

**Program praktyki zawodowej
na kierunku Produkcja i bezpieczeństwo żywności
III rok
(cykl kształcenia 2017/2018 – 2020/2021)**

Studenci odbywają praktykę zawodową w wymiarze 240 godzin, w semestrze szóstym, w czasie wolnym od zajęć dydaktycznych.

Cel praktyk: poznanie i analiza zasobów technicznych zakładu przemysłowego lub laboratorium, linii technologicznej lub stosowanych procedur analitycznych, uwarunkowań ekonomicznych działalności zakładu przemysłowego lub laboratorium, społecznych aspektów produkcji w zakładzie przemysłowym lub laboratorium, kształcenie umiejętności samodzielnego obserwowania i przedsiębiorczego wykorzystania zjawisk przyrodniczych, technicznych i społeczno-ekonomicznych; pogłębianie dotychczas zdobytych umiejętności praktycznych.

Ogólny program praktyki:

1. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną, podziałem kompetencji odpowiedzialności oraz zakresem obowiązków poszczególnych szczebli organizacyjnych oraz komórek i stanowisk, regulaminem pracy w wybranym podmiocie, w którym realizowana jest praktyka.
2. Zapoznanie z uwarunkowaniami społeczno-ekonomicznymi i rynkowymi, potencjałem technicznym i poziomem technologicznym oraz efektami prowadzonych kierunków produkcji w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka.
3. Zapoznanie z podstawowymi surowcami, półproduktami oraz technologiami produkcji i ich wpływem na jakość produktów żywnościowych. Procesy i operacje jednostkowe mające miejsce podczas produkcji żywności, procedury analityczne oznaczania jakości surowców i wyrobów.
4. Zapoznanie się i analiza zasobów technicznych jednostki (linie produkcyjne, maszyny i urządzenia, wyposażenie), w której realizowana jest praktyka.
5. Zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska) w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka.
6. Zapoznanie się z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w zakładzie. Stosowane normy i standardy.
7. Zapoznanie się z rynkiem zbytu produktów roślinnych / zwierzęcych/ wyrobów gotowych oraz rynkiem zapotrzebowania w środki do produkcji, w tym ceny zakupu

Miejsca odbywania praktyki:

- zakłady i instytucje zajmujące się produkcją, przetwórstwem, obrotem surowców i produktów żywnościowych,
- zakłady żywienia zbiorowego,
- laboratoria i instytucje związane z oceną jakości żywności,
- służby sanitarne i weterynaryjne,
- firmy doradcze i audytujące w łańcuchu żywnościowym.

Wymagane dokumenty:

1. **student samodzielnie organizujący praktykę zawodową:**

- podanie o wyrażenie zgody na samodzielne organizowanie praktyki zawodowej w podmiotach gospodarczych (zał. 1)

2. **student realizujący praktykę zawodową na podstawie wykonywanej pracy zawodowej:**

- podanie o zaliczenie praktyki zawodowej (w całości lub w części) bez obowiązku jej odbywania na podstawie wykonywanej pracy zawodowej (zał. 2)
- dokumenty potwierdzające charakter i zakres obowiązków wykonywanej pracy

Zaliczenie:

Praktyka kończy się zaliczeniem.

Warunkiem zaliczenia praktyki jest:

- odbycie praktyki w obowiązującym wymiarze - 240 godzin,
- złożenie wypełnionego i potwierdzonego przez podmiot, w którym realizowana jest praktyka dziennika praktyk (w dzienniczku praktyk student powinien zamieścić opis przebiegu każdego dnia praktyki) wraz z opinią oraz oceną wystawioną przez opiekuna praktyki ze strony podmiotu, w którym realizowana była praktyka
- złożenie wypełnionej Karty weryfikacji efektów uczenia się dla każdego miejsca praktyki (zał. 3)
- złożenie wypełnionej ankiety dotyczącej oceny miejsca realizacji praktyki zawodowej (zał. 4).

DYREKTOR
Instytutu Zdrowia i Gospodarki
Renata Dziubaszewska
dr Renata Dziubaszewska