
	<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:** **niestacjonarne**  
**Poziom studiów:** **pierwszy**

#### *CEL PRAKTYKI*

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywności, a także nabycie umiejętności praktycznych w zakresie oceny jakości surowców oraz wyrobów gotowych. W trakcie trwania praktyki student powinien rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

**ROK STUDIÓW/SEM.:** drugi/IV  
**CZAS TRWANIA:** **80 godz.**  
**ROK STUDIÓW/SEM.:** trzeci/VI  
**CZAS TRWANIA:** **80 godz.**  
**MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:** zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego, zakłady żywienia zbiorowego, jednostki kontroli jakości żywności



#### *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 przetwórcze 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 na surowce i wyroby gotowe,
- 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,
- Przygotowanie surowca do przerobu,
- Schematy technologiczne procesów produkcyjnych – od surowca do gotowego produktu. Znajomość parametrów operacji technologicznych, rozliczanie produkcji, obiegu dokumentacji,

	<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>



- 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,
- Zapoznanie się z kalkulacjami jednostkowymi wyrobów gotowych,
- Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych,
- Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów.

#### 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.

#### 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.

	<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>

- Kontrola wdrażania systemu HACCP w zakładach produkcyjnych i gastronomicznych,
- Zapoznanie się z organizacją 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,
- Zapoznanie się z procesem akredytacyjnym zakładów, systemem kontroli jakości, audytami zewnętrznymi i wewnętrznymi,
- Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej,
- Sprzęt i aparatura laboratoryjna (kalibracja poszczególnych urządzeń i szkła laboratoryjnego, monitoring parametrów aparatury laboratoryjnej).