



## Pozvánka na informačné kurzy



Výskumný ústav potravinársky, v rámci operačného programu „Program rozvoja vidieka 2007 – 2013, os 1, opatrenie 1.6 Odborné vzdelávanie a informačné aktivity, organizuje informačné kurzy zamerané na získanie vedomostí a odbornej spôsobilosti **v oblasti správnej hygienickej praxe pri výrobe potravín a predaji produktov „priamo z farmy“**. Uvedené kurzy sú určené najmä malým výrobcom, prvovýrobcom a farmárom, ktorí majú záujem o spracovanie a predaj svojich produktov spôsobom „priamo z farmy“.

**Cieľom** týchto kurzov je poskytnúť pracovníkom vo výrobe základné informácie a zručnosti o platnej legislatíve, hygienických požiadavkách na výrobu, hygienu budov a zariadení, personálnej hygiene, manipulácii pri skladovaní a predaji produktov tak, aby bola zaručená ich bezpečnosť a zdravotná nezávadnosť.

Informačné kurzy, organizované a realizované Výskumným ústavom potravinárskym, tvoria štyri samostatné tematické bloky zamerané na:

1. *ovocie, zeleninu a iné rastlinné produkty*
2. *iné živočíšne produkty (med, vajcia, a pod.)*
3. *čerstvé mlieko a produkty z neho*
4. *mäso hospodárskych zvierat a produkty z neho*

O odbornú úroveň každého tematického bloku dbajú odborní garanti (bloky 1 až 3 – doc. Ing. Stanislav Šilhár, CSc; blok 4 – prof. Ing. Peter Šimko, DrSc.). Prednášateľmi a lektormi sú špičkoví odborní pracovníci z praxe a zamestnanci VÚP.

Každý z blokov tvoria tematicky úzko súvisiace prednášky a praktické cvičenia, v ktorých získa poslucháč špecifické znalosti a zručnosti, ktoré môže efektívne využiť vo svojej praxi. Na záver seminára (bloku) budú frekventanti preskúšaní a úspešným absolventom bude odovzdaný certifikát o absolvovaní kurzu správnej hygienickej praxe pri výrobe a spracovaní potravín (odborná spôsobilosť), v rámci tej ktorej oblasti. Texty prednášok budú publikované ako učebná pomôcka v tlačenej forme a rozšírená verzia i v elektronickej podobe.

Záujemcovia budú zaradení do kurzu na základe **prihlášky**. **Uzavierka** prijímania prihlášok je vždy **10 dní pred začatím príslušného kurzu**. Prihlášky je možné zasielať poštou alebo podpísané e-mailom vo formáte pdf.

*Poznámka: Organizátor si, vzhľadom na obmedzený počet účastníkov v jednom tematickom bloku (25), vyhradzuje právo akceptovať len stanovený počet prihlášok.*

Aktivity v rámci každého bloku budú pozostávať zo štyroch trojdňových sústredujúcich, spravidla v pondelok až stredu, **v priestoroch penziónu Betty** (Veľký Meder, okres Dunajská Streda) podľa priloženého harmonogramu.

*Poznámka: V prípade nenaplnenia účastníckej kapacity (25 účastníkov) je zmena plánovaných termínov vyhradená.*



## Pozvánka na informačné kurzy



Bližšie informácie: PaedDr. Michal Pankevič  
02/50237173; 0904 347089  
[pankevic@vup.sk](mailto:pankevic@vup.sk)

Justína Farbulová  
02/50237134; 02/55566112  
[farbulova@vup.sk](mailto:farbulova@vup.sk)

*Náklady spojené s účasťou na informačných kurzoch, vrátane stravy a ubytovania, budú hrazené z prostriedkov PRV SR 2007 – 2013.*

*Kurzy sú podporené Programom rozvoja vidieka SR 2007 – 2013. Konečným prijímateľom pomoci je Výskumný ústav potravinársky v Bratislave.*