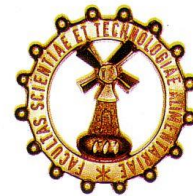


**Ramowy Program Praktyk
Kierunek: Browarnictwo i Słodownictwo
Pierwszy stopień studiów**



CEL PRAKTYKI

Zdobycie rzetelnej wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących surowce dla przemysłu browarniczego takich jak słodownie, plantacje i zakłady przetwórstwa chmielu, zakłady produkujące czyste kultury mikroorganizmów, zakłady produkujące inne surowce skrobiowe i pomocnicze dla sektora browarniczego, a także browarów o różnej skali produkcji. Ważne jest także nabycie praktycznych umiejętności w zakresie oceny jakości surowców, półproduktów oraz produktów gotowych.

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 480 godzin

I rok studiów

Praktyka odbywa się w zakładach zajmujących się produkcją surowców browarnicznych (słodu, chmielu, mikroorganizmów, materiałów pomocniczych)

Liczba godzin - 160 godz.

Miejsce: w gospodarstwach rolnych zajmujących się produkcją surowców browarnicznych, w zakładach wytwarzających słód i preparaty chmielowe, w zakładach wytwarzających surowce browarnicze, w słodowni lub plantacji chmielu.

II rok studiów

Praktyka odbywa się w browarach o skali produkcji do 100 tys. hl / rok.

Liczba godzin - 160 godz.

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, rzemieślnicze.

III rok studiów

Praktyka odbywa się w browarach o skali produkcji powyżej 100 tys. hl / rok.

Liczba godzin - 160 godz.

Miejsce: polskie lub zagraniczne browary przemysłowe o skali produkcji powyżej 100 tys. hl/rok lub warzelnia o wybicu powyżej 80 hl.

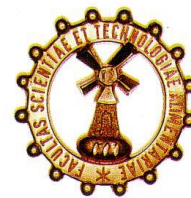


PROGRAM PRAKTYKI

1/ Zakłady wytwarzające surowce dla przemysłu piwowarskiego oraz zakłady produkujące piwo

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

1. Charakterystyka ogólna zakładu, jego produkcji w układzie asortymentowym według ilości, jakości i wartości.
2. Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu.
3. Sieć zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce (uwarunkowania rynkowe związane ze skupem surowców).
4. Ocena jakości surowca, półproduktu, gotowego produktu: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu, gotowego produktu.
5. Organizacja transportu surowca do zakładu (okres i częstotliwość dostaw, warunki i środki transportu, warunki i okresy magazynowania surowca).
6. Schematy technologiczne procesów produkcyjnych – od surowca do gotowego produktu. Znajomość parametrów operacji technologicznych, rozliczanie produkcji, obiegu dokumentacji.
7. Organizacja procesu produkcyjnego – rozmieszczenie stanowisk pracy i kontroli, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.
8. Maszyny i urządzenia linii produkcyjnych, ich wydajność, pojemność, gabaryty, zapotrzebowanie godzinowe na parę technologiczną, energię elektryczną, wodę, sprężone powietrze i inne (zużycia jednostkowe).
9. Transport wewnętrzny (międzyoperacyjny, międzyliniowy, międzywydziałowy),
10. Magazyny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych – kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych; obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej.
11. BHP, mycie i dezynfekcja linii produkcyjnych.
12. Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych.
13. Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów.
14. Zapoznanie się z funkcjonowaniem systemu/systemów zapewnienia lub zarządzania bezpieczeństwem i jakością.
15. Regulacje prawne dotyczące funkcjonowania zakładu i produkcji określonych surowców.
16. Zapoznanie się z procesem akredytacyjnym zakładów, systemem kontroli jakości, audytami zewnętrznymi i wewnętrznymi.



UWAGA: Przedstawiony powyżej ramowy program praktyk może być realizowany przez studentów w całości lub części w zależności od możliwości i potrzeb zakładu oraz stanowić wskazówkę przy opracowaniu sprawozdania.

ZALICZENIE PRAKTYKI na ocenę (3 × 6 ECTS)

Podstawą zaliczenia praktyki jest uzyskanie pozytywnej oceny z zaliczenia (ustnego) przed wskazanym nauczycielem akademickim na podstawie wypełnionego „Dzienniczka praktyk” wraz z opinią opiekuna zakładowego (będącą potwierdzeniem odbycia praktyki w przewidzianym wymiarze godzin) oraz pisemnego sprawozdania z odbytej praktyki. W dzienniczku praktyki student powinien zamieścić opis przebiegu każdego dnia praktyki.