RAMOWY PROGRAM PRAKTYK WAKACYJNYCH DLA STUDENTÓW KIERUNKU:

Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności

Studenci kierunku Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności mogą realizować praktyki zawodowe w przedsiębiorstwach, instytucjach, zakładach produkcyjnych, zakładach żywienia zbiorowego, zakładach przetwórczych przemysłu spożywczego, jednostkach kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności oraz innych podmiotach prowadzących legalną działalność produkcyjno -usługową lub w innym miejscu wskazanym przez studenta prowadzącym działalność zgodną z programem praktyk.

Celem praktyk jest nabycie umiejętności praktycznych uzupełniających wiedzę studenta w toku zajęć dydaktycznych na Uczelni.

Podczas trwania praktyki wakacyjnej studenci powinni zapoznać się z zasadami funkcjonowania jednostek kontroli jakości żywności, poszczególnych działów w zakładach produkcyjnych odpowiedzialnych za jakość wytwarzanej żywności oraz wprowadzających i monitorujących systemy jakości, a także działalnością laboratoriów przyzakładowych itp.

W zależności od miejsca realizowania praktyki studenci powinni w miarę możliwości zrealizować poniżej przedstawiony program:

1. Ogólna charakterystyka zakładu, profilu jego działalności i asortymentu produkowanej żywności.
2. Schemat organizacyjny zakładu.
3. Charakterystyka poszczególnych działów produkcyjnych.
4. Systemy kontroli jakości oraz sposoby ich monitorowania.
5. Organizacja zaopatrzenia w surowce.
6. Normy jakościowe na surowce i wyroby gotowe.
7. Schematy technologiczne procesów technologicznych ze szczególnym uwzględnieniem krytycznych punktów kontroli jakości.
8. Magazyny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych – kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych.
9. Zasady BHP, procedury mycia i dezynfekcji linii produkcyjnych oraz ich kontrola.
10. Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej dotyczącej kontroli jakości i bezpieczeństwa produkowanej żywności.
11. Praca laboratorium, metody oceny jakości surowców i półproduktów. Harmonogram pobierania próbek do analiz, zasady wypełniania protokołu poboru, zasady kodowania próbek. Zasady monitoringu parametrów pracy aparatury laboratoryjnej oraz związanej z nimi sprawozdawczości.
12. Zapoznanie się z procesem akredytacyjnym zakładów, systemem kontroli jakości oraz zasadami audytów zewnętrznych i wewnętrznych.
13. Zasady funkcjonowania i organizacji oraz charakterystyka poszczególnych działów jednostek kontroli jakości.
14. Polskie Normy oraz Dyrektywy Unii Europejskiej dotyczące żywności i żywienia.
15. Organizacja transportu, warunki i okresy magazynowania surowców i produktów gotowych.
16. Ocena stanu wdrażania systemów zarządzania jakością.
17. Dokumentacja obowiązująca w zakładach żywieniowa zbiorowego.
18. Kalkulacja jednostkowych wyrobów gotowych.

Przedstawiony powyżej ramowy program praktyk może być realizowany w całości lub w części w zależności od możliwości Zakładu oraz stanowić wskazówkę do opracowania sprawozdania