



Plan i program izvannastavne aktivnosti: Mala studentska destilerija AF

Okvir nastavnog plana i programa izvannastavne aktivnosti	<p>Tehnologija proizvodnje rakija od grožđa, vinjaka, voćnih rakija i likera na VVP Jazbina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Određivanje roka berbe grožđa/šljiva namijenjenih za preradu - Berba grožđa/šljiva - Prerada grožđa/šljiva za proizvodnju rakija - Destilacija masulja na jednostavnom i složenom uređaju za destilaciju - Finalizacija i filtracija destilata, tipizacija rakija - Priprema likera u suradnji s drugim Zavodima fakulteta <p>Rad u laboratoriju Zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kemijska analiza destilata <p>Sudjelovanje na promotivnim danima AFZ</p> <p>Sudjelovanje na projektima, znanstvenim i stručnim skupovima</p>
Broj sati u semestru i semestar	30 sati u zimskom semestru, 30 sati u ljetnom semestru
Studenti kojima je ova izvannastavna aktivnost namijenjena (studij, odslušani predmeti...)	<p>STUDIJ: Diplomski studij Hortikultura – Vinogradarstvo i vinarstvo</p> <p>ODSLUŠANI PREDMETI: Osnove tehnologije rakija od grožđa i vinjaka (Bs) Kakvoća rakija od grožđa i drugog voća (Ms)</p>
Vrijeme provedbe	U skladu s ostalim obvezama studenata – prema dogovoru
Obveze studenata	<ul style="list-style-type: none"> - Sudjelovati u pojedinim proizvodnim aktivnostima u vinogradu, vinskom podrumu, destileriji i laboratoriju prema dogovoru i uputama mentora/voditelj aktivnosti - Provoditi laboratorijska mjerena i analize na pokušalištu i/ili u prostorijama AFZ
<p>KOMPETENCIJE KOJE ĆE SE UPISIVATI U DOPUNSKU ISPRAVU O STUDIJU</p>	
Ključne kompetencije koje predstavljaju nadogradnju studijskih kompetencija:	<ul style="list-style-type: none"> - Komunikacijske vještine – pismena i usmena komunikacija u znanstvenoj i stručnoj djelatnosti, primjerno i jasno izražavanje ideja i mišljenja - Socijalne i građanske kompetencije – stvaranje novih kontakata i prijateljstava, međusobna komunikacija i razumijevanje - Organizacijske kompetencije u poslu i timskom radu - kreativnost, motiviranost i inovativnost u poslovnim zadacima - Digitalne kompetencije - uporaba 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	<ul style="list-style-type: none"> - Samostalno uzorkovanje grožđa/šljiva - Samostalno obavljanje osnovne kemijske analize grožđa/šljiva - Razumijevanje i samostalno provođenje tehnoloških

kompetencija:	<p>postupaka u proizvodnji rakija od grožđa i drugih voćnih rakija</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poznavanje laboratorijskih vještina i pravila rada u destileriji i laboratoriju
Ime i prezime, titula i kontakt osobe zadužene za izvananstavnu aktivnost (e-mail, kontakt telefon)	<p>Doc.dr.sc. Marin Mihaljević Žulj mmihaljevic@agr.hr 01 4627973</p>