

**ПРОГРАМ ОСПОСОБЉАВАЊА
ЗА УПРАВЉАЊЕ
СУБЈЕКТОМ КОЈИ ОБАВЉА ПРИВРЕДНУ ДЕЛАТНОСТ У ОБЛАСТИ АГРОТУРИЗМА**

Програм оспособљавања за управљање субјектом који обавља привредну делатност у области агротуризма намењен је члановима сеоских домаћинстава, пољопривредних домаћинстава и предузетницима који започињу или већ обављају делатност у области агротуризма. Програм чини 10 модула.

1. Назив модула

Услуге исхране и пића као сегмент понуде у руралном туризму

2. Институција координатор израде модула

Висока школа струковних студија - Ужице, Трг Светог Саве 34

3. Аутори модула

др Радомир Стојановић

4. Циљеви модула

- оспособити полазнике да пружају услуге исхране и пића у складу са правилима гоститељске струке и очекивањима носилаца савремене туристичке тражње

5. Општи исходи учења

Да полазници препознају значај пружања услуга исхране и пића односно корист од правилног пружања поменутих услуга, кроз финансијску добит али и унапређење свог тржишне позиције у односу на остале носиоце понуде у руралном туризму

6. Посебни исходи учења по модулима (знања, вештине и ставови)

-креирање јеловника, мениа, карти доручака, карти пића (докумената понуде) у складу са захтевима туристичке тражње и трендовима на туристичком тржишту
-полазници су увежбани да се придржавају неопходних санитарно хигијенских услова и процедура код припремања хране и служења оброка (хране и пића)

7. Садржај, методе, трајање и списак материјала за остваривање модула

САДРЖАЈ МОДУЛА	МЕТОДЕ РАДА	Број сати		
		Теорија	Пракса	Укуп.
Увод – Уводна ред организатора о садржају, структури,				

циљевима и сатници предавања; представљање учесника 9:00 – 9:30				
Значај услуга исхране и пића у укупној понуди агротуристичког објекта Очекивања савремених туриста у вези услуга исхране и пића; економски ефекти пружања услуга исхране и пића за носиоце понуде у агротуризму; традиционална, локална и аутентична јела и пића као мотив доласка и боравка туриста у руралним пределима <i>Циљ: да се полазницима укаже на промене и трендове на савременом туристичком тржишту, како би на тој основи креирали своје услуге јела и пића.</i> 9:30 – 10:00	дискусиона презентација	0,5		0,5
„Азбука угоститељства“ Хигијена, однос према гостима, дискреција, естетика, санитарни услови; решавање рекламација; принципи упаривања хране и вина (пића) Опрема, намештај, мали и стони инвентар; Термичке методе код припреме гастрономских производа у руралном туризму 10:00 – 11:15	дискусиона презентација	1		1
Кафе пауза 11:15 – 11:30				
Оброци и допунски садржаји доручак, ручак, вечера (врсте) Ланч пакети, оброци у природи, излетнички пакети Дегустација хране и пића Продаја „за понети“-слатко, мед, вина, ракије... Храна и пиће као сувенир 11:30 – 12:00	дискусиона презентација	0,5		0,5
Документи понуде (јеловник, мени, карте доручака, карте пића) Хладна и топла предјела (припремање и услуживање) 12:00 – 13:15	дискусиона презентација и практичне вежбе	0.5	1	1,5
Пауза за ручак 13:15 – 14:00				
Супе, чорбе и потажи (припремање и услуживање) Главна јела (припремање и услуживање) Десерти и воће (припремање и услуживање) 14:00 – 15:30	дискусиона презентација и практичне вежбе		1,5	1,5
Припремање сале/простора за услуживање (опремање простора, организација простора) Послуживање главних obroka (доручка, ручка, вечере; Дочек гостију, распоред услуживања, служење старих вина, испраћај гостију...)	дискусиона презентација		1,5	1,5

15:30 – 17:00					
Сумирање резултата и дискусија (питања и одговори) Завршна реч организатора					
17:00 – 17:30					
Списак материјала за учење и подучавање:	-Пауер поинт презентација -Брошура (одштампани слајдови пауер поинт презентације са простором за забелешке) која би се поделила свим полазницима.				

8. Услови у погледу простора, опреме и средстава, као и временских и сезонских услова неопходних за остваривање модула

- затворен или наткривен простор адекватан за видео презентацију (одговарајућа осветљеност и температура ваздуха)
- опрема за презентовање: компјутер/лап топ са звучницима, видео бим, платно (евентуално) добра интернет конекција
- табла/ флипчарт са папиром и маркерима
- простор за угоститељским инвентаром (столови, столице, прибор за лејо, чаше...) погодним за практично показивање правилног услуживања гостију
- опрема за термичку обраду намирница (за демонстрацију правилног припремања оброка)
- намирнице за припрему оброка

9. Трошкови модула

- хонорари за предавача
- трошкови предавача: исхране, смештаја (евентуално) и транспорта
- трошкови послужења за полазнике (кафа, сокови, ручак)
- трошкови копирања штампаног материјала за полазнике
- трошкови за набавку намирница

10. Прилагођеност програма

Предавања су тако конципирана да су прилагођена потребама учесника предавања по више основа: тематски, временски и нивоу њиховог знања из области која се обрађује.

11. Број полазника по групи

Минимално: 10
Максимално: 45 полазника

12. Посебни услови за похађање модула

Осим испуњавања санитарно-хигијенских стандарда (због рада са намирницама) нема посебних образовних, старосних и других ограничења за полазнике

13. Поступак провере савладаности модула

Писани тест који полазници решавају на крају другог дана предавања



14. Реализатори модула

Професор Високе школе струковних студија из Ужица са адекватним практичним и теоријским знањима и искуством у креирању и реализацији обука из области агротуризма: др Радомир Стојановић