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

Kierunek: **Browarnictwo i słodownictwo**
Forma studiów: **stacjonarne**
Poziom studiów: **pierwszy**

CEL PRAKTYKI

Zdobycie szczegółowej wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących surowce dla przemysłu browarniczego, takich jak słodownie, plantacje chmielu i zakłady przetwórstwa chmielu, zakłady produkujące czyste kultury mikroorganizmów, zakłady produkujące inne surowce skrobiowe i pomocnicze dla sektora browarniczego, a także na temat funkcjonowania browarów o różnej skali produkcji. Ważne jest także nabycie praktycznych umiejętności w zakresie oceny jakości surowców, półproduktów oraz produktów gotowych. Podczas ostatniej praktyki w browarze eksperymentalnym student nabędzie umiejętności planowania i realizowania doświadczeń naukowych oraz zapozna się z problematyką zwiększania skali produkcji. W trakcie trwania praktyki student powinien rozwinąć w sobie świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za planowanie produkcji i jakość produktów spożywczych, nabyć gotowości do świadomego przestrzegania zasad BHP i dobrych praktyk. Ponadto, powinien wykazać się umiejętnością pracy w zespole, przyjmując w nim różne role i wykazując odpowiedzialność za pracę własną i innych.

CZAS TRWANIA: łącznie 960 godzin

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/II

CZAS TRWANIA: **160 godz.**

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: Praktyka odbywa się w zakładach zajmujących się produkcją surowców browarniczych (słodu, chmielu, materiałów pomocniczych), mikroorganizmów lub w działach kontroli jakości surowców browarniczych. Miejsce: np. gospodarstwa rolne produkujące surowce browarnicze, słodownie, producenci produktów chmielarskich, zakłady wytwarzające surowce browarnicze, producenci kultur startowych dla przemysłu browarniczego, plantacje chmielu.

ROK STUDIÓW/SEM.: drugi/IV

CZAS TRWANIA: **320 godz.**

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: Praktyka odbywa się w browarach rzemieślniczych lub regionalnych o skali produkcji do 100 tys. hl/rok. Miejsce: polskie lub zagraniczne browary o skali produkcji poniżej 100 tys. hl/rok lub warzelnia o wybiciu poniżej 80 hl, np. browary restauracyjne, regionalne, mikrobrowary, browary rzemieślnicze.

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI



CZAS TRWANIA: **320 godz.**

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: Praktyka odbywa się w browarach przemysłowych o skali produkcji powyżej 100 tys. hl/rok. Miejsce: polskie lub zagraniczne browary przemysłowe o skali produkcji powyżej 100 tys. hl/rok lub warzelnia o wybiciu powyżej 80 hl.

ROK STUDIÓW/SEM.: czwarty/VII

CZAS TRWANIA: **160 godz.**

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: Praktyka odbywa się w jednostce wyposażonej w mikrobrowar (o wybiciu 1-5 hl).

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

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 zakładu, zapoznać się ze wszystkimi zasadami ich funkcjonowania, według poniżej przedstawionej propozycji programu:

- Charakterystyka ogólna zakładu, jego produkcji w układzie asortymentowym według ilości, jakości i wartości.
- Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu.
- Sieć zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce (uwarunkowania rynkowe związane ze skupem surowców).
- Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia. Ocena jakości surowca, półproduktu, gotowego produktu: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu, gotowego produktu.
- Organizacja transportu surowca do zakładu (okres i częstotliwość dostaw, warunki i środki transportu, warunki i okresy magazynowania surowca).
- 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; obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej.
- BHP, mycie i dezynfekcja linii produkcyjnych.
- Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych.
- Zapoznanie się z funkcjonowaniem systemu/systemów zapewnienia lub zarządzania bezpieczeństwem i jakością.
- Regulacje prawne dotyczące funkcjonowania zakładu i produkcji określonych surowców.
- Zapoznanie się z procesem akredytacyjnym zakładów, systemem kontroli jakości, audytami zewnętrznymi i wewnętrznymi.