

	INSTRUKCJA 2/P-n Regulamin studenckich praktyk zawodowych na Wydziale Nauk o Żywności SGGW w Warszawie ZAŁĄCZNIK 3/I-2/P-n	Wersja 3.0 Obowiązuje od: 18.12.2015 r.
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

RAMOWY PROGRAM STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH
dla studentów Wydziału Nauk o Żywności
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
odbywających praktykę
w
zakładach przetwórczych przemysłu spożywczego

Celem praktyki jest zapoznanie studenta w sposób kompleksowy z organizacją pracy w zakładzie przemysłu spożywczego, procesami technologicznymi w poszczególnych działach produkcyjnych, wyposażeniem technicznym linii produkcyjnych, z pracą działów pomocniczych i usługowych wraz z transportem. Ponadto celem praktyki jest zebranie informacji o administrowaniu zakładem przetwórstwa żywności, planowaniu i organizacji produkcji, zużyciu siły roboczej i energii, kontroli i kierowaniu procesem produkcyjnym a także zapoznanie z pracą na różnych stanowiskach obsługi linii technologicznych oraz pracą laboratorium zakładowego.

W czasie praktyki student powinien nabyć umiejętność samodzielnej obserwacji i analizowania różnorodnych zjawisk dotyczących produkcji, organizacji pracy i współpracy w zespole. Zaleca się, aby działalność studenta na praktyce obejmowała zarówno obserwacje, jak i aktywne włączanie się w podstawową działalność zakładu pracy związaną z produkcją i oceną żywności.

Zakładowy opiekun praktyk precyzuje zakres zagadnień i ustala szczegółowy harmonogram praktyki, w zależności od wielkości zakładu i profilu jego produkcji.

W trakcie praktyki student powinien zapoznać się z następującymi zagadnieniami:

Ogólna charakterystyka zakładu pracy: lokalizacja, profil i wielkość produkcji, asortyment produktów.

Procesy produkcyjne: baza surowcowa i charakterystyka surowców, normy i klasyfikacja, dostawy; technologia wytwarzania wybranych produktów z podaniem podstawowych parametrów technologicznych stosowanych operacji; układ linii produkcyjnych – usytuowanie działów w głównym budynku produkcyjnym, usytuowanie maszyn i urządzeń, charakterystyka maszyn i urządzeń; sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.

Gospodarka magazynowa i dystrybucja: rodzaje magazynów, organizacja pracy w magazynach, warunki magazynowania i ich kontrola, logistyka, przygotowywanie towarów do dystrybucji, dokumentacja sprzedaży.

Kontrola jakości produkcji: znaczenie i ogólne zasady kontroli jakości produkcji; wymagania jakościowe; laboratorium zakładowe, metody badań; sterowanie jakością.

Planowanie i zarządzanie: struktura organizacyjna zakładu, planowanie produkcji, informacje o przebiegu procesu produkcyjnego, zapotrzebowanie materiałowe i zbyt gotowego produktu, koszty produkcji, rentowność; rachunkowość i sprawozdawczość; obieg dokumentów w zakładzie; zatrudnienie z podziałem na grupy; zdolności produkcyjne, postęp techniczny i inwestycje.

Działy pomocnicze i usługowe, transport: rodzaje warsztatów remontowo-konserwacyjnych w zakładzie – zakres pracy, gospodarka remontowa; kotłownia – produkcja pary; zapotrzebowanie pary i energii elektrycznej przez zakład; urządzenia chłodnicze, zapotrzebowanie zimna; gospodarka wodno-ściekowa – źródła pobierania wody, uzdatnianie, zapotrzebowanie wody ogółem, charakterystyka ścieków i ich oczyszczanie; postępowanie z odpadami; mycie i dezynfekcja linii produkcyjnych; pomieszczenia i urządzenia socjalne; transport zewnątrz- i wewnątrzzakładowy (rodzaje i środki).

Na podstawie ramowego programu praktyk student opracowuje sprawozdanie z praktyk zawierające rozwinięcie poszczególnych zagadnień (po jednym, krótkim akapicie opisu na każde zagadnienie (podpunkt) lub jeden schemat / rysunek obrazujący zagadnienie).

RAMOWY PROGRAM STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH
dla studentów Wydziału Nauk o Żywności
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
odbywających praktykę
w
zakładach gastronomicznych

Celem praktyki jest zapoznanie studenta w sposób kompleksowy z organizacją pracy w zakładzie gastronomicznym, procesami technologicznymi w poszczególnych działach produkcyjnych, wyposażeniem technicznym zakładu, poznanie pracy poszczególnych działów, zebranie informacji o administrowaniu zakładem gastronomicznym, planowaniu i organizacji produkcji, zużyciem siły roboczej i energii, kontrolą procesu i jego kierowaniem, a także zapoznanie z pracą na różnych stanowiskach przygotowania produktów i obsługi konsumenta.

W czasie praktyki student powinien nabyć umiejętność samodzielnej obserwacji i analizowania różnorodnych zjawisk dotyczących produkcji, organizacji pracy i współpracy w zespole. Zaleca się, aby działalność studenta na praktyce obejmowała zarówno obserwację, jak i aktywne włączanie się w podstawową działalność zakładu pracy związaną z produkcją, oceną żywności i obsługą konsumenta.

Zakładowy opiekun praktyk precyzuje zakres zagadnień i ustala szczegółowy harmonogram praktyki, w zależności od wielkości zakładu i profilu jego produkcji.

W trakcie praktyki student powinien zapoznać się z następującymi zagadnieniami:

Ogólna charakterystyka zakładu pracy: lokalizacja, profil i wielkość produkcji, asortyment produktów.

Procesy produkcyjne: charakterystyka surowców, normy i klasyfikacja, system zamawiania i kontroli dostaw; technologia wytwarzania wybranych produktów z podaniem podstawowych parametrów technologicznych stosowanych operacji; układ stanowisk/pomieszczeń przygotowawczych i produkcyjnych, usytuowanie maszyn i urządzeń, charakterystyka maszyn i urządzeń; sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.

Gospodarka magazynowa i dystrybucja: rodzaje magazynów, organizacja pracy w magazynach, warunki magazynowania i ich kontrola, logistyka, przygotowywanie towarów do dystrybucji, dokumentacja wydania/sprzedazy.

Kontrola jakości produkcji: znaczenie i ogólne zasady kontroli jakości produkcji; wymagania jakościowe; metody badań; sterowanie jakością.

Planowanie i zarządzanie: struktura organizacyjna zakładu, planowanie produkcji, informacje o przebiegu procesu produkcyjnego, zapotrzebowanie materiałowe i zbyt gotowego produktu, koszty produkcji, rentowność; rachunkowość

i sprawozdawczość; obieg dokumentów w zakładzie; zatrudnienie z podziałem na grupy; zdolności produkcyjne, postęp techniczny i inwestycje.

Działy pomocnicze i usługowe, transport: gospodarka remontowa, nadzór nad awariami; zapotrzebowanie pary i energii elektrycznej przez zakład; urządzenia chłodnicze, zapotrzebowanie zimna; gospodarka wodno-ściekowa – źródła pobierania wody, uzdatnianie, zapotrzebowanie wody ogółem, charakterystyka ścieków i ich oczyszczanie; postępowanie z odpadami; mycie i dezynfekcja linii produkcyjnych; pomieszczenia i urządzenia socjalne; transport zewnętrzny- i wewnętrznyzakładowy (rodzaje i środki).

Na podstawie ramowego programu praktyk student opracowuje sprawozdanie z praktyk zawierające rozwinięcie poszczególnych zagadnień (po jednym, krótkim akapicie opisu na każde zagadnienie (podpunkt) lub jeden schemat / rysunek obrazujący zagadnienie).

RAMOWY PROGRAM STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH
dla studentów Wydziału Nauk o Żywności
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
odbywających praktykę

w

laboratoriach naukowo-badawczych lub przyzakładowych zajmujących się badaniem żywności oraz jednostkach urzędowej kontroli żywności

Celem praktyki jest zapoznanie studenta w sposób kompleksowy z organizacją pracy laboratorium naukowo-badawczego lub przyzakładowego zajmującego się badaniem żywności lub organizacją pracy w jednostkach urzędowej kontroli żywności, szczegółowe poznanie metod kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności, praktyczne poznanie funkcjonowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, zebranie informacji o zarządzaniu laboratorium naukowo-badawczym lub przyzakładowym, a także zapoznanie z zadaniami realizowanymi na różnych stanowiskach pracy.

W czasie praktyki student powinien nabyć umiejętność samodzielnej obserwacji i analizowania różnorodnych zjawisk w badaniu żywności, organizacji pracy i współpracy w zespole. Zaleca się, aby działalność studenta na praktyce obejmowała zarówno obserwacje, jak i aktywne włączanie się w podstawową działalność laboratorium lub jednostki urzędowej kontroli żywności.

Zakładowy opiekun praktyk precyzuje zakres zagadnień i ustala szczegółowy harmonogram praktyki, w zależności od wielkości laboratorium / jednostki urzędowej kontroli żywności i profilu jego / jej działalności.

W trakcie praktyki student powinien zapoznać się z następującymi zagadnieniami:

Ogólna charakterystyka laboratorium lub jednostki urzędowej kontroli żywności (UKŻ): lokalizacja, profil laboratorium, w przypadku jednostki UKŻ - podstawowe zadania jednostki.

Struktura organizacyjna: struktura organizacyjna laboratorium oraz jednostki UKŻ wraz z podziałem ich kompetencji, charakterystyka zatrudnienia.

Szczegółowa charakterystyka laboratorium: schemat pomieszczeń wraz z ich przeznaczeniem; charakterystyka najważniejszych działów laboratorium; ważniejsza aparatura kontrolno-pomiarowa; zakres wykonywanych oznaczeń (fizykochemicznych, sensorycznych i mikrobiologicznych); wykorzystywane metody analityczne i ich zastosowanie; harmonogram i sposoby przyjmowania, pobierania oraz przechowywania próbek; gospodarka odpadami i pozostałością próbek przyjmowanych do oznaczeń, gospodarka odczynnikami.

Sprawozdawczość w jednostce urzędowej kontroli żywności (UKŻ): Sposób dokumentacji i przechowywania wyników badań; częstość i zakres przeprowadzanej kontroli; protokół kontrolny; wyniki kontroli przeprowadzanych przez jednostkę.

Systemy zapewnienia i zarządzania jakością: ogólne zasady działania i czasowe ramy obowiązywania; charakterystyka wprowadzonych systemów zapewnienia i zarządzania jakością; podstawowa dokumentacja wprowadzonych systemów;

archiwizacja dokumentów; audyt; prace nad wprowadzeniem nowych systemów zapewnienia i zarządzania jakością w laboratorium lub jednostce UKŻ.

Na podstawie ramowego programu praktyk student opracowuje sprawozdanie z praktyk zawierające rozwinięcie poszczególnych zagadnień (po jednym, krótkim akapicie opisu na każde zagadnienie (podpunkt) lub jeden schemat / rysunek obrazujący zagadnienie).

RAMOWY PROGRAM STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH
dla studentów Wydziału Nauk o Żywności
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
odbywających praktykę
w
w przedsiębiorstwach świadczących usługi na rzecz agrobiznesu

Celem praktyki jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa świadczącego usługi na rzecz agrobiznesu (np. banku, Ośrodka Doradztwa Rolniczego, lub innego). Student powinien poznać rodzaj świadczonych usług, ich zakres i sposób obsługi klienta.

W czasie praktyki student powinien obserwować pracę w przedsiębiorstwie, w którym odbywa praktykę. Zaleca się, aby student miał również możliwość pomocy pracownikom w wykonywaniu niektórych czynności.

Zakładowy opiekun praktyk precyzuje zakres zagadnień, ustala harmonogram praktyki, a także decyduje o tym, które czynności wykonywane przez pracowników student może próbować wykonywać samodzielnie.

W trakcie praktyki student powinien zapoznać się z następującymi zagadnieniami:

Ogólna charakterystyka zakładu: lokalizacja, forma organizacyjno-prawna (przedsiębiorstwo państwowe, spółka itd.), rodzaj świadczonych usług, liczba i struktura obsługiwanych klientów (indywidualni, instytucjonalni), liczba i struktura zatrudnienia (ilu pracowników pracuje w każdym dziale).

Struktura organizacyjna przedsiębiorstwa: działy i komórki występujące w przedsiębiorstwie (student powinien narysować aktualną strukturę organizacyjną jednostki, w której odbywa praktyki).

Zadania realizowane w poszczególnych działach przedsiębiorstwa: student powinien wiedzieć, czym zajmują się pracownicy w każdym dziale.

Sposób obsługi klienta: student powinien zaobserwować obsługę klienta w przedsiębiorstwie – strona formalna (dokumenty, jakie wymagane są od klienta oraz te, które oferuje przedsiębiorstwo np. rodzaje umów) oraz nieformalna (przebieg rozmowy).

Zarządzanie: plany zarówno przedsiębiorstwa jako całości, jak i poszczególnych działów na bieżący rok oraz na lata przyszłe (okres do 5 lat i powyżej 5 lat); sposób kontrolowania realizacji planów w poszczególnych działach.

Na podstawie ramowego programu praktyk student opracowuje sprawozdanie z praktyk zawierające rozwinięcie wyżej wymienionych zagadnień (jeden akapit lub rysunek na każde zagadnienie (podpunkt)).