



Politechnika Koszalińska
Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów: Jakość i Bezpieczeństwo Żywności
Profil: praktyczny

RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI 2 STUDENTÓW KIERUNKU JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI

Praktyka zawodowa stanowi integralną część programu studiów studentów na kierunku *Jakość i Bezpieczeństwo Żywności* umożliwiającą pogłębienie i weryfikację wiedzy nabytej w toku studiów oraz wykształcenie umiejętności praktycznych, w tym umiejętności pracy w zespole przy wykonywaniu zadań.

1. Czas trwania praktyki 2

Studenci kierunku *Jakość i Bezpieczeństwo Żywności* (studia stacjonarne, studia niestacjonarne I stopnia) zobowiązani są, zgodnie z programem studiów i Ustawą *Prawo o Szkolnictwie Wyższym*, do odbycia praktyki w wymiarze 4 tygodni – 160 godzin przed upływem terminu rozliczenia semestru IV.

2. Miejsce odbycia praktyki 2

Studenci odbywają praktyki zawodowe w placówkach, z którymi Uczelnia ma podpisane umowy lub porozumienia na realizację praktyk zawodowych (w miejscu i w terminie wskazanym w skierowaniu na praktykę zawodową). Praktyka 2 jest praktyką produkcyjną realizowaną w zakładach przetwórczych, w tym gastronomicznych.

3. Cel i zakres praktyki 2

Celem głównym praktyki jest nabycie umiejętności praktycznych przygotowujących studenta do samodzielnego pełnienia roli zawodowej w przedsiębiorstwach produkcyjnych. Zakres praktyki 2 obejmuje zapoznanie Studenta z profilem produkcyjnym i specyfiką wybranego zakładu produkcyjnego, w tym żywienia zbiorowego, nabycie wiedzy praktycznej z zakresu zaplecza surowcowego, procesów technologicznych, wyposażenia technicznego, pomiarowego i analitycznego oraz przyswojenie umiejętności praktycznych z zakresu planowania i organizacji przetwórstwa żywności, oceny i ekspedycji surowców/produktów pochodzenia roślinnego i/lub zwierzęcego;

Cele szczegółowe praktyki przewidują:

- a. wprowadzenie do praktycznego wykonywania zawodu, do którego przygotowują studia na kierunku *Jakość i Bezpieczeństwo Żywności*,

- b. poszerzenie i pogłębienie wiedzy zdobywanej w ramach zajęć dydaktycznych przynależnych do modułów kierunkowych: chemiczno-biologicznego, surowcowo- technologicznego, bezpieczeństwa żywności,
- c. zapoznanie się z profilem działalności zakładu, wielkością produkcji i jej asortymentem,
- d. poszerzenie wiedzy praktycznej na temat technologii wytwarzania wybranych produktów z uwzględnieniem podstawowych parametrów procesu, zapoznanie się z rozmieszczeniem działów produkcyjnych, ich strukturą i zamaszynowaniem,
- e. poszerzenie wiedzy na temat znaczenia i ogólnych zasad kontroli jakości produkcji w tym wymagania jakościowe; metody, częstotliwość i sposoby pobierania próbek surowców, półproduktów i produktów; prowadzenie dokumentacji zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Laboratoryjnej,
- f. zapoznanie z zapleczem surowcowym zakładu, klasyfikacją i oceną jakości surowców, zaopatrzeniem i dystrybucją, organizacją pracy w magazynach, w tym z warunkami magazynowania i metodami ich kontroli,
- g. przygotowanie do samodzielności i odpowiedzialności za realizację zadań,
- h. kształtowanie właściwych postaw wobec potencjalnych pracodawców i współpracowników,
- i. doskonalenie zdolności planowania czasu pracy i skutecznej komunikacji we współdziałaniu z zespołem pracowników,
- j. zdobycie doświadczeń w samodzielnym i zespołowym wykonywaniu obowiązków zawodowych.

4. Efekty uczenia się

EKU 1	Absolwent zna i rozumie zasady funkcjonowania zakładów produkujących żywność w tym o działalności gastronomicznej oraz widzi potrzebę praktycznego zastosowania tej wiedzy w działalności zawodowej.
EKP 3	Absolwent zna i rozumie zasady i kierunki kontroli surowców, procesu produkcyjnego i wyrobu końcowego, metody badań oraz zasady w postępowaniu analitycznym w ocenie żywności i próbek środowiskowych.
EKP 5	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własne, ciągłe uczenie się w zakresie produkcji i oceny jakości żywności.
EKP 6	Absolwent potrafi komunikować się z otoczeniem posługując się prawidłową terminologią w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności.
EKP 7	Absolwent wykonuje powierzone mu proste zadania związane z zaopatrzeniem w surowce, kontrolą jakości i procesem produkcyjnym zgodnie ze specyfiką zakładu, w tym potrafi prawidłowo wypełnić formularze dotyczące produkcji i pobierania próbek do badań zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Laboratoryjnej oraz etyki zawodowej.
EKP 8	Absolwent ma świadomość ważności zachowania się w sposób profesjonalny, przestrzegania zasad etyki zawodowej, oraz umiejętność rozwiązywania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu.
EKU 9	Absolwent potrafi organizować pracę przy wykonywaniu powierzonych mu zadań w przedsiębiorstwie w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności zarówno przy działaniach własnych jak i zespołowych, określonych przez siebie lub innych.

EKU 10	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności.
EKU 11	Absolwent współpracuje z opiekunem praktyk oraz z osobami zatrudnionymi w zakładzie.

5. Ramowy program praktyki 2

- a. Szkolenie z zakresu zasad higieny i bezpieczeństwa pracy oraz ochrony przeciwpożarowej obowiązujących w zakładzie oraz szkolenie specjalistyczne BHP dla poszczególnych stanowisk pracy.
- b. Zapoznanie się z profilem działalności zakładu, wielkością produkcji i jej asortymentem,
- c. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną przedsiębiorstwa, w szczególności z działami związanymi z produkcją i magazynowaniem.
- d. Zapoznanie się z technologią produkcji właściwą dla danego przedsiębiorstwa, w tym: dokumentacją technologiczną poszczególnych produktów i procesów produkcyjnych, obsługą maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach technologicznych, metodami kontroli procesów.
- e. Zapoznanie się z bazą surowcową oraz metodami kontroli jakości surowców, półproduktów i produktów właściwych dla danych przedsiębiorstw (lub innych podmiotów), w tym z: pobieraniem, utrwalaniem, przyjmowaniem i oznaczaniem prób surowców, półproduktów i produktów lub prób środowiskowych.
- f. Zapoznanie się z organizacją ekspedycji surowców i produktów w przedsiębiorstwie tj. z metodami transportu i zabezpieczeniem transportowanych materiałów.
- g. Przygotowanie sprawozdania z realizacji zadań zawartych w harmonogramie przebiegu praktyki opracowanym z uwzględnieniem celów szczegółowych.

Właściwe zabezpieczenie programu praktyki 2 i nadzór nad jej realizacją powinny pozwolić na weryfikację wiedzy studentów nabytej podczas studiów oraz nabycie umiejętności pracy w zespole, przy wykonywaniu zadań z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności. Przebieg praktyki powinien obejmować uczestnictwo studentów w pracach związanych z przyjęciem surowców, magazynowaniem, produkcją, pobieraniem próbek, kontrolą procesu i wyrobów gotowych.

Organizacja, przebieg i warunki zaliczenia praktyki zawodowej zostały określone w Zarządzeniu Rektora PK nr 45/2019 z dnia 27.09.2019 i w Wydziałowym Regulaminie praktyk.