

Plan i program izvannastavne aktivnosti: VINARSKA GRUPA

| | |
|---|--|
| <p>Okvir nastavnog plana i programa izvannastavne aktivnosti</p> | <p>Tehnološki postupci u proizvodnji mirnih i pjenušavih vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - korekcije mošta - dorade i stabilizacija vina - priprema i primjena enoloških sredstava - proizvodnja pjenušaca klasičnom metodom - punjenje vina i opremanje boce <p>Fizikalno kemijske analize mošta i vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - utvrđivanje optimalnog roka berbe - fizikalno-kemijske i instrumentalne analize (laboratorijske analize) <p>Senzorna analiza i ocjenjivanje vina</p> <p>Terenska nastava</p> <p>Sudjelovanje na aktualnim aktivnostima na znanstveno-nastavnom pokušalištu Jazbina, promotivnim danima Agronomskog fakulteta, znanstveno stručnim skupovima i pisanju znanstveno-stručnih radova</p> |
| <p>Broj sati u semestru i semestar</p> | <p>30 sati u zimskom semestru</p> |
| <p>Studenti kojima je ova izvannastavna aktivnost namijenjena (studij, odslušani predmeti...)</p> | <p>STUDIJI: Ms: Vinogradarstvo i vinarstvo ODSLUŠANI PREDMETI: Bs – Vinarstvo, Predikatna, pjenušava i specijalna vina</p> |
| <p>Vrijeme provedbe</p> | <p>Petak 13:00-15:00 ili prema dogovoru, zbog sezonskog karaktera nekih aktivnosti</p> |
| <p>Obveze studenata</p> | <p>Prisustvovati pokaznim satovima pojedine aktivnosti i provođenju određenog postupka prema dogovoru i uputama mentora/voditelja aktivnosti.</p> <p>U dogovoru s mentorom/voditeljem aktivnosti odraditi određenu aktivnost u zadanom fondu sati na pokušalištu i laboratoriju Zavoda za vinogradarstva i vinarstva ili na nekim drugim lokacijama isključivo uz prisutstvo mentora</p> |
| <p>KOMPETENCIJE KOJE ĆE SE UPISIVATI U DOPUNSKU ISPRAVU O STUDIJU</p> | |
| <p>Ključne kompetencije koje predstavljaju nadogradnju studijskih kompetencija:</p> | <p>Komunikacijska kompetencija, metodičko-didaktička kompetencija, organizacijska kompetencija u poslu i timskom radu</p> |
| <p>Ostale kompetencije koje student može steći sudjelovanjem u aktivnosti, a nisu na listi ključnih kompetencija:</p> | <p>Samostalno planiranje i provođenje pojedinih tehnoloških postupaka u proizvodnji mirnih i pjenušavih vina te sporednih nutritivnih proizvoda u vinarstvu.</p> <p>Praktična priprema i primjena enoloških preparata te određivanje njihovog utjecaja na fizikalno-kemijska i senzorna svojstva vina.</p> <p>Osnove pravilnog prikupljanja i obrade podataka te njihova priprema za statističku obradu.</p> |
| <p>Ime i prezime, titula i kontakt osobe zadužene za izvanastavnu aktivnost (e-mail, kontakt telefon)</p> | <p>Kontakt i informacije oko upisa u grupu: doc.dr.sc. Ana-Marija Jagatić Korenika, e-mail:amjagatic@agr.hr Telefon:01 2393 807 Ostali nastavnici koji će provoditi planirane aktivnosti: prof.dr.sc. Ana Jeromel, e-mail: amajdak@agr.hr</p> |