



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 doksztalcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.

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 Katedrze, w której przygotowują pracę. Pozostałą część (80 godz.) mogą zrealizować w zakładzie przemysłu spożywczego/żywienia zbiorowego/kontroli jakości żywności.

PROGRAM PRAKTYKI

1/ Zakłady przemysłu spożywczego

Podczas trwania praktyki studenci winni doskonalić swoją wiedzę i umiejętności w zakresie:

1. Charakterystyka ogólna zakładu, jego produkcji w układzie asortymentowym według ilości, jakości i wartości.
2. Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu.
3. Sieć zaopatrzenia zakładu przetwórczego w podstawowe surowce (organizacja skupu).
4. Normy jakościowe dla surowców i wyrobów gotowych.
5. Ocena jakości surowca, półproduktu, gotowego produktu: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu, gotowego produktu.
6. Organizacja transportu surowca do zakładu przetwórczego (okres i częstotliwość dostaw, warunki i środki transportu, normatywy załadunkowe itp.), warunki i okresy magazynowania surowca.



7. Przygotowanie surowca do przerobu.
8. Schematy technologiczne procesów produkcyjnych – od surowca do gotowego produktu. Znajomość parametrów operacji technologicznych, rozliczanie produkcji, obiegu dokumentacji.
9. Organizacja procesu produkcyjnego - rozmieszczenie stanowisk pracy i kontroli, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.
10. Maszyny i urządzenia linii produkcyjnych, ich wydajność, pojemność, gabaryty, zapotrzebowanie godzinowe na parę technologiczną, energię elektryczną, wodę, sprężone powietrze i inne (zużycia jednostkowe).
11. Transport wewnętrzny (międzyoperacyjny, międzyliniowy, międzywydziałowy).
12. Magazyny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych – kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych.
13. BHP, mycie i dezynfekcja linii produkcyjnych.
14. Kalkulacja jednostkowa wyrobów gotowych.
15. Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych.
16. Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów.
17. Zapoznanie się z funkcjonowaniem systemu/systemów zapewnienia lub zarządzania bezpieczeństwem i jakością.

2/ Zakłady żywienia zbiorowego

Podczas trwania praktyki studenci winni doskonalić swoją wiedzę i umiejętności w zakresie:

1. Charakterystyka ogólna zakładu żywienia zbiorowego, jego profil działalności.
2. Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu żywienia zbiorowego.
3. Sieć zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
4. Normy jakościowe dotyczące surowców i wyrobów gotowych.
5. Ocena jakości surowca.
6. Organizacja transportu, warunki i okresy magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
7. Schematy procesów produkcji, od surowca do wyrobu gotowego .
8. Ocena stanu wdrażania systemów zarządzania jakością.
9. Dokumentacja zakładu żywienia zbiorowego.
10. Wyposażenie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego.
11. Magazyny surowcowe półproduktów i wyrobów gotowych – kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych.
12. BHP, mycie i dezynfekcja.



13. Kalkulacje jednostkowe wyrobów gotowych.
14. Zapoznanie się z funkcjonowaniem systemu/systemów zapewnienia lub zarządzania bezpieczeństwem i jakością.

3/ Jednostki kontroli jakości żywności

Podczas trwania praktyki studenci winni doskonalić swoją wiedzę i umiejętności w zakresie:

1. Schemat organizacyjny (funkcjonalny) jednostek kontroli jakości żywności.
2. Charakterystyka ogólna jednostki kontroli jakości oraz jej poszczególnych działów.
3. Zakres i teren administracyjny objęty kontrolą jednostki kontroli jakości.
4. Normy Polskie i Dyrektywy Unii Europejskiej dotyczące żywności i żywienia oraz dokumenty związane z działalnością jednostek kontroli jakości.
5. Praca i zakres obowiązków Instruktorów poszczególnych Działów i Sekcji.
6. Kontrola wdrażania systemu HACCP w zakładach produkcyjnych i gastronomicznych.
7. Organizacja pracy laboratoriów w poszczególnych Działach i Sekcjach.
8. Pobieranie prób do analiz (harmonogram pobierania, wypełnianie protokołu poboru, transport do laboratorium itp.).
9. Przyjmowanie prób do analiz w laboratorium , ich kodowanie i obieg.
10. Proces akredytacyjny zakładów, systemem kontroli jakości, audyty zewnętrzne i wewnętrzne.
11. Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej.
12. Sprzęt i aparatura laboratoryjna (kalibracja poszczególnych urządzeń i szkła laboratoryjnego, monitoring parametrów aparatury laboratoryjnej).

UWAGA : Przedstawiony powyżej ramowy program praktyk może być realizowany przez studentów w całości lub części w zależności od możliwości i potrzeb zakładu oraz stanowić wskazówkę przy opracowaniu sprawozdania.

ZALICZENIE PRAKTYKI na ocenę (6 ECTS)

Podstawą zaliczenia praktyki jest uzyskanie pozytywnej oceny z zaliczenia (ustnego) przed wskazanym nauczycielem akademickim na podstawie wypełnionego „Dzienniczka praktyk” wraz z opinią opiekuna zakładowego (będącą potwierdzeniem odbycia praktyki w przewidzianym czasie) oraz pisemnego sprawozdania z odbytej praktyki. W dzienniczku praktyki student powinien zamieścić opis przebiegu każdego dnia praktyki.