

RAMOWY PROGRAM STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH  
dla studentów Wydziału Technologii 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 zewnętrzny i wewnętrzny (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  
Wydziału Technologii Żywności  
*Rafał Wołoszak*  
Rafał Wołoszak /