



## CEL PRAKTYKI

Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego 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.

**CZAS TRWANIA:** 4 tygodnie (160 godz.)

**MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:** jednostki kontroli jakości żywności, zakłady żywienia zbiorowego.

## PROGRAM PRAKTYKI

### 1/ W zakładach żywienia zbiorowego

Podczas trwania praktyki studenci winni, w miarę możliwości jednostek, zapoznać się ze wszystkimi zasadami ich funkcjonowania, według poniżej przedstawionej propozycji programu.

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.



## 2/ Jednostki kontroli jakości żywności

Podczas trwania praktyki studenci winni, w miarę możliwości jednostek, zapoznać się ze wszystkimi zasadami ich funkcjonowania, według poniżej przedstawionej propozycji programu.

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. Zapoznanie się z organizacją 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. Zapoznanie się z procesem akredytacyjnym zakładów, systemem kontroli jakości, auditami zewnętrznymi i wewnętrznymi,
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 (4 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

**Wydział Technologii Żywności, Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja  
w Krakowie**

**Ramowy Program Praktyk**

**Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka  
specjalność: Żywnienie Człowieka**



w przewidzianym czasie) oraz pisemnego sprawozdania z odbytej praktyki. W dzienniczku praktyki student powinien zamieścić opis przebiegu każdego dnia praktyki.