

**PROGRAM OSPOSOBLJAVANJA
ZA KREIRANJE I SPROVOĐENJE PROGRAMA ZA GOSTE
SUBJEKATA KOJI OBAVLJAJU PRIVREDNU DELATNOST U OBLASTI AGROTURIZMA**

Program osposobljavanja za kreiranje i sprovođenje programa za goste subjekata koji obavljaju 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 sireva

2. Institucija koordinator izrade modula

Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet

3. Autori modula

Prof. dr Zlatan Sarić

4. Cilj(evi) modula

Kroz proširenje agroturističke ponude organizacijom jednodnevnog teoretsko-praktičnog kursa osposobiti polaznike (goste – turiste) za stručno utemeljenu senzornu procjenu kvaliteta sira i za prikladno prezentiranje sira.

5. Opšti ishodi učenja

Obezbeđenje stručno utemeljenih znanja i vještina degustatora sira na nivou priučenog laika i osposobljenost za vođenje elementarnih kratkih edukativnih kurseva degustacije, pripreme i prezentacije sira.

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

Polaznik će, uz poznavanje elemenata tehnologije i najvažnijih senzornih pokazatelja sira, biti osposobljen za organizaciju obimom ograničene i vođene prezentacije i degustacije sira. Uz to će mu znanja i vještine stečene na kursu biti od pomoći kod samostalne nabavke kvalitetnih sireva.

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

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
- Historijat sira - Klasifikacija i vrste sireva - Važnost sira u prehrani - Sirevi Evrope i svijeta	Diskusiona prezentacija	1			1
- Tradicionalni i industrijski sirevi - Osnovni principi prezentacije sireva - Komponente sira i uticaj na senzorna svojstva	Diskusiona prezentacija	1			1
- Uslovi, okruženje i oprema za izvođenje organizovanih degustacija sira - Tehnike posluživanja i rezanja u funkciji vrste sira - Sistemi ocjenjivanja organoleptičkih karakteristika i kvaliteta sira - Ekspertno i laičko ocjenjivanje	Diskusiona prezentacija	1			1
- Pravila raspoređivanja sireva u vitrinama - Zrenje, skladištenje i njega sireva - Lična karta sira	Diskusiona prezentacija	1			1
- Vođena degustacija (organoleptičko ocjenjivanje) svježih (bez zrenja), bijelih salamurnih, sireva sa plastičnim tijestom i sireva tipa Cheddar -Ocjenjivanje najmanje: 3 tipa svježih kiselinskih sireva; 3 bijela salamurna sira; 3 sira sa plastičnim tijestom; 1 sir u tipu Cheddar - Obrada rezultata ocjenjivanja sira, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača)	Praktična nastava – vježbe		2		2
- Vođena degustacija (organoleptičko ocjenjivanje) polutvrdih i tvrdih sireva, sireva sa plemenitim plijesnima, sireva sa crvenom mažom i topljenih sireva -Ocjenjivanje najmanje: 4 tipa tvrdih i 2 polutvrdih sireva; 4 tipa sira sa plemenitim plijesnima; 2 tipa sira sa crvenom mažom; 2 topljena sira - Obrada rezultata ocjenjivanja, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača)	Praktična nastava – vježbe		2		2
Spisak materijala za učenje i podučavanje:	<ul style="list-style-type: none"> - Handouti namjenskih .ppt prezentacija - Izvodi iz knjiga/priručnika/skripti: - Sarić, Z., Bijeljac, S., 2003. Sinarstvo. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo, Bosna i Hercegovina (cca 80 str.) - Bijeljac, S., Sarić, Z. 2005. Autohtoni mliječni proizvodi uz osnove sinarstva. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. - Havranek, J., Kalit, S., Antunac, N., Samaržija, D. 2014. Sinarstvo. Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb, Hrvatska. - Kubat, S., Stiendl, J., Wimmer, S., Sarić, Z., Blažić, M., Pavić, K. 2015. Svijet sira: Priručnik za degustatore sira. Veleučilište u Karlovcu, Karlovac, Hrvatska, 115-183. - Carić, M., Milanović, S., Vucelja, D. 2000. Standardne metode analize mleka i mlečnih 				

	proizvoda. Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, Srbija, 15-17. - Clark, S., Costello, M., Drake, M., Bodyfelt, F. 2009. The Sensory Evaluation of Dairy Products. Sec. ed. Springer Science+Business Media, LLC, New York, USA, 43.73, 167-191, 225-271, 427-505.
--	--

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 vještačkim osvjetljenjem.
- Dovoljan broj stolica i bijelim zastrtih stolova 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.
- Sudoper, frižider

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

- 22 velikih tanjura za isto toliko sireva (tipovi navedeni u programu)
- 2 drvene daske za rezanje sireva
- set adekvatnih noževa, plastične čaše i tanjuri (po 2 pakovanja od po 100 komada), 10 komada papirnih ubrusa za ruke, pribor i materijal za pranje tanjura i čaša, najmanje jedna čaša po polazniku, stakleni bokal za vodu
- 22 različita tipa sira, najmanje po 700 g za maksimalan broj polaznika - 20 (tipovi sireva navedeni u programu)
- Hljeb i okusno neutralne jabuke (prema broju polaznika)
- Papirne salvete
- Printani obrasci za organoleptičko ocjenjivanje sireva (maksimalno 20 poena i hedonska skala), prema broju polaznika i uzoraka za ocjenjivanje
- Računar za unos, obradu i analizu rezultata ocjenjivanja (po mogućnosti)

Osoblje

- Instruktor (1)
- Pomoćnik instruktora (administracija, pranje čaša, serviranje sireva) (1)

9. Troškovi modula

Procjena troškova materijala (bez troškova prostora i namještaja)*

- Sir: 400 EUR
- Čaše za 20 polaznika, keramički tanjuri, set noževa, 2 drvene daske: 330 EUR
- Ostalo (papir, salvete, hljeb, jabuke): 20 EUR

Ukupno: 750 EUR

Procjena troškova osoblja:

- Instruktor: 180 EUR
- Pomoćnik instruktora: 50 EUR

Ukupno: 230 EUR

SVEGA: 980 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, okus).

11. Broj polaznika po grupi

Minimalno: 6
Maksimalno: 20

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 pikantnih, jakih i masnih sireva.

13. Postupak provjere savladanosti modula

- Pisani test po završetku kursa
- Samostalna praktična ocjena kvaliteta 4 vrste sira

14. Realizatori modula

- Osobe sa teoretskim znanjima i praktičnim iskustvima u degustaciji sira. Za prve obuke (trening trenera) u BiH za realizatore kursa predlažu se:
- Prof. dr Zlatan Sarić, Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet