

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

Degustacija, prezentovanje I prodaja tradicionalnih proizvoda od mesa na domaćinstvu

2. Institucija kordinator izrade modula

Visoka poljoprivredno-prehrambena škola strukovnih studija Prokuplje,

3. Autori modula

Profesor dr Bratislav Pešić, Profesor dr Nebojša Zlatković

4. Cilj(evi) modula

- Cilj ovog modula je da polaznike osposobi za kreiranje i sprovođenje programa pripreme proizvoda od mesa na tradicionalan način, prezentovanja i degustacije pripremljenih mesnih proizvoda, promocije i prodaje napravljenog proizvoda, kroz jednodnevni praktično-teoretski kurs.
- Svrha programa je da doprinese edukovanju članova porodičnih seoskih domaćinstava, kako bi ostvarili značajne rezultate na svojim porodičnim gazdinstvima kao i ostvarivanju dodatne vrednosti kroz proizvodnju i prodaju dobijenih proizvoda.

5. Opšti ishodi učenja

Ovim programom polaznici kursa, nosilac porodičnog poljoprivrednog gazdinstva i članovi gazdinstva će biti spremni da pripreme preradevine od mesa, izvrše njihovu obradu, sečenje, serviranje, aranžiranje, pakovanje, prodaju i distribuciju budućim korisnicima, agroturistima.

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

Polaznici će ovim programom biti podstaknuti i osposobljeni da organizuju I vode programe promocije tradicionalnih proizvoda od mesa, ističući pri tom stručno I utemeljeno znanje iz oblasti proizvodnje, prerade i tehnologije mesa.
Polaznik će uz stečene veštine prezentovanja moći da istakne kvalitativne prednosti lokalno proizvedenih tradicionalnih proizvoda od mesa i mogućnost njihove direktne prodaje turistima ili u objektima agroturizma.

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

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA <i>(posebno naznačiti deo programa koji se izvodi u Moodle)</i>	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
<ul style="list-style-type: none"> - Visokoproteinska namirnica - Meso, - Kategorizacije mesa; - Proizvodi od mesa, - Prerada i dorada mesa, - Izbor mesa za sušenje, - Degustacije mesa – prilike, svrhe i ciljevi, - Uslovi, okruženje i oprema za preradu i doradu mesa 	Diskusiona prezentacija	2			2
<ul style="list-style-type: none"> - Tehnike pripremanja mesa, - Tehnologija sušenja mesa, - Sečenje i aranžiranje mesa, - Skale za ocjenjivanje organoleptičkih karakteristika i kvaliteta mesa, - Tehnika pakovanja mesa, - Tehnika ocenjivanja mesa, - Važeća zakonska legislativa, - Koncept oznaka geografskog porekla i specifičnosti proizvoda sa geografskim poreklom, 	Diskusiona prezentacija	3			3
<ul style="list-style-type: none"> - Vođenje degustacije (organoleptičko ocjenjivanje) - Ocjenjivanje najmanje: 3 vrste suvog mesa; 3 vrsta slanine; 3 prerađevine od mesa, - Obrada rezultata ocjenjivanja mesa, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača), 	Praktična nastava – vežbe		2		2
<ul style="list-style-type: none"> - Način i veština prezentovanja proizvoda od mesa, - Uslovi i način uspešne direktne prodaje mesa, - Obrada rezultata ocenjivanja, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača), 	Praktična nastava – vežbe		2		2
Spisak materijala za učenje i podučavanje:	<ul style="list-style-type: none"> - Handouti namenskih .ppt prezentacija - Izvodi iz knjiga/priručnika: - Svinjokolj-Slobodan Krstić, EtnoStil, Beograd, 2009. - Kvalitet mesa- Snežana Ivanović, Vlado Teodorović, Milan Ž. Baltić, Naučni institut za veterinarstvo Srbije , Beograd, 2012. - Prerada mesa-prof. dr Ahmed Smajić, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo, 2014. - Obrada mesa-dr Igor Tomašević, dr Vladimir Tomović, Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu, Beograd, 2015. 				

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.
- Dovoljan broj stolica i stolova za belim stoljnjacima za polaznike; poželjno je da za jednim stolom ne bude više od dva polaznika, a kod spojenih stolova da razmak između stolica bude minimalno 80 cm.
- Sudopera, pribor i materijal za pranje noževa, tanjira, viljuške i noževa.

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

- 3 kg različitih tipova mesa (tipovi navedeni u programu),
- 3 kg različitih tipova slanine (tipovi navedeni u programu),
- 3 kg različitih preradevina od mesa (tipovi navedeni u programu),
- 3 tanjira, velika ovalna,
- Veliki kuhinjski nož za rezanje (jedan po polazniku, jedan za instruktora),
- Tanjiri za aranžiranje i degustaciju mesa (3 tanjira po polazniku, 3 tanjira za instruktora),
- Viljuske za degustaciju mesa (3 viljuške po polazniku, 3 viljuške za instruktora),
- 15 stoljnjaka bela,
- Hleb,
- Papirne salvete,
- Štampani obrasci za organoleptičko ocjenjivanje mesa (miris i ukus do 20 poena), prema broju polaznika i uzoraka za ocjenjivanje
- Računar za unos, obradu i analizu rezultata ocjenjivanja (po mogućnosti)

Osooblje

- Instruktor (1 instruktor/dan)
- Pomoćnik instruktora (administracija, pranje tanjira, pranje noževa, serviranje mesa) (1 asistent dan)

9. Troškovi modula

Procjena troškova materijala (bez troškova prostora i namještaja)*

- Meso: 200 EUR
- Tanjiri za 20 polaznika: 200 EUR
- Noževi za 20 polaznika: 350 EUR
- Ostalo (papir, salvete, hleb, stoljnjaci): 200 EUR

Ukupno: 950 EUR

Procjena troškova osoblja:

- Instruktor: 200 EUR
- Pomoćnik instruktora: 100 EUR

Ukupno: 300 EUR

SVEGA: 1.250 EUR

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

10. Prilagođenost programa

Program je prilagođen najširem krugu agroturista koji nemaju smetnje sa osnovnim čulima (vid, miris, ukus).

11. Broj polaznika po grupi

8 – 20 (min dva domaćinstva po četiri člana, max pet domaćinstva po četiri člana)

12. Posebni uslovi za pohađanje modula

Bez posebnih obrazovnih, starosnih ili drugih uslova za polaznike. Polaznici ne bi trebali imati zdravstvene ili druge probleme sa konzumiranjem alkoholnih pića.

13. Postupak provere savladanosti modula

- Postupak praktične provere znanja-simulacija situacije
- Pisani test po završetku kursa
- Samostalna praktična ocjena kvaliteta mesa

14. Realizatori modula

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