

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.

CZAS TRWANIA:

II rok studiów 80 godz.

III rok studiów 80 godz.

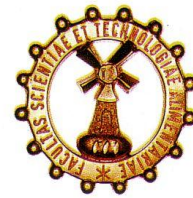
MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego.

PROGRAM PRAKTYKI

Podczas trwania praktyki studenci winni, w miarę możliwości zakładów, 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,

**Ramowy Program Praktyk
Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
specjalność: Technologia Żywności
studia niestacjonarne**



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.

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 [3 ECTS (II rok)+3 ECTS (III rok)]

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.