

**Instrukcja praktyki zawodowej V**  
**Obrót surowców i produktów żywnościowych**  
**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 V, 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 V 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 6 semestrze studiów.

### **Miejsce praktyki**

Zakłady i instytucje zajmujące się obrotem surowców i produktów żywnościowych, np. giełdy towarowe (np. cukrowa, zbożowa, płodów rolnych), centra dystrybucyjne, hurtownie.

### **Cele praktyki:**

- nabycie przez studenta praktycznych umiejętności w zakresie obrotu i dystrybucji surowców i produktów żywnościowych;
- poznanie specyfiki funkcjonowania zakładu/instytucji zajmującej się obrotem surowców i produktów żywnościowych;
- 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 instytucji.
2. Zapoznanie się ze stanem prawnym związanym z obrotem żywnością w Polsce.
3. Zapoznanie się ze **standardami higieniczno-sanitarnymi** w zakładach prowadzących działalność w zakresie obrotu żywnością.
4. Zapoznanie się z przepisami w obrocie towarowym produktów rolno-spożywczych.

### **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 naruszania 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 V**  
**Obrót surowców i produktów żywnościowych**

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	potrafi korzystać z podstawowych programów komputerowych w zakresie zbierania danych, obliczeń, interpretacji oraz prezentacji wyników	
E5	potrafi korzystać z aktów prawnych dotyczących wytwarzania, przetwarzania i dystrybucji żywności	
E6	jest gotów do odpowiedzialnego prowadzenia działalności zawodowej w sposób przedsiębiorczy, zgodnie z interesem publicznym, z zachowaniem zasad etyki	
E7	potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu, jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych	
E8	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	
E9	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)