trajnega peciva različnih oblik. Seznanili se boste z ustreznimi surovinami za peko peciva, različnimi vrstami testa (npr. krhko testo, medeno testo) in različnimi tehnikami pri peki (npr. oblivanje, polnjenje in dekoriranje peciva). Izdelovali pa boste breskvice, rezine, rogljičke, medenjake, gobice, linške piškote ...

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

6.2 Torte (začetni, osnovni, nadaljevalni in zaključni tečaj)

Na tečaju boste izdelovali torte različnih okusov in za različne priložnosti. Tema tečaja se prilagodi letnemu času ali bližajočim se praznikom (sadne torte, jesenski sadeži v kombinaciji z zelenjavo in čokolado, rafaelo, bounty, ferero roche, after eight ter poročne torte).

Izvedeli boste vsa zlata pravila za pripravo tort (priprava biskvita, krem, dekoriranje), s katerimi se boste lahko pohvalili pred družino in prijatelji.

Trajanje: 10 ur/2 dni

Cena: 72,00 EUR z DDV

6.3 Sveže sladice

Na tečaju se boste naučili izdelovati različne sveže sladice, katerih glavna značilnost je, da je njihov rok trajanja le nekaj dni in jih je tako najbolje ponuditi. Izdelovali boste princes krofe, kremšnite, zagrebške kremne rezine, indijančke, bohemske kocke in skutine rezine z višnjami.

Na tečaju se boste seznanili tudi z različnimi vrstami testa in njihovimi značilnostmi, različnimi masami, nadevi in polnili ter prevlekami, prelive in glazurami.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR za DDV

6.4 Biskvitno pecivo

Na tečaju boste spoznali postopek za pripravo biskvitnega testa (klasični postopek in postopek iz stepenega testa – Baiser testo). Napravili boste tudi različne kreme in nadeve ter prevleke in prelive, ki dajejo pecivu lepši, privlačnejši videz in prispevajo h okusu in aromi. Pripravili boste naslednje sladice: sacher torta, sadne rezine z jogurtom, orehovo karamelizirano rulado, pohorsko omleto, pisane mignone, bounty in še kaj.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

6.5 Rezine in pite

Pite spadajo v kulinarčni vsakdan vsake dobre gospodinje. So stalnica v slovenski kuhinji. V kolikor se nam pridružite, vas bomo popeljali v svet jabolčne, višnjeve ali jagodne pite.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

6.6 Čokoladni užitki

Na tečaju boste najprej izvedeli nekaj o zgodovini čokolade, ki izvira iz osrčja ekvatorialne Srednje Amerike. Spoznali boste kako ocenjujemo po videzu, vonju, otipu in celo zvoku in jo okušamo. Ali je čokolada koristna za zdravje? Ali res deluje kot afrodiziak? Spoznali boste vrste čokolad, način priprave čokolade in izdelali različne okusne izdelke. Naj vam izdamo nekatere: vroča temna čokolada z olivnim oljem in sivko, vroča mlečna čokolada s cimetom, čilijem in pomarančo, fige v temni čokoladi, polnjene čokoladne košarice, vroč čokoladni puding z višnjami, čokoladna pita, čokoladni tartufi ... Se vam že cedijo sline?

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

6.7 Mini tortice

Mini tortice ali »cup cakes« kot se jim reče v angleškem jeziku (ker so jih včasih dejansko pekli v skodelicah), so pri nas še dokaj neznane. Pravzaprav se jim godi krivica, saj so slastne in vabljive na pogled. Pripravimo jih lahko za otroške zabave, srečanja s prijatelji, če pa jih okrasimo bolj fino, jih lahko postrežemo tudi na poroki. Udeležite se tečaja in spoznajte pripravo nekaj vrst omenjenih tortic. V letošnjem letu vam bomo ponudili tudi prav tematsko obarvan tečaj **Porcijske sladice s pridihom Slovenije**.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

6.8 Slaščice brez pečice

Sladice brez peke (in tudi kuhe) so priljubljene iz več razlogov. Po okusu in izgledu niti najmanj ne zaostajajo za pečenimi piškoti, keksi, kolači ali tortami. Priprava je praviloma hitra in enostavna. Priprave sladice brez peke se lahko lotimo vedno in skoraj povsod, zato so idealne za čas počitnic (zimskih ali poletnih), ko v apartmajih ali sobah navadno nimamo v celoti opremljene kuhinje. Na tečaju se boste naučili izdelati: bajadere, rezine figaro, razne kroglice (rumove, kokosove, čokoladne, figove...), tiramisu, čokoladno salamo, slivovo klobaso, čokoladne rezine in še kaj.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

6.9 Domač sladoled s pridihom modernih okusov in sestavin

Naučili se boste, kako doma pripraviti slasten sladoled, zmrzline in sorbete. Pripravljali boste npr. čokoladni sladoled s cimetom in čilijem, sladoled iz jagodičevja, vanilijev sladoled s cimetom in lešniki, karamelizirano orehovo zmrzline, malinov, jagodni, borovničev sorbet in še marsikaj.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

6.10 Posladkajmo se zdravo

Sladice so lahko tudi zdrave. Zadovoljijo brbončice in ni se jim treba odrekati. Pripravljene so iz takšnih sestavin, da lahko predstavljajo tudi zdrav vmesni obrok. Na tečaju boste tako spoznali postopke izdelave različnih tipov sladice iz zdravih sestavin ekološkega porekla in takšnih, ki jih lahko uživajo osebe z alergijo na laktozo, jajca ali gluten. Uporabili boste zvižaje za zmanjšanje uporabe sladkorja in maščobe, poudarili okus z vsečnimi kombinacijami sestavin in privlačno dekoracijo sladice.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

6.11 Otroške torte in tičino masa

Vabljeni na tečaj, kjer boste spoznali različne načine izdelovanja otroških tort z uporabo tičino mase. Pri tem boste spoznali osnovna pravila kako pravilno pripraviti torto, katero želimo prekriti s tičino maso, načine obdelave in tehnike izdelave otroških dekoracij iz mase. Pri izdelavi dekoracij boste spoznali orodje in pripomočke s katerimi si pomagamo izdelati figurice, rožice in živali. Sam postopek izdelave otroške torte zahteva veliko ročnih spretnosti in natančnost, saj bodo le v tem primeru izdelki estetski in privlačni

Trajanje: 10 ur/2 dni

Cena: 69,00 EUR z DDV



6.12 Drugi tečajji s področja slašičarstva

Na področju slašičarstva vam ponujamo še druge vsebine, ki jih vodijo priznani strokovnjaki **Naser Gashi, Gorazd Potočnik** ter **Zmago Rovšnik**:

- Čokoladni pralineji, čokoladna dekoracija
- Porcijske tortice s pridihom Slovenije
- Tortne dekoracije, figure in rože
- Sladice izdelane z Verino tehniko in Cake popsi
- Francoski rogljički, Sladice v čašah, Mala pite, Soufle Creme-Brule idr.



6.13 Strokovni tečaji s področja slaščičarstva

6.13.1 Naser Gashi

14. 10., od 16.00 do 20.00 Prijave do 7.10. Cena: 75,00 EUR z DDV	IZDELOVANJE TORT Torta Prestige ganache: dekorativni biskvit, biskvit joconde, crunchi biskvit, pomarančni creme brulee, čokoladni temni mousse, zrcalna glazura, posušene pomaranče. Torta Fraisier: biskvit, slaščičarska krema, jagode in jagodni žele.
9. 11., od 16.00 do 20.00 Prijave do 2.11. Cena: 75,00 EUR z DDV	FRANCOSKI ROGLJIČI (CROISSANTS) Izdelali boste kvašeno listnato testo za prazne rogljiče in rogljiče z nadevom.
20. 1., od 16.00 do 20.00 Prijave do 13.1. Cena: 75,00 EUR z DDV	SLADICE V ČAŠAH Čaša tiramisu in čaša jabolka in karamela
9. 3., od 16.00 do 20.00 Prijave do 2.3. Cena: 75,00 EUR z DDV	MALE PITE Izdelava krhkega testa in priprava male pite s skuto, male pite z limono in meringue ter malo pito z višnjami in pistacijo.
6. 4., od 16.00 do 20.00 Prijave do 30.3. Cena: 75,00 EUR z DDV	SOUFLEE, CREME BRULEE IN JABOLČNA ROŽA

6.13.2 Gorazd Potočnik

20. 10., od 16.00 do 20.00 Prijave do 13. 10. Cena: 69,00 EUR z DDV	ČOKOLADA – začetni tečaj Izvedeli boste nekaj o zgodovini in značilnostih čokolade, prepoznali okuse pravih čokolad (degustacija) in se naučili, kako prepoznati kvalitetno. Seznanili se boste z načini temperiranja čokolad in izdelovanjem čokoladnih tablic ter prepoznavali napake.
4.11., od 16.00 do 20.00 Prijave do 27. 10. Cena: 69,00 EUR z DDV	ČOKOLADA – nadaljevalni tečaj Učili se boste obvladovanja temperiranja čokolade, zaradi česar je priporočen obisk začetnega tečaja. Izdelovali boste čokoladne dekoracije, skulpture, praline, ganaše in barvali kakavovo maslo.
17. 11., od 16.00 do 20.00 Prijave do 10. 11. Cena: 79,00 EUR z DDV	ČOKOLADA – napredni tečaj Naučili se boste, kako pravilno uporabljati čokolado, izdelovali boste več vrst čokoladnih ganašev in mousov. Kombinirali boste čokolado s sadjem in izvedeli, kako pralinam podaljšati rok trajanja.
26. 1. in 2. 2., od 16.00 do 20.00 Prijave do 19. 1. Cena: 79,00 EUR/89,00 EUR z DDV	RESTAVRACIJSKE SLAŠČICE 1 in 2 V sklopu dveh tečajev, ki se dopolnjujeta in nadgrajujeta, boste spoznali trike v zvezi s teksturami, ki jih uporabljajo najboljši svetovni kuharji. Na prvem tečaju bomo naredili nekaj krožnikov, ki so sestavljeni iz cca 5 tekstur, v drugem tečaju pa boste izdelovali krožnike, ki vsebujejo 10 ali več tekstur.
1.3., od 16.00 do 20.00 Prijave do 23. 2. Cena: 79,00 EUR z DDV	NENAVADNE IN DRUGAČNE ČOKOLADNE SLAŠČICE Naučili se boste kombiniranja čokolade z različnimi okusi in malce drugačnih predstavitev slaščic. Izdelovali boste: čokoladno torbico, polnjeno s čokoladno rulado, čokoladni creme brulee s sečuanskim poprom v kozarčku, kontra čokoladno torto, čokoladne testenine, rižoto in čips.
31. 3., od 16.00 do 20.00 Prijave do 24. 3. Cena: 69,00 EUR z DDV	NOVOSTI V SVETOVNEM SLAŠČIČARSTVU Naučili se boste izdelave novih, atraktivnih slaščic kot so eclairs, whoopies, naked cakes, truffle lolipops, čokoladna majoneza ipd.
12. 4., od 16.00 do 20.00 Prijave do 5. 4. Cena: 69,00 EUR z DDV	ČOKOLADNE TORTE Izdelovali boste več vrst čokoladnih tort različnih kombinacij in okusov, od hrustljave do nežno topljive, pa tudi trdnije in bolj suhe čokoladne torte.

7 PODROČJE GASTRONOMIJE

7.1 Naučimo se kuhati – kuhanje za najmlajše z *Ano Žontar Kristanc (Anina kuhinja)*

Za najmlajše organiziramo tečaj, kjer bodo spoznali osnove dela v kuhinji. Spoznali bodo naslednje vsebine:

- Peka kruha
- Kuhajmo testenine
- Kolači in tortice
- Spoznajmo riž
- Peka kvašenih sladic
- Sam si pripravim zajtrk
- Krompirjev dan
- Miklavževe dobrote (miklavževo)
- Domača darila
- Božične sladice (obdobje božiča)

Trajanje: 3 ure/10 srečanj

Cena: 155,00 EUR z DDV

Otroci se lahko odločijo tudi za posamezne delavnice. V tem primeru je cena posamezne 20,00 EUR.



7.2 Jedi iz kaš

Kaše so pomemben vir za zadovoljitev dnevni prehranskih potreb človeškega organizma, v jedeh iz kaš je namreč zajeto bogastvo celega zrna. Predstavljajo bogat vir energije, prehranskih vlaknin, pa tudi vitaminov in mineralov. So lahko prebavljivo živilo, ki ga lahko na različne načine vključimo v vsakodnevno prehrano. Na tečaju boste spoznali različne vrste žit in semen (proso, ajda, pira, kamut, kvinoja, amarant ...) in se naučili pripraviti različne jedi (juhe, solate, samostojne jedi, priloge in sladice). Tečaj vodi **Vanja Šubic**.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

7.3 Domače slovenske jedi po receptih naših babic

Domačo, slovensko kuhinjo vsi dobro poznamo. V svetu slovimo kot dobri kuharji in naša kuhinja kot dobra kuhinja. Na tečaju boste spoznali pripravo jedi, ki so značilne za posamezne slovenske pokrajine:

Štajarska (pohorska omleta, solnograški žličniki). **Primorska** (ajdovi štrukli z orehom in tartifinim medom). **Gorenjska** (Blejska kremna rezina). **Prekmurje** (Prekmurska gibanica). **Dolenjska** (Dolenjska grmada).

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

7.4 Arabska kuhinja

Šavorma, falafel, arabski sendvič in druge eksotične jedi, ki prihajajo iz Perzijskega zaliva vas vabijo, da jih поблиže spoznate. Tečaj vodi **Hasib Kaddoura**, ki prihaja iz Palestine, pri nas pa slovi kot dober poznavalec priprave izvrstne arabske hrane.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

7.5 Azijska kuhinja (*kuhanje z vokom*)

Azija je velika dežela z mnogo obrazi, še posebno na področju kulinarike. Ponuja nam izjemna kulinarčne pestrosti, ki nam поблиže prikažejo daljne dežele na prav poseben način.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

7.6 Balkanska kuhinja

Jugo nostalgija, ki smo ji priča zadnja leta pri nas, bo prisotna tudi na Biotehniškem centru Naklo. Vsi prav dobro poznamo ražnjiče, čevapčiče, pleskavico in podobne specialitete s katerimi smo se in se še danes radi razvajamo na letnih vrtovih čevapčinic po vse Sloveniji. Če vas zanima, v čem je skrivnost priprave dobrega mletega mesa, lepinje, pečenih paprik in kajmaka, potem vas vabimo, da se nam pridružite na tečaju.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

7.7 Mehiška kuhinja

Na začetku tečaja vam bo kuhar na kratko predstavil mehiško kuhinjo in jedi, ki jih boste pripravili. Nato boste skupaj pripravili in poskusili mehiško večerjo, ob kateri se nam bo prilegel kozarec kaktusovega soka. Pripravljali boste naslednje mehiške jedi:

- taquitos (ocvrte mehiške tortilije), burritos (pšenične tortilije z nadevom in prilogo),
- tacos (koruzne tortilije z nadevom in prilogo), rižote in solate s kaktusom v krhki skodelici,
- tortilla "wrap" sendvič, juha iz avokada, juha iz nacho sira, paello, quesadillas

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

7.8 Italijanska kuhinja

Italijanska kuhinja je zelo raznolika, saj že med sosednimi pokrajinami opazimo velike razlike. Kljub temu pa lahko razberemo nekaj skupnih značilnosti italijanske kuhinje. Posebnosti, ki jih uvrščamo med začetne jedi, so testenine in riž, med glavnimi jedmi pa izstopajo dobrote iz mesa in rib.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

7.9 Slovenski štruklji z različnih pokrajin

Štruklji so znana narodna jed, pripravljamo pa jih iz vlečenega, listnatega ali kvašenega testa. Izvirajo iz Dolenjske, jih pa danes v Sloveniji pripravljamo na kar 100 različnih načinov. Na tečaju se boste naučili pripraviti kar nekaj vrst štrukljev, na primer: skutine, ajdove, smetanove, krompirjeve, fižolove, pehtranove, vanilijeve, vipavske, borovničeve štruklji z raznimi dodatki, pa tudi gluhe štruklje, ki jih lahko ponudimo kot predjed, glavno jed ali kot sladico.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

7.10 Pripravite si zdrav zajtrk

Za spodbuden začetek dneva in dobro počutje je zajtrk nepogrešljiv. Napolni nas s hranili in energijo za del dneva, ko so naše potrebe po njih največje. Na tečaju boste našli ideje za pripravo zajtrkov za različne okuse, potrebe in priložnosti. Spoznali boste hitro pripravljene zajtrke, ki jih lahko vzamemo s sabo na pot ali v službo in so lahko tudi malica. Pripravili bomo tradicionalni zajtrk, vitaminski, kuhani in presni zajtrk, zajtrk iz fermentiranih kosmičev in kaše, z dodatkom svežih kalčkov, iz sezonskih in alternativnih sestavin, zajtrk za otroke, pa tudi preproste in okusne namaze...

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

7.11 S kakovostnimi sestavinami do zdravega obroka

Na tečaju boste izvedeli zakaj so za pripravo zdravega obroka najboljša izbira sezonske ekološke surovine in kako jih pripravljamo ob različnih letnih časih. Spoznali boste, kako lahko obogatimo obroke z užitnimi divjini rastlinami, kako povečamo izkoriščenost hranilnih snovi s pravilnim kombiniranjem živil in mlečnokislinsko fermentacijo živil, kako izboljšamo okus jedi z zelišči in začimbami, kako njihova uporaba podpira naš organizem ter kako nam narava s svojimi darovi zapolni shrambo in popestri jedilnik.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

7.12 Jedi na žlico 'Vse v eno'

Priprava jedi na žlico zajema vrsto sestavin, iz katerih pripravimo skupno jed. Gre za tako imenovane čorbe, juhe in enolončnice. Zdrava hrana je kmečka hrana, kot so jo poznali naše babice in dedki, zato vas vabimo, da se nam pridružite.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

7.13 Lazanje

Lazanja izvira iz Italije (regija Emilia-Romagna). Tradicionalno se lazanja naredi s prepletanjem plasti testenin z omako ragù, bešamelom ter sirom (parmigiano-reggiano), drugod po Italiji najdemo lazanje s skuto ali mozzarella ter paradižnikovo omako. Tečaj Izdelave lazanj z različnimi nadevi bo vodil **Maryan Antich**.

Trajanje: 5 ur

Cena: 47,00 EUR z DDV

S področja gastronomije lahko za vas ter zaključene skupine v šolskem letu 2015/16 ponudimo naslednje tečaje:

- Osnove poznavanja vin z degustacijo
- Mednarodna kuhinja – 10 jedi iz različnih kontinentov sveta



8 DELAVNICE ZA ZDRAV ŽIVLJENJSKI SLOG

8.1 S tisočletnim ayurvedskim znanjem in sodobno znanostjo do ravnovesja

Teme predavanj:

1. Dobra moč prebavnega sistema in kako jo zagotoviti?
2. Temelji zdravja za "zdravo" zimo
3. Pomen energijsko usklajene hrane za posameznika
4. Zelišča v tradicionalni medicini
5. Dnevni protokol kot temelj zdravja
6. Mentalni - notranji trening za duševno ravnovesje
7. Čiščenje organizma po ajurvedsko - enostavni domači postopki

Cilj predavanj:

Naučili se boste preventivno delovati v smeri celostnega zdravja in uravnovešati osnovna energijska neskladja s prehrano, vonji, zelišči, primerno telesno vadbo ter globinsko sprostitvijo.

Termini predavanj: vsak drugi četrtek v mesecu, med 17.00 in 19.00 uro.

Pričetek: četrtek, 8. oktobra 2015.

Cena posameznega predavanja: 25,00 EUR z DDV/ na osebo.

8.2 Ayur joga za ravnovesje

AJUR joga je zasnovana na temeljih HATHA joge s poudarkom na zagotavljanju ravnovesja doš (energij) v telesu in umu po ajurvedi. Obogatena je tudi z izbranimi DINAMIČNIMI vajami iz krija joge za globinsko čiščenje telesa in uma.

Termini: Vsak četrtek, od oktobra do aprila, med 19.30 in 21.00 uro, v avli v 1. nadstropju Centra.

Uvodno brezplačno srečanje bo v četrtek, 24. septembra 2015

Cena tečaja: 224,00 EUR z DDV oz. 32,00 EUR z DDV mesečno.



8.3 Izdelovanje naravne kozmetike

Na 40-urnem tečaju boste spoznali vse zakonitosti izdelovanja naravne kozmetike. Naučili se boste z izključno naravnimi preparati ohranjati mladosten videz, zdravo in negovano kožo ter reševati različne težave s kožo.

Literatura za tečaj je knjiga »Babičina kozmetika« avtorice **Mihaele Pichler Radanov**, izdana pri založbi Modrijan, Ljubljana, 2013.

Predavanja bodo potekala predvidoma vsak torek ob 17 uri. Pričnemo v **torek, 6.10.2015**.

Trajanje: 10 ur predavanj in 5 delavnic (po 4 šolske ure dnevno)

Cena: 300,00 EUR z DDV (možno plačilo na obroke)

8.4 Mesečne delavnice naravne kozmetike

Delavnice bodo potekale vsak mesec od septembra 2014 do maja 2015. Zasnovane so tako, da se vsakič posvečate posebni temi v negi kože. Na delavnici se seznanite z več negovalnimi in eteričnimi olji, ki so primerna in nepogrešljiva pri negi in reševanju določenih težav s kožo. Izvedeli boste, kakšna je razlika med kupljeno in doma narejeno kozmetiko. Na vsaki delavnici boste izdelali in tudi prejeli kopalno sol, solni piling, masko za obraz ali telo in milo, pri čemer bodo podrobneje predstavljeni posamezni materiali. Podana pa bo tudi receptura za anhidridno kremo ali masažno olje.

Cena posamezne delavnice: 45,00 EUR z DDV (oziroma 55,00 EUR z DDV za delavnico Samo moje milo). Minimalno število udeležencev: 8

8.5 Ustvarimo svoj parfüm

Na delavnici se boste seznanili z lastnostmi eteričnih oljih in načinom mešanja parfümov. V praktičnem delu se boste naučili kako določiti vonje, ki nam ustrezajo in kako ustvariti svoje recepte za parfümske mešanice. Izdelali bomo unikaten parfüm za vsako udeleženko.

Ob prijavi izberete številko kombinacije eteričnih olj, ki so na voljo.

1. limona, pelargonija, sandalovina, cipresa
2. sladka pomaranča, sivka, vrtnica, bazilika
3. grenivka, rožmarin, jasmín, klinčki
4. borovec, majaron, muškadni orešček, cedra
5. poprova meta, timijan, črni poper, origano
6. melisa, žajbelj, evkalipt, rožni les, cimet
7. komarček, lovor, mandarina, kumina
8. limeta, ingver, koriander, brin

Trajanje: 4 šolske ure

Cena: 50,00 EUR z DDV/udeleženca

Izvajalka: Mihaela Pihler Radanov, avtorica knjige Babičina kozmetika <http://minka2.wix.com/babicina-kozmetika>

9 DELAVNICE S KONJI

9.1 Konjičkovi urici in tečajji jahanja

Konjičkovi urici sta namenjeni mlajšim otrokom, med 4. in 8. – 10. letom starosti. Potekali bosta enkrat tedensko, vsak torek in/ali četrtek, od 17. septembra dalje, med 16.00 in 17.30 uro.

Otroci se bodo preko igre približevali konju, ga vodili, negovali in skrbeli zanj. Pri tem se bodo učili potrpežljivosti do živali in posledično tudi do vrstnikov in drugih ljudi. Na posestvu bodo spoznali tudi druge živali kot so krave, osli, svinje, kokoši, race in psi. Učili se bodo tudi jahanja in s tem krepili motoriko, ravnotežje in koncentracijo. Vse to jim bo pomagalo spoznavati lastno telo ter krepiti samopodobo. Konjičkovi urici bosta otroke naučili spoštovanja do narave in živali ter delo brez prisile in z občutkom.

Plačilo: Cena na obisk znaša **10,00 EUR z DDV**/udeleženca. Plača se za mesec dni vnaprej po položnici, torej za 4 obiske hkrati, kar znaša 40,00 EUR. V primeru, da je otrok odsoten več kot polovico časa, se plačilo upošteva za naslednji mesec. Če se odločite za 8 obiskov, je 8 obisk brezplačen.

Organiziramo začetni in nadaljevalni tečaj jahanja. Začetni tečaj obsega pripravo konja in jahača na jahanje ter jahanje na lonži, v nadaljevalnem tečaju pa se učite samostojnega jahanja in se pripravljate za pridobitev naziva **Jahač 1 ali 2**.

Cena: Tečajniška ura znaša 15,00 EUR/obisk oz. 10,00 EUR za mlade in neizkušene jahače. Če na enkrat zakupite 10 lekcij je 11 brezplačna.

Tečaj bo potekal ob četrtkih, od 16.00 ure dalje. Pričnemo v torek, 15. septembra. Pred prvo vajo svetujemo posvet z inštruktorjem, s katerim se dogovorite tudi za točno uro jahanja (Klemen Kolenc, GSM [031/347-158](tel:031347158)).

9.2 Rojstnodnevna zabava v družbi konj

Na rojstnodnevno zabavo lahko povabiš svoje prijatelje, da boste skupaj spoznavali svet konjev.

Spoznali boste kje živijo konji, kako počistimo hlev, kako skrbimo za njihovo dlako in kopita. Opazovali boste kovača pri delu. Da bo rojstnodnevna zabava še bolj zanimiva, se bomo odpravili na iskanje zaklada s konjem. Za tortico in prigrizek bodo poskrbeli slaščičarji v šolski slaščičarski delavnici.

Rojstnodnevne zabave s konji organiziramo ob vikendih, po dogovoru. Trajajo dve uri in pol. Rezervacija termina je potrebna vsaj en teden prej. Cena organizacije in izvedbe zabave za otroke je **150,00 EUR z DDV (180,00 EUR z DDV/s torto)**. Sprejmemo do 20 otrok, za vsakega dodatnega otroka pa se doplača **10,00 EUR z DDV**.

9.3 Naravoslovne dejavnosti: *En kovač konja kuje*

Naravoslovne dejavnosti so namenjene skupinam iz vrtcev in osnovnih šol. Udeleženci bodo spoznali konjski hlev, konja lipicanca, kovača pri delu in se preizkusili v jahanju, spoznali pa bodo tudi druge živali na posestvu.

Cena naravoslovne dejavnosti znaša 10,00 EUR/otroka. Delavnico organiziramo po dogovoru.

9.4 Počitniške aktivnosti s konji za osnovnošolce

Za vse osnovnošolce, še posebno za ljubitelje konj, v Biotehniškem centru Naklo organiziramo **5-dnevno delavnico spoznavanja konj in jahanja**. Primerna je za otroke v starosti od 6 do 12 let. Vsak dan otroci dobijo tudi kosilo. Po želji lahko po zaključku delavnice s konji, obiskujejo tudi **slaščičarsko-kuharsko delavnico**. S tem otrokom zagotavljamo celodnevno varstvo do 15.30 ure.

Namen delavnice je, da otroci pridejo v stik s konjem in spoznajo njegove značilnosti in obnašanje. Naučili se bodo pravilno negovati konja, ga nahraniti in osedlati. V družbo bomo povabili tudi kovača, ki bo prikazal, kako se konja kuje, otroci pa bodo imeli tudi tematske dneve, kot je npr. kavbojsko-indijski in angleški dan. Vsak dan bodo imeli tudi priložnost konja jahati.

Trajanje: 5 dni

Cena: 170,00 EUR z DDV/teden



10 OGLEDI POSESTVA

Tekom celega leta, si je možno ogledati posestvo Biotehniškega centra Naklo, kjer poteka izobraževalna, raziskovalna ter proizvodnja dejavnost.

Posestvo Biotehniškega centra meri 22 ha in izvaja različne dejavnosti na področju biotehnike (poljedelstvo, živinoreja, sadjarstvo, zelenjadarstvo, mlekarstvo, hortikultura in cvetličarstvo, zeliščarstvo, aquaponika, okrasne in medovite rastline idr.)

Poleg ogledov posestva potekajo pri nas tudi **teambuildingi** ter druga neformalna druženja in izobraževanja za najrazličnejše skupine.

Za zaključene skupine izvajamo laične in strokovne ogleds posestva z vodstvom in degustacijo mlečnih izdelkov v šolski trgovini. Skupinam nudimo tudi možnost toplega obroka v šolski jedilnici.

Trajanje: 2 uri

Cena: 2,50 EUR z DDV (laično vodenje z degustacijo), 4,50 EUR z DDV/strokovni ogled z degustacijo



Skupina članic in članov DPŽ Rosa iz Laškega na ogledu posestva (julij 2015)

11 NACIONALNE POKLICNE KVALIFIKACIJE

Kaj je nacionalna poklicna kvalifikacija?

- je delovna poklicna oz. strokovna usposobljenost, ki je potrebna za opravljanje poklica in na določeni ravni zahtevnosti in je pridobljena v skladu z Zakonom o nacionalnih poklicnih kvalifikacijah;
- je priznana na državni ravni in se izkazuje z javno listino (certifikatom);
- je priznana na trgu dela.

Na **BIOTEHNIŠKEM CENTRU NAKLO** lahko pridobite naslednje **CERTIFIKATE**:

Na področju ŽIVILSTVA:

Izdelovalec/ izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalen način

Predelovalec/ predelovalka mleka

Predelovalec/ predelovalka mesa

Predelovalec/ predelovalka sadja

Na področju KMETIJSTVA:

Poljedelec/poljedelka

Živinorejec/živinorejka

Sadjar/sadjarka

Ekološki kmetovalec/ekološka kmetovalka

Pomočnik/pomočnica kmetovalca/kmetovalke

Konjar/konjarka

Upravljallec/upravljalca kmetijskih in vrtnarskih strojev in naprav

Čebelar/čebelarka

Na področju HORTIKULTURE:

Drevesničar trsničar/drevesničarka trsničarka

Parkovni vrtnar/parkovna vrtnarica

Vrtnar pridelovalec/vrtnar pridelovalka

Izdelovalec/izdelovalka aranžerskega materiala

Oblikovalec/oblikovalka cvetličnih vezav in dekoracij

Oblikovalec/oblikovalka poslovnih in bivalnih prostorov s cvetjem

Vzdrževalec/vzdrževalka rekreacijskih in športnih zelenih površin

Oblikovalec in urejevalec/oblikovalka in urejevalka okolja z raslinami

Zeliščar/zeliščarka

11 INFORMACIJE

Zavod: BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO
Srednja šola. Višja strokovna šola. Medpodjetniški izobraževalni center.
Oddelek za izobraževanje odraslih

Naslov: Strahinj 99
Pošta: 4202 Naklo
Telefon: 04/2772-111
Telefax: 04/2772-118
Splet: www.bc-naklo.si

Davčna številka: ID za DDV SI66817994
Matična številka: 5088739000
KMG – MID: 100333215

Direktor zavoda in ravnatelj višje strokovne šole:
dr. Marijan POGAČNIK, *univ. dipl. inž. kmet.*, marijan.pogacnik@bc-naklo.si
Telefon: 04/2772-112, 041/499-930

Ravnateljica srednje šole (SŠ):
Andreja AHČIN, *univ. dipl. ped. in soc.*, andreja.ahcin@bc-naklo.si
Telefon: 04/2772-119, 041/499-932

Vodja medpodjetniškega izobraževalnega centra (MIC):
Irena GRIL, *univ. dipl. inž. živ. teh.*, irena.gril@bc-naklo.si
Telefon: 04/2772-103, 051/411-046

Vodja izobraževanja odraslih (IO):
Tina KOŠIR, *univ. dipl. ped., smer andragogika*, tina.kosir@bc-naklo.si
Telefon: 04/2772-113, 041/499-934

Organizatorica formalnega izobraževanja odraslih:
Nada ZUPANC, *univ. dipl. ped., smer andragogika*, nada.zupanc@bc-naklo.si, srednjasola.odrasli@bc-naklo.si
Telefon: 04/2772-104, 041/499-934

Organizatorja neformalnega izobraževanja odraslih:
Peter RIBIČ, *dipl. inž. agr. in horti., spec org. in manag.*, peter.ribic@bc-naklo.si, tecaji@bc-naklo.si
Telefon: 04/2772-120, 041/499-936

Danijela GRUBAČ, *dipl. inž. mat.*, danijela.grubac@bc-naklo.si
Telefon: 04/2772-120, 041/499-934

Knjižnica:
Urška SIMJANOVSKI, *univ. dipl. bibl.*, urska.simjanovski@bc-naklo.si
Telefon: 04/2772-116

MOJE BELEŽKE



BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO IZOBRAŽEVANJE ODRASLIH