

PROGRAMY PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Rok szkolny 2024/2025

Kierunek zawodowy:

- A) **Technik technologii żywności / branża spożywcza** kod zawodu 314403
SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych
SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Informacje ogólne:

Programy praktyk zawodowych dla uczniów technikum są opracowane zgodnie z aktualnie obowiązującym PROGRAMEM NAUCZANIA dla każdego kierunku zawodowego.

Praktyka zawodowa stanowi istotny element w procesie przygotowania zawodowego ucznia.

Celem realizacji programu w przedmiocie PRAKTYKA ZAWODOWA jest umożliwienie uczniom zastosowania i pogłębienia zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy. Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w przedsiębiorstwach oraz instytucjach, których profil działalności jest zgodny z kierunkiem kształcenia ucznia – kierowanego na praktykę zawodową. Treści nauczania przedmiotu oraz metodykę pracy, należy dostosowywać do poziomu i umiejętności uczniów, z uwzględnieniem specyfiki instytucji (w której uczeń odbywa praktykę) oraz jej możliwości organizacyjnych i technicznych.

Przed rozpoczęciem praktyki należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną przedsiębiorstwa, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz prawami i obowiązkami pracowników.

Program praktyki powinien być realizowany zgodnie z opracowanym harmonogramem czasu pracy przez zakład pracy, z uwzględnieniem łącznego wymiaru czasu pracy dla danej grupy praktykantów oraz przepisów prawnych w zakresie zatrudniania młodocianych.

Opiekun praktyk powinien (w miarę możliwości organizacyjnych i technicznych zakładu pracy):

a) umożliwić odbycie praktyki w różnych komórkach organizacyjnych b) stworzyć możliwości wykonania zadań przewidzianych w programie praktyk c) nadzorować pracę uczniów.

Podczas realizacji programu praktyki zawodowej należy kształtować następujące postawy uczniów:

- Przestrzeganie zasad kultury i etyki,
- uczciwość w pracy zawodowej i poszanowanie mienia,
- odpowiedzialność za jakość pracy i dyscyplinę organizacyjną,
- aktywność i samodzielność w działaniu;
- umiejętności współdziałania w zespole,
- doskonalenie umiejętności praktycznych na różnych stanowiskach pracy,

Zakres zadań do realizacji w ramach praktyki zawodowej jest propozycją ze strony Szkoły, co oznacza, że jednostka organizacyjna PRACODAWCA – nie ma obowiązku realizacji wszystkich punktów wymienionych w programie praktyki zawodowej ucznia.

PRACODAWCA sam dokonuje wyboru obszaru realizowanego przez ucznia spośród kwalifikacji zawodowych dla danej grupy zawodowej.

PRACODAWCA może zawęzić lub poszerzyć zakres przedmiotowy praktyki zgodnie ze specyfiką zakładu pracy.

Uczeń sam dokumentuje przebieg praktyki w dzienniku praktyki zawodowej.
Praktyka jest zaliczana na podstawie opinii opiekuna praktyki i oceny końcowej.

Program praktyki zawodowej dla kierunku TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI (314403)

Celem praktyki zawodowej jest zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów produkujących żywności oraz nabycie przez uczniów umiejętności praktycznych w zakresie oceny jakości surowców i wyrobów gotowych, przygotowania surowców do ich przetworzenia, poznania działania niezbędnych urządzeń przetwórczych, a także działania systemów kontroli jakości.

Praktyki zawodowe na kierunku, oprócz ogólnych założeń - typowych dla wszystkich kierunków kształcenia, powinny przyczynić się do kształtowania u uczniów takich cech, jak:

- odpowiedzialności za efekty produkcyjne w zakresie ilości i jakości,
- przestrzegania parametrów technologicznych oraz prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń,
- oszczędzania surowców, energii, wody, surowców pomocniczych,
- poczucia odpowiedzialności za ochronę środowiska naturalnego;

Zadania realizowane podczas praktyk zawodowych (zależne od specyfiki zakładu pracy):

1. Zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego

- 1.1. Charakterystyka ogólna zakładu, jego produkcji w układzie asortymentowym według ilości, jakości i wartości.
- 1.2. Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu.
- 1.3. Sieć zaopatrzenia zakładu przetwórczego w podstawowe surowce (organizacja skupu).
- 1.4. Normy jakościowe na surowce i wyroby gotowe.
- 1.5. Ocena jakości surowca, półproduktu, gotowego produktu: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu, gotowego produktu.
- 1.6. Organizacja transportu surowca do zakładu przetwórczego (okres i częstotliwość dostaw, warunki i środki transportu, normatywy załadunkowe itp.), warunki i okresy magazynowania surowca.
- 1.7. Przygotowanie surowca do przerobu.
- 1.8. Schematy technologiczne procesów produkcyjnych – od surowca do gotowego produktu.
- 1.9. Znajomość parametrów operacji technologicznych, rozliczanie produkcji, obiegu dokumentacji.
- 1.10. Organizacja procesu produkcyjnego - rozmieszczenie stanowisk pracy i kontroli, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi.
- 1.11. Maszyny i urządzenia linii produkcyjnych, ich wydajność, pojemność, gabaryty, zapotrzebowanie godzinowe na parę technologiczną, energię elektryczną, wodę, sprężone powietrze i inne (zużycia jednostkowe).
- 1.12. Transport wewnętrzny (międzyoperacyjny, międzyliniowy, międzywydziałowy).
- 1.13. Magazyny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych – kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych.

- 1.14. BHP, mycie i dezynfekcja linii produkcyjnych.
- 1.15. Zapoznanie się z kalkulacjami jednostkowymi wyrobów gotowych.
- 1.16. Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej, rozliczenie produkcji w toku i wyrobów gotowych.
- 1.17. Praca laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów.

2. Jednostki kontroli jakości żywności

- 2.1. Schemat organizacyjny (funkcjonalny) jednostek kontroli jakości żywności.
- 2.2. Charakterystyka ogólna jednostki kontroli jakości oraz jej poszczególnych działów.
- 2.3. Zakres i teren administracyjny objęty kontrolą jednostki kontroli jakości.
- 2.4. Normy Polskie i Dyrektywy Unii Europejskiej dotyczące żywności i żywienia oraz dokumenty związane z działalnością jednostek kontroli jakości.
- 2.5. Praca i zakres obowiązków Instruktorów poszczególnych Działów i Sekcji.
- 2.6. Kontrola wdrażania systemu HACCP w zakładach produkcyjnych i gastronomicznych.
- 2.7. Zapoznanie się z organizacją pracy laboratoriów w poszczególnych Działach i Sekcjach.
- 2.8. Pobieranie prób do analiz (harmonogram pobierania, wypełnianie protokołu poboru, transport do laboratorium itp.).
- 2.9. Przyjmowanie prób do analiz w laboratorium, ich kodowanie i obieg.
- 2.10. Obieg dokumentacji wewnątrzzakładowej.
- 2.11. Sprzęt i aparatura laboratoryjna (kalibracja poszczególnych urządzeń i szkła laboratoryjnego, monitoring parametrów aparatury laboratoryjnej).

3. Zakłady żywienia zbiorowego

- 3.1. Charakterystyka ogólna zakładu żywienia zbiorowego, jego profil działalności.
- 3.2. Schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu żywienia zbiorowego.
- 3.3. Sieć zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- 3.4. Normy jakościowe dotyczące surowców i wyrobów gotowych.
- 3.5. Ocena jakości surowca.
- 3.6. Organizacja transportu, warunki i okresy magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
- 3.7. Schematy procesów produkcji, od surowca do wyrobu gotowego.
- 3.8. Ocena stanu wdrażania systemów zarządzania jakością.
- 3.9. Dokumentacja zakładu żywienia zbiorowego.
- 3.10. Wyposażenie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego.
- 3.11. Magazyny surowcowe półproduktów i wyrobów gotowych – kontrola i sposoby rozliczeń magazynowych.
- 3.12. BHP, mycie i dezynfekcja.
- 3.13. Kalkulacje jednostkowe wyrobów gotowych.