**RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI dla studentów
kierunku: Zarządzanie i Inżynieria Produkcji
specjalność:** ***zarządzanie i inżynieria przetwórstwa spożywczego***

1. Zapoznanie się z obowiązującym regulaminem pracy oraz zarządzeniem zakładu odnośnie przepisów o ochronie tajemnicy państwowej i służbowej, poddanie się szkoleniu bhp i ppoż.
2. Charakterystyka zakładu (status formalno-prawny, działalność), poznanie struktury organizacyjnej zakładu (organizacja pracy, przepływ informacji, zadania poszczególnych działów i komórek, odpowiedzialność osobowa i materialna).
3. Zapoznanie się z dokumentacją i jej obiegiem (a także sposobami zbierania, gromadzenia i przechowywania informacji).
4. Zarządzanie przepływem środków i materiałów produkcji.
5. Organizacja marketingu i sprzedaży (zarządzanie dystrybucją i zbytem produktów, strategie marketingowe, analiza rynku, metody ustalania cen, bazy danych marketingowych), organizacja obsługi użytkowników (obsługa gwarancyjna i pogwarancyjna.
6. Struktura organizacyjna służb ekonomiczno finansowych i księgowości, planowanie techniczno-ekonomiczne (planowanie biznesu), układy ewidencyjne i analityczne kosztów, zarządzanie kapitałem firmy (ocena projektów inwestycyjnych, kształtowanie kapitału obrotowego, struktura kapitału – wewnętrzne i zewnętrzne źródła finansowania) identyfikacja systemu planowania finansowego (planowanie zysków i strat oraz przepływu gotówki, analiza sytuacji finansowej, regulacja płynności finansowej).
7. Analiza uzyskiwanych wyników produkcyjnych (analiza ekonomiczna działalności zakładu – sporządzanie bilansów zysków i strat).
8. Zapoznanie się z procesami technologicznymi oraz poszczególnymi liniami produkcyjnymi (przyjmowanie i czyszczenie surowca, transport, rozdrabianie, dozowanie, mieszanie, granulowanie, pakowanie itd.) ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień technologiczno-eksploatacyjnych.
9. Poznanie i opisanie stopnia mechanizacji i automatyzacji poszczególnych procesów.
10. Zapoznanie się z bazą surowcową, kryteriami i oceną przydatności technologicznej surowców, środkami transportu, pomieszczeniami i wyposażeniem magazynów surowców i produktów oraz surowców pomocniczych.
11. Zapoznanie się z asortymentami produkcji. Opisanie (może być za pomocą schematów) podstawowych technologii stosowanych w danym zakładzie (obróbka wstępna, przetwarzanie, utrwalanie, uszlachetnianie, magazynowanie, transport itd.).
12. Zapoznanie się z recepturami produkowanych wyrobów, kryteriami jakościowymi produktów gotowych.
13. Zapoznanie się z higienicznymi aspektami w technologii oraz kontrolą procesów technologicznych.
14. Wykonanie schematów występujących linii technologicznych, maszyn i urządzeń, podając informacje dotyczące przebiegu danego procesu oraz parametry technologiczno-eksploatacyjne (np. wydajność urządzeń, zdolność przerobową i produkcyjną, zapotrzebowanie na parę, wodę, energię itd.).
15. Systemy zapewnienia jakości produkcji i usług, akredytacji i certyfikacji oraz systemy TQM (Total Quality Management) realizowane w zakładzie.
16. Zapoznanie się z ekologicznymi aspektami poszczególnych procesów technologicznych (zapewnianie odpowiednich warunków pracy, środki ochrony, gospodarka wodno-ściekowa zakładu, problem składowania i zagospodarowania odpadów).

Przedstawiony program obejmuje ogólne założenia praktyki.

**Forma egzaminu:** wypełniony dzienniczek praktyk obejmujący etapy realizacji programu (potwierdzony przez opiekuna zakładowego) oraz egzamin w formie ustnej.