

	Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre Fakulta biotechnológie a potravinárstva	Int. dok. č.: P/O prax 1/2019
	Prevádzková a odborná prax	Výtlačok č.: 1 Lehota uloženia: 10

Hlavné smerovanie prevádzkovej a odbornej praxe
Fakulty biotechnológie a potravinárstva
na Vysokoškolskom podniku
Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre, s.r.o. Kolíňany

Správu predkladá:

Ing. Jozef Čapla, PhD. – koordinátor pre prax FBP SPU v Nitre

P/O prax prerokovalo a schválilo:

Vedenie FBP SPU v Nitre: a/ <u>s pripomienkami</u> b/ bez pripomienok	Dátum: 14.05.2019
Kolégium dekana FBP SPU v Nitre: a/ <u>s pripomienkami</u> b/ bez pripomienok	Dátum: 28.05.2019

Počet výtlačkov: 2

Výtlačok č. 1 – Sekretariát dekana a tajomníčky

Výtlačok č. 2 – Oddelenie pre štúdium a vzdelávanie

ÚVOD

Prevádzková a odborná prax na Fakulte biotechnológie a potravinárstva SPU v Nitre je cieľavedomá činnosť študenta zameraná na nadobudnutie praktických zručností, ktoré si overuje na pracovisku resp. inštitúcii, kde vykonáva prax, na základe teoretických, praktických vedomostí a tréningových zručností získaných v školskom prostredí.

Predmetom tohto dokumentu je systém absolvovania praxe v predmete prevádzková a odborná prax v akreditovaných študijných programoch.

Na základe definovaných pracovných činností VPP SPU, s.r.o. Kolíňany, boli podľa študijných programov fakulty, vybrané tie, ktoré majú možnosť realizovať v školskom podniku prevádzkovú alebo odbornú prax s popisom pracovných náplní na zabezpečenie realizácie odborných praxí študentov SPU v Nitre s cieľom komplexnej prípravy absolventov pre ich úspešné uplatnenie na trhu práce.

Definované činnosti VPP SPU, s.r.o. Kolíňany ponúknuté pre FBP SPU v Nitre:

- pozberová úprava,
- dojenie mlieka,
- spracovanie hrozna na výrobu vína,
- bioplynová stanica.

Popis pracovných náplní počas praxe študentov

Definovaná činnosť VPP: 1. POZBEROVÁ ÚPRAVA	
Študijný program	Pracovná náplň počas praxe študenta
Agropotravinárstvo	<p>Prevádzková prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zúčastňuje sa na zbere plodín, - zúčastňuje sa na pozberovej úprave plodín, - vykonáva úkony v procese skladovania zrnín, - vykonáva pomocné administratívne práce oddelenia – evidencia a záznamy.
Technológia potravín	<p>Odborná prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oboznamuje sa so štruktúrou pestovania plodín, pozberovom ošetrovaní a technológiou pozberovej úpravy plodín, - monitoruje a hodnotí kvalitu zberaných plodín, - kontroluje skladové zásoby a podmienky skladovania, - vykonáva hodnotenie kvality plodín počas vegetácie a po zbere, - podieľa sa na hodnotení ekonomiky pestovania, - zabezpečuje vedenie evidencie z pozberových úprav plodín, - vyhodnocuje trendy v sledovaných ukazovateľoch získavania a pozberovej úpravy plodín, - analyzuje náročnosť prác na úseku rastlinnej výroby pri zabezpečení ochrany životného prostredia a produkcie kvalitných produktov, - nadobúda a získava praktické zručnosti pre výkon riadenia v budúcom zamestnaní, - oboznamuje sa o vybavenosti mechanizačnými prostriedkami a technikou, personálnom obsadení, o dosiahnutom hospodárskom výsledku za predchádzajúci rok, ako aj faktoroch, ktoré ho najviac ovplyvnili, o plánoch na rozvoj podniku na najbližšie obdobie.
Spoločne znaky:	Zabezpečovať rôzne operatívne úlohy pridelené zodpovedným pracovníkom organizácie

Definovaná činnosť VPP: 2. DOJENIE MLIEKA

Študijný program	Pracovná náplň počas praxe študenta
Bezpečnosť a kontrola potravín	<p>Prevádzková prax:</p> <ul style="list-style-type: none">- zúčastňuje sa na uplatňovaní dodržiavania hygienických zásad pri získavaní mlieka z prostredia a použitých zariadení,- monitoruje dodržiavanie hygienických zásad pracovníkov počas dojenja,- vykonáva úkony pre zabezpečenie hygieny a sanitácie dojacích zariadení,- vykonáva pomocné administratívne práce – evidencia a záznamy,- vykonáva pomocné práce počas dojenja pre lepšie pochopenie a identifikáciu vykonávaných činností na oboznámenie sa s analýzou rizika procesu. <p>Odborná prax:</p> <ul style="list-style-type: none">- monitoruje životné a hygienické podmienky chovu zvierat, zdravotného stavu zvierat a zdravotného stavu vemená,- monitoruje dodržiavanie platných právnych predpisov pre získavanie mlieka,- podieľa sa na tvorbe hygienických smerníc pre dojenie mlieka resp. aktualizácii existujúcej dokumentácie VPP,- zapracováva legislatívne zmeny do podnikových dokumentácií,- vykonáva prácu s potravinárskymi informačnými systémami a databázami,- monitoruje hygienickú bezpečnosť krmív a krmných komponentov,- monitoruje hygienickú bezpečnosť mlieka,- senzoricky posudzuje a rozpoznáva neštandardné mlieko,- zabezpečuje monitorovanie a overovanie funkčnosti v systéme HACCP,- analyzuje riziká počas procesu dojenja,- zabezpečuje vykonávanie evidencie správnej výrobných praxe,- zabezpečuje vypracovanie analýzy trendov hygienických ukazovateľov za sledované obdobie na základe monitorovaných ukazovateľov.
Agropotravinárstvo	<p>Prevádzková prax:</p> <ul style="list-style-type: none">- oboznamuje sa so základmi ovládania technológií používaných v živočíšnej výrobe a ovládaním dojárne,- plnení úlohy v oblasti technológie chovu zvierat,- monitoruje jednotlivé technologické zariadenia v procese získavania mlieka (dojacie zariadenia),- vykonáva pomocné administratívne práce oddelenia – evidencia a záznamy.

Definovaná činnosť VPP: 2. DOJENIE MLIEKA	
Študijný program	Pracovná náplň počas praxe študenta
Technológia potravín	<p>Odborná prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oboznamuje sa s chovom hospodárskych zvierat o druhovej štruktúre a plemenách, spôsobe ustajnenia, kŕmenia, dojenja, o parametroch úžitkovosti, ošetrovaní mlieka a až po predaj na ďalšiu výrobu alebo konzumáciu, o odbyte živočíšnych produktov, o technológiách spracovania živočíšnych produktov, o ekonomike získavania mlieka, - analyzuje náročnosť prác na úseku živočíšnej výroby pri zabezpečení ochrany životného prostredia a produkcie kvalitných produktov, - nadobúda a získava praktické zručnosti pre výkon riadenia v budúcom zamestnaní, - oboznamuje sa o vybavenosti mechanizačnými prostriedkami a technikou, personálnom obsadení, o dosiahnutom hospodárskom výsledku za predchádzajúci rok, ako aj faktoroch, ktoré ho najviac ovplyvnili, o plánoch na rozvoj podniku na najbližšie obdobie.
Spoločne znaky:	Zabezpečovať rôzne operatívne úlohy pridelené zodpovedným pracovníkom organizácie

Definovaná činnosť VPP: 3. SPRACOVANIE HROZNA NA VÝROBU VÍNA	
Študijný program	Pracovná náplň počas praxe študenta
Bezpečnosť a kontrola potravín	<p>Prevádzková prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - participuje na uplatňovaní dodržiavania hygienických zásad pri spracovaní hrozna, - vykonáva úkony pre zabezpečenie hygieny a sanitácie zariadení na spracovanie hrozna a výrobu vína. <p>Odborná prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - podieľa sa na tvorbe hygienických smerníc pre spracovanie hrozna a výrobu vína resp. aktualizácii existujúcej dokumentácie VPP, - zapracováva legislatívne zmeny do podnikových dokumentácií, - vykonáva prácu s potravinárskymi informačnými systémami a databázami dôležitými pre činnosť spracovania hrozna a výroby vína, vinárskou legislatívou, - monitoruje dodržiavanie hygienického režimu výrobného procesu pri spracovaní hrozna a výrobe vína - zabezpečuje výsledovosť produkcie, - monitoruje hygienickú bezpečnosť hrozna, - senzorycky posudzuje a rozpoznáva neštandardné hrozno, - analyzuje riziká vykonávaných procesov, vyhodnocuje ich, aplikuje stanovené preventívne opatrenia, dokumentuje a zaznamenáva vykonané činnosti na zabezpečenie zlepšenia riadenia procesov ako výstup pre riadiacich pracovníkov VPP, - zabezpečuje evidenciu správnej výrobnéj praxe, - zabezpečuje monitorovanie a overovanie funkčnosti v systéme HACCP, - vyhodnocuje výsledky monitorovania predpísaných parametrov technologických procesov a laboratórnych analýz vo všetkých fázach výrobného procesu (vstupná, medzioperačná a výstupná kontrola kvality), - vykonáva analýzu trendov hygienických ukazovateľov za sledované obdobie na základe záznamov z monitorovaných ukazovateľov, - zapája sa do nastaveného vnútropodnikového systému kontroly, - vykonáva kontrolu označovania produkcie, podmienok skladovania a expedície.

Definovaná činnosť VPP: 3. SPRACOVANIE HROZNA NA VÝROBU VÍNA	
Študijný program	Pracovná náplň počas praxe študenta
Agropotravinárstvo / Vinárstvo	<p>Prevádzková prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zúčastňuje sa pracovných operácií pri získavaní, výbere a spracovaní hrozna pre zabezpečenie technologického postupu výroby vína, - aplikuje požiadavky na spracovanie bezpečného produktu, hodnotí kvalitu hrozna a kvalitu výrobkov, - oboznamuje sa s vinárskou legislatívou a jej aplikáciou v praxi, - spoluparticipuje na hygienickom – sanitačnom programe pri spracovaní hrozna a výrobe vína, - plnení úlohy na zvýšenie efektívnosti produkcie strediska, - obsluhuje zariadenia na spracovanie hrozna, pozná podstatu fungovania strojov a zariadení, ktoré sa používajú na spracovanie hrozna, - hodnotí ekonomiku výroby hrozna a vína, - vykonáva administratívne práce výrobného oddelenia – evidencia a záznamy.
Technológia potravín	<p>Odborná prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje a monitoruje výkonnosť jednotlivých technologických procesov pri spracovaní hrozna a výroby vína, - kontroluje výrobné postupy a ich vplyv na kvalitu produkcie, - zabezpečuje hygienicko – sanitačný program prevádzky, - zúčastňuje sa na zabezpečení skladovania a balenia výrobkov, - kontroluje kvalitu výrobkov pred expedíciou, - nadobúda a získava praktické zručnosti pre výkon riadenia v budúcom zamestnaní, - oboznamuje sa o vybavenosti mechanizačnými prostriedkami a technikou, personálnom obsadení, o dosiahnutom hospodárskom výsledku za predchádzajúci rok, ako aj faktoroch, ktoré ho najviac ovplyvnili, o plánoch na rozvoj podniku na najbližšie obdobie.
Agrobiotechnológie	<p>Prevádzková prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zúčastňuje sa na biotechnologických postupov a optimalizácii výrobných procesov. <p>Odborná prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyzuje a hodnotí biologický materiál, dokáže modelovať biologické a biochemické procesy pri spracovaní hrozna a výrobe vína.
Spoločne znaky:	Zabezpečovať rôzne operatívne úlohy pridelené zodpovedným pracovníkom organizácie

Definovaná činnosť VPP: 4. BIOPLYNOVÁ STANICA	
Študijný program	Náplň praxe
Agrobiotechnológia	<p>Prevádzková prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zúčastňuje sa na biotechnologických postupov a optimalizácii výrobných procesov. <p>Odborná prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyzuje a hodnotí biologický materiál, dokáže modelovať biologické a biochemické procesy, - vykonáva zabezpečenie evidencie a vyhodnocuje údaje o výrobe.
Bezpečnosť a kontrola potravín	<p>Prevádzková prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - monitoruje procesy a činnosti bioplynovej stanice, - vykonáva administratívne práce výrobného oddelenia – evidencie a záznamy. <p>Odborná prax:</p> <ul style="list-style-type: none"> - monitoruje dodržiavanie systému HACCP, - analyzuje a vyhodnocuje trendy z evidencie systému HACCP.
Spoločne znaky:	Zabezpečovať rôzne operatívne úlohy pridelené zodpovedným pracovníkom organizácie