MICROGREENS LAB

Program ljetne škole

Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet · Zavod za povrćarstvo

6. – 10. srpnja 2026. · 2 ECTS · maks. 20 polaznika

DAN 1 · UVOD

Lokacija: Agronomski fakultet, IV. paviljon i pokušalište Maksimir

09:00 – 09:30 **Uvod, upoznavanje, ciljevi ljetne škole**

Što su *microgreens*?

dr. sc. Nevena Opačić

09:30 – 11:00

- Definicija i razlike (klice, klijanci, microgreens, baby leaf)
- Vrste prikladne za uzgoj i proizvodni ciklusi

11:00 – 11:15 *Coffee break*

Nutritivna vrijednost

dr. sc. Nevena Opačić i izv. prof. dr. sc. Jana Šic Žlabur

11:15 – 12:45

- Od gastro trenda do funkcionalne hrane
- Mineralni sastav i sadržaj bioaktivnih spojeva
- *Microgreens* vs. odrasle biljke

12:45 – 13:45 *Pauza za ručak*

Praktikum – obilazak pokušališta

dr. sc. Nevena Opačić

13:45 – 15:30

- Najčešće korištene tehnike uzgoja (uzgoj na supstratima i hidropon)
- Obilazak pokušališta i pregled dostupnih tehnika za uzgoj

DAN 2 · TEHNOLOGIJA UZGOJA

Lokacija: Agronomski fakultet, IV. paviljon i pokušalište Maksimir

Tehnološki čimbenici uzgoja

izv. prof. dr. sc. Sanja Radman

09:00 – 10:30

- Sjeme: kvaliteta, predsjetveni tretmani, gustoća sjetve, prekrivanje
- Supstrati: komercijalni supstrat, kokosova vlakna, konoplja, celuluza

10:30 – 10:45 *Coffee break*

Upravljanje uvjetima uzgoja

prof. dr. sc. Božidar Benko

10:45 – 12:00

- Abiotski čimbenici (svjetlo, vlaga, temperatura)
- Navodnjavanje, ishrana i prozračivanje

12:00 – 13:00 *Pauza za ručak*

Praktikum – sjetva

dr. sc. Nevena Opačić

13:00 – 15:30
– Postavljanje uzgoja *microgreens*-a odabranih vrsta
– Plan praćenja uzgoja

DAN 3 · *MICROGREENS* U PRAKSI: KVALITETA, SIGURNOST I TRŽIŠTE

Lokacija: Agronomski fakultet, IV. paviljon i pokušalište Maksimir

Njega, berba i zdravstvena ispravnost

dr. sc. Nevena Opačić

09:00 – 10:30
– Prevencija pojave bolesti i plijesni
– Optimalan trenutak berbe
– Higijenski standardi

10:30 – 10:45 *Coffee break*

Kvaliteta i sigurnost proizvoda

izv. prof. dr. sc. Jana Šic Žlabur

10:45 – 12:00
– Mikrobiološka sigurnost
– Osnovni HACCP principi
– Pakiranje i skladištenje

12:00 – 13:00 *Pauza za ručak*

Tržni potencijal

izv. prof. dr. sc. Sanja Radman

13:00 – 14:30
– Mali proizvođači i restorani
– Urbani uzgoj i kratki lanci opskrbe

Priprema za terensku nastavu

dr. sc. Nevena Opačić

14:30 – 15:30
– Pitanja za proizvođače
– Podjela u grupe

DAN 4 · TERENSKA NASTAVA

Lokacija: Zagreb – posjet proizvođačima

Posjet proizvođačima *microgreens*-a

dr. sc. Nevena Opačić i prof. dr. sc. Božidar Benko

09:00 – 12:30
– Proizvodni sustavi i oprema
– Organizacija rada
– Izazovi u praksi
– Q&A s proizvođačima

12:30 – 13:30 *Pauza za ručak*

Refleksija i analiza

dr. sc. Nevena Opačić

13:30 – 15:00
– Usporedba različitih proizvodnih pristupa

– Identifikacija ključnih faktora uspjeha

DAN 5 · PLANIRANJE PROIZVODNJE I EVALUACIJA

Lokacija: Agronomski fakultet, IV. paviljon i pokušalište Maksimir

Planiranje proizvodnje

izv. prof. dr. sc. Sanja Radman i prof. dr. sc. Božidar Benko

09:00 – 10:30

– Izbor vrste i sustava uzgoja
– Osnovni plan proizvodnje
– Procjena inputa (sjeme, supstrat, voda)

10:30 – 10:45 *Coffee break*

Grupni rad

dr. sc. Nevena Opačić / svi predavači

10:45 – 12:30

– Izrada jednostavnog plana uzgoja *microgreens*-a
– Prezentacija rješenja

12:30 – 13:30 *Pauza za ručak*

Završni test

dr. sc. Nevena Opačić

13:30 – 14:00 **Pisani završni test**

Završna rasprava

dr. sc. Nevena Opačić

14:00 – 15:00

– Refleksija i razmjena iskustava
– Radionica: od ideje do vlastitog uzgoja microgreensa