**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 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: 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).

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.