



*Załącznik nr 1*

**PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ**  
**Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych**  
**Akademii Łomżyńskiej**  
**na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka studia II stopnia**

Praktyki stanowią integralną część programu kształcenia studentów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka. Ogólnym celem studenckich praktyk zawodowych realizowanych przez studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych jest zapoznanie studentów z warunkami pracy w przemyśle spożywczym, w instytucjach nadzorujących jakość żywności, zastosowanie swojej wiedzy teoretycznej pozyskanej w ramach studiów oraz nabycie umiejętności produkcyjno-technologicznych i organizacyjnych. Szczegółowe cele praktyk zostały określone w sylabusach.

W czasie realizacji praktyk Studenci nabywają wiedzę oraz umiejętności w zakresie przebiegu różnych metod wytwarzania, przetwarzania, utrwalania oraz przechowywania żywności oraz w zakresie ekonomicznego funkcjonowania i organizacji firm przemysłu spożywczego, bądź instytucji nadzorujących jakość żywności, jej bezpieczeństwo i procesy jej wytwarzania. Ponadto studenci uzyskują kompetencje społeczne w zakresie zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości.

Studenci mogą sami zaproponować firmy lub organizacje, które wyrażą zgodę na odbycie przez nich praktyk zgodnie z wymaganymi treściami programowymi. Warunkiem skierowania studenta na praktykę do danego przedsiębiorstwa lub instytucji jest deklaracja ze strony pracodawcy, że Student będzie miał szansę osiągnąć zakładane dla danego kierunku studiów efekty kształcenia określone w sylabusie i regulaminie praktyk.

Jednym z celów praktyki jest zebranie informacji i materiałów niezbędnych do wykonania pracy dyplomowej. Wskazane jest, aby temat pracy dyplomowej był związany z profilem działania zakładu pracy i wynikał z bezpośrednich potrzeb zakładu. Efektem takiej pracy może być wówczas konkretne rozwiązanie techniczne, które zakład może wdrożyć, poprawiając w ten sposób efektywność pracy i produkcji.



**Program praktyk zawodowych obejmuje trzy niezależne ścieżki:**

- 1. Praca w zakładach żywienia zbiorowego (otwartych lub zamkniętych) lub**
- 2. Praca w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego, np. mleczarnie, piekarnie, zakłady mięsne, zakłady koncentratów spożywczych, itp. lub**
- 3. Praca w laboratoriach badawczych / laboratoriach kontrolujących jakość i bezpieczeństwo żywności lub w zakładach sprawujących nadzór sanitarny w zakresie produkcji i dystrybucji żywności.**

***Ścieżka nr 1 obejmuje:***

- 1.1. Przedstawienie charakterystyki zakładu i profilu produkcji zakładu żywienia zamkniętego lub otwartego.
- 1.2. Rozpoznanie pracy w poszczególnych działach zakładu – opracowanie schematów blokowych organizacji, produkcji i dystrybucji: surowców, półproduktów oraz potraw i dań gotowych. Zapoznanie z pracą na różnych stanowiskach przygotowania produktów i obsługi konsumenta. Gospodarka magazynowa. Zasady przechowywania potraw.
- 1.3. Zebranie informacji o administrowaniu zakładem żywienia zbiorowego, zasadach planowania i organizacji produkcji, zużycie siły roboczej i energii, kontrola procesu technologicznego.
- 1.4. Zapoznanie się z zasadami kontroli jakości i bezpieczeństwa w zakładzie żywienia zbiorowego. Omówienie systemu zabezpieczania próbek żywności dla służb sanitarnych.
- 1.5. Aktywne uczestnictwo w czynnościach związanych z przetwarzaniem surowców i produkcją dań i potraw gotowych wg asortymentu charakterystycznego dla miejsca odbywania praktyk.
- 1.6. Omówienie zmian zachodzących w przetwarzanych surowcach w zależności od zastosowanego procesu.
- 1.7. Omówienie systemu usuwania odpadków. Przedstawienie istniejących problemów techniczno-technologicznych i podanie ewentualnych rozwiązań. Zapoznanie się z rodzajem dokumentacji niezbędnej do prowadzenia działalności zakładu.

***Ścieżka nr 2 obejmuje:***

- 2.1. Charakterystyka miejsca pracy. Zapoznanie się z charakterem działalności prowadzonej w wybranym zakładzie przetwórstwa rolno-spożywczego. Poznanie struktury organizacyjnej oraz podstaw prawnych funkcjonowania danego zakładu.
- 2.2. Opracowanie czynnościowych schematów technologicznych w formie blokowej z wyszczególnieniem występujących po sobie operacji i procesów jednostkowych oraz parametrów ich przeprowadzenia.



- 2.3 Zapoznanie się z zasadami kontroli i automatycznego sterowania produkcją. Zapoznanie się ze zmianami (fizycznymi, chemicznymi i mikrobiologicznymi) zachodzących na poszczególnych etapach procesu przetwarzania surowców.
- 2.4. Charakterystyka cech jakościowych wyrobów produkowanych w danym zakładzie przetwórstwa rolno-spożywczego. Opisanie stosowanych składników, w tym ew. substancji dodatkowych – cel technologiczny ich stosowania; rola jaką spełniają w produkcji.
- 2.5. Zapoznanie się z systemami zapewniania jakości (np. HACCP i punkty CCP) obowiązującymi w zakładzie produkcyjnym oraz dokumentacją niezbędną do produkcji i wprowadzania produktu na rynek.
- 2.6. Opracowanie własnych opinii i spostrzeżeń, w tym problemów technologicznych do rozwiązania w zakładzie pracy.

***Ścieżka nr 3 obejmuje:***

- 3.1. Przedstawienie charakterystyki i profilu działalności laboratorium / zakładu nadzoru sanitarnego, w którym odbywana jest praktyka. Zapoznanie się z charakterem działalności. Poznanie struktury organizacyjnej.
- 3.2. Charakterystyka systemów zapewnienia i zarządzania jakością, podstawowej dokumentacji wprowadzonych systemów i sposobu archiwizacji dokumentów w laboratorium / zakładzie nadzoru sanitarnego.
- 3.3. Charakterystyka: a) najważniejszych działów laboratorium / zakładu nadzoru sanitarnego, b) aparatury kontrolno-pomiarowej, c) zakresu wykonywanych oznaczeń oraz wykorzystywanych metod analitycznych; d) harmonogramu i sposobu przyjmowania, pobierania oraz przechowywania próbek, e) sposobu interpretacji wyników.
- 3.4. Aktywne uczestniczenie w czynnościach związanych z wykonywaniem analiz lub z nadzorem sanitarnym, np.: pobieranie próbek, wykonywanie pomiarów fizycznych i analiz chemicznych lub mikrobiologicznych, archiwizacja dokumentacji.
- 3.5. Pomoc w sprawozdawczości w laboratorium lub jednostce urzędowej kontroli żywności, obiegiem dokumentów, częstością i zakresem przeprowadzanych kontroli, archiwizacji dokumentów.
- 3.6. Uczestnictwo w gospodarce odpadami oraz odczynnikami w laboratorium badawczym.
- 3.7. Opracowanie własnych opinii i spostrzeżeń, w tym problemów analitycznych do rozwiązania w laboratorium.