
	<b>UNIWERSYTET ROLNICZY</b> <b>im. Hugona Kołłątaja w Krakowie</b> <b>UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA</b>		
	<b>ZAŁĄCZNIK NR 2</b> <b>do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02:</b> <b>Ramowy program praktyk</b> <b>(UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)</b>	<b>WYDZIAŁ</b> <b>TECHNOLOGII</b> <b>ŻYWNOŚCI</b>	<b>Data wyda-</b> <b>nia:</b> <b>1.12.2021 r.</b>

**Kierunek:** **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**  
**Forma studiów:** **stacjonarne**  
**Poziom studiów:** **drugi**

#### *CEL PRAKTYKI*

Pogłębienie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywność, jednostek kontroli jakości żywności oraz jednostek analitycznych (zależnie od specjalizacji), a także doskonalenie praktycznych umiejętności w zakresie oceny jakości surowców i wyrobów gotowych. W trakcie trwania praktyki student powinien rozwinąć umiejętność współpracy w grupie oraz uświadomić sobie znaczenie ukierunkowanego doksztalania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.

**ROK STUDIÓW/SEM.:** pierwszy/I

**CZAS TRWANIA:** **160 godz.**

**MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:** zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego, zakłady żywienia zbiorowego, jednostki kontroli jakości żywności, jednostki analityczne (zależnie od wybranej specjalizacji)

Studenci, którzy są absolwentami studiów I stopnia Wydziałów Technologii Żywności, mogą część praktyki dyplomowej (dwa tygodnie - 80 godz.) odbyć w zakładzie przemysłu spożywczego/żywienia zbiorowego/kontroli jakości żywności, a 80 godz. w laboratoriach badawczych uczelni, gdzie zapoznają się m.in. z metodami analitycznymi stosowanymi w ocenie jakości żywności, organizacją pracy oraz wyposażeniem laboratoriów w aparaturę i urządzenia oraz zasadami pracy badawczej.



#### *PROGRAM PRAKTYKI*

Program praktyki obejmuje wymienione niżej zagadnienia dostosowane do charakteru i profilu Instytucji przyjmującej na praktykę. Instytucja może zawęzić lub poszerzyć zakres przedmiotowy praktyki zgodnie ze specyfiką pracy Instytucji.

Podczas trwania praktyki studenci winni, w miarę możliwości jednostek organizacyjnych Instytucji przyjmującej, zapoznać się ze wszystkimi zasadami ich funkcjonowania, według poniżej przedstawionej propozycji programu:

#### Zakłady przemysłu spożywczego



- Charakterystyka ogólna zakładu, jego produkcji w układzie asortymentowym według ilości, jakości i wartości.
- Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu.
- Sieć zaopatrzenia zakładu przetwórczego w podstawowe surowce (organizacja skupu).
- Normy jakościowe dla surowców i wyrobów gotowych.
- Ocena jakości surowca, półproduktu, gotowego produktu: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu, gotowego produktu.
- Organizacja transportu surowca do zakładu przetwórczego (okres i częstotliwość dostaw, warunki i środki transportu, normatywy załadunkowe itp.), warunki i okresy magazynowania surowca.

	<b>UNIWERSYTET ROLNICZY</b> <b>im. Hugona Kołłątaja w Krakowie</b> <b>UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA</b>		
	<b>ZAŁĄCZNIK NR 2</b> <b>do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02:</b> <b>Ramowy program praktyk</b> <b>(UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)</b>	<b>WYDZIAŁ</b> <b>TECHNOLOGII</b> <b>ŻYWNOŚCI</b>	<b>Data wyda-</b> <b>nia:</b> <b>1.12.2021 r.</b>

- Przygotowanie surowca do przerobu.
- Schematy technologiczne procesów produkcyjnych – od surowca do gotowego produktu. Znajomość parametrów operacji technologicznych, rozliczanie produkcji, obiegu dokumentacji.
- Organizacja procesu produkcyjnego - rozmieszczenie stanowisk pracy i kontroli, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.
- Maszyny i urządzenia linii produkcyjnych, ich wydajność, pojemność, gabaryty, zapotrzebowanie godzinowe na parę technologiczną, energię elektryczną, wodę, sprężone powietrze i inne (zużycia jednostkowe).
- Transport wewnętrzny (międzyoperacyjny, międzyliniowy, międzywydziałowy).
- Magazyny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych – kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych.
- BHP, mycie i dezynfekcja linii produkcyjnych.
- Kalkulacja jednostkowa wyrobów gotowych.
- Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych.
- Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów.
- Zapoznanie się z funkcjonowaniem systemu/systemów zapewnienia lub zarządzania bezpieczeństwem i jakością.

#### Zakłady żywienia zbiorowego

- Charakterystyka ogólna zakładu żywienia zbiorowego, jego profil działalności.
- Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu żywienia zbiorowego.
- Sieć zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Normy jakościowe dotyczące surowców i wyrobów gotowych.
- Ocena jakości surowca.
- Organizacja transportu, warunki i okresy magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
- Schematy procesów produkcji, od surowca do wyrobu gotowego .
- Ocena stanu wdrażania systemów zarządzania jakością.
- Dokumentacja zakładu żywienia zbiorowego.
- Wyposażenie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego.
- Magazyny surowcowe półproduktów i wyrobów gotowych – kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych.
- BHP, mycie i dezynfekcja.
- Kalkulacje jednostkowe wyrobów gotowych.
- Zapoznanie się z funkcjonowaniem systemu/systemów zapewnienia lub zarządzania bezpieczeństwem i jakością.

	<b>UNIWERSYTET ROLNICZY</b> <b>im. Hugona Kołłątaja w Krakowie</b> <b>UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA</b>		
	<b>ZAŁĄCZNIK NR 2</b> <b>do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02:</b> <b>Ramowy program praktyk</b> <b>(UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)</b>	<b>WYDZIAŁ</b> <b>TECHNOLOGII</b> <b>ŻYWNOŚCI</b>	<b>Data wyda-</b> <b>nia:</b> <b>1.12.2021 r.</b>

#### Jednostki kontroli jakości żywności

- Schemat organizacyjny (funkcjonalny) jednostek kontroli jakości żywności.
- Charakterystyka ogólna jednostki kontroli jakości oraz jej poszczególnych działów.
- Zakres i teren administracyjny objęty kontrolą jednostki kontroli jakości.
- Normy Polskie i Dyrektywy Unii Europejskiej dotyczące żywności i żywienia oraz dokumenty związane z działalnością jednostek kontroli jakości.
- Praca i zakres obowiązków Instruktorów poszczególnych Działów i Sekcji.
- Kontrola wdrażania systemu HACCP w zakładach produkcyjnych i gastronomicznych.
- Organizacja pracy laboratoriów w poszczególnych Działach i Sekcjach.
- Pobieranie prób do analiz (harmonogram pobierania, wypełnianie protokołu poboru, transport do laboratorium itp.).
- Przyjmowanie prób do analiz w laboratorium, ich kodowanie i obieg.
- Proces akredytacyjny zakładów, systemem kontroli jakości, audyty zewnętrzne i wewnętrzne.
- Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej.
- Sprzęt i aparatura laboratoryjna (kalibracja poszczególnych urządzeń i szkła laboratoryjnego, monitoring parametrów aparatury laboratoryjnej).