

KGZ MURSKA SOBOTA

Štefana Kovača 40

9000 Murska Sobota

Datum: 6.2. 2018

OBVESTILO ZA TEČAJ VINARSTVO

Na podlagi interesa vinogradnikov-vinarjev, organizira KGZ Murska Sobota 42 urni **TEČAJ VINARSTVA**, ki je za tiste, ki ga končajo eden od potrebnih pogojev za registracijo dejavnosti stekleničenje vina. Ob uspešno opravljenem izpitu se tečajniku izda potrdilo.

Tečaj bomo izvedli v popoldanskem času (od 15.30-20.00 ure) v predavalnici na VC GORIČKO, Ivanovci 3. Cena tečaja je odvisna od števila prijavljenih udeležencev in jo navajamo v prilogi. Možno bo tudi plačilo v dveh obrokih. Za možnost opravljanja izpita je obvezna udeležba na 75 % izobraževanj. Tečaj bomo izvedli če bo vsaj 15. prijavljenih. Teme tečaja in predavatelji so navedeni v nadaljevanju. Po dogovoru termina, po končanem tečaju bomo še izvedli 4 urno izobraževanje **SMERNICE DOBRE HIGIENSKE PRAKSE ZA PRIDELAVO GROZDJA V VINU**. Izobraževanje je obvezno za vse nove polnilce vina. Prijave za tečaj in vse ostale informacije na telefon 031 703 607 ali e-mail: Ernest.Novak@gov.si.

Za organizatorja tečaja:

Ernest Novak, univ. dipl. inž. agr.



KMETIJSKA
SVETOVALNA
SLUŽBA
SLOVENIJE

Priloga:

-Urnik tečaja

-Cenik tečaja

OKVIRNI PROGRAM TEČAJ VINARSTVO, 2018. Opomba : Dogovor s predavatelji po posameznih terminih sledi po potrditvi tečaja(vsaj 15. udeležencev)

DAN,Datum	Ura	Predavatelj	Vsebina	Ur
Ponedeljek 26.2.2018	15 30-17 45 18 00-20 15	Ernest Novak	Uvod v tečaj. Tehnologija pridelave grozdja, s poudarkom na ukrepih, ki vplivajo na kakovost grozdja.	6
Torek 27.2.2018	15 30- 17 00		Sestavine mošta in vina in bistvene določitve.	2
	17 15- 19 45		Enološka sredstva, njihovo delovanje in umna uporaba. Priprava na trgatve	3,5
Petek 2.3.2018	15 30-17 00, 17 15-18 45		Vinske kleti, posoda in tehnična oprema, pri predelavi grozdja, negi mošta in vina. Oprema za stekleničenje	4
Sobota 3.3.2018	15 30- 18 00 18 15- 19 45		Ukrepi predelave grozdja in nege mošta in vina do stekleničenje. Stabilizacija vina pred stekleničenjem.	3,5 2
Ponedeljek 5.3.2018	15 30- 17 45 18 00- 19 30		Napake, bolezni in pomanjkljivosti vina ter ukrepi preventive in odprave.	4
Sreda 7.3.2018	15 30-18 30 18 45- 19 30		Vinska zakonodaja Vodenje evidenc-praktično	4 1
Petek 16.3.2018	15 30- 17 00 17 15-19 30		Vpliv vina na človekov organizem in smernice kulturne potrošnje vina . Senzorika-ocenjevanje vina in praktično spoznavanje vin, glede na sorto poreklo in kakovost.	2 3
Ponedeljek 19.3.2018	12 30- 14 45		Strokovna ekskurzija in praktično spoznavanje opreme in tehnologij ter pokušnja vina. Vinska klet Marof	3,5
Po dogovoru	15 30-17 45	Ernest Novak	Pisni izpit	3

CENIK TEČAJA

Število udeležencev	Vrednost v EUR z DDV
15	200
16	195
17	190
18	185
19	180
20	175
21	170
22	165
23	160
24	155
25	150
26	145
27	140
28	135
29	130
30	125

V ceno tečaja je zajeto : 42 ur predavanj, brošura-skripta 250 strani, pakušnja 15. vzorcev vin, ogled kleti, izpit, izdaja potrdila.