**Opći podaci o predmetu**

|  |  |
| --- | --- |
| Naziv predmeta: | Studentska praksa |
| Šifra predmeta u ISVU-u: | 40229 |
| Studij i smjer pri kojem se izvodi predmet: | Prehrambena tehnologija |
| Nositelj(i) predmeta: | doc. dr. sc. Marijana Blažić, prof. v. š.dr. sc. Bojan Matijević, prof. v. š. |
| Suradnik pri predmetu: |  |
| ECTS bodovi: | 20 |
| Semestar izvođenja predmeta: | VI |
| Akademska godina: | 2022./2023. |
| Uvjetni predmet polaganja ispita: |  |
| Nastava se izvodi na stranom jeziku: |  |
| Ciljevi predmeta: | Osigurati studentima usavršavanje i primjenu praktičnih znanja i vještina u prehrambenoj industriji s naglaskom na tehnologiju prerade mlijeka i piva, ali i ostalim vrstama poslova povezanim sa stečenim znanjima tijekom studija. |

**Ustrojstvo nastave**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vrsta nastave | Broj sati tjedno: | Broj sati semestralno: | Obveze studenata po vrsti nastave: |
| Predavanja: |  |  |  |
| Vježbe (auditorne): |  |  |  |
| Vježbe (laboratorijske): |  |  |  |
| Seminarska nastava: |  |  |  |
| Terenska nastava: | 40 | 225 | prisustvo 100% |
| Ostalo: |  |  |  |
| UKUPNO: | 40 | 225 |  |

**Praćenje rada studenata te povezivanje ishoda učenja i provjere znanja**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Formiranje ocjene tijekom provedbe nastave:(odrediti ishode učenja – od najmanje 5 do najviše 10 ) | **ISHODI UČENJA**(Isti ishod učenja ne smije se provjeravati kroz više elemenata formiranja ocjene) | **ELEMENTI FORMIRANJA OCJENE** (prema strukturi ECTS bodova: kolokvij, blic test, praktični radovi, aktivnost studenata, ...) | **BODOVI ELEMENATA OCJENE** |
| **I1:** Primijeniti pravila sigurnog rada u laboratoriju pri izvođenju laboratorijskih postupaka te samostalno ili uz vodstvo mentora primijeniti standardne fizikalno – kemijske, mikrobiološke i senzorske metode analize hrane i interpretirati rezultate. |  |  |
| **I2:** Primijeniti pravila rada na siguran način u pogonu, poznati potrebne tehnološke operacije i strojeve,izračunati materijalnu bilancu te pratiti tehnološki proces od sirovine do gotovog proizvoda. |  |
| **I3:** Prepoznati rizike tijekom prerade i rukovanja s hranom te primijeniti pravilan sanitacijski plan u objektima proizvodnje hrane. |  |
| **I4:** Napisati izvještaj o realizaciji poslovnih aktivnosti |  |
| **I5:** Steći iskustvo rada u timu, sustavnom pristupu rješavanju problema i upravljanja s vremenom. |  |
| **I6:** Aktivno koristiti PC računalo kao alat u obavljanju dnevnih poslova i obradi podataka. |  |
| Alternativno formiranje konačne ocjene |  **ili alternativno formiranje konačne ocjene: I1 - I6**Dnevnik stručne prakse = 50% konačne ocjene – I1, I2, I3, I4, I5, I6Usmeni ispit = 50% konačne ocjene - I1, I2, I3, I4, I5, I6 | Ukupno: 100 bodova |
| Kompetencijestudenata: | Završetkom studenske prakse student stjeće praktično iskustvo te dodatno unapređuje opće i stručne kompetencije potrebne za obavljanje poslova u području prehrambene tehnologije. Osim toga uči se snalaziti unutar poslovnog okruženja te formalnih i neformalnih poslovnih procesa. Realizirano radon iskustvo omogućava studentima kvalitetnije i brže uključivanje u radni proces nakon zasnivanja radnog odnosa.. |

|  |  |
| --- | --- |
| Uvjeti dobivanja potpisa: | Odrađena studentska praksa, ovjerena uputnica, ispunjena i ovjerena anketa poslodavca, ispravno napisan dnevnik stručne prakse. |
| Uvjeti za izlazak na ispit: | Dobiven potpis |
| Bodovna skala ocjenjivanja: | Prema Pravilniku o ocjenjivanju Veleučilišta u Karlovcu, članak 9, stavak 5:90-100 - izvrstan (5) (A)80-89,9 - vrlo dobar (4) (B)65-79,9 - dobar (3) (C)60-64,9 – dovoljan (2) (D)50-59,9 - dovoljan (2) (E)0-49,9 – nedovoljan (1) (F) |

**Struktura ECTS bodova predmeta**

|  |
| --- |
| Pridijeljena vrijednost ECTS bodova predmetu je odraz opterećenja studenta u procesu usvajanja gradiva. Pri tome su uzeti u obzir sati nastave, relativna težina gradiva, opterećenje pripreme ispita, kao i sva ostala opterećenja kako slijedi: |
| **Aktivnost** **(redovitost)****studenata** | **Seminarski rad** | **Esej** | **Prezentacija** | **Kontinuirana provjera znanja** (Blic testovi) | **Praktični rad** |
|  | 2,0 |  |  |  | 16,0 |
| **Samostalna izrada zadatka** | **Projekt** | **Pismeni ispit** (kolokvij) | **Usmeni ispit** | **Ostalo**  |
|  |  |  | 2,0 |  |

**Pregled nastavnih jedinica po tjednima s pripadajućim ishodima učenja**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tjedan | Tema predavanja i ishodi učenja: | Tema vježbi i ishodi učenja: |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4. |  |  |
| 5. |  |  |
| 6. |  |  |
| 7. |  |  |
| 8. |  |  |
| 9. |  |  |
| 10. |  |  |
| 11. |  |  |
| 12. |  |  |
| 13. |  |  |
| 14. |  |  |
| 15. |  |  |

**Literatura**

|  |
| --- |
| LITERATURA (osnovna / dopunska): |
|  |

**Ispitni rokovi u akad. godini: 2022./2023.**

|  |  |
| --- | --- |
| Ispitni rokovi: | (Prema planu ispitnih rokova studija) |

**Kontakt informacije**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Nastavnik | doc. dr. sc. Marijana Blažić, prof. v. š. |
| e-mail: | mblazic@vuka.hr |
| Vrijeme i mjesto održavanja konzultacija: | Ponedjeljak, od 12:00 sati (uz prethodnu najavu na e-mail nastavnika); Trg J. J. Strossmayera 9, kabinet 311/3 |
| 2. Nastavnik | dr. sc. Bojan Matijević, prof. v. š. |
| e-mail: | bojan.matijevic@vuka.hr |
| Vrijeme i mjesto održavanja konzultacija: | Utorak, 9:00 – 10:00, Trg J. J. Strossmayera 9, kabinet 115/1 |