

Sprawozdanie z praktyk

Sprawozdanie powinno stanowić dokumentację wykonywanych przez studenta zadań i zdobytej wiedzy podczas odbywania praktyki zawodowej.

Sprawozdanie z praktyki zawodowej odbytej po czwartym semestrze studiów powinno zawierać następujące zagadnienia opracowane na przykładzie firmy/zakładu/instytucji, w której student odbył praktykę:

1. Wstęp – opis działalności i ogólna charakterystyka przedsiębiorstwa.
2. Struktura organizacyjna firmy wraz ze schematem oraz krótkim opisem poszczególnych działów.
3. Struktura zatrudnienia.
4. Obieg dokumentacji.
5. Urządzenia do produkcji, przechowywania oraz kontrolowania jakości towarów.
6. Przyjęcie i dystrybucja towarów.
7. Gospodarka magazynowa.
8. Klasyfikacja towarów oraz najczęstsze ich wady (na przykładzie firmy).
9. System wewnętrznej kontroli jakości oraz ich dokumentacja.
10. Transport surowców i produktów gotowych.
11. Wnioski i spostrzeżenia.

Sprawozdanie z praktyki zawodowej odbytej może zawierać następujące zagadnienia opracowane na przykładzie firmy/zakładu/instytucji, w której student odbył praktykę:

- 1. Jeżeli student odbywa praktykę w gospodarstwach wprowadzających do obrotu warzywa i owoce oraz w punktach skupu:**
 - przygotowanie gleby do siewu i sadzenia (zespół uprawek przedsiewnych, pobieranie prób glebowych, nawożenie gleby w oparciu o analizę chemiczną),
 - siew nasion (zaprawianie nasion, terminy siewu, sposoby siewu i normy wysiewu nasion warzyw uprawianych w trakcie odbywania praktyki),
 - uprawa warzyw z rozsady:

- produkcja rozsady warzyw w szklarni mnożarce i na rozsadniku (przygotowanie podłoża lub gleby, siew nasion, pikowanie siewek, hartowanie rozsady),
- technika sadzenia rozsady poszczególnych gatunków warzyw,
- metody uprawy poszczególnych gatunków warzyw,
- zabiegi pielęgnacyjne stosowane w polowej uprawie warzyw (ochrona przed przymrozkami, nawadnianie, ogławianie roślin, palikowanie, bielienie, nawożenie pogłównie),
- przyspieszenie zbioru warzyw polowych za pomocą osłon z tworzyw sztucznych: folii perforowanej, włókniny polipropylenowej oraz niskich tuneli foliowych,
- ocena jakości warzyw uprawianych na polu i pod osłonami. Pobieranie prób roślin warzywnych do analiz chemicznych,
- zbiór i przygotowanie warzyw do sprzedaży (sortowanie i pakowanie warzyw, pęczkowanie, podział na klasy wielkości wg normy),
- rozpoznawanie objawów porażania przez choroby i szkodniki ważniejszych roślin warzywnych ,
- elewatory (zboża, rzepak), cukrownie (buraki cukrowe), gorzelnie, krochmalnie (zboża, ziemniak), browary (jęczmień) – kryteria wymagane przy odbiorze poszczególnych płodów rolnych decydujące o wartości przetwórczej,

2. Jeżeli student odbywa praktykę w zakładach przemysłu mleczarskiego:

- organizacja skupu mleka z zakładzie mleczarskim,
- odbiór i przechowywanie mleka w zakładzie mleczarskim,
- ocena i klasyfikacja mleka surowego,
- charakterystyka towaroznawcza mleka spożywczego,
- charakterystyka towaroznawcza mlecznych napojów fermentowanych,
- charakterystyka towaroznawcza masła i produktów masłopodobnych,
- charakterystyka towaroznawcza koncentratów mlecznych (mleko zagęszczone nie słodzone i słodzone oraz mleko w proszku),
- charakterystyka towaroznawcza serów,
- charakterystyka towaroznawcza lodów,
- zagospodarowanie maślanki i serwatki w zakładzie mleczarskim.

3. Jeżeli student odbywa praktykę w ubojniach zwierząt i w punktach skupu:

- zapoznanie się ze sposobem oceny mięsności tusz wieprzowych i wołowych,
- zapoznanie się z aktualną klasyfikacją tusz wieprzowych i wołowych oraz odpłatnością za mięsność tusz,

- zapoznanie się z organizacją skupu i zaplecza produkcyjnego rzeźni (producent – rzeźnia),
 - zapoznanie się z warunkami utrzymania zwierząt przed ubojem oraz ich transportem,
 - produkty pozyskiwane po uboju (artykuły zasadnicze, artykuły jadalne, artykuły uboczne).
- 4. Jeżeli student odbywa praktykę w zakładach mięsnych:**
- stan higieniczno-sanitarny mięsa i ogólne wymagania jakościowe,
 - podział tusz zwierząt rzeźnych na elementy,
 - klasyfikacja tusz zwierząt rzeźnych,
 - klasyfikacja technologiczna i towarowa wędlin i konserw – kryteria oceny,
 - klasyfikacja tuszek drobiowych,
 - handlowe formy mięsa drobiowego,
 - wymagania jakościowe dla mięsa i produktów drobiowych.
- 5. Jeżeli student odbywa praktykę w zakładach przemysłu zbożowego, owocowego i warzywnego:**
- ocena jakości zbóż w zakładach zbożowo-młynarskich,
 - ocena jakości mąk pszennych i żytnich w młynach,
 - metody wypieku pieczywa pszennego, żytniego i mieszanego, wpływ podstawowych parametrów procesu na jakość produktu,
 - wypiek odroczonego, zasady stosowania,
 - technologia mrożonych owoców i warzyw,
 - technologia kompotów i dżemów,
 - technologia kiszonek i marynat,
- 6. Jeżeli student odbywa praktykę w placówkach żywienia zbiorowego:**
- ocena spożycia żywności w różnych placówkach żywienia zbiorowego,
 - logistyka żywienia zbiorowego (bary, restauracje, pensjonaty, stołówki, hotele),
 - preferencje żywieniowe konsumentów w placówkach żywienia zbiorowego.
- 7. Jeżeli student odbywa praktykę w organach urzędowej kontroli jakości oraz laboratoriach:**
- wykrywanie zafałszowań,
 - sankcje za nieprzestrzeganie prawa żywnościowego,
 - ocena prawidłowości znakowania towarów,
 - mechanizm kontroli jakości surowców, procesu i wyrobów gotowych,

- rodzaje i metody wykonywanych analiz,
- wyposażenie laboratorium w aparaturę i urządzenia oraz zasada ich działania i możliwość wykorzystania do kontroli jakości surowców, półproduktów i produktów gotowych,
- systemy kontroli jakości surowców, półproduktów i produktów gotowych,
- systemy zabezpieczania wysokiej jakości wytwarzanych produktów,
- normy jakościowe na surowce i produkty gotowe,
- zasady pobierania próbek do analiz.

8. Jeżeli student odbywa praktykę w dowolnych zakładach przemysłowych zajmujących się produkcją, przechowywaniem i obrotem:

- występowanie szkodników przechowywanych w magazynach żywności, metody ich wykrywania oraz możliwości zwalczania,
- asortymenty towarów żywnościowych przechowywanych w stanie schłodzonym i zamrożonym, ich charakterystyka,
- warunki przechowywania w/w towarów (temperatura, wilgotność, obieg lub ruch powietrza); trwałość w/w towarów,
- charakterystyka chłodni, komór składowych, magazynów; przyrządy kontrolne do pomiaru temperatury, wilgotności, ruchu powietrza,
- ocena jakości w/w towarów,
- transport chłodniczy; dystrybucja towarów schłodzonych i mrożonych (producent, dostawca krajowy, zagraniczny, eksport, import),
- rozliczenie materiałowe (ubytki naturalne, efektywność składowania, obieg dokumentów itp.),
- rodzaje opakowań wykorzystywanych bądź produkowanych w miejscu odbywania praktyki,
- laboratorium przykładowe i metody stosowane do oceny opakowań w nim wykorzystywanych,
- funkcjonowanie i dokumentacja systemów zarządzania jakością,
- funkcjonowanie i dokumentacja systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- systemy zarządzania jakością serii 18000 i 19000,
- funkcje systemu zarządzania jakością w obrocie,
- wymagania jakościowe dotyczące surowców i metody ich kontroli,
- wymagania jakościowe dotyczące półproduktów i wyrobów gotowych,
- metody przechowywania artykułów żywnościowych,

- specjalna ocena jakości towarów spożywczych i przemysłowych,
- ustalenie zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i opakowania,
- realizacja w praktyce zasad przeprowadzania audytów wewnętrznych i zewnętrznych,
- procedury związane z oceną produktu, jako produktu niebezpiecznego i zasadami odpowiedzialności w tym zakresie według reguł art. 449 i następnych kodeksu cywilnego,
- zasady funkcjonowania i obowiązujące procedury odnoszące się do towarów w przewozie międzynarodowym, w tym procedury celne, procedury fitosanitarne oraz inspekcyjno-weterynaryjne.