**Kierunek: *gastronomia i catering dietetyczny***

**Forma studiów: niestacjonarne**

**Poziom studiów: pierwszy**

*CEL PRAKTYKI*

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywność, a także nabycie umiejętności praktycznych w zakresie produkcji, 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.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:*

- zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (np. stołówka szkolna, studencka, sanatoryjna lub przedszkolna, żłobek),

- zakład żywienia zbiorowego typu otwartego (np. restauracja, kawiarnia, restauracja hotelowa).

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI

*CZAS TRWANIA*: **80 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:*

- zakład przemysłowy garmażeryjny,

- zakład cateringowy.

*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 i zamkniętego

* Charakterystyka ogólna zakładu żywienia zbiorowego, jego profil działalności.
* Zasady BHP.
* 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.
* Planowanie i przygotowanie posiłków dla dużej grupy osób.
* Zapoznanie z funkcjonującymi w zakładzie systemami zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.
* Dokumentacja zakładu żywienia zbiorowego (w tym m.in. identyfikacja i identyfikowalność).
* Wyposażenie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego.
* Magazyny surowcowe, półproduktów i wyrobów gotowych – kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych.
* Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna GHP/GMP w zakładzie.
* Kalkulacje jednostkowe wyrobów gotowych.

Zakłady przemysłowe garmażeryjne

* Charakterystyka ogólna zakładu, jego produkcji w układzie asortymentowym według ilości, jakości i wartości.
* Zasady BHP.
* Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu.
* Zapoznanie z funkcjonującymi w zakładzie systemami zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.
* 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.
* Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna GHP/GMP w zakładzie.
* Zapoznanie się z kalkulacjami jednostkowymi wyrobów gotowych.
* Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych, identyfikacja i identyfikowalność oraz znakowanie wyrobów gotowych i in.
* Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów.

Zakłady cateringowe

* Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu.
* Zasady BHP.
* Opracowanie diety i organizacja współpracy z klientem.
* Sieć zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce (organizacja skupu).
* Zapoznanie z funkcjonującymi w zakładzie systemami zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.
* Organizacja działu ekspedycyjnego.
* 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 oraz dystrybucja produktu (opakowania).
* Przygotowanie surowca do przerobu.
* Schematy technologiczne procesów produkcyjnych – od surowca do gotowego produktu. Znajomość parametrów operacji technologicznych, rozliczanie produkcji, obiegu dokumentacji.
* Planowanie i przygotowanie posiłków dla dużej grupy osób.
* 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.
* Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna GHP/GMP w zakładzie.
* Zapoznanie się z kalkulacjami jednostkowymi wyrobów gotowych.
* Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych, identyfikacja i identyfikowalność oraz znakowanie wyrobów gotowych i in.