
	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 wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: **technologia żywności i żywienie człowieka**
Ścieżka dydaktyczna: **technologia żywności**
Forma studiów: **stacjonarne**
Poziom studiów: **pierwszy**

CEL PRAKTYKI

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywność, 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

Praktyka zawodowa I

CZAS TRWANIA:

80 godz.

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:

zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego, firmy biotechnologiczne

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI

Praktyka zawodowa II

CZAS TRWANIA:

160 godz.

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:

zakłady przetwórcze żywności, jednostki kontroli jakości żywności, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego



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 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.

	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 wydania: 08.09.2022 r.



- Magazyny surowcowe półproduktów i wyrobów gotowych – kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych.
- BHP, mycie i dezynfekcja.
- Kalkulacje jednostkowe wyrobów gotowych.

Firmy biotechnologiczne

- 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 tj.: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu i gotowego produktu.
- Przygotowanie surowca do przerobu.
- Organizacja procesu produkcyjnego - rozmieszczenie stanowisk pracy i kontroli, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.
- Ocena stanu wdrażania systemów zarządzania jakością.
- Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych.
- Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów.

Zakłady przetwórstwa żywności



- 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 tj.: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu i 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, rozliczania produkcji oraz obiegu dokumentacji.
- Organizacja procesu produkcyjnego - rozmieszczenie stanowisk pracy i kontroli, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

- 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.

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.
- 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).

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: **technologia żywności i żywienie człowieka**
Ścieżka dydaktyczna: **żywienie człowieka**
Forma studiów: **stacjonarne**
Poziom studiów: **pierwszy**

CEL PRAKTYKI

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywność, 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
Praktyka zawodowa I
CZAS TRWANIA: **80 godz.**
MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: jednostki kontroli jakości żywności, firmy biotechnologiczne

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI
Praktyka zawodowa II
CZAS TRWANIA: **160 godz.**
MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: zakłady przetwórstwa żywności, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego,



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:

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.
- Zapoznanie się z organizacją pracy laboratoriów w poszczególnych Działach i Sekcjach.

	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 wydania: 08.09.2022 r.



- 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).

Firmy biotechnologiczne

- 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.
- Przygotowanie surowca do przerobu.
- Organizacja procesu produkcyjnego - rozmieszczenie stanowisk pracy i kontroli, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.
- Ocena stanu wdrażania systemów zarządzania jakością.
- 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 typu otwartego lub zamkniętego



- 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.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

- BHP, mycie i dezynfekcja.
- Kalkulacje jednostkowe wyrobów gotowych.

Zakłady przetwórstwa żywności

- 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 tj.: 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.
- 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.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: **technologia żywności i żywienie człowieka**
Ścieżka dydaktyczna: **biotechnologia żywności**
Forma studiów: **stacjonarne**
Poziom studiów: **pierwszy**

CEL PRAKTYKI

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywność i biotechnologicznych oraz jednostek kontroli jakości 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.**

Praktyka zawodowa I

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: zakłady przetwórstwa żywności, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego trzeci/VI

ROK STUDIÓW/SEM.:
 Praktyka zawodowa II
 CZAS TRWANIA: **160 godz.**

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: firmy biotechnologiczne, jednostki kontroli jakości żywności, w zakładzie przetwórstwa 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 przetwórstwa żywności

- 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 tj.: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu, gotowego produktu.
- Przygotowanie surowca do przerobu.
- Organizacja procesu produkcyjnego - rozmieszczenie stanowisk pracy i kontroli, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

- Ocena stanu wdrażania systemów zarządzania jakością.
- Obieg dokumentacji wewnętrzzakładowej, 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.



Firmy biotechnologiczne

- 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 tj.: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu, gotowego produktu.
- Przygotowanie surowca do przerobu.
- Organizacja procesu produkcyjnego - rozmieszczenie stanowisk pracy i kontroli, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.
- Ocena stanu wdrażania systemów zarządzania jakością.
- Obieg dokumentacji wewnętrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych.
- Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów.

Jednostki kontroli jakości żywności

	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 wydania: 08.09.2022 r.

- 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.
- Zapoznanie się z organizacją pracy laboratoriów w poszczególnych Działach i Sekcjach.
- Pobieranie próbek do analiz (harmonogram pobierania, wypełnianie protokołu poboru, transport do laboratorium itp.).
- Przyjmowanie próbek 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).

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: **technologia żywności i żywienie człowieka**
Ścieżka dydaktyczna: **jakość i bezpieczeństwo żywności**
Forma studiów: **stacjonarne**
Poziom studiów: **pierwszy**

CEL PRAKTYKI

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywność oraz jednostek kontroli jakości 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.**

Praktyka zawodowa I

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego, firmy biotechnologiczne

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI
 CZAS TRWANIA: **160 godz.**

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: zakłady przetwórstwa żywności, jednostki kontroli jakości żywności, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego



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 żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego

- 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 różniczeń magazynowych.

	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 wydania: 08.09.2022 r.



- BHP, mycie i dezynfekcja.
- Kalkulacje jednostkowe wyrobów gotowych.

Firmy biotechnologiczne

- 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.
- Przygotowanie surowca do przerobu.
- Organizacja procesu produkcyjnego - rozmieszczenie stanowisk pracy i kontroli, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.
- Ocena stanu wdrażania systemów zarządzania jakością.
- Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych.
- Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów.



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.
- 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).

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Zakłady przetwórstwa żywności

- 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.
- 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.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: **technologia żywności i żywienie człowieka**
Forma studiów: **niestacjonarne**
Poziom studiów: **pierwszy**

CEL PRAKTYKI

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywność, 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 przetwórstwa żywności

- 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 tj.: 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, rozliczania produkcji, obiegu dokumentacji.

	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 wydania: 08.09.2022 r.



- 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.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

- 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).

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: dietetyka
Forma studiów: stacjonarne
Poziom studiów: pierwszy

CEL PRAKTYKI

Celem praktyki jest zdobycie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia, żywienia zbiorowego typu zamkniętego lub otwartego, firmach cateringowych świadczących usługi dla zakładów opieki zdrowotnej i innych jednostek oraz nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego zarówno otwartego jak i zamkniętego. W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

CZAS TRWANIA: łącznie 600 godzin

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/II
CZAS TRWANIA: **200 godz.**
MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:



1. Praktyka wstępna w szpitalu / w ośrodku rehabilitacyjnym / w kuchni żłobkowej, przedszkolnej, szkolnej - 100 godz.
2. Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego / w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego / w zakładzie cateringowym świadczącym usługi dla zakładów opieki zdrowotnej / w zakładzie cateringowym - 100 godz.

ROK STUDIÓW/SEM.: drugi/IV
CZAS TRWANIA: **200 godz.**
MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:

1. Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego / w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego / w stacji sanitarno-epidemiologicznej w dziale oceny sposobu żywienia / w zakładzie produkującym żywność specjalnego przeznaczenia lub suplementy diety np. dla sportowców - 100 godz.
2. Praktyka w szpitalu dla dorosłych / w domu spokojnej starości lub domu opieki społecznej dla dorosłych / w sanatorium - 100 godz.

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI
CZAS TRWANIA: **200 godz.**
MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI (przynajmniej 100 h powinno dotyczyć żywienia dzieci):

1. Praktyka w ośrodku leczenia nadwagi i otyłości / poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych / w szpitalu dla dzieci - 100 godz.
2. Praktyka w zakładach cateringowych świadczących usługi dla zakładów opieki zdrowotnej / w domu dziecka / w przedszkolu / w żłobku - 100 godz.

	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 wydania: 08.09.2022 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 z specyfiką jej pracy.

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

- Zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji/firmy oraz charakterem działalności i podstawami prawnymi ich funkcjonowania;
- Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
- Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy);
- Zapoznanie się ze specyfiką pracy w instytucjach oceny sposobu żywienia oraz/lub zakładach produkujących żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne);
- Poznanie zasad BHP i PPOŻ.



Dodatkowo (w miarę możliwości):

Szpitalne

- Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych;
- Poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych (w miarę możliwości także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów);
- Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych;
- Pomoc w organizacji i uczestnictwo w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów hospitalizowanych;
- Uczestnictwo w opracowywaniu zaleceń żywieniowych i diet indywidualnych dla pacjentów w trakcie hospitalizacji oraz po pobycie w szpitalu.

Poradnie chorób metabolicznych, w tym poradni leczenia nadwagi i otyłości

- Zapoznanie się z metodami oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia wykorzystywanymi w miejscu odbywania praktyk;
- Czynny udział w ocenie sposobu żywienia oraz edukacji żywieniowej pacjentów;
- Zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet a także metodami oceny ich wartości odżywczej;
- Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie opracowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego / zamkniętego i zakłady cateringowe



- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały;
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca;
- Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych;
- Poznanie procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego);
- Poznanie wdrożonych/wdrażanych systemów zarządzania jakością;
- Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów;
- Poznanie zasad kalkulacji jednostkowej wyrobów gotowych;
- Zapoznanie z zasadami planowania produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

Zakłady produkujące żywność specjalnego przeznaczenia lub suplementy diety

- Poznanie aktów prawnych związanych z produkcją żywności specjalnego przeznaczenia lub suplementów diety;
- Zapoznanie się z organizacją produkcji i metodami oceny jakości wytworzonego produktu;
- W miarę możliwości praktyka w dziale badań i opracowania nowych produktów;
- Zapoznanie się z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem.

Stacje sanitarno-epidemiologiczne (dział oceny sposobu żywienia)

- Zapoznanie z dokumentacją niezbędną do oceny sposobu żywienia oraz stosowanymi metodami;
- Czynny udział w pracach zespołu oceniającego sposób żywienia w podległych jednostkach;
- Pomoc w opracowaniu dokumentacji po przeprowadzonych kontrolach.

	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 wydania: 08.09.2022 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 wybicu 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 wybicu powyżej 80 hl.

ROK STUDIÓW/SEM.: czwarty/VII
CZAS TRWANIA: **160 godz.**

	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 wydania: 08.09.2022 r.



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

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.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: **technologia żywności i żywienie 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 doksztalcania 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.
- Przygotowanie surowca do przerobu.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

- 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.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

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, system kontroli jakości, audyty zewnętrzne i wewnętrzne.
- Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej.
- Sprzęt i aparatura laboratoryjna (kalibracja poszczególnych urządzeń i szkła laboratoryjnego, monitoring parametrów aparatury laboratoryjnej).

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: **technologia żywności i żywienie człowieka**
Forma studiów: **niestacjonarne**
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 doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/II
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.
- Przygotowanie surowca do przerobu.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

- 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.

	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 ŻYWNOCİ	Data wydania: 08.09.2022 r.

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, system kontroli jakości, audyty zewnętrzne i wewnętrzne.
- Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej.
- Sprzęt i aparatura laboratoryjna (kalibracja poszczególnych urządzeń i szkła laboratoryjnego, monitoring parametrów aparatury laboratoryjnej).

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: **dietetyka**
Forma studiów: **stacjonarne**
Poziom studiów: **drugi**

CEL PRAKTYKI

Celem praktyki jest pogłębienie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego oraz doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie planowania/organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego.

W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/I
CZAS TRWANIA: **200 godz.**

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:



1. Praktyka w poradni dietetycznej / szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia / w domu opieki społecznej - 100 godz.
2. Praktyka w: szpitalu dziecięcym na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i niemowlęcej / w żłobku / przedszkolu - 100 godz.

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:

1. Zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji/firmy oraz charakterem działalności i podstawami prawnymi ich funkcjonowania.
2. Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów.
3. Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy).
4. Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne).
5. Poznanie zasad BHP, PPOŻ i ergonomii pracy.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Dodatkowo:

Szpitalne

- Uczestniczenie przy ocenie stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.
- Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych.
- Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji.

Żłobki / przedszkola



- Poznanie zasad współpracy personelu.
- Poznanie rodzajów diet dla dzieci stosowanych w placówce.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet / jadłospisów.
- Poznanie technologii komputerowej dotyczącej planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów.
- Zapoznanie się z ekonomicznymi warunkami realizacji żywienia.
- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).
- Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.

Poradnie dietetyczne

- Pogłębienie wiedzy na temat metod diagnostycznych.
- Pogłębienie wiedzy na temat zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz z rodzajami stosowanych diet, a także metodami oceny ich wartości odżywczej.
- Doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych,
- Czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego / zamkniętego i zakłady cateringowe



- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.
- Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).

	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 wydania: 08.09.2022 r.

- Poznanie wdrożonych/wdrażanych systemów zarządzania jakością.
- Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów.
- Poznanie zasad kalkulacji jednostkowej wyrobów gotowych.
- Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

Domy opieki społecznej / sanatoriach

- Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pensjonariusza.
- Poznanie zasad ustalania diet ludzi zdrowych i leczonych.
- Udział w wydawaniu posiłków.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych.
- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.
- Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).
- Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: **dietetyka**
Forma studiów: **niestacjonarne**
Poziom studiów: **drugi**

CEL PRAKTYKI

Celem praktyki jest pogłębienie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego oraz doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie planowania/organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego.

W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/II
CZAS TRWANIA: **200 godz.**

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:



1. Praktyka w poradni dietetycznej / szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia / w domu opieki społecznej - 100 godz.
2. Praktyka w: szpitalu dziecięcym na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i niemowlęcej / w żłobku / przedszkolu - 100 godz.

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:

- Zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji/firmy oraz charakterem działalności i podstawami prawnymi ich funkcjonowania.
- Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów.
- Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy).
- Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne).
- Poznanie zasad BHP, PPOŻ i ergonomii pracy.

	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 wydania: 08.09.2022 r.

Dodatkowo:

Szpitalne

- Uczestniczenie przy ocenie stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.
- Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych.
- Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji.

Żłobki / przedszkola



- Poznanie zasad współpracy personelu.
- Poznanie rodzajów diet dla dzieci stosowanych w placówce.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet / jadłospisów.
- Poznanie technologii komputerowej dotyczącej planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów.
- Zapoznanie się z ekonomicznymi warunkami realizacji żywienia.
- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).
- Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.

Poradnie dietetyczne

- Pogłębienie wiedzy na temat metod diagnostycznych,
- Pogłębienie wiedzy na temat zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych, objętych leczeniem w poradni oraz z rodzajami stosowanych diet, a także metodami oceny ich wartości odżywczej.
- Doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
- Czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego / zamkniętego i zakłady cateringowe

- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.
- Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).

	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 wydania: 08.09.2022 r.

- Poznanie wdrożonych/wdrażanych systemów zarządzania jakością.
- Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów.
- Poznanie zasad kalkulacji jednostkowej wyrobów gotowych.
- Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

Domy opieki społecznej / sanatoriach

- Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pensjonariusza.
- Poznanie zasad ustalania diet ludzi zdrowych i leczonych.
- Udział w wydawaniu posiłków.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych.
- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.
- Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).
- Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).