

ZALECENIA DO SPRAWOZDANIA Z PROGRAMOWEJ PRAKTYKI ZAWODOWEJ

dla studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka

II rok, studia stacjonarne I stopnia

Rok akademicki 2022/2023

Sprawozdanie powinno zawierać następujące informacje:

A. Podstawowe informacje o przedsiębiorstwie:

1. Nazwa i adres.
2. Opis przedsiębiorstwa:
 - a. struktura organizacyjna,
 - b. działalności (branża, przedmiot głównej działalności, zakres świadczonych usług, rodzaje wytwarzanych lub przetwarzanych produktów, organizacja dystrybucji),
 - c. rola przedsiębiorstwa w regionie.

B. Opis działu lub działów, w których realizowana była praktyka:

1. Podstawowe zadania działu.
2. Ogólna charakterystyka stanowisk pracy.
3. Podział pracy na stanowiskach.

C. Szczegółowa charakterystyka wybranych stanowisk będących bezpośrednim miejscem pracy studenta:

1. Zadania realizowane na stanowisku: baza surowcowa, normy i klasyfikacja, dostawy.
2. Technologia wytwarzania wybranych produktów z podaniem podstawowych parametrów technologicznych stosowanych operacji, układ linii produkcyjnych – krótki opis.
3. Zakres realizowanych przez studenta czynności na danym stanowisku pracy.
4. Opis bazy sprzętowej i aparaturowej na stanowisku (charakterystyka maszyn i urządzeń, sterowanie automatyczne i komputerowe procesami technologicznymi).
5. Organizacja obsługi stanowiska i współpracy z innymi stanowiskami.
6. Kontrola jakości wykonanych czynności na stanowisku.
7. Znaczenie i ogólne zasady kontroli jakości produkcji, m. in. wymagania jakościowe, laboratorium, zakładowe metody badań, sterowanie jakością.
8. Ergonomia stanowiska roboczego (zagrożenia na stanowisku pracy i środki ochrony osobistej, tempo wykonywania prac i przerwy w pracy, hałas, drgania, mikroklimat, zanieczyszczenia).
9. Stanowisko pracy w aspekcie ochrony środowiska (ilość wytwarzanych odpadów, ograniczanie energochłonności i zanieczyszczeń).
10. Uwagi własne dotyczące sposobu organizacji prac na stanowisku i propozycje jej usprawnienia.

D. Podsumowanie praktyki.

1. Ocena praktyki pod kątem jej przydatności w poszerzaniu zdobytej na studiach wiedzy, rozwijaniu i doskonaleniu umiejętności oraz nabyciu doświadczenia zawodowego.
2. Analiza mocnych i słabych stron zrealizowanej praktyki zawodowej.
3. Sprawozdanie powinno być zaakceptowane przez zakładowego opiekuna praktyki (podpis i pieczęć).