

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

Upotreba organskih proizvoda u agroturizmu

2. Institucija koordinatorizad modula

Visoka poljoprivredno-prehrambena škola strukovnih studija Prokuplje,

3. Autor modula

Profesor dr Nebojša Zlatković, Profesor dr Bratislav Pešić,

4. Cilj(evi) modula

Cilj ovog modula je da polaznike osposobi za prezentovanje proizvoda iz zdravstveno bezbedne hrane, bez ila minimalnog upotrebe hemijskih preparata i dubriva. Modul poredazumeva promociju upotrebe proizvoda ratarskih, povrtarskih, voćarskih, vinogradarskih i stočarskih poljoprivrednih proizvoda proizvedenih na zdrav način. Takođe je u okviru modula planiran degustacija organskih proizvoda, promocija i prodaja istih kroz jednodnevni praktično-teoretski kurs. Svrha programa je da doprine se edukovanju članova porodičnih seoskih domaćinstava sa ciljem ostvarivanja dodatne vrednosti kroz proizvodnju i prodaju organskih proizvoda.

5. Opšti ishodi učeraja

Ovim programom polaznici kursa, nosilac porodičnog poljoprivrednog gazdinstva i članovi gazdinstva će biti osposobljeni da upotrebe proizvedene, pripremljene i upakovane organske proizvode biljnog i animalnog porekla, u cilju promocije kraja u kome žive i proizvode hranu.

6. Posebni ishodi učeraja 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 vještine 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 spisakmaterijalazaostvarivanjemodula

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA <i>(posebna značiteoprogamakoji se izvodi u Moodle)</i>	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
<ul style="list-style-type: none"> - Definicija i značaj održive poljoprivrede - Osnovni principi organske poljoprivrede - Organska biljna proizvodnja - Organsko animalna proizvodnja 	Diskusiona prezentacija	1			1
<ul style="list-style-type: none"> - Domaća i međunarodna regulativa - Pravilnici kojima se uređuje organska proizvodnja - Organska proizvodnja u širem i užem okruženju - Uloga države u svetu i kod nas 	Diskusiona prezentacija	1			1
<ul style="list-style-type: none"> - Primer 1. Analiza pripreme, pakovanja i aranžiranja organskih proizvoda. - Primer 2. Analiza serviranja, degustacije i prodaje organskih proizvoda. - Prezentacija rezultata istraživanja 	Praktična nastava – vežbe		2		2
<ul style="list-style-type: none"> - Značaj i prednosti organskih proizvoda - Obeležavanje organskih proizvoda i sertifikacija - Prezentacija i obilazaka organske farme u okruženju - Degustacija organskih proizvoda 	Praktična nastava – vežbe		2		2
Spisakmaterijalazaostvarivanjemodula: - Handout - ppt prezentacija - Biljni i animalni proizvodiorganskog porekla za degustaciju - Izvodi iz knjiga/priručnika: - Grupa autora (2011): Priručnik za organsku proizvodnju – za poljoprivredne proizvođače. Biotehnički fakultet, Podgorica. - Lazić B., Ilić Z., Đurovka M. (2013): Organska proizvodnja povrća. Centar za organsku proizvodnju, Selenča. - Ковачевић, Д., Ољача, С. (2005): Органска пољопривредна производња. Пољопривредни факултет Београд – Земун.					

8. Uslovi u pogleduprostora, opremeisredstava, kaoivremenskihisezonskihusloveneophodnihzaostvarivanjemodula

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...)

Osoblje

- 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

Procena 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. Prilagođenostprograma

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. Brojpolaznikapogrupi

10- 20 (min 5 domaćinstvapodvačlana, max 10 domaćinstvapodvačlana)

12. Posebniuslovizapohađanjemodula

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

13. Postupakproveresavladanostimodula

- Pisani test po završetku kursa

14. Realizatorimodula

Profesor dr Nebojša Zlatković, VPPŠ PROKUPLJE
Professor dr Bratislav Pešić, VPPŠ PROKUPLJE