

PLAN I PROGRAM IZVANNASTAVNE AKTIVNOSTI: Istraživačka grupa za preradu mesa

Okvir nastavnog plana i programa izvannastavne aktivnosti	Aktivnost	Trajanje
	Rasijecanje trupova i priprema mesa	7 sati
	Provedba usitnjavanja mesa i miješanja nadjeva	5 sati
	Punjenje nadjeva u ovitke	5 sati
	Soljenje i salamurenje mesa	7 sati
	Provedba postupaka toplinske obrade mesnih proizvoda	10 sati
	Provedba postupaka fermentacije i sušenja kobasica i trajnih mesnih proizvoda	7 sati
	Provedba zrenja mesa	5 sati
	Provedba uzorkovanja i osnovnih fizikalnih analiza	7 sati
	Provedba senzorske analize mesa i mesnih proizvoda	5 sati
	Sudjelovanje u promo-aktivnostima Agronomskog fakulteta	2 sata
	Broj sati u semestru i semestar	30 sati u zimskom i 30 sati u ljetnom semestru
Studenti kojima je ova izvannastavna aktivnost namijenjena (studij, odslušani predmeti...)	STUDIJI: Preddiplomski studij Animalne znanosti; Diplomski studij Proizvodnja i prerada mesa, Ribarstvo i lovstvo, Genetika i oplemenjivanje životinja, Hranidba životinja i hrana ODSLUŠANI PREDMETI: Kakvoća i prerada mesa	
Vrijeme provedbe	Prema dogovoru u skladu s obvezama studenata i voditelja aktivnosti.	
Obveze studenata	Sudjelovati u minimalno 80% aktivnosti planiranih u ljetnom i zimskom semestru u Praktikumumu prerade mesa te provoditi laboratorijska mjerenja i analize u prostorijama Agronomskog fakulteta.	
KOMPETENCIJE KOJE ĆE SE UPISIVATI U DOPUNSKU ISPRAVU O STUDIJU		
Ključne kompetencije koje predstavljaju nadogradnju studijskih kompetencija:	Komunikacijske vještine – pismena i usmena komunikacija u znanstvenoj i stručnoj djelatnosti, primjereno i jasno izražavanje ideja i mišljenja Socijalne i građanske kompetencije – stvaranje novih društvenih kontakata, međusobna komunikacija i razumijevanje, suočavanje s novom situacijom vezanom za rad u organizaciji Organizacijske kompetencije u poslu i timskom radu - kreativnost, motiviranost i inovativnost u poslovnim zadacima, pretvaranje ideja u praksu Digitalne kompetencije - upotreba novih medija, pretraživanje, pohrana, organizacija i analiza digitalne informacije, razmjena informacija kroz online komunikaciju	
Ostale kompetencije koje student može steći sudjelovanjem u aktivnosti, a nisu na listi ključnih kompetencija:	Poznavanje postupaka čuvanja i konzerviranja mesa. Planiranje postupaka u izradi mesnih proizvoda. Poznavanje rasijecanja trupova u osnovne dijelove. Poznavanje izbora, obrade i pripreme mesa za određeni proizvod. Samostalna provedba soljenja i salamurenja, usitnjavanja mesa i miješanja nadjeva.	

	Poznavanje postupaka punjenja i toplinske obrade. Poznavanje laboratorijskih vještina i pravila rada u provedbi fizikalnih i senzorskih analiza.
Ime i prezime, titula i kontakt osobe zadužene za izvananstavnu aktivnost (e-mail, kontakt telefon)	Izv. prof. dr. sc. Ivica Kos (ikos@agr.hr , 012394005) Izv. prof. dr. sc. Ivan Vnućec (ivnucec@agr.hr , 012394036)