

MINUTES

PROJECT TITLE: NEXT DESTINATION BALKANS: AGRITOURISM LANDSCAPES DEVELOPMENT (LANDS)

PROJECT NUMBER: 585833-EPP-1-2017-1-RS-EPPKA2-CBHE-JP

ACTIVITIES: TASTING, PRESUMPTION AND SALE OF PRODUCTS FROM MEAT ON AGRICULTURAL HOLDINGS

DATE: 07.12.2020.

VENUE: Kumarevo, Poljoprivredno gazdinstvo Pejčić Tomislav, Leskovac, SERBIA

U saradnji sa Poljoprivrednim gazdinstvom i domaćinom Tomislavom Pejčićem i Akademija strukovnih studija Južna Srbija – odsek Prokuplje su organizovali obuku iz oblasti agroturizma pod nazivom „DEGUSTACIJA, PREZENTACIJA I PRODAJA PROIZVODA OD MESA NA POLJOPRIVREDNIM GAZDINSTVIMA“. Autor i realizator kursa je dr Bratislav Pešić.

Jednodnevni kurs su pohađali poljoprivredni proizvođači iz sela Kumareva i obližnjeg sela Stupnica, a koji imaju namjeru da u narednom periodu započnu bavljenjem agortuizmom.

Nakon registracije učesnika domaćin gazdinstva Tomislav Pejčić pozdravio je učesnike i poželeo dobrodošlicu pri čemu je izrazio duboku zahvalnost našoj instituciji koja je odabrala njegovo gazdinstvo kao praktični primer poštovanja i negovanja tradicionalnih tekovina na našem području, ali zahvalnost na angažovanju i promociji sela i kućnih poslova na selu.

Nakon toga dr Bratislav Pešić je predstavio ukratko sadržaj, strukturu i ciljeve obuke. Naglasio je da je ovo jedan od 32 kursa koja su razvojena u okviru Erasmus + projekta “Sledeća destinacija Balkan: razvoj agroturizma”, kao i da se materijali za sve kurseve mogu pronaći na mudl platformi za učenje : <http://vpts.edu.rs/moodle/course/index.php?categoryid=8>.

Na inicijativu prisutnih i predloženih mera nadležnih organa u suzbijanju epidemije CORONA virusa spojene su prva i druga sesija pri čemu su predstavljeni osnovni pojmovi, tipovi, vrste i elementi Agroturizma. Definisani su imodeli i način rada edukatora sa jasnim ciljevima i programom njihovog rada, takođe je predstavljena zakonska regulativa, odnosno sprovedeno je upoznavanje polaznika kursa sa zakonskim i podzakonskom regulativom iz oblasti turizma, agroturizma, poljoprivrede, agrarnog budžeta podsticajima u poljoprivredi.

Treća sesija, nakon pauze za kafu, je posvećena praktičnom prikazu obradi polutki mesa, sečenja, serviranja, dekoracije i ponude mesa čije je poreklo sa poljoprivrednih gazdinstava, kao i način na koji se vrši pripremanje proizvoda od mesa čije je poreklo sa poljoprivrednih gazdinstava. Treća sesija je završena introspekcijom i retrospektivom, šta je danas određeno i na koji način je sprovedena obuka.

Nakon pauze za kafu, radni dan je nastavljen intrspekcijom, odnosno plaznici su u okviru svojih grupa predstavili svoje predloge, diskutovali, davali sugestije i izvršili ocenjivanje rada edukatora.

Obuka je završena sumiranjem rezultata i diskusijom, dodelom sertifikata polaznicima, kao i završnom rečju organizatora obuke.

Kurs je završen u 13.30 časova.

