PLAN I PROGRAM IZVANNASTAVNE AKTIVNOSTI: Grupa za preradu mlijeka „Mliječna čarolija“

<table>
<tr><td>Okvir nastavnog plana i programa izvannastavne aktivnosti</td><td>
<table>
<tr><th>Aktivnost</th><th>Trajanje</th></tr>
<tr><td>Uvod u preradu mlijeka (osnovne informacije o mlijeku kao sirovini, prikupljanje i transport mlijeka)</td><td>2 sata</td></tr>
<tr><td>Primjena higijenskih standarda u industriji prerade mlijeka</td><td>2 sata</td></tr>
<tr><td>Provedba standardizacije, separacije, homogenizacije i toplinske obrade mlijeka</td><td>3 sata</td></tr>
<tr><td>Proizvodnja fermentiranih mlijeka</td><td>5 sati</td></tr>
<tr><td>Proizvodnja fermentiranog vrhnja</td><td>2 sata</td></tr>
<tr><td>Proizvodnja maslaca</td><td>4 sata</td></tr>
<tr><td>Proizvodnja svježih i mekih sireva</td><td>4 sata</td></tr>
<tr><td>Proizvodnja polutvrdih sireva</td><td>4 sata</td></tr>
<tr><td>Proizvodnja sireva u tipu pasta filata</td><td>4 sata</td></tr>
<tr><td>Proizvodnja sirnih namaza</td><td>3 sata</td></tr>
<tr><td>Proizvodnja mliječnih deserata (sladoled, mousse, puding)</td><td>4 sata</td></tr>
<tr><td>Provedba fermentacije i zrenja mliječnih proizvoda</td><td>2 sata</td></tr>
<tr><td>Provedba uzorkovanja i osnovnih fizikalno-kemijskih analiza</td><td>5 sati</td></tr>
<tr><td>Provedba senzorske analize mliječnih proizvoda</td><td>4 sata</td></tr>
<tr><td>Osmišljavanje i izrada inovativnih mliječnih proizvoda</td><td>6 sati</td></tr>
<tr><td>Posjet lokalnoj farmi ili mljekari</td><td>4 sata</td></tr>
<tr><td>Sudjelovanje u promotivnim aktivnostima Agronomskog fakulteta (Dan otvorenih vrata, Smotra Sveučilišta, Festival znanosti)</td><td>2 sata</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Broj sati u semestru i semestar</td><td>30 sati u zimskom i 30 sati u ljetnom semestru</td></tr>
<tr><td>Studenti kojima je ova izvannastavna aktivnost namijenjena (studij, odslušani predmeti...)</td><td>STUDIJI:
Prijediplomski studij: Animalne znanosti; Ekološka poljoprivreda; Agroekologija
Diplomski studij: Proizvodnja i prerada mlijeka; Genetika i oplemenjivanje životinja; Hranidba životinja i hrana; Mikrobna biotehnologija u poljoprivredi
ODSLUŠANI PREDMETI:
Mlijeko i mliječni proizvodi, Prerada mlijeka na OPG-u, Sigurnost hrane, Zbrinjavanje otpada iz prerade mlijeka</td></tr>
<tr><td>Vrijeme provedbe</td><td>Sukladno dogovoru, odnosno u skladu s obavezama koje su preuzeli studenti i voditelji aktivnosti.</td></tr>
<tr><td>Obveze studenata</td><td>Studenti su obvezni sudjelovati u najmanje 80% planiranih aktivnosti u ljetnom i zimskom semestru koje se planiraju provoditi u Praktikumu za preradu mlijeka, Referentnom laboratoriju za mlijeko i mliječne proizvode (laboratorijske analize) kao i senzorske analize u Laboratoriju za senzorske analize poljoprivredno-prehrambenih proizvoda na Agronomskom fakultetu.</td></tr>
</table>

KOMPETENCIJE KOJE ĆE SE UPISIVATI U DOPUNSKU ISPRAVU O STUDIJU	
Ključne kompetencije koje predstavljaju nadogradnju studijskih kompetencija:	**Komunikacijske vještine** – pismeno i usmeno izražavanje ključno za uspješnu suradnju, razmjenu znanja i izgradnju odnosa s dionicima u znanstvenoj i stručnoj zajednici. Kroz kontinuiranu praksu i usavršavanje komunikacijskih vještina, mogu postati učinkovitiji u prenošenju vlastitih ideja, mišljenja i rezultata istraživanja u znanstvenoj i stručnoj djelatnosti **Socijalne kompetencije** – stvaranje uspješne interakcije s drugima, izgradnja harmoničnih odnosa te prilagodba na promjene u radnom okruženju unutar organizacije. Usavršavanjem ovih kompetencija studenti mogu postati učinkovitiji suradnici, timski igrači te bolji lideri u svojim profesionalnim ulogama. **Organizacijske kompetencije u poslu i timskom radu** – kombinacija kreativnosti, motiviranosti, inovativnosti i sposobnosti pretvaranja ideja u praksu ključne za razvoj uspješnih timova i postizanje izvrsnosti u poslovanju. Ove organizacijske kompetencije od pomoći su timovima da budu konkurentniji, produktivniji i prilagodljiviji u dinamičnom poslovnom okruženju. **Digitalne kompetencije** – korištenje novih operativnih sustava, aplikacija, web pretraživača, učinkovita komunikacija putem raznih društvenih mreža ključne za uspješno funkcioniranje u suvremenom poslovnom okruženju gdje je sve digitalizirano. Posjedovanjem ovih vještina omogućuje se pojedincima i timovima bolja produktivnost, kompetitivnosti i sposobnost prilagodbe brzim promjenama i zahtjevima tržišta.
Ostale kompetencije koje student može steći sudjelovanjem u aktivnosti, a nisu na listi ključnih kompetencija:	• poznavanje važnosti izbora mlijeka za proizvodnju određenog mliječnog proizvoda; • poznavanje važnosti provođenja postupaka primarne obrade mlijeka zavisno o vrsti mliječnog proizvoda; • poznavanje i primjena higijenskih standarda u mljekarskom pogonu; • planiranje tehnoloških postupaka u proizvodnji različitih mliječnih proizvoda; • poznavanje postupka fermentacije mlijeka i izbora odgovarajuće kulture u proizvodnji različitih mliječnih proizvoda; • odabir adekvatnog načina koagulacije mlijeka za proizvodnju različitih vrsta sireva; • izrada različitih vrsta sireva; • izrada različitih vrsta fermentiranih mlijeka; • izrada mliječnih deserata; • samostalno osmišljavanje i izrada inovativnih mliječnih proizvoda; • primjena metoda fizikalno-kemijske i senzorske analize mliječnih proizvoda.
Ime i prezime, titula i kontakt osobe zadužene za izvananstavnu aktivnost (e-mail, kontakt telefon)	Doc. dr. sc. Darija Bendelja Ljoljić (dbendelja@agr.hr , 012393646) Izv. prof. dr. sc. Iva Dolenčić Špehar (ispehar@agr.hr , 012393704) Izv. prof. dr. sc. Milna Tudor Kalit (mtudor@agr.hr , 012393647) Izv .prof. dr. sc. Nataša Mikulec (nmikulec@agr.hr) , 01239 3942)