

**RAMOWY PROGRAM PRAKTYK DLA KIERUNKU  
ANALITYKA CHEMICZNA I SPOŻYWCZA**

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 laboratoriach badawczych lub stacjach sanitarno – epidemiologicznych zobowiązani są do zapoznania się z:
- przepisami BHP obowiązującymi w laboratorium lub stacji,
  - zakresem działalności laboratorium lub stacji,
  - strukturą organizacyjną laboratorium lub stacji i ich wyposażeniem (urządzenia, sprzęt),
  - normami polskimi i dyrektywami Unii Europejskiej obowiązującymi podczas oznaczania prób i podawania wyników wykonanych oznaczeń,
  - wymaganą dokumentacją związaną z działalnością laboratorium lub stacji (m. in. wewnętrzny obieg dokumentacji),
  - organizacją pracy laboratorium lub stacji w poszczególnych działach,
  - kontrolą wdrażania systemu HACCP w zakładach produkcyjnych i gastronomicznych,
  - pobieraniem, utrwalaniem, przyjmowaniem i oznaczaniem prób (harmonogram pobierania, kodowanie prób, wypełnianie protokołu poboru, transport do laboratorium, metody analizy itp.),
  - systemem kontroli jakości, audytami zewnętrznymi i wewnętrznymi (proces akredytacji laboratoriów),
  - zasadą organizacji zakładu i technologią produkcji (o ile istnieje).
- II. W innych zakładach student powinien zapoznać się z:
- zasadami BHP obowiązującymi w zakładzie,
  - strukturą organizacyjną i procesami technologicznymi stosowanymi w zakładzie,
  - systemem zarządzania jakością,
  - kontrolą jakości procesów technologicznych,
  - kontrolą jakości surowców i produktów (normy, pobieranie próbek, wykonywanie analiz),
  - obiegiem dokumentów wewnątrz zakładu,
  - podstawami prawnymi funkcjonowania zakładu.

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.