



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.

CZAS TRWANIA: łącznie 160 godzin:

II rok studiów

Praktyka - 80 godz.

III rok studiów

Praktyka - 80 godz.

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: jednostki kontroli jakości żywności, zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego, zakłady żywienia zbiorowego, przy czym przynajmniej jedna z praktyk musi odbyć się w jednostce kontroli jakości żywności.

PROGRAM PRAKTYKI

1/ 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,

Ramowy Program Praktyk
Kierunek: Jakość i Bezpieczeństwo Żywności
Pierwszy stopień studiów

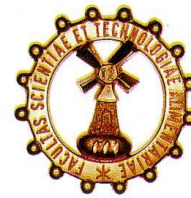


8. Pobieranie prób do analiz (harmonogram pobierania, wypełnianie protokołu poboru, transport do laboratorium itp.),
9. Przyjmowanie prób do analiz w laboratorium , ich kodowanie i obieg,
10. Zapoznanie się z procesem akredytacyjnym zakładów, systemem kontroli jakości, auditami zewnętrznymi i wewnętrznymi,
11. Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej,
12. Sprzęt i aparatura laboratoryjna (kalibracja poszczególnych urządzeń i szkła laboratoryjnego , monitoring parametrów aparatury laboratoryjnej).

2/ Zakłady przemysłu spożywczego

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, 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 na surowce i wyroby gotowe,
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. Zapoznanie się z kalkulacjami jednostkowymi 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.

3/ 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.
14. Zapoznanie się z funkcjonowaniem systemu/systemów zapewnienia lub zarządzania bezpieczeństwem i jakością.

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.