

PROGRAM OSPOSOBLJAVANJA  
ZA UPRAVLJANJE  
SUBJEKTOM KOJI OBAVLJA PRIVREDNU DELATNOST U OBLASTI AGROTURIZMA

*Program osposobljavanja za upravljanje subjektom koji obavlja privrednu delatnost u oblasti agroturizma namenjen je članovima seoskih domaćinstava, poljoprivrednih domaćinstava i preduzetnicima koji započinju ili već obavljaju delatnost u oblasti agroturizma. Program čini 10 modula.*

1. Naziv modula

**Ogranska proizvodnja u funkciji agroturizma**

2. Institucija kordinator izrade modula

**Visoka poljoprivredno-prehrambena škola strukovnih studija Prokuplje**

3. Autori modula

**dr Ivica Stančić, dr Violeta Rakić**

4. Cilj(evi) modula

**Cilj ovog modula je da polaznike osposobi za proizvodnju zdravstveno bezbedne hrane, bez ili sa minimalnom upotrebom hemijskih preparata i đubriva. Modul podrazumeva proizvodnju ratrskih, povrtarskih, voćarskih, vinogradarskih i stočarskih poljoprivrednih proizvoda na zdrav način. Takođe je u okviru modula planirana prezentacija i degustacija organskih proizvoda, promocija i prodaja istih kroz jednodnevni praktično-teoretski kurs.**

**Svrha programa je da doprinese edukovanju članova porodičnih seoskih domaćinstava sa ciljem ostvarivanja dodatne vrednosti kroz proizvodnju i prodaju organskih proizvoda.**

5. Opšti ishodi učenja

**Ovim programom polaznici kursa, nosilac porodičnog poljoprivrednog gazdinstva i članovi gazdinstva će biti osposobljeni da proizvedu, pripreme i prodaju organske proizvode biljnog i animalnog porekla budućim korisnicima.**

6. Posebni ishodi učenja po modulima (znanja, veštine i stavovi)

**Polaznici će ovim programom biti podstaknuti i osposobljeni da organizuju proizvodnju i preradu organskih proizvoda biljnog i animalnog porekla na stručan način uz posedovanje znanja iz oblasti organske proizvodnje.**

**Polaznici će uz stečeno znanje i veštine prezentovanja moći da stručno organizuju proizvodnju organskih proizvoda proizvedenih na tradicionalan način i iste ponude turistima ili u objektima agroturizma.**

7. Sadržaj, metode, trajanje I spisak materijala za ostvarivanje modula

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA (posebno naznači tideo programak oji se izvodi u Moodle)	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definicija i značaj održive poljoprivrede</li> <li>- Osnovni principi organske poljoprivrede</li> <li>- Organska ratarska i povrtarska proizvodnja</li> <li>- Organsko voćarstvo</li> <li>- Organsko vinogradarstvo</li> <li>- Organsko stočarstvo</li> </ul>	Prezentacija Diskusija	2			2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Domaća i međunarodna regulativa</li> <li>- Pravilnici kojima se uređuje organska proizvodnja</li> <li>- Činjenice</li> <li>- Organska proizvodnja u širem i užem okruženju</li> <li>- Uloga države u svetu i kod nas</li> </ul>	Prezentacija Diskusija	2			2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Primer 1. Analiza troškova na organskoj i konvencionalnoj farmi u Nemačkoj</li> <li>- Primer 2. Analiza troškova organske i konvencionalne proizvodnje grožđa u AD NAVIP DOO Fruškogorac, Petrovaradin</li> <li>- Prezentacija rezultata istraživanja</li> </ul>	Praktična nastava – vežbe		2		2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Značaj i prednosti organskih proizvoda</li> <li>- Obeležavanje organskih proizvoda i sertifikacija</li> <li>- Prezentacija i obilazaka organske farme u okruženju</li> <li>- Degustacija organskih proizvoda</li> </ul>	Praktična nastava – vežbe		2		2
Spisak materijala za učenje i podučavanje:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handout</li> <li>- ppt prezentacija</li> <li>- Biljni i animalni proizvodi organskog porekla za degustaciju</li> <li>- Izvodi iz knjiga/priručnika:</li> <li>- Grupa autora (2011): Priručnik za organsku proizvodnju – za poljoprivredne proizvođače. Biotehnički fakultet, Podgorica.</li> <li>- Lazić B., Ilić Z., Đurovka M. (2013): Organska proizvodnja povrća. Centar za organsku proizvodnju, Selenča.</li> <li>- Ковачевић, Д., Ољача, С. (2005): Органска пољопривредна производња. Пољопривредни факултет Београд – Земун.</li> </ul>				

8. Uslovi u pogledu prostora, opreme i sredstava, kao i vremenskih i sezonskih uslova neophodnih za ostvarivanje modula

**Prostor, namještaj i drugi uslovi okruženja za realizaciju programa:**

- Zatvoren ili natkriven prostor sa adekvatnom temperaturom i dovoljnim prirodnim ili veštačkim osvetljenjem.
- Neposredna blizina organske farme za potrebe prezentacije i obilaska

**Ostala oprema, materijal i pribor (za grupu do 20 polaznika):**

- Lap top, projektor, platno i prdužni kabal.
- 5 kg voća i 5 kg povrća organskog porekla
- 3kg jednog orgaskog proizvoda životinjskog porekla (meso, jaja, preradevine od mleka...)

**Osooblje**

- Instruktor (1 instruktor/dan)
- Pomoćnik instruktora (1 asistent dan)

9. Troškovimodula

**Procjena troškova materijala (bez troškova prostora i namještaja)\***

- 5kg voća 15 EUR
- 5kg povrća 15 EUR
- 3kg sira 30 EUR

-----  
**Ukupno:60EUR**  
-----

**Procjena troškova osoblja:**

- Instruktor: 200 EUR
- Pomoćnik instruktora: 100 EUR

-----  
**Ukupno: 300 EUR**  
-----

**SVEGA: 360 EUR**  
-----

**\*Na bazi materijala specificiranog u sadržaju kursa i za grupu do 20 polaznika.**

10. Prilagođenost programa

**Program je prilagođen svim individualnim poljoprivrednim gazdinstvima koja se bave poljoprivrednom proizvodnjom ili agroturizmom i koja žele da svoju ponudu obogate zdravstveno bezbednim proizvodima i pripremanjem zdravstveno bezbedne hrane na tradicionalna način.**

11. Broj polaznika po grupi

**10- 20 (min 5 domaćinstva po dvačlana, max 10 domaćinstva po dvačlana)**

12. Posebni uslovi za pohađanje modula

**Bez posebnih polnih, obrazovnih, starosnih ili drugih uslova za polaznike.**

13. Postupak provere savladanosti modula

**- Pisani test po završetku kursa**

14. Realizatorimodula

**dr Ivica Stančić, VPPŠ Prokuplje  
dr Violeta Rakić, VPPŠ Prokuplje**