

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

**Znanja i veštine koje se stiču:**

Program daje sažet pregled znanja o karakteristikama i kvalitetu voća i povrća, uzročnicima kvarenja, promenama koje se događaju nakon branja, merama za očuvanje kvaliteta sirovine do prodaje i/ili prerade odnosno konzervisanja.

**Uslovi upisa:** Za dole navedene ciljne grupe nema uslova

**Ciljna grupa:** Proizvođači voća i povrća, menadžeri nabavke u celom lancu nabavke i skladištenja, osobe koje rade u kontroli i/ili osiguranju kvaliteta sirovina, prodaju i prerađuju voće i povrće

**Ishod treninga:** Poznavanje zahteva kvaliteta koje voće i povrće treba da ispunjava za plasman na tržište i za prerađivačku prehrambenu industriju

**Sadržaj treninga:**

- Pregled treninga
- Opšte karakteristike voća i povrća
- Hemijski sastav voća i povrća
- Prehrambena vrednost voća i povrća
- Podela voća i povrća
- Branje voća i povrća
- Kvarenje voća i povrća nakon berbe
- Skladištenje voća i povrća
- Određivanje stepena zrelosti
- Određivanje organoleptičkih i drugih osobina 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 konzervisanje voća i povrća
- Zakonodavstvo i regulativa

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

**Jezik:** Hrvatski

**Ključne reči:** Voće i povrće, kvalitet, skladištenje, prerada

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