

**Cilj treninga:** Kroz teoriju i praktične primjere obnoviti i proširiti znanja iz područja rukovanja sirovinom/voćem i povrćem nakon branja, obradom za tržište i mogućnošću prerade

**Znanja i vještine koje se stječu:** Program daje sažet pregled znanja o karakteristikama i kvaliteti voća i povrća, uzročnicima kvarenja, promjenama koje se događaju nakon branja, mjerama za očuvanje kvalitete sirovine do prodaje i/ili prerade odnosno konzerviranja.

**Uvjeti upisa:** Za niže navedene ciljne skupine nema uvjeta

**Ciljna skupina:** Proizvođači voća i povrća, voditelji nabave u cijelom lancu nabave i skladištenja, osobe koje rade u kontroli i/ili osiguranju kvalitete sirovina, prodaju i prerađuju voće i povrće

**Ishod treninga:** Poznavanje zahtjeva kvalitete koje voće i povrće treba ispunjavati za plasman na tržište i za prerađivačku prehrambenu industriju

**Sadržaj treninga:**

- Pregled treninga
- Opće značajke voća i povrća
- Kemijski sastav voća i povrća
- Prehrambena vrijednost voća i povrća
- Podjela voća i povrća
- Branje voća i povrća
- Kvarenje voća i povrća nakon berbe

- Skladištenje voća i povrća
- Određivanje stupnja zrelosti
- Određivanje organoleptičkih i drugih svojstava voća i povrća
- Osnovni postupci za pripremu voća i povrća za prodaju
- Postupci rukovanja i pripreme voća i povrća za skladištenje
- Skladištenje voća i povrća
- Neki osnovni postupci za preradu i konzerviranje voća i povrća
- Zakonodavstvo i regulativa

**Trajanje:** 21 sat (uključujući predavanja i evaluaciju stečenih znanja i vještina)

**Jezik:** Hrvatski

**Ključne riječi:** Voće i povrće, kvaliteta, skladištenje, prerada

**Kontakt:** [info@helponestopshop.com](mailto:info@helponestopshop.com) [trening.voce@ptfos.hr](mailto:trening.voce@ptfos.hr)