**Kierunek: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

**Ścieżka dydaktyczna: Technologia Żywności**

**Forma studiów: stacjonarne**

**Poziom studiów: pierwszy**

*CEL PRAKTYKI*

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących 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.: trzeci/VI

*CZAS TRWANIA*: **160 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego, zakłady żywienia zbiorowego, jednostki kontroli jakości żywności

*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 przetwórcze przemysłu spożywczego

* 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.

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.

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).

**Kierunek: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

**Forma studiów: niestacjonarne**

**Poziom studiów: pierwszy**

*CEL PRAKTYKI*

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących 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.**

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI

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

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego, zakłady żywienia zbiorowego, jednostki kontroli jakości żywności

*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 przetwórcze przemysłu spożywczego

* 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.

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.

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).

**Kierunek: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

**Ścieżka dydaktyczna: Żywienie Człowieka**

**Forma studiów: stacjonarne**

**Poziom studiów: pierwszy**

*CEL PRAKTYKI*

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących 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.: trzeci/VI

*CZAS TRWANIA*: **160 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* zakłady żywienia zbiorowego, laboratoria, jednostki kontroli jakości żywności, zakłady produkujące żywność

*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

* 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.

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 przetwórcze przemysłu spożywczego

* 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.

**Kierunek: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

**Ścieżka dydaktyczna: Biotechnologia Żywności**

**Forma studiów: stacjonarne**

**Poziom studiów: pierwszy**

*CEL PRAKTYKI*

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywności i biotechnologicznych 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.: trzeci/VI

*CZAS TRWANIA*: **160 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* firmy biotechnologiczne*,* jednostki kontroli jakości żywności, zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego

*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:

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 przetwórcze przemysłu spożywczego

* 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.

**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 żywności 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.: trzeci/VI

*CZAS TRWANIA*: **160 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* jednostki kontroli jakości żywności, zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego, zakłady żywienia zbiorowego

*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:

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 przetwórcze przemysłu spożywczego

* 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.

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.
* BHP, mycie i dezynfekcja.
* Kalkulacje jednostkowe wyrobów gotowych.
* Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów.

**Kierunek: Dietetyka**

**Forma studiów: stacjonarne**

**Poziom studiów: pierwszy**

*CEL PRAKTYKI*

Celem praktyki jest zdobycie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego oraz nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji żywienia indywidualnego
i zbiorowego. W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

CZAS TRWANIA: łącznie 600 godzin

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/II

*CZAS TRWANIA*: **200 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:*

1. Praktyka wstępna w szpitalu lub ośrodku rehabilitacyjnym - 100 godz.

2. Praktyka w ośrodku leczenia nadwagi i otyłości - 100 godz.

ROK STUDIÓW/SEM.: drugi/IV

*CZAS TRWANIA*: **200 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:*

1. Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego - 100 godz.

2. Praktyka w szpitalu dla dorosłych/ domu spokojnej starości/ domy opieki społecznej dla dorosłych/ sanatorium - 100 godz.

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI

*CZAS TRWANIA*: **200 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:*

1. Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych/ zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego/ zakładach cateringowych świadczących usługi dla zakładów opieki zdrowotnej - 100 godz.

2. Praktyka w szpitalu dla dzieci/ domu dziecka/ przedszkolu/ żłobku - 100 godz.

*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:

* Zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji/firmy oraz charakterem działalności i podstawami prawnymi ich funkcjonowania;
* Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
* Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy);
* Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne);
* Poznanie zasad BHP i PPOŻ.

Dodatkowo (w miarę możliwości):

Szpitale

* Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych;
* Poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych
w oddziałach szpitalnych (w miarę możliwości także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów);
* Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych;
* Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji;
* Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych
po hospitalizacji.

Poradnie chorób metabolicznych, w tym poradni leczenia nadwagi i otyłości

* Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie chorób metabolicznych;
* Poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet a także metodami oceny ich wartości odżywczej;
* Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych;
* Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego / zamkniętego i zakładach cateringowych

* Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały;
* Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca;
* Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych;
* Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego);
* Poznanie wdrożonych/wdrażanych systemów zarządzania jakością;
* Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów;
* Poznanie zasad kalkulacji jednostkowej wyrobów gotowych;
* zapoznanie z zasadami planowania produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

**Kierunek: Browarnictwo i słodownictwo**

**Forma studiów: stacjonarne**

**Poziom studiów: pierwszy**

*CEL PRAKTYKI*

Zdobycie szczegółowej wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących surowce dla przemysłu browarniczego, takich jak słodownie, plantacje chmielu i zakłady przetwórstwa chmielu, zakłady produkujące czyste kultury mikroorganizmów, zakłady produkujące inne surowce skrobiowe i pomocnicze dla sektora browarniczego, a także na temat funkcjonowania browarów o różnej skali produkcji. Ważne jest także nabycie praktycznych umiejętności
w zakresie oceny jakości surowców, półproduktów oraz produktów gotowych. Podczas ostatniej praktyki w browarze eksperymentalnym student nabędzie umiejętności planowania
i realizowania doświadczeń naukowych oraz zapozna się z problematyką zwiększania skali produkcji. 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 960 godzin

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/II

*CZAS TRWANIA*: **160 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* Praktyka odbywa się w zakładach zajmujących się produkcją surowców browarniczych (słodu, chmielu, materiałów pomocniczych), mikroorganizmów lub w działach kontroli jakości surowców browarniczych. Miejsce: np. gospodarstwa rolne produkujące surowce browarnicze, słodownie, producenci produktów chmielarskich, zakłady wytwarzające surowce browarnicze, producenci kultur startowych dla przemysłu browarniczego, plantacje chmielu.

ROK STUDIÓW/SEM.: drugi/IV

*CZAS TRWANIA*: **320 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* Praktyka odbywa się w browarach rzemieślniczych lub regionalnych o skali produkcji do 100 tyś. hl/rok. Miejsce: polskie lub zagraniczne browary o skali produkcji poniżej 100 tyś. hl/rok lub warzelnia o wybiciu poniżej 80 hl, np. browary restauracyjne, regionalne, mikrobrowary, browary rzemieślnicze.

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI

*CZAS TRWANIA*: **320 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* Praktyka odbywa się w browarach przemysłowych o skali produkcji powyżej 100 tyś. hl/rok. Miejsce: polskie lub zagraniczne browary przemysłowe o skali produkcji powyżej100 tyś. hl/rok lub warzelnia o wybiciu powyżej 80 hl.

ROK STUDIÓW/SEM.: czwarty/VII

*CZAS TRWANIA*: **160 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* Praktyka odbywa się w jednostce wyposażonej w mikrobrowar (o wybiciu 1-5 hl).

*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 zakładu, zapoznać się ze wszystkimi zasadami ich funkcjonowania, według poniżej przedstawionej propozycji programu:

* Charakterystyka ogólna zakładu, jego produkcji w układzie asortymentowym według ilości, jakości i wartości.
* Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu.
* Sieć zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce (uwarunkowania rynkowe związane ze skupem surowców).
* Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia. Ocena jakości surowca, półproduktu, gotowego produktu: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu, gotowego produktu.
* Organizacja transportu surowca do zakładu (okres i częstotliwość dostaw, warunki
i środki transportu, warunki i okresy magazynowania surowca).
* 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; obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej.
* BHP, mycie i dezynfekcja linii produkcyjnych.
* Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych.
* Zapoznanie się z funkcjonowaniem systemu/systemów zapewnienia lub zarządzania bezpieczeństwem i jakością.
* Regulacje prawne dotyczące funkcjonowania zakładu i produkcji określonych surowców.
* Zapoznanie się z procesem akredytacyjnym zakładów, systemem kontroli jakości, audytami zewnętrznymi i wewnętrznymi.

**Kierunek: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

**Forma studiów: stacjonarne**

**Poziom studiów: drugi**

*CEL PRAKTYKI*

Pogłębienie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywność, jednostek kontroli jakości żywności oraz jednostek analitycznych (zależnie od specjalizacji), a także doskonalenie praktycznych umiejętności w zakresie oceny jakości surowców i wyrobów gotowych. W trakcie trwania praktyki student powinien rozwinąć umiejętność współpracy
w grupie oraz uświadomić sobie znaczenie ukierunkowanego dokształcania
i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/I

*CZAS TRWANIA*: **160 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego, zakłady żywienia zbiorowego, jednostki kontroli jakości żywności, jednostki analityczne (zależnie od wybranej specjalizacji)

Studenci, którzy są absolwentami studiów I stopnia Wydziałów Technologii Żywności, mogą część praktyki dyplomowej (dwa tygodnie - 80 godz.) odbyć w zakładzie przemysłu spożywczego/żywienia zbiorowego/kontroli jakości żywności, a 80 godz. w laboratoriach badawczych uczelni, gdzie zapoznają się m.in. z metodami analitycznymi stosowanymi w ocenie jakości żywności, organizacją pracy oraz wyposażeniem laboratoriów w aparaturę i urządzenia oraz zasadami pracy badawczej.

*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 przemysłu spożywczego

* 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 dla surowców i wyrobów gotowych.
* 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.
* 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.

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).

**Kierunek: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

**Forma studiów: niestacjonarne**

**Poziom studiów: drugi**

*CEL PRAKTYKI*

Pogłębienie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywność, jednostek kontroli jakości żywności oraz jednostek analitycznych (zależnie od specjalizacji), a także doskonalenie praktycznych umiejętności w zakresie oceny jakości surowców i wyrobów gotowych. W trakcie trwania praktyki student powinien rozwinąć umiejętność współpracy
w grupie oraz uświadomić sobie znaczenie ukierunkowanego dokształcania
i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/II

*CZAS TRWANIA*: **160 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego, zakłady żywienia zbiorowego, jednostki kontroli jakości żywności, jednostki analityczne (zależnie od wybranej specjalizacji)

Studenci, którzy są absolwentami studiów I stopnia Wydziałów Technologii Żywności, mogą część praktyki dyplomowej (dwa tygodnie - 80 godz.) odbyć w zakładzie przemysłu spożywczego/żywienia zbiorowego/kontroli jakości żywności, a 80 godz. w laboratoriach badawczych uczelni, gdzie zapoznają się m.in. z metodami analitycznymi stosowanymi w ocenie jakości żywności, organizacją pracy oraz wyposażeniem laboratoriów w aparaturę i urządzenia oraz zasadami pracy badawczej.

*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 przemysłu spożywczego

* 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 dla surowców i wyrobów gotowych.
* 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.
* 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.

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).

**Kierunek: Dietetyka**

**Forma studiów: stacjonarne**

**Poziom studiów: drugi**

*CEL PRAKTYKI*

Celem praktyki jest pogłębienie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego oraz doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie planowania/organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego.

W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/I

*CZAS TRWANIA*: **200 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:*

1. Praktyka w poradni dietetycznej / szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia / w domu opieki społecznej - 100 godz.

2. Praktyka w: szpitalu dziecięcym na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i niemowlęcej / w żłobku / przedszkolu - 100 godz.

*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:

1. Zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji/firmy oraz charakterem działalności i podstawami prawnymi ich funkcjonowania;
2. Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
3. Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy);
4. Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne);
5. Poznanie zasad BHP, PPOŻ i ergonomii pracy.

Dodatkowo:

Szpitale

* Uczestniczenie przy ocenie stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych,
* Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych,
* Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji,
* Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych
po hospitalizacji.

Żłobki / przedszkola

* Poznanie zasad współpracy personelu,
* Poznanie rodzajów diet dla dzieci stosowanych w placówce,
* Uczestniczenie przy opracowywaniu diet / jadłospisów,
* Poznanie technologii komputerowej dotyczącej planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów,
* Zapoznanie się z ekonomicznymi warunkami realizacji żywienia,
* Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały;
* Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów,
* Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego,
* Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci,
* Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.

Poradnie dietetyczne

* Pogłębienie wiedzy na temat metod diagnostycznych,
* Pogłębienie wiedzy na temat zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz z rodzajami stosowanych diet, a także metodami oceny ich wartości odżywczej,
* Doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie konstruowania jadłospisów
i realizacji diet specjalistycznych,
* Czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego / zamkniętego i zakłady cateringowe

* Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
* Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.
* Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
* Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego),
* Poznanie wdrożonych/wdrażanych systemów zarządzania jakością,
* Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów,
* Poznanie zasad kalkulacji jednostkowej wyrobów gotowych,
* Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

Domy opieki społecznej / sanatoriach

* Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pensjonariusza,
* Poznanie zasad ustalania diet ludzi zdrowych i leczonych,
* Udział w wydawaniu posiłków,
* Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych,
* Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały,
* Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca,
* Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych,
* Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego),
* Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

**Kierunek: Dietetyka**

**Forma studiów: niestacjonarne**

**Poziom studiów: drugi**

*CEL PRAKTYKI*

Celem praktyki jest pogłębienie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego oraz doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie planowania/organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego.

W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/II

*CZAS TRWANIA*: **200 godz.**

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:*

1. Praktyka w poradni dietetycznej / szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia / w domu opieki społecznej - 100 godz.

2. Praktyka w: szpitalu dziecięcym na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i niemowlęcej / w żłobku / przedszkolu - 100 godz.

*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:

* Zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji/firmy oraz charakterem działalności i podstawami prawnymi ich funkcjonowania;
* Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
* Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy);
* Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne);
* Poznanie zasad BHP, PPOŻ i ergonomii pracy.

Dodatkowo:

Szpitale

* Uczestniczenie przy ocenie stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych,
* Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych,
* Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji,
* Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych
po hospitalizacji.

Żłobki / przedszkola

* Poznanie zasad współpracy personelu,
* Poznanie rodzajów diet dla dzieci stosowanych w placówce,
* Uczestniczenie przy opracowywaniu diet / jadłospisów,
* Poznanie technologii komputerowej dotyczącej planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów,
* Zapoznanie się z ekonomicznymi warunkami realizacji żywienia,
* Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały;
* Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów,
* Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego,
* Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci,
* Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.

Poradnie dietetyczne

* Pogłębienie wiedzy na temat metod diagnostycznych,
* Pogłębienie wiedzy na temat zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz z rodzajami stosowanych diet, a także metodami oceny ich wartości odżywczej,
* Doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych,
* Czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego / zamkniętego i zakłady cateringowe

* Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
* Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.
* Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
* Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego),
* Poznanie wdrożonych/wdrażanych systemów zarządzania jakością,
* Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów,
* Poznanie zasad kalkulacji jednostkowej wyrobów gotowych,
* Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

Domy opieki społecznej / sanatoriach

* Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pensjonariusza,
* Poznanie zasad ustalania diet ludzi zdrowych i leczonych,
* Udział w wydawaniu posiłków,
* Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych,
* Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały,
* Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca,
* Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych,
* Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego),
* Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).