


	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.

- 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.

	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.

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).