



Politechnika Koszalińska
Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Profil: ogólnoakademicki

RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI STUDENTÓW KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Praktyka stanowi formę kształcenia umożliwiającą pogłębianie i weryfikację wiedzy oraz nabycie umiejętności praktycznych.

1. Czas trwania praktyki

Studenci kierunku *Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka* (stacjonarne i niestacjonarne) zobowiązani są, zgodnie z programem studiów i Ustawą *Prawo o Szkolnictwie Wyższym*, do odbycia praktyki w wymiarze 3 miesiące w sposób ciągły (studia stacjonarne pierwszego stopnia) oraz w wymiarze 1 miesiąca po semestrach: II, IV i VI (studia niestacjonarne pierwszego stopnia) przed upływem terminu rozliczenia semestru.

2. Miejsce odbycia praktyki

Studenci odbywają praktyki zawodowe w placówkach, z którymi Uczelnia ma podpisane umowy, porozumienia na realizację praktyk zawodowych (w miejscu i w terminie wskazanym w skierowaniu na praktykę zawodową).

3. Cel i zakres praktyki

Celem praktyki jest nabycie umiejętności praktycznych przygotowujących studenta do samodzielnego pełnienia roli zawodowej. Cel i zakres praktyki powinny pozwolić na praktyczną weryfikację wiedzy nabytej podczas studiów oraz nabycie umiejętności pracy w zespole przy wykonywaniu zadań.

Celem praktyki jest:

- a. Zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz jednostek kontroli jakości żywności.
- b. Nabycie umiejętności praktycznych w zakresie oceny jakości surowców oraz wyrobów gotowych.
- c. Nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego.
- d. Zapoznanie z procedurami produkcyjnymi eksploatacji maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przemyśle spożywczym.

4. Efekty kształcenia

- EKP 1** Zna i opisuje strukturę zakładu i organizację produkcji.
- EKP 2** Wyjaśnia i analizuje procesy technologiczne stosowane w zakładzie.
- EKP 3** Wykonuje zadania związane ze specyfiką zakładu.
- EKP 4** Dokonuje krytycznej analizy stosowanych procesów technologicznych.
- EKP 5** Posługuje się terminologią w zakresie systemów kontroli jakości produkcji i produktów.
- EKP 6** Organizuje pracę własną w zakładzie/laboratorium, dba o stanowisko pracy i przekazaną dokumentację techniczną/ technologiczną.
- EKP 7** Współpracuje z opiekunem praktyki oraz z osobami zatrudnionymi w zakładzie.

5. Ramowy program praktyki

- Charakterystyka ogólna zakładu, jego produkcji w układzie asortymentowym według ilości, jakości i wartości.
- Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu.
- Sieć zaopatrzenia zakładu przetwórczego w podstawowe surowce (organizacja skupu).
- Normy jakościowe na surowce i wyroby gotowe.
- Ocena jakości surowca, półproduktu, gotowego produktu: pobieranie próbek , wykonywanie analiz , klasyfikacja surowca, półproduktu, gotowego produktu.
- Organizacja transportu surowca do zakładu przetwórczego (okres i częstotliwość dostaw, warunki i środki transportu, normatywy załadunkowe itp.), warunki i okresy magazynowania surowca.
- Przygotowanie surowca do przerobu.
- Schematy technologiczne procesów produkcyjnych – od surowca do gotowego produktu. Znajomość parametrów operacji technologicznych, rozliczanie produkcji, obiegu dokumentacji.
- Organizacja procesu produkcyjnego - rozmieszczenie stanowisk pracy i kontroli, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.
- Maszyny i urządzenia linii produkcyjnych, ich wydajność, pojemność, gabaryty, zapotrzebowanie godzinowe na parę technologiczną, energię elektryczną, wodę, sprężone powietrze i inne (zużycia jednostkowe).
- Transport wewnętrzny (międzyoperacyjny, międzyliniowy, międzywydziałowy).
- Magazyny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych – kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych.
- BHP, mycie i dezynfekcja linii produkcyjnych.
- Zapoznanie się z kalkulacjami jednostkowymi wyrobów gotowych.
- Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych.
- Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów.
- Schemat organizacyjny (funkcjonalny) jednostek kontroli jakości żywności.
- Charakterystyka ogólna jednostki kontroli jakości oraz jej poszczególnych działów.
- Normy Polskie i Dyrektywy Unii Europejskiej dotyczące żywności i żywienia oraz dokumenty związane z działalnością jednostek kontroli jakości.

- Praca i zakres obowiązków Instruktorów poszczególnych Działów i Sekcji.
- Kontrola wdrażania systemu HACCP w zakładach produkcyjnych i gastronomicznych.
- Zapoznanie się z organizacją pracy laboratoriów w poszczególnych Działach i Sekcjach.
- Zapoznanie się z procesem akredytacyjnym zakładów, systemem kontroli jakości, auditami zewnętrznymi i wewnętrznymi.
- Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie chorób metabolicznych.
- Poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet a także metodami oceny ich wartości odżywczej.
- Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.

Właściwe zabezpieczenie programu praktyki i nadzór nad jej realizacją powinny pozwolić na weryfikację wiedzy studentów nabytej podczas studiów oraz nabycie umiejętności pracy w zespole, przy wykonywaniu zadań z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka. Przebieg praktyki powinien obejmować uczestnictwo studentów w pracach dotyczących problemów projektowo-technologicznych oraz udział w procesach produkcyjnych zakładów produkcyjnych i gastronomicznych.

Organizacja, przebieg i warunki zaliczenia praktyki zawodowej zostały określone w Zarządzeniu Rektora PK nr 45/2019 z dnia 27.09.2019 i w Wydziałowym Regulaminie praktyk.