**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 żywność, 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

Praktyka zawodowa I

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

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego, firmy biotechnologiczne

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI

Praktyka zawodowa II

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

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* zakłady przetwórcze 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

* 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 tj.: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu i 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 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 tj.: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu i 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, rozliczania produkcji oraz 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.

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 żywnośc, 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

Praktyka zawodowa I

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

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* jednostki kontroli jakości żywności,  
firmy biotechnologiczne

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI

Praktyka zawodowa II

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

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* zakłady przetwórstwa żywności, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, zakłady żywienia zbiorowego typu 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:

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).

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.

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.

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 tj.: 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 żywność 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.: drugi/IV

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

Praktyka zawodowa I

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* zakłady przetwórstwa żywności, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI

Praktyka zawodowa II

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

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:* firmy biotechnologiczne*,* jednostki kontroli jakości żywności, w zakładzie przetwórstwa 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 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 tj.: 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.
* 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 tj.: 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).

**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.

**Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka**

**Forma studiów: niestacjonarne**

**Poziom studiów: pierwszy**

*CEL PRAKTYKI*

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywność, 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 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 tj.: 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, rozliczania 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: 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, żywienia zbiorowego typu zamkniętego lub otwartego, firmach cateringowych świadczących usługi dla zakładów opieki zdrowotnej i innych jednostek oraz nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego zarówno otwartego jak i zamkniętego. 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 / w ośrodku rehabilitacyjnym / w kuchni żłobkowej, przedszkolnej, szkolnej - 100 godz.
2. Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego / w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego / w zakładzie cateringowym świadczącym usługi dla zakładów opieki zdrowotnej / w zakładzie cateringowym - 100 godz.

ROK STUDIÓW/SEM.: drugi/IV

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

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:*

1. Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego / w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego / w stacji sanitarno-epidemiologicznej w dziale oceny sposobu żywienia / w zakładzie produkującym żywność specjalnego przeznaczenia lub suplementy diety np. dla sportowców - 100 godz.
2. Praktyka w szpitalu dla dorosłych / w domu spokojnej starości lub domu opieki społecznej dla dorosłych / w sanatorium - 100 godz.

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI

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

*MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI (przynajmniej 100 h powinno dotyczyć żywienia dzieci):*

1. Praktyka w ośrodku leczenia nadwagi i otyłości / poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych / w szpitalu dla dzieci - 100 godz.
2. Praktyka w zakładach cateringowych świadczących usługi dla zakładów opieki zdrowotnej / w domu dziecka / w przedszkolu / w 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 z specyfiką jej pracy.

Podczas trwania praktyki studenci powinni, 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 ze specyfiką pracy w instytucjach oceny sposobu żywienia oraz/lub zakładach produkujących żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
* 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;
* Pomoc w organizacji i uczestnictwo w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów hospitalizowanych;
* Uczestnictwo w opracowywaniu zaleceń żywieniowych i diet indywidualnych dla pacjentów w trakcie hospitalizacji oraz po pobycie w szpitalu.

# Poradnie chorób metabolicznych, w tym poradni leczenia nadwagi i otyłości

* Zapoznanie się z metodami oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia wykorzystywanymi w miejscu odbywania praktyk;
* Czynny udział w ocenie sposobu żywienia oraz edukacji żywieniowej pacjentów;
* Zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet a także metodami oceny ich wartości odżywczej;
* Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie opracowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.

# 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 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.).

Zakłady produkujące żywność specjalnego przeznaczenia lub suplementy diety

* Poznanie aktów prawnych związanych z produkcją żywności specjalnego przeznaczenia lub suplementów diety;
* Zapoznanie się z organizacją produkcji i metodami oceny jakości wytworzonego produktu;
* W miarę możliwości praktyka w dziale badań i opracowania nowych produktów;
* Zapoznanie się z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem.

Stacje sanitarno-epidemiologiczne (dział oceny sposobu żywienia)

* Zapoznanie z dokumentacją niezbędną do oceny sposobu żywienia oraz stosowanymi metodami;
* Czynny udział w pracach zespołu oceniającego sposób żywienia w podległych jednostkach;
* Pomoc w opracowaniu dokumentacji po przeprowadzonych kontrolach.

**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, system 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, system 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.).