

KATALOG TEČAJEV IN SEMINARJEV 2020/2021

IZBERITE IZOBRAŽEVALNI PROGRAM PO SVOJI MERI



SREDNJA ŠOLA ZA ODRASLE - NPK



TEČAJI - USPOSABLJANJA



SVETOVANJE IN VREDNOTENJE ZNANJA ZAPOSLENIH GORENJSKE



DELAVNICE - PREDAVANJA



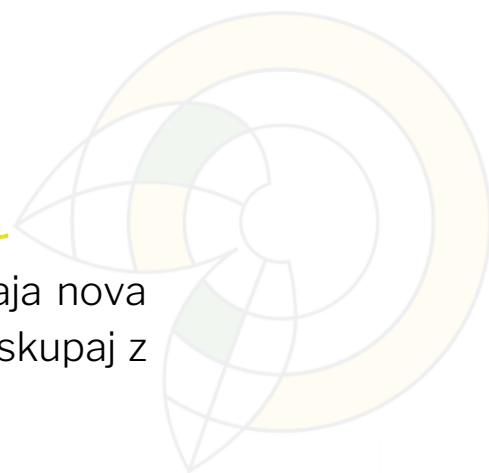
ODDELEK ZA IZOBRAŽEVANJE ODRASLIH - MIC

Pred vami je že *deseti letni katalog tečajev in seminarjev* našega Centra. Tudi letos smo vam pripravili številne aktualne in predvsem praktično naravnane tečaje pod vodstvom domačih in tujih strokovnjakov.

Vabljeni k ogledu kataloga, saj je možnosti in priložnosti za izbiro izobraževanj po vaši meri res veliko.

BLIŽJE CILJU S TEČAJI V BC NAKLO

Več kot 4000 udeležencev vsako leto pri nas osvaja nova znanja in spretnosti. Kot šola z dolgoletno tradicijo skupaj z vami ustvarjamo unikatne zgodbe.



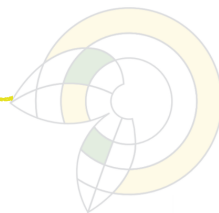
“

Že nekaj let se udeležujem raznih tečajev, ki potekajo v Biotehniškem centru Naklo. Moram reči, da se prav veselim vsakega posebej, ker mi vsak da nova znanja, ki jih tudi doma z veseljem uporabljam in moram reči, da sem se v tem Centru naučila že veliko stvari. Imajo zelo prijazno osebje in profesionalne voditelje tečajev, pa tudi s so-tečajniki si lahko izmenjamo razne izkušnje, take življenjske, ki niso zapisane v nobeni knjigi.

Res so zlata vredni ti tečaji in jih priporočam prav vsakemu!

*Danica Krašovec,
udeleženka tečajev v BC Naklo*





SEPTEMBER 2020

Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki

OBNOVITVENO usposabljanje iz fitomedicine
za PRODAJALCE FFS

Dan odprtih vrat za delavnice s konji

Vrtnarjenje po načelih biodinamike
(4 – dnevni tečaj)

Jesen – čas za nabiranje zdravilnih plodov
(zeliščarska delavnica z Jožico Bajc Pivec)

Usposabljanje iz zeliščarstva (7-dnevno usposabljanje
po katalogu znanj NPK Pridelovalec/Pridelovalka zelišč)

Upravni postopek za vsakogar (vodi Marinka Šlibar Vande)

Predelava mleka v mlečne izdelke 1

OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE
ukrepov varstva rastlin

Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 1
torte za začetnike

Priprava rastlinskih izvlečkov in priprava mazil
(delavnica naravne kozmetike z Majo Vodan)

7.–11. september

8. september

18. september

21. sep.–12. okt.

21. september

22. sep.–11. okt.

28. september

28.–30. september

28.–30. september

29. in 30. september

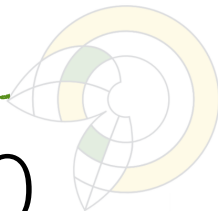
29. september



In kaj dela zeliščar pozimi?

»Zeliščar je v vseh letnih časih polno zaposlen, saj rastline nabiramo in uporabljamo glede na učinkovitost delov rastline. Pozimi nabiramo plodove belega omela, trnulje in češmina, ki jih mora dobiti mraz, da postanejo sladki. Pozimi nabiramo tudi koreninice.«

Jožica Bajc Pivec



OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (v Vrtnem centru Eurogarden, Dobrova pri Ljubljani)

Govorim z žarom in z veseljem javno nastopam – 1. del

OBNOVITVENO usposabljanje iz fitomedicine za PRODAJALCE FFS

Naravni šamponi in balzami za lase (delavnica naravne kozmetike z Majo Vodan)

Visoke grede: Zasaditev in uporaba v vrtnarski praksi

Macarons (Makroni) z Naserjem Gashijem

Delavnice samospoznavanja (vodi Mitja Žibert)

OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (v Kulturni dom Motnik, Kamnik)

Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki

Mediacija – zakaj pa ne (vodi Marinka Šlibar Vande)

Štruklji - od predjedi do sladice

Izdelovanje 1. novembrskih aranžmajev

OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

Naše zdravje je v naših rokah – z zelišči nam gre lažje (zeliščarska delavnica z Jožico Bajc Pivec)

Porcijske sladice

Biskvitno pecivo in rezine

Predelava mleka v mlečne izdelke 1

Naravne kreme za obraz – emulzije (delavnica naravne kozmetike z Majo Vodan)

5.–7. oktober

5. okt.–2. nov.

13. oktober

13. oktober

14. oktober

14. oktober

14., 21. in 28. okt.

19.–21. oktober

19.–23. oktober

19.–28. oktober

20. oktober

20. oktober

20. oktober

20. oktober

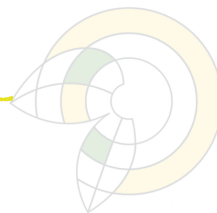
21. oktober

22. oktober

26.–28. oktober

27. oktober





NOVEMBER 2020

Izdelovanje testenin, omak za testenine in solat

OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

Jedi in sladice brez OH - LCHF sladice
(z Zmagom Rovšnikom)

Čokolada in čokoladni užitki (z Zmagom Rovšnikom)

Predelava sadja v sok, kis in žganje

Lazanje

Tečaj iz kmetijstva (za pridobitev statusa kmeta)

Govorim z žarom in z veseljem javno nastopam – 2. del

Izdelovanje pekovskega peciva

Z aromaterapijo nad gripo in prehlad –
izdelava pripravkov za otroke in odrasle (z Majo Vodan)

Peka bureka

Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 1
torte za začetnike

VRTILJAK POKLICEV

Nepremičnine – veselje ali težave pri postopkih z njimi
(vodi Marinka Šlibar Vande)

Jedi na žlico 'Vse v eno'

2. november

2.–4. november

3. november

4. november

4. in 5. november

5. november

9.–12. november

9.–30. november

10. november

10. november

11. november

11. in 12. november

12. november

16.–25. november

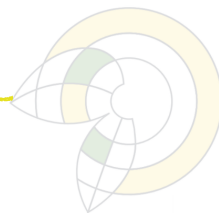
18. november

ZANIMIVOST

Vse v eno je drugo poimenovanje za jedi na žlico. Lahko govorimo tudi o juhah, enolončnicah, čorbah, obarah itd. Meja med posameznimi poimenovanji je včasih tanka, bolj gosta juha se zlahka spremeni v enolončnico, goste juhe včasih bolj spominjajo na omake.

Za pripravo teh jedi potrebujemo veliko zelenjave, zelišča, včasih tudi meso. Za večjo hranilno vrednost dodajamo različna žita, krompir, stročnice itd.





Otroške torte in tičino masa

19. november

DAN GIMNAZIJE

19. november

Izdelovanje adventnih venčkov in dekoracij

24. november

Štruklji - od predjedi do sladice

24. november

Zeliščni namazi (z Elviro Devetak)

25. november

Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 2
torte za vse, ki želite ustvarjati

25. in 26. november

Izdelava mazil v domači kuhinji
(zeliščarska delavnica z Jožico Bajc Pivec)

23. november

Peka kruha in potic iz krušne peči

30. nov.-2. dec.

Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki

30. nov.-4. dec.

NOVEMBER 2020

Izdelki izpod strokovnih rok naših izvajalcev.



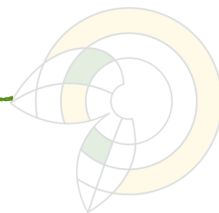
"Izdelovanje tort za različne priložnosti"



"Štruklji"



"Peka kruha in potic iz krušne peči"



DECEMBER 2020

Sladice v čašah in kozarcih

Sladice iz kvašenega in listnatega testa

Drobno trajno pecivo

Peka kruha brez kvasa (z Elviro Devetak)

Naravna kozmetika za praznične dni – izdelajmo darila
(delavnice naravne kozmetike z Majo Vodan)

Čokoladne tablice, trufli in pralineji

Predelava mleka v mlečne izdelke 2

Modeliranje s čokolado

Dvanajst svetih dni božiča
(zeliščarska delavnica z Jožico Bajc Pivec)

Izdelovanje božično-novoletnih aranžmajev ter
zavijanje daril

1. december

3. december

7. december

7. december

8. december

9. december

9.–11. december

14. december

15. december

21. december

RECEPT

Čokoladni Pralineji- trufli

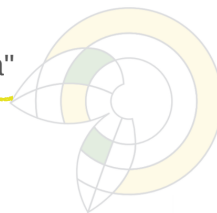
Sestavine:

- 300 g temne čokolade
- 150 g sladke smetane

Postopek izdelave:

Smetano zavremo in jo prelijem čez čokolado. Počakamo 2-3 min ter mešamo toliko časa, da se čokolada raztopi in poveže s smetano. Maso postavimo v hladilnik in med hlajenjem večkrat premešamo. Ko se masa zgosti in postane gosto-tekoča jo napolnimo v dresirno vrečko. Z ravnim nastavkom št. 12 brizgamo na peki papir kupčke, iz katerih oblikujemo kroglice. Ohlajene kroglice prelijemo s temno čokolado in jih povaljamo v kakavu v prahu.





JANUAR 2021

Ekološki kmetovalec (7-dnevno usposabljanje po katalogu znanj NPK Ekološki kmetovalec/Ekološka kmetovalka)

Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki

Kaligrafija

OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

Začimbe in dišavnice z naših vrtov v službi zdravja (zeliščarska delavnica z Jožico Bajc Pivec)

Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti – torte za vse, ki želite ustvarjati

Croissants – francosko pecivo (z Naserjem Gashijem)

Seminar o tratnih površinah za parkovne vrtnarje

TRENDI V FLORISTIKI 2021

OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

Predelava mleka v mlečne izdelke 1

7. januar – 20. januar

11.–15. januar

11. januar–1. februar

14. januar

18. januar

19.–20. januar

21. januar

23. januar

24. januar

25.–27. januar

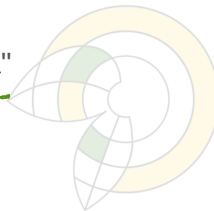
25.–27. januar

TRENDI V FLORISTIKI 2021

Dogodek *TRENDI* vsako leto postreže z novostmi na področju oblikovanja s cvetjem.

Tudi tokrat ne bo nič drugače. K nam prihajajo gosti iz tujine in znova bodo pripravili nepozaben dogodek.





FEBRUAR 2021

Peka pic

(tečaj vodi Maryan Antich)

Ocvrto kvašeno pecivo

Radosti življenja in zelišča

(zeliščarska delavnica z Jožico Bajc Pivec)

INFORMATIVNI DAN (SŠ in VSS)

OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE

ukrepov varstva rastlin (v Vrtnem centru Eurogarden, Dobrova pri Ljubljani)

Italijanska kuhinja

Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 3-

»Želim postati slaščičar«

Obrezovanje in nega sadnega drevja

4. februar

10. februar

11. februar

12. in 13. februar

15.–17. februar

16. februar

17. in 18. februar

18. februar

UTRINKI TEČAJA PEKE PIC



9. februar je svetovni dan pice. Po nekaterih zapisih so prvo spekli okoli leta 1750 in še danes je pica gotovo ena najbolj priljubljenih jedi, ki se je nikoli ne naveličamo.



Naj v vašem domu zadiši po vaši najljubši.

Na tečaju peke pic se boste seznanili s sestavinami za pripravo pice in od poklicnega pico peka izvedeli drobne nepogrešljive nasvete za pripravo te italijanske jedi.



MAREC 2021

OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

Govorim z žarom in z veseljem javno nastopam – 1. del

Usposabljanje iz sadjarstva

(5-dnevno usposabljanje po katalogu znanj NPK Sadjar/Sadjarka)

Obrezovanje in nega sadnega drevja

OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

Šopek za mami (8. in 25. marec)

Sveže sladice iz biskvitnih mas

Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki

Predelava mleka v mlečne izdelke 1

Vrtnarjenje za vsakogar (4-dnevni tečaj)

Arabska kuhinja

OBNOVITVENO usposabljanje FITO za PRODAJALCE FFS

Obrezovanje in nega sadnega drevja

Vegi in presne sladice

Jedi na žlico 'Vse v eno'

OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

Usposabljanje iz zeliščarstva (7-dnevno usposabljanje po katalogu znanj NPK Pridelovalec/Pridelovalka zelišč)

1. marec

1.–29. marec

2. marec–18. marec

3. marec

4. marec

4. marec

8. marec

8.–12. marec

8.–10. marec

8.–17. marec

9. marec

9. marec

10. marec

10. marec

11. marec

15.–17. marec

16. marec–11. april



Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 3-
»Želim postati slaščičar«

Arabske sladice

Indijančki, princeske in Cake pops

OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE
ukrepov varstva rastlin

Nabiranje zelišč in čajne mešanice
(zeliščarska delavnica z Jožico Bajc Pivec)

Predelava mesa v mesne izdelke

Peka potic

Izdelovanje velikonočnih aranžmajev

17. in 18. marec

17. marec

18. marec

22.–25. marec

23. marec

27. in 28. marec

29. marec

30. marec

MAREC 2021

34

Kulinarična

6. APRILA 2019 NEDELJSKE NOVICE

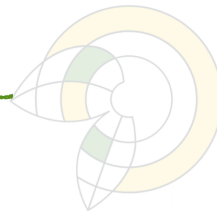
A KOT ARABSKE JEDI



Solata z lečo
(salatet al adas)

» Ko v Sloveniji pripravljam jedi za svoje slovenske prijatelje, se pri uporabi začimb držim malo nazaj, kajti mi, ki smo s temi okusi rastle, jih uporabljamo precej več.

Članek v Nedeljskih novicah o tečaju arabske kuhinje, ki je potekal na našem Centru lansko leto.



APRIL 2021

Biskvitno pecivo

OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

Predelava mleka v mlečne izdelke 2

Permakultura v vrtu (4-dnevni tečaj)

OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (v Javnem zavodu Samostan Mekinje, Kamnk)

Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki

Visoke grede: Zasaditev in uporaba v vrtnarski praksi

Gibanice in zavitki

Zdravilne rastline
(zeliščarska delavnica z Jožico Bajc Pivec)

Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 4-
»Ali sem že slaščičarski mojster?«

DAN ODPRTIH VRAT 2021

7. april

7. april

7.–9. april

7.–28. april

12.–14. april

12.–16. april

13. april

15. april

20. april

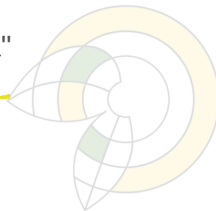
21. in 22. april

22. april

ALI STE VEDELI...

V Sloveniji je tradicija mlekarstva močna in tudi zgodovina šole našega Centra ima svoje začetke v mlekarstvu. Od leta 2004 mleko in mlečne izdelke proizvajamo na ekološki način. Mleko in mlečni izdelki spadajo med osnovne skupine živil in imajo visoko hranilno vrednost. Med primernejše izdelke za vsakodnevno prehrano se uvrščajo fermentirani mlečni izdelki kot so npr.: skyr, kefir, jogurt ali kisló mleko.





"Naj bo varnost pri delu najpomembnejša!"



MAJ 2021

OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE
ukrepov varstva rastlin

Slaščice brez pečice

Tujerodne invazivne rastline in njihova uporaba v
ljudskem zdravilstvu (zeliščarska delavnica z Jožico Bajc Pivec)

Načrtovanje in oblikovanje vrtov (2-dnevni tečaj)

OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE
ukrepov varstva rastlin

Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki

Šopki vseh vrst

Tečaj iz kmetijstva (za pridobitev statusa kmeta)

Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 4-
»Ali sem že slaščičarski mojster?«

Do lepote z zelišči - naravna nega telesa
(zeliščarska delavnica z Jožico Bajc Pivec)

Sladoledi, zmrzline in sorbeti

OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE
ukrepov varstva rastlin

4. maj

5. maj

5. maj

6. in 10. maj

10.-12. maj

10.-14. maj

13. maj

17.-20. maj

18. in 19. maj

24. maj

25. maj

27. maj



JUNIJ, JULIJ in AVGUST 2021



OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE
ukrepov varstva rastlin (v Vrtnem centru Eurogarden, Dobrova pri Lj)

Domači sladoled

OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE
ukrepov varstva rastlin

OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE
ukrepov varstva rastlin

Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki

Profesionalni sladoled

Ob kresu imajo zdravilne rastline posebno moč
(zeliščarska delavnica z Jožico Bajc Pivec)

POČITNIŠKE AKTIVNOSTI ZA OSNOVNOŠOLCE
na posestvu Biotehniškega centra Naklo

OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE
ukrepov varstva rastlin

Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki

7.–9. junij

8. junij

10. junij

14.–16. junij

14.–18. junij

15. junij

17. junij

28. junij–2. julij

5.–9. julij

12.–16. julij

16.–20. avgust

23.–27. avgust

5.–7. julij

5.–9. julij



KAJ ŠE PONUJAMO V ODDELKU ZA IZOBRAŽEVANJE ODRASLIH

Srednješolsko izobraževanje odraslih

po izobraževalnih programih:

Gospodar na podeželju

Cvetličar

Vrtnar

Kmetijsko podjetniški tehnik

Hortikulturni tehnik

Naravovarstveni tehnik

Mehanik kmetijskih in delovnih strojev

Slaščičar

Pek

Mlekar

Mesar

Živilsko prehranski tehnik

Prekvalifikacije in dokvalifikacije

s področij živilstva,
kmetijstva,
naravovarstva in
hortikulture.

Usposabljanja ter postopke preverjanja in potrjevanja nacionalnih poklicnih kvalifikacij (NPK)

s področij živilstva,
kmetijstva in hortikulture.

Sodelujemo v raznih projektih, sofinanciranih s strani Evropske unije (Evropskega socialnega sklada) in Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport. Trenutno potekajo brezplačne dejavnosti v okviru naslednjih projektov:

- **Usposabljanje mentorjev dijakom in študentom na praksi v podjetjih** - namen usposabljanja je usposobiti mentorje v podjetjih za kvalitetno delo z dijaki oz. študenti na praksi;
- **MUNERA3** - projekt nudi zaposlenim številne možnosti vključevanja v programe nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja;
- brezplačne dejavnosti informiranja in svetovanja v okviru **Centra za svetovanje in vrednotenje znanja zaposlenih Gorenjska**.

KONTAKTI IN INFORMACIJE

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

Koordinatorica projektov:

Talija KALIČANIN, magistra prof.

andragogike,

talija.kalicanin@bc-naklo.si

Telefon: 04/2772-120, 041/499-934

Organizator 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

Koordinatorica projektov:

Danijela GRUBAČ, dipl. inž. mat.,

danijela.grubac@bc-naklo.si

Telefon: 04/2772-120, 041/499-934

Izdajatelj:

BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO

Medpodjetniški izobraževalni center, Središče za vseživljenjsko učenje

Strahinj 99, SI - 4202 Naklo

Naslov:

KATALOG TEČAJEV IN SEMINARJEV 2020/2021

Uredili:

Tina Košir, univ. dipl. ped., smer andragogika, vodja izobraževanja odraslih

Peter Ribič, dipl. inž. agr. in hort., spec., org. nef. izobraževanja odraslih

Talija Kaličanin, mag. prof. andrag., koordinatorica projektov



www.bc-naklo.si

FB: Biotehniški center Naklo

tecaji@bc-naklo.si