

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: 11.12.2020.

VENUE: Jagodina, PSSS Jagodina, SERBIA

U saradnji sa Ppoljoprivrednom savetodavnom i stručnom službom Jagodina iz Jagodine 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 okolnih sela opštine Jagodina, a koji imaju nameru da u narednom periodu započnu bavljenjem agroturizmom.

Nakon registracije učesnika direktor PSSS Jagodina dr Jasmina Filipović pozdravila je učesnike i poželeva dobrodošlicu pri čemu je izrazila duboku zahvalnost našoj instituciji koja je u poslednjih par godina dala značajan doprinos u razvoju sela, ruralnog, eko i agroturizma.

Nakon toga dr Bratislav Pešić je predstavio ukratko sadržaj, strukturu i ciljeve obuke. Naglasio je da je ovo jedan od 32 kursa koja su razvijena 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>.

U okviru prve sesije predstavljeni su osnovni pojmovi, tipovi, vrste i elementi Agroturizma. Definisani su modeli i način rada edukatora sa jasnim ciljevima i programom njihovog rada.

Nakon pauze za kafu nastavljena je druga sesija u kojoj 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. Takođe u toku ove sesije sprovedena je kratka prezentacija o proizvodnji, obradi, pripremi i sušenju proizvoda od mesa čije je poreklo sa poljoprivrednih gazdinstava.

Treća sesija, nakon pauze za kafu, je posvećena virtuelnom prikazu sečenja, serviranja, dekoracije i ponude mesa čije je poreklo sa poljoprivrednih gazdinstava, kao i način na koji se vrši degustacija 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 introspekcijom, odnosno polaznici 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.