

ORGANIZAČNÉ POKYNY

1. Ovocinársky seminár sa koná v dňoch 3.2. až 5.2. 2015 v priestoroch horského hotela Podjavorník v Papradne (okres Považská Bystrica) - info na <http://hotelpodjavornik.sk>

2. Účastnícky poplatok je 60€ za osobu, pre členov OÚ SR 50€, pre čestných členov OÚ SR a pracovníkov školstva 40€. Účastnícky poplatok zahŕňa vložné, stravu a občerstvenie v priebehu akcie, spoločenský večer. Poplatok je vrátane DPH.

3. Poukázanie platby na číslo účtu 2628765497/1100, konštantný symbol 0308, variabilný symbol 2015. Do správy pre prijímateľa uveďte prosím názov firmy či inštitúcie a počet osôb.

4. V prípade, že nebude zaplatený účastnícky poplatok na uvedený účet do otvorenia seminára, zaplatí účastník potrebnú čiastku v hotovosti pri prezentácii.

5. Daňový doklad o zaplatení účastníckeho poplatku bude účastníkom odovzdaný pri prezentácii.

6. Vyplnenú a potvrdenú prihlášku zašlite prosím spolu s potvrdením o zaplatení účastníckeho poplatku **najneskôr do 30.1.2015** na e-mailovú adresu riaditel@kohaplant.sk alebo poštou na adresu Kohaplant, spol. s r.o., 29. augusta 73, 934 01 Levice, SR. Zároveň upozorňujeme, že počet miest je limitovaný, preto odporúčame zaslať prihlášku čím skôr.

7. Ubytovanie je zabezpečené priamo v hoteli, náklady na ubytovanie si platí každý účastník sám priamo na mieste. Cena ubytovania v dvojposteľovej izbe je 20€/osoba/noc, v štvorposteľovej 17€ na osobu a noc. V prípade neobsadeného lôžka je príplatok za posteľ 6.50€. V cene sú zahrnuté raňajky, ako aj voľné vstupy do hotelového bazéna, fitnesscentra, stolný tenis. Parkovanie je zabezpečené priamo na hotelovom parkovisku a je bezplatné.

8. Hotel ponúka pre účastníkov seminára ideálne podmienky pre oddych a relaxáciu. K dispozícii sú krytý bazén s morskou vodou, sauna, vírivka, masáže, bowling, biliard, solárium, lyžiarsky vleč 100m od hotela, bežecké trate.

9. Odborní garanti a organizačné zabezpečenie:

Ing. Marián Komžík, Kohaplant, spol. s r.o. Levice,
tel.: 00421 911 325 625, e-mail: riaditel@kohaplant.sk,

Ing. Ján Mezey, PhD., KOVV-FZKI-SPU Nitra,
tel.: 00421 905 583 150, e-mail: jan.mezey@uniag.sk



ČASOPIS SADY A VINICE,
KATEDRA OVOCINÁRSTVA, VINOHRADNÍCTVA
A VINÁRSTVA FZKI SPU NITRA

si Vás dovoľujú pozvať na

OVOCINÁRSKY SEMINÁR



ktorý sa uskutoční v dňoch 3.2. – 5.2.2015 v atraktívnom prostredí horského hotela

Podjavorník v Papradne

AKCIU PODPORILI:



Program 1. dňa seminára - utorok 3.2. 2015

Od 15.00 PREZENTÁCIA ÚČASTNÍKOV SEMINÁRA, ubytovanie (príchod možný i v skorších hodinách)

18.00 VEČERA (individuálne)

19.00 SPOLOČENSKÝ VEČER - neoficiálne stretnutie a posedenie ovocinárov, spoločná antivegetariánska koštovka vlastných domácich mäsových produktov, superpálivých chilli papričiek a iných pochutín

Program 2. dňa seminára - streda 4.2. 2015

08.00 - 08.45 PREZENTÁCIA ÚČASTNÍKOV SEMINÁRA

09.00 - 09.15 Otvorenie Ovocinárskeho seminára, príhovory

09.15 - 10.00 Perspektívy pestovania a využitia netradičných ovocných druhov v podmienkach strednej Európy. (doc. Ing. Oleg Paulen, KOVV-FZKI-SPU Nitra)

10.00 - 10.15 Luna® Experience – novinka pre komplexnú fungicídnu ochranu jadrovín, kôstkovín a viniča. (Vladimír Barbierik, Bayer Crop Science Bratislava, SR)

10.15 - 10.45 Stabilizácia úrod a kvality produkcie v meniacich sa pôdno-klimatických podmienkach. (Ing. František Václavík, PRP Technologies CZ/SK, ČR)

10.45 - 11.00 Teppeki - špecialista na vošky. (Andrea Šerfeziová, Belchim, SR)

11.00 - 11.15 PRESTÁVKA

11.15 - 11.45 Význam alternatívnych produktov v ovocinárskej výrobe. (Ján Števlík, Arysta Life Science, SR)

11.45 - 12.30 Foliárna výživa: pre a proti. (doc. dr. Ing. Ladislav Ducsay, KAVR-FAPZ-SPU Nitra, SR)

12.30 - 12.40 Poistenie ovocných sádov pre rok 2015. (Ing. Dušan Živčák, Agra poisťovňa Bratislava, SR)

12.30 - 13.30 OBEDŇAJŠIA PRESTÁVKA

13.30 - 13.45 Novinky firmy Šupa pre ovocinársku výrobu. (Zdeněk Helešic, Šupa Velké Kostořany, SR)

13.45 - 14.30 Biofarma komplexne. (dr. Palik Ladislav, Biocentrum Želiezovce, SR)

14.30 - 15.00 Hnojivá závlaha v ovocných sadoch a jej vplyv na vyšší výnos. (Ing. Georgi Kostov, Yara Agri CZ, ČR)

15.00 - 15.15 Asra – produkty tretieho tisícročia. (Viera Zelníková, Asra Ivanka pri Dunaji, SR)

15.15 - 15.30 PRESTÁVKA

15.30 - 15.45 Sulka, nový typový rad kvapalných hnojív. (Ing. P. Lehocký, VÚCHT Bratislava, SR)

15.45 - 17.15 Quo vadis *Harmonia axyridis*? (doc. RNDr. Oldřich Nedvěd, CSc., KZ Jihočeská Univerzita České Budějovice, ČR)

17.15 - 18.30 Škodcovia, ktorých nepoznáte. (RNDr. Oldřich Pultar, Biola Chelčice, ČR)

18.30 záver prvého prednáškového dňa, VEČERA

20.00 SPOLOČENSKÝ VEČER - Degustácia vína (Ing. Štefan Ailer, PhD., Ing. Ján Mezey, PhD.), domácich páleniek (Ondrej Bučenec, Ing. Marián Komžík), tanečná zábava, možnosť využitia relaxačných služieb hotela, spoločné posedenie ovocinárov.

Program 3. dňa seminára – štvrtok 5.2. 2015

07.30 - 08.45 RAŇAJKY

09.00 - 09.30 Technológia pestovania kľukvy veľkoplodej. (Ing. Radoslav Koblík, KOVV-FZKI-SPU Nitra, SR)

09.30 - 09.45 Qually 300 EC, nové možnosti v ochrane proti chrastovitosti jadrovín. (Ing. Gabriel Szucs, Adama Agriculture Slovensko, SR.)

09.45 - 10.30 Možnosti podpory mladých farmárov v novom programovacom období. (Ing. Pécs Bálint, Združenie mladých farmárov na Slovensku – ASYF, SR)

10.30 - 11.15 Novšie odrody kôstkovín z českého šľachtienia určené pre veľkovýrobnú prax. (Bc. Tomáš Jan, UKZÚZ Želešice, ČR)

11.15 - 11.30 PRESTÁVKA

11.30 - 12.00 Ovocinárska výroba vo firme Emilove sady. (Ing. Emil Schultz, Emilove sady Dvory nad Žitavou, SR)

12.00 - 12.30 Prípravky firmy Dow Agro Sciences pre ovocinárov. (RNDr. Oldřich Pultar, Biola Chelčice, ČR)

12.30 - 13.30 Novšie odrody jabloní z českého šľachtienia určené pre veľkovýrobnú prax. (Ing. Dušan Nesrsta, UKZÚZ Želešice, ČR)

14.00 UKONČENIE OVOCINÁRSKEHO SEMINÁRA, OBED



<http://www.papradno.kohaplant.sk>