

RAMOWY PROGRAM STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH  
dla studentów Wydziału Technologii 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).

DZIEKAN  
Wydziału Technologii Żywności  
  
Rafał Wołoszak /