

Stručna praksa - Vinogradarstvo i vinarstvo (251020)

Nositelj predmeta

[prof. dr. sc. Marko Karoglan](#)

Opis predmeta

Stručna praksa je obvezni predmet na diplomskom studiju. Tijekom studija potrebno je obaviti stručnu praksu u trajanju od 120 radnih sati, od čega 90 sati na pokušalištu Jazbina, a 30 sati kod poslodavaca u Hrvatskoj i/ili inozemstvu.

Za dio stručne prakse na pokušalištu studentima se imenuje mentor koji grupi studenata daje praktični zadatak. Zadatak je u pravilu proizvesti određeni tip proizvoda od grožđa, odnosno sukladno postavljenom zadatku odabrati i provesti odgovarajuće zahvate u vinogradu, tehnologiju prerade te utvrditi kvalitetu konačnog proizvoda. Na kraju stručne prakse održava se zajednička prezentacije svih grupa uz kušanje i ocjenu gotovih proizvoda, a rezultati se predočavaju i u obliku pisanog rada - Stručnog projekta.

Drugi dio stručne prakse na pokušalištu provodi se kroz četiri vođene radionice na kojima studenti pod vodstvom nastavnika odgovarajuće struke uče prepoznavati sorte, simptome bolesti i štetnika, nedostatak hranjiva te bolesti i mane vina.

Trećinu stručne prakse studenti provode kod odabranog poslodavca gdje stječu iskustvo rada u realnom poslovnom okruženju o čemu vode dnevnik stručne prakse.

ECTS: **4.00**

Sati nastave: 120

Laboratorijske vježbe: 120

Izvođač vježbi

- [doc. dr. sc. Domagoj Stupić](#)
- [izv. prof. dr. sc. Željko Andabaka](#)
- [izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika](#)
- [izv. prof. dr. sc. Zvezdana Marković](#)
- [izv. prof. dr. sc. Marko Petek](#)
- [prof. dr. sc. Darko Preiner](#)
- [prof. dr. sc. Ana Jeromel](#)
- [prof. dr. sc. Darko Vončina](#)
- [izv. prof. dr. sc. Marin Mihaljević Žulj](#)

Ocjnjivanje

Dovoljan (2):

Dobar (3):

Vrlo dobar (4):

Izvrstan (5):

Uvjeti za dobivanje potpisa

Prihvaćen dnevnik stručne prakse o odrađenih 120 sati stručne prakse.

Prihvaćen i prezentiran stručni projekt.

Pozitivno izvješće mentora o vrednovanju rada studenta na stručnoj praksi.

Vrsta predmeta

- Diplomski studij / Hortikultura / [Vinogradarstvo i vinarstvo](#) (Obvezni predmet, 3. semestar, 2. godina)

Opće kompetencije

Mogućnost primjene znanja u praksi
 Učinkovito korištenje vremena
 Inicijativa i samostalnost u radu
 Sposobnost donošenja odluka
 Komunikacijske i interpersonalne vještine
 Mogućnost pisane i govorne komunikacije

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Odabrati i primijeniti ampelotehničke zahvate u rodnom vinogradu u skladu sa sortom, okolinskim uvjetima i ciljem vinogradarske proizvodnje.	Izrađen i prezentiran Stručni projekt. Napisan dnevnik stručne prakse. Vrednovanje izvršenih zadataka na stručnoj praksi od strane mentora.
Pratiti tijek dozrijevanja i odrediti tehnološku zrelost grožđa.	Izrađen i prezentiran Stručni projekt. Napisan dnevnik stručne prakse. Vrednovanje izvršenih zadataka na stručnoj praksi od strane mentora.
Odabrati i primijeniti odgovarajuću tehnologiju i opremu u primarnoj preradi, doradi i stabilizaciji vina u skladu sa ciljanim tipom vina.	Izrađen i prezentiran Stručni projekt. Napisan dnevnik stručne prakse. Vrednovanje izvršenih zadataka na stručnoj praksi od strane mentora.
Samostalno provesti fizikalno-kemijsku i senzornu analizu vina te na temelju toga procijeniti njegovu kakvoću.	Izrađen i prezentiran Stručni projekt. Napisan dnevnik stručne prakse. Vrednovanje izvršenih zadataka na stručnoj praksi od strane mentora.
Dijagnosticirati nedostatak hranjiva, simptome bolesti i štetnika u vinogradu te štete izazvane abiotičkim čimbenicima.	Ocjena voditelja radionice o uspješnosti prektičnog prepoznavanja nedostatka hranjiva i simptoma bolesti i štetnika. Napisan dnevnik stručne prakse.
Prepoznati najvažnije sorte vinove loze i opisati njihove karakteristike.	Ocjena voditelja radionice o uspješnosti prektičnog prepoznavanja sorata vinove loze. Izrađen i prezentiran Stručni projekt. Napisan dnevnik stručne prakse.
Prepoznati bolesti i mane vina te primijeniti odgovarajuće enološke postupke i sredstva za njihovo uklanjanje i za korekcije kvaliteta mošta i vina.	Ocjena voditelja radionice o uspješnosti prektičnog prepoznavanja bolesti i mana vina. Izrađen i prezentiran Stručni projekt. Napisan dnevnik stručne prakse.
Preuzeti osobnu odgovornost za rješavanje problema.	Vrednovanje rada studenta na stručnoj praksi od strane mentora.
Planirati i upravljati radnim opterećenjem i vremenom.	Vrednovanje rada studenta na stručnoj praksi od strane mentora.
Suradivati s različitim društvenim skupinama u poslovnom okruženju, pregovarati i asertivno se zauzimati za vlastite stavove.	Vrednovanje rada studenta na stručnoj praksi od strane mentora.

Način rada

Obveze nastavnika

Nositelj predmeta - voditelj stručne prakse - upoznaje studente s ciljevima i procedurom prakse, dijeli ih u grupe, dodjeljuje zadatke i imenuje mentora. Organizira zajedničku prezentaciju stručnih projekata i proizvoda proizvedenih na stručnoj praksi. U suradnji s mentorom, vrednuje stručni projekt i prezentaciju te donosi odluku o uspješno obavljenoj stručnoj praksi.

Suradnici na predmetu - mentori stručne prakse - neposredno vode grupu studenata pri provođenju tehnoloških zahvata u vinogradu i podrumu. Mentoriraju pisanje stručnog projekta i ocjenjuju pisanu verziju stručnog projekta. Prihvaćaju dnevnik studenta i ispunjavaju obrazac vrednovanja studenta na stručnoj praksi. Sudjeluju na prezentaciji stručnih projekata i kušanju proizvoda svih grupa na studiju i u suradnji s voditeljem prakse predlažu konačnu ocjenu za svoju grupu studenata.

Suradnici na predmetu - voditelji radionica - organiziraju radionice sa studentima (poznavanje bolesti i štetnika u vinogradu, poznavanje simptoma nedostatka hranjiva, poznavanje sorata) i provjeravaju usvojeno znanje na radionici koju vode.

Obveze studenta

Student je obavezan obaviti stručnu praksu u trajanju od 120 sati, od čega 90 sati na pokušalištu Jazbina te o tome u aplikaciji "Burza stručne prakse" redovito voditi dnevnik stručne prakse koji mora biti prihvaćen i pozitivno vrednovan od strane mentora na pokušalištu, odnosno kod poslodavca. S grupom studenata obaviti dodijeljeni zadatak te o tome izraditi i javno prezentirati stručni projekt i proizvod koji je proizašao provedbom zadatka. Pohađati radionice o praktičnom prepoznavanju sorata vinove loze; bolestima i manama vina; bolestima i štetnicima vinove loze te simptomima nedostatka hranjiva te uspješno položiti praktičnu provjeru.

Polaganje ispita

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Ukupno					90	3

Na temelju dnevnika koji student vodi na stručnoj praksi, izvješća mentora sa stručne prakse, izrađenog i prezentiranog stručnog projekta voditelj stručne prakse donosi odluku o uspješno obavljenoj stručnoj praksi.

Elementi praćenja	Opis	Rok	Nadoknada
Radni učinak studenta za vrijeme stručne prakse	a) Visok radni učinak b) Zadovoljavajući radni učinak c) Slabiji učinak od očekivanja bez opravdanih razloga		
Primjena teorije u praktičnom radu za vrijeme stručne prakse	a) Pokazuje izuzetnu vještinu primjene teorije u praktičnom radu b) Prepoznaje teorijski okvir u praktičnom radu c) Ne povezuje teorijski okvir s praktičnim radom		
Vještina rješavanja problema studenta za vrijeme stručne prakse	a) Vrlo vješt u rješavanju problema, inovativan i kreativan b) Sposoban je riješiti zadani problem na poznati način c) Ne pokazuje zadovoljavajuće sposobnosti rješavanja problema		
Sposobnost donošenje odluka studenta za vrijeme stručne prakse	a) Odluke donosi samostalno, na osnovi temeljite analize (promjenjivih okolnosti b) Odluke su zadovoljavajuće u poznatim situacijama c) Često donosi pogrešne odluke bez analize situacije		
Sposobnost suradnje u timu za vrijeme stručne prakse	a) Radi u skladu s ostalima, pridonosi grupnim odnosima i učinkovitosti b) Odnosi s drugima su skladni u normalnim okolnostima, ali se ne ističe c) Nekomunikativan i povučen do mjere da negativno djeluje na grupu		
Komunikacijske vještine studenta za vrijeme stručne prakse	a) Izuzetno jasna, dobro organizirana i uvjerljiva komunikacija, pisana i govorna b) Zadovoljavajuće vještine pisane i govorne komunikacije c) Slabe vještine pisanja i govorne komunikacije		
Motiviranost i odgovornost studenta za vrijeme stručne prakse	a) Visok stupanj motiviranosti u radu te kolektivne i društvene odgovornosti b) Zadovoljavajuća motiviranost za rad i odgovornosti prema poslu c) Slabo motiviran, nezainteresiran i bez osjećaja odgovornosti prema poslu		



Tjedni plan nastave

1. Dodjela zadataka za stručni projekt i davanje uputa o njegovoj provedbi i pisanju. Podjela studenata u skupine i dodjela odgovarajuće površine na kojoj će se projekt provoditi.
2. Odabir i provedba ampelotehničkih zahvata u vinogradu tijekom vegetacije u skladu s dodijeljenim zadatkom (proizvodnja određenog tipa vina ili drugih proizvoda od grožđa).
3. Dijagnosticiranje simptoma bolesti i štetnika.
4. Dijagnosticiranje simptoma nedostatka hranjiva i šteta od abiotskih stresova u vinogradu.
5. Ampelografska evaluacija i identifikacija najvažnijih sorata vinove loze.
6. Praćenje dozrijevanja i utvrđivanje tehnološke zrelosti grožđa.
7. Berba grožđa i utvrđivanje kakvoće sirovine.
8. Odabir tehnologije proizvodnje vina te odgovarajuće opreme i enoloških sredstava u skladu sa željenim tipom vina.
9. Primarna prerada grožđa i po potrebi korekcija kvalitete.
10. Prepoznavanje bolesti i mana vina - senzorna analiza uzoraka s tipičnim simptomima.
11. Praćenje fermentacije, provođenje postupaka njege, dorade i stabilizacije vina.
12. Analiza kemijskog sastava vina i senzorna ocjena.
13. Prezentacija stručnih projekata svih grupa te kušanje i ocjena svih proizvedenih proizvoda.