Załącznik 1

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 2021/22

I. Studenci odbywający praktyki w zakładach przemysłu spożywczego zobowiązani są do zapoznania się z:

- charakterem prowadzonej działalności(rodzaj produkcji, ilości itp.),
- strukturą organizacyjna 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 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.

II. Studenci odbywający praktyki w zakładach żywienia zbiorowego 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 surowca(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.

III. 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 teren administracyjny objęty kontrolą,
- normami polskimi i dyrektywami Unii Europejskiej dotyczącymi żywności i żywienia,
- 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).

IV. Studenci odbywający praktyki w zakładach gastronomicznych 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 kuchennego oraz ich przeznaczenie,
- technologią komputerową do obsługi programów gastronomicznych,
- oceną jakości surowca (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.

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.