

**RAMOWY PROGRAM PRAKTYK DLA KIERUNKU  
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**

na Wydziale Technologii i Inżynierii Chemicznej  
Politechniki Bydgoskiej  
im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Bydgoszczy  
obowiązujące od roku akademickim 2022/23

- I. Studenci odbywający praktyki w zakładach przemysłu spożywczego zobowiązani są do zapoznania się z:
- charakterem prowadzonej działalności (rodzaj produkcji, ilości itp.),
  - strukturą organizacyjną zakładu,
  - schematami technologicznymi procesów produkcyjnych (od surowca do gotowego produktu),
  - maszynami i urządzeniami linii produkcyjnych,
  - organizacją procesu produkcyjnego (rozmieszczenie stanowisk pracy, umiejscowienie stanowisk kontroli w linii technologicznej, zastosowanie sterowania automatycznego i komputerowego),
  - transportem wewnętrznym (międzyoperacyjny, międzyliniowym, międzywydziałowy),
  - zaopatrzeniem zakładu w surowce (organizacja skupu, organizacja transportu surowca do zakładu, warunki i okresy magazynowania surowca),
  - oceną jakości surowców i produktów (normy, pobieranie próbek, wykonywanie analiz, kwalifikacja surowca),
  - magazynami surowców, półproduktów i wyrobów gotowych (kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych),
  - zasadami BHP, myciem i dezynfekcją powierzchni i linii produkcyjnych,
  - obiegiem dokumentacji wewnątrzzakładowej,
  - systemem kontroli i zarządzania jakością (laboratoria kontrolne – praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, rodzaj przeprowadzonych badań),
  - podstawami prawnymi funkcjonowania przedsiębiorstwa,
  - gospodarką ściekami i odpadami.
- II. Studenci odbywający praktyki w zakładach żywienia zbiorowego (w zakładach prowadzących działalność w zakresie zorganizowanego żywienia określonych grup konsumentów, w szczególności w szpitalach, zakładach opiekuńczo-wychowawczych, żłobkach, przedszkolach, szkołach, internatach, zakładach pracy, z wyłączeniem żywienia w samolotach i innych środkach transportu oraz wojskowych polowych punktów żywieniowych) zobowiązani są do zapoznania się z:
- charakterem prowadzonej działalności (charakterystyka ogólna zakładu żywienia zbiorowego, profil działalności),
  - strukturą organizacyjną zakładu,
  - zaopatrzeniem zakładu w surowce i materiały (organizacja transportu, warunki i okresy magazynowania surowca),
  - schematami procesów produkcji (od surowca do gotowego wyrobu),

- wyposażeniem zakładów żywienia zbiorowego,
- oceną jakości surowców (normami dotyczącymi wymagań jakościowych dla surowców i produktów),
- zasadami BHP, myciem, dezynfekcją,
- wymaganą dokumentacją zakładu żywienia zbiorowego,
- kalkulacjami jednostkowymi wyrobów gotowych,
- systemem kontroli i zarządzania jakością,
- wykazem alergenów,
- monitorowaniem punktów krytycznych w procesie przygotowywania posiłków.

III. Studenci odbywający praktyki w zakładach gastronomicznych, pod warunkiem, że działalność tych zakładów związana jest również z organizowanym żywieniem dla poszczególnych grup konsumentów (np. pracowników fizycznych, sportowców, seniorów, dzieci i młodzieży, osób ze schorzeniami itp.) zobowiązani są do zapoznania się z:

- charakterem prowadzonej działalności (charakterystyka ogólna zakładu, profil działalności),
- strukturę zakładu gastronomicznego, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- zaopatrzeniem zakładu w surowce i materiały (organizacja transportu, warunki i okresy magazynowania surowca),
- schematami procesów przygotowania produktów spożywczych (od surowca do gotowego wyrobu),
- obsługą urządzeń mechanicznych i sprzętu gastronomicznego oraz ich przeznaczenie,
- technologią komputerową do obsługi programów gastronomicznych,
- oceną jakości surowców (normami dotyczącymi wymagań jakościowych dla surowców i produktów),
- zasadami BHP, myciem, dezynfekcją,
- wymaganą dokumentacją zakładu gastronomicznego,
- systemem kontroli i zarządzania jakością,
- przygotowaniem kalkulacji kosztów jadłospisu wg cen aktualnych i stawki żywieniowej,
- wykazem alergenów,
- monitorowaniem punktów krytycznych w procesie przygotowywania posiłków.

IV. Studenci odbywający praktyki w stacjach sanitarno – epidemiologicznych lub laboratoriach badawczych zobowiązani są do zapoznania się z:

- charakterystyką ogólną stacji lub laboratorium oraz poszczególnych działów,
- strukturą organizacji stacji lub laboratorium,
- zakresem i terenem administracyjnym objętym kontrolą,
- polskimi i wspólnotowymi aktami prawnymi i wytycznymi dotyczącymi żywności i żywienia, w tym ustawami, rozporządzeniami i normami polskimi oraz rozporządzeniami i dyrektywami Unii Europejskiej,
- wymaganą dokumentacją związaną z działalnością stacji lub laboratorium (m. in. obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej),
- organizacją pracy stacji lub laboratoriów w poszczególnych działach,
- kontrolą wdrażania systemu HACCP w zakładach produkcyjnych i gastronomicznych,
- pobraniem i przyjmowaniem prób do analizy (harmonogram pobierania, kodowanie prób, wypełnianie protokołu poboru, transport do laboratorium itp.),

- systemem kontroli jakości, audytami zewnętrznymi i wewnętrznymi (proces akredytacji zakładów),
- wyposażeniem stacji lub laboratorium (urządzenia, maszyny).

Powyższy ramowy program praktyk może podlegać zmianom w zależności od specyfikacji firmy przyjmującej studentów na praktyki, w zakresie zgodnym z danym kierunkiem kształcenia i specjalnością.