

Instrukcja praktyki zawodowej IV
Przetwórstwo żywności – przetwórstwo surowców
pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego
dla studentów kierunku Produkcja i marketing żywności
(studia stacjonarne i niestacjonarne)

Studenci kierunku *Produkcja i marketing żywności* zgodnie z planem studiów zobowiązani są do odbycia praktyki zawodowej IV, która stanowi integralną część procesu dydaktycznego i podlega obowiązkowemu zaliczeniu. Praktyka realizowana jest zgodnie z aktualnie obowiązującym *Regulaminem praktyk studenckich Uniwersytetu Jana Długosza w Częstochowie*.

Organizacja praktyki

Praktyka zawodowa IV organizowana jest przez Dział Spraw Studenckich, Praktyki Studenckie UJD w Częstochowie, w podmiocie gospodarczym wskazanym przez opiekuna praktyk lub wybranym przez studenta na podstawie pisemnej prośby po uzyskaniu:

- pisemnej zgody kierownictwa podmiotu gospodarczego, w którym student chce odbywać praktykę,
- pisemnej zgody (na podaniu) opiekuna praktyki z ramienia Uczelni,
- złożenia dowodu wpłaty za praktyki przez studentów studiów niestacjonarnych.

Czas trwania praktyki

Praktyka ciągła realizowana jest w wymiarze 1 miesiąca (120 godzin) w 5 semestrze studiów.

Miejsce praktyki

Zakłady przemysłu spożywczego np. zakłady mleczarskie, zakłady mięsne, browary, zakłady przemysłu owocowo-warzywnego, cukrownie, piekarnie.

Cele praktyki:

- nabycie przez studenta praktycznych umiejętności w zakresie procesów technologicznych dla właściwych firm;
- poznanie specyfiki funkcjonowania firmy, w tym wykorzystania surowców i materiałów;
- praktyczne zapoznanie studenta z przyszłym zawodem, w tym z praktycznymi zastosowaniami wiadomości teoretycznych uzyskanych przez niego w czasie studiów (weryfikacja nabytych umiejętności);
- przygotowanie studenta do pracy w zespole i pokazanie mu znaczenia oraz wartości pracy na różnych stanowiskach;
- poznanie środowiska potencjalnych pracodawców.

Program praktyki

1. Zapoznanie się z profilem działalności firmy (zakładu przemysłu spożywczego).
2. Zapoznanie się z procesami technologicznymi prowadzonymi w zakładzie spożywczym.
3. Zasady organizacji pracy w tym szkolenie w zakresie BHP, PPOŻ.
4. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym firmy (maszyny, urządzenia) oraz wykorzystywanymi surowcami i materiałem (szkolenie w zakresie obsługi wybranych maszyn, programów komputerowych itp.).
5. Zapoznanie się z warunkami sanitarno-higienicznymi stosowanymi w procesach przetwarzania żywności.
6. Uczestnictwo w podstawowych czynnościach związanych z technologią produkcji w zakładzie spożywczym.

Obowiązki studenta

1. Student odbywający praktykę zobowiązany jest do posiadania aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz obowiązkowego ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków.
2. Student zobowiązany jest do posiadania stroju i obuwia odpowiadających wymogom obowiązującym w danej jednostce, w której odbywa praktykę.
3. W okresie odbywania praktyk student zobowiązany jest stosować się do regulaminów obowiązujących w danej placówce. W razie naruszenia przez studenta obowiązującego porządku i regulaminu, zakład pracy w porozumieniu z Uczelnią wyciąga stosowne konsekwencje.
4. Student odbywający praktykę zobowiązany jest do prowadzenia dziennika praktyk, w którym zamieszcza sprawozdanie z każdego dnia praktyki.
5. Dziennik praktyk wraz z oceną praktykanta powinien być poświadczony przez kierownika/dyrektora jednostki i dostarczony do opiekuna praktyk w wyznaczonym terminie, zgodnym z organizacją roku akademickiego.

Warunki zaliczenia praktyki

W celu zaliczenia praktyki student zobowiązany jest przedłożyć opiekunowi praktyki z ramienia Uczelni:

- wypełniony dzienniczek praktyk,
- sprawozdanie z praktyk,
- pozytywną ocenę praktyki wystawioną przez zakład pracy.

Dokumenty należy złożyć:

- studenci studiów stacjonarnych w ciągu 7 dni od zakończenia praktyki,
- studenci studiów niestacjonarnych na następnym zjeździe po zakończonej praktyce.

PRAKTYKA ZAWODOWA IV

Przetwórstwo żywności – przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego

Ocena realizacji efektów uczenia się przez opiekuna studenta w miejscu praktyk

.....
(imię i nazwisko studenta)

.....
(rok akademicki)

Efekty uczenia się dla przedmiotu		Ocena realizacji efektu
kod efektu	efekt uczenia się	
E1	potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę i korzystać z różnych źródeł informacji oraz odpowiednio je dobierać, analizować i interpretować w celu rozwiązania konkretnego problemu lub zadania z zakresu studiowanego kierunku studiów	
E2	potrafi planować oraz organizować pracę indywidualną i zespołową oraz współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych, w tym działań interpersonalnych	
E3	samodzielnie planuje własny rozwój zawodowy, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ciągłego podnoszenia kwalifikacji zawodowych	
E4	umie dokonać obserwacji, pomiarów i obliczeń związanych z wytwarzaniem oraz badaniem surowców i produktów żywnościowych posługując się sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową	
E5	posługuje się przyrządami pomiarowymi, maszynami i urządzeniami stosowanymi w produkcji, przetwórstwie i przechowywaniu surowców roślinnych i zwierzęcych	
E6	umie ocenić przydatność surowców, półproduktów i produktów w zależności od przeznaczenia, ocenia podstawowe parametry ich jakości; potrafi stosować podstawowe metody monitoringu i oceny stanu środowiska z uwzględnieniem zagrożeń związanych z produkcją, przechowywaniem surowców i produktów żywnościowych	
E7	potrafi wskazać warunki sanitarno-higieniczne przechowywania i dystrybucji żywności, technologię oraz wyposażenie w maszyny i urządzenia stosowane w technologii, przechowywaniu i dystrybucji żywności; potrafi stosować podstawowe metody monitoringu i kontroli jakości	
E8	potrafi korzystać z aktów prawnych dotyczących wytwarzania, przetwarzania i dystrybucji żywności	
E9	potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu, jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych	
E10	jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści oraz uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	
E11	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania, potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy	

.....
(podpis opiekuna praktyk z ramienia praktykodawcy)