

RAMOWY PROGRAM STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH
dla studentów Wydziału Technologii 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, zużyciu siły roboczej i energii, kontroli procesu i jego kierowaniu, 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 obserwacje, 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/sprzedaży.

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 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).

DZIEKAN
Wydział Technologii Żywności

/ Dr hab. Rafał Wołosiak /