Załącznik nr 2

do Umowy NR ……. z dnia …….……..……
o organizację studenckiej praktyki zawodowej

Ramowy program praktyki zawodowej (technologicznej) na kierunku studiów Jakość i Bezpieczeństwo Żywności

Podstawowym celem praktyk zawodowych (technologicznych) jest zapoznanie studenta z szeroko pojętymi aspektami produkcji żywności i/lub zasadami pracy zakładów gastronomicznych (w tym kuchnie zakładów żywienia zbiorowego otwartego lub zamkniętego), od zakupu surowców i oceny ich jakości, poprzez metody przetwarzania, pakowania i dystrybucji oraz z elementami bezpieczeństwem żywności. Ważnym aspektem praktyk jest zapoznanie studenta z profilem produkcyjnym i specyfiką wybranego zakładu produkcyjnego przemysłu spożywczego i/lub żywienia zbiorowego, ich wyposażenia technicznego oraz przyswojenie umiejętności praktycznych w dziedzinie produkcji surowców i ich przetwórstwa, ekspedycji produktów oraz oceny ich jakości. Student powinien zapoznać się również z zakresem, zasadami i kierunkami kontroli jakości surowców/produktów spożywczych oraz praktycznie uczestniczyć w pracach przetwórczych/produkcyjnych.

W trakcie praktyki w zakładzie produkcyjnym student powinien zapoznać się z:

- ogólną strukturą organizacyjną zakładu: administracja, działy produkcyjne i pomocnicze, zarządzanie przedsiębiorstwem;
- podstawową charakterystyką produkcyjną zakładu: zakres asortymentowy, opakowania, magazynowanie, dystrybucja:
- technologiami wytwarzania wybranych grup asortymentowych wyrobów (potraw);
- metodami oceny jakości surowców i wyrobów gotowych.
- urządzeniami produkcyjnymi (gastronomicznymi) oraz aparaturą kontrolno-pomiarową.

Prof. UPP dr hab. Jerzy Stangierski

……..……..……
pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk Studenckich

……
podpis osoby reprezentującej ZAKŁAD PRACY