

Živilski dnevi 2017

2. projektni teden v študijskem letu 2016/17

GRM NOVO MESTO – CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA



VABILO IN PROGRAM

Spoštovani študenti!

Od torka, 3. januarja, pa do petka, 6. januarja 2017, za vas pripravljamo 2. PROJEKTNI TEDEN v tekočem študijskem letu. Kot ste bili že obveščeni, te dni ne bodo klasična predavanja in vaje po običajnem urniku, pač pa je za vse tri študijske programe in za vse skupine predvideno skupno dogajanje v predavalnicah oz. učilnicah v obliki predavanj oz. delavnic ter na terenu v obliki strokovnih ekskurzij.

Predavanja in vaje se nadaljujejo po rednem urniku VSŠ od 9. januarja 2017. Urnik prejmete najkasneje do 6. januarja 2017 po elektronski pošti.



Predviden program je naveden na naslednji strani v obliki tabele. **PRIDRŽUJEMO SI PRAVICO do sprememb zaradi objektivnih razlogov, o njih boste vnaprej obveščeni.**

Razvojna skupina VSŠ GRM Novo mesto

Živilski dnevi 2017

2. projektni teden v študijskem letu 2016/17

1. dan: torek, 3. 1. 2017 'STROČNICE IN ŽITA'	2. dan: sreda, 4. 1. 2017 'MLEKO' (prostor: vse poteka v VP)	3. dan: četrtek, 5. 1. 2017 'VINARSTVO'	4. dan: petek, 6. 1. 2017 'STROKOVNA EKSKURZIJA'
<p>12.00 – 13.30</p> <p>Uvodno predavanje: ŽIVILSTVO V SLOVENIJI (dr. TATJANA ZAGORC, direktorica GZS - Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij)</p> <p>prostor: VP</p> <hr/> <p>13.30-14.00</p> <p>Odmor in razporeditev študentov v skupine za popoldanske delavnice</p> <hr/> <p>14.00-18.05</p> <p>Delavnice bodo v petih skupinah po 45 min, s 5 minutnim odmorom. Študenti v petih šolskih urah sodelujejo v vseh delavnicah, saj se zamenjajo vsako šolsko uro.</p> <ul style="list-style-type: none">- ŽIVILA V ALTERNATIVNI PREHRANI; Anica Oblak Janko, učilnica MA1,- UPORABNOST STROČNIC; Anica Pajer, učilnica MA2,- PRIPRAVA DOMAČIH REZANCEV; Stanka Hude, učilnica SJV,- OCENJEVANJE KRUHA; Drago Košak, učilnica BIF.- MLEVSKI IZDELKI - PREDSTAVITEV IZDELKOV MLINA KOŠAK; Blaž Košak, učilnica ZGO.	<p>8.00 – 9.00</p> <p>Predstavitve mlečnih izdelkov ekološke kmetije Kukenberger – Gorenje Ponikve (Toni Kukenberger)</p> <hr/> <p>9.00 – 10.00</p> <p>Predstavitve Sirarne Gorišek, Križni vrh, Mokronog (Peter Gorišek)</p> <hr/> <p>10.00 – 10.15</p> <p>Šolska mlekarna (Matej Zore)</p> <hr/> <p>10.20 – 11. 50</p> <p>Analitika mleka (Jana Goršin Fabjan, dr. vet. med.)</p> <hr/> <p>12.00 – 13.00</p> <p>Vodena degustacija sirov</p>	<p>8.00 – 10.30</p> <p>Pridelava grozdja. Tehnologije vina in senzorika. (France Absec in Anton Pezdirc)</p> <p>prostor: VP</p> <hr/> <p>11.00 – 14.45</p> <p>Organiziran ogled kleti 'HIŠA FRANKINJE KERIN' in degustacija vzorcev vina in malica, Straža pri Krškem (Lojze Kerin)</p> <hr/> <p>* strošek degustacije z malico je 8 EUR/študenta, ki ga poravnamo sproti, ** strošek prevoza z avtobusom je po dejanskem obračunu po položnici.</p>	<p>7.15 – 17.00</p> <p>Strokovna ekskurzija (dr. Jože Podgoršek, Barbara Turk, Helena Jurše Rogelj)</p> <hr/> <p>9.00 – 11.00</p> <p>Ogled živilskega obrata MESO KAMNIK, d.d.</p> <hr/> <p>11.00 - 13.00</p> <p>Ogled živilskega obrata ETA KAMNIK, d.o.o.</p> <hr/> <p>13.00-15.30</p> <p>Ogled TERME SNOVIK, Tuhinjska dolina (Terme Snovik imajo turistično namestitev s certifikatom Eko Marjetica (EU EcoLabel) in pa okolju prijazne in energetske učinkovite terme) V ogled je vključena tudi malica* (*strošek po študentu je 5 EUR za malico). ** strošek prevoza z avtobusom je po dejanskem obračunu po položnici.</p>

*POJASNILO ZA DELAVNICE, z dne 3. 1. 2017: 1. delavnica: 14.00 -14.45, 2. delavnica: 14.50-15.35, 3. delavnica: 15.40 – 16.25, 4. delavnica: 16.30 – 17.15, 5. delavnica: 17.20 – 18.05. Delo poteka v petih delavnicah. Izvajalec pripravi delavnico za približno 14 študentov. Delo v delavnici traja 45 minut. Študenti v petih šolskih urah sodelujejo v vseh delavnicah, saj se zamenjajo vsako šolsko uro.

2. projektni teden je načrtovan za vse študente naše šole. Vsebine se bodo štete v vaje in je posledično udeležba obvezna.