PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ DO TECHNIKUM

W ZAWODZIE TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI 314403

KLASA II – 4 tygodnie (160 godz.)

Zagadnienia realizowane w trakcie praktyki zawodowej dotyczą pierwszej kwalifikacji tj. **SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**. Obejmują treści:

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy.
2. Podstawy przemysłu spożywczego.
3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych.
4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.
5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych.
6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych.

Podczas praktyki zawodowej uczniowie powinni doskonalić umiejętności z zakresu:

- wykonywania zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,

- przestrzegania procedur zawartych w systemach zarządzania jakością,

- magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych,

- oceniania jakości surowców, dodatków i materiałów pomocniczych przeznaczonych do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,

- sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych,

- wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych,

- konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych,

- doskonalenia umiejętności interpersonalnych.

**MATERIAŁ NAUCZANIA:**

Poznanie zasada bhp i p.poż, ochrony środowiska obowiązujących na terenie zakładu.

Obowiązki pracowników w zakresie bhp i ochrony środowiska.

Czynniki szkodliwe i niebezpieczne oraz ich oddziaływanie na organizm człowieka.

Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii oraz przepisami bhp, p.poż. i ochrony środowiska.

Zagrożenia dla zdrowia i mienia występujące na stanowisku pracy.

Stosowanie środków ochrony indywidulanej i zbiorowej podczas wykonywanych czynności. Zasady udzielania pierwszej pomocy.

Przepisy prawa dotyczące produkcji.

Określanie wartości odżywczej produktów.

Stosowane w zakładzie metody oceny organoleptycznej żywności.

Metody utrwalania produkowanej żywności.

Systemy zarządzania jakością żywności.

Zmiany zachodzące w żywności podczas produkcji i przechowywania.

Rodzaje maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji cukierniczej.

Instrukcje obsługi i konserwacji maszyn i urządzeń.

Użytkowanie maszyn i urządzeń zgodnie z instrukcjami oraz zasadami bhp.

Konserwowanie maszyn i rodzaje instalacji technicznych w zakładzie cukierniczym.

Zasady magazynowania surowców, półproduktów, dodatków, wyrobów gotowych oraz innych środków stosowanych w zakładzie cukierniczym.

Rozpoznawanie surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych stosowanych w zakładzie cukierniczym.

Stosowanie procedur przyjmowania dostaw towarów.

Ocena organoleptyczna jakości dostarczanych towarów.

Obsługa urządzeń magazynowych.

Wykonywanie różnych czynności związanych z magazynowaniem towarów.

Sporządzanie dokumentacji magazynowej.

Zapoznanie z rodzajem półproduktów i wyrobów cukierniczych.

Metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych w zakładzie cukierniczym.

Planowanie procesów produkcyjnych.

Zapoznanie z dokumentacją technologiczną.

Tworzenie zapotrzebowania na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze.

Ocena organoleptyczna gotowych wyrobów.

Procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności stosowane w zakładzie gastrono-micznym.

Wykonywanie elementów dekoracyjnych oraz całych kompozycji dekoracji wyrobów cukierniczych.

Dobór surowców oraz półproduktów do dekoracji wyrobów cukierniczych.

Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych.