



OBRAZAC ZA REGISTRACIJU KURSA

Nastavnik	Ivan Pavkov
Univerzitet	Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet
Kurs	Sušenje voća
Grupa	Srednje poljoprivredne škole i Poljoprivredne savetodavne stručne službe
Tip	mešoviti
Trajanje	2 dana - 16 časova

Opis	<p>Srbija je značajan proizvođač raznih vrsta kontinentalnog voća. Dalje unapređenje i bolja valorizacija ove proizvodnje moguća je unapređenjem prerade. Jedna od manje razvijenih prerada voća u Srbiji, sa izuzetkom šljive, je sušenje: kajsije, nektarine, kruške, dunje i sličnih voćnih vrsta.</p> <p>U okviru kursa polaznici bi se upoznali sa tehnologijom sušenja sledećih voćnih vrsta: šljive, kajsije, nektarine, breskve, kruške, dunje i sličnih voćnih vrsta. Razvoj malih i srednjih preduzeća u poljoprivredi u znatnoj meri može biti ostvaren u domenu prerade sušenjem navedenih voćnih vrsta</p>
-------------	---

Sadržaj	<p>Kurs je planiran da obuhvati sve bitne aspekte sušenja voća kroz sledeće nastavne jedinice:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Uvod- Osnove procesa sušenja voća2. Vlažnost materijala i maseni bilans proizvodnje sušenog voća3. Konstrukciona rešenja sušara za voće i pomoćne opreme4. Tehnologija sušenja šljive5. Tehnologija sušenja kajsije, nektarine, breskve i kruške6. Osnove zakonske regulative iz oblasti sušenja voća7. Praktičan rad (računski zadaci - maseni bilans proizvodnje sušenog voća, projektni zadatak - opremanje centra neophodnom opremom za sušenje voća i njen pravilan raspored, praktična priprema različitih voćnih vrsta za sušenje).
----------------	--

Ciljevi	<p>Polaznici kursa AMS i PSSS će se upoznati sa osnovama procesa sušenja voća, tehnologijama sušenja različitih voćnih vrsta, neophodnoj opremi i važećoj zakonskoj regulativi koja je povezana sa sušenjem voća.</p> <p>Naučiće da izračunaju bilans proizvodnje sušenog voća (masa svežeg voća – masa sušeg voća), da propišu pravilnu tehnologiju sušenja u zavisnosti od voćne vrste, da odaberu potrebnu opremu u skladu sa izabranom tehnologijom, da pravilno rasporede opremu u pogonu. Praktično će naučiti da samostalno urade sve tehnološke operacije od svežeg voća do sušenog.</p> <p>Pohađanjem ovog kursa ciljne grupe će obnoviti ali i unaprediti postojeća znanja, koja će na efikasan ali i praktičan način moći da prenesu učenicima, odnosno poljoprivrednim proizvođačima.</p>
----------------	---



Aktivnosti	<p>Prvog dana putem <i>Moodle</i> platforme polaznici kursa sa svojih računara od kuće ili kancelarije pristupaće on-line sadržajima koji će obrađivati nastavne jedinice od 1 do 6. Prolaskom kroz svih 6 nastavnih jedinica pristupaju polaganju on line testa u cilju provere stečenih znanja. Polaznik kada zadovolji odgovorima na testu može pristupiti drugom danu kursa.</p> <p>Drugi dan je predviđen za praktičan rad (do 20 učesnika) gde bi polaznici kursa bili podeljeni u grupe po 4 učesnika. Prvi zadatak je da izračunaju maseni bilans proizvodnje sušenjem jedne voćne vrste. Drugi zadatak je da za konkretnu voćnu vrstu osmisle plan-tlocrt pogona za sušenje sa tehnološkom linijom i neophodnom opremom. Za svaku grupu različita voćna vrsta. Posle svakog zadatka sledi prikazivanje rezultata svake grupe i diskusija ostalih na prikazano rešenje.</p> <p>Praktični rad je osmišljen da svaka grupa na osnovu stečenih znanja pravilno pripremi jednu voćnu vrstu za sušenje (pranje voća, sečenje voća, iskoštavanje, antioksidacija) Pravilno odabere parametar procesa sušenja i vreme trajanja procesa sušenja.</p> <p>Aktivnosti:</p> <ul style="list-style-type: none">- Rad u grupama- Diskusija rezultata rada grupa- Priprema različitih voćnih vrsta za sušenje
Materijal	<p>Opremljeni polaznici kursa sa računarom i mogućnosti pristupa <i>on-line Moodle</i> kursu od kuće-kancelarije.</p> <p>Prostor za praktičan rad (učionica, sala sa projektorom) kapaciteta minimalno 20 mesta. Tabla za pisanje, kreda. Papir B0 formata, marker.</p> <p>Nekoliko različitih voćnih vrsta (sezonsko), za svaku grupu oko 2 kg. sveža voda, pribor za rezanje voća (manji kuhinjski nož ili skalpel), adsorbinska kiselina, sumpor u prahu (100 gr), četiri posude svaka zapremine 10 l. U slučaju da se praktični rad obavlja na Poljoprivrednom fakultetu u Novom Sadu sav pribor i materijal je obezbeđen u laboratoriji za biosistemske inženjerstvo.</p>