

Regulamin praktyk na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności

**Instytut Nauk Technicznych
Studia stacjonarne
I stopnia
Profil praktyczny**

Postanowienia ogólne

§ 1

1. Praktyka zawodowa stanowi integralną część programu studiów realizowanego dla wszystkich kierunków studiów prowadzonych w Państwowej Wyższej Szkole Wschodnioeuropejskiej w Przemyślu.
2. Minimalny wymiar praktyki dla zawodowej dla studiów o profilu praktycznym powinien wynosić: 6 miesięcy – w przypadku studiów pierwszego stopnia; 3 miesiące – w przypadku studiów drugiego stopnia.
3. Obligatoryjny lub fakultatywny charakter praktyk, czas ich trwania, wymiar godzinowy oraz liczbę uzyskanych punktów ECTS określa program studiów.
4. Za praktykę zawodową nie można uznać zajęć praktycznych, laboratoryjnych lub projektowych realizowanych w ramach programu studiów.
5. Szczegółowe informacje dotyczące sposobu realizacji praktyk zawodowych, zgodnie ze specyfiką kierunku, określa niniejszy regulamin a w sprawach w nim nieuregulowanych obowiązuje Regulamin Praktyk Zawodowych w Państwowej Wyższej Szkole Wschodnioeuropejskiej w Przemyślu.(zał. nr 1 do Zarządzenia nr PWSW-SEK-021/9/20 Rektora PWSW w Przemyślu z dnia 10 lutego 2020).
6. Regulamin praktyk na kierunku uwzględnia w szczególności:
 - 1) cel i zakres praktyk;
 - 2) plan praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia;
 - 3) kierunkowe efekty uczenia się właściwe dla konkretnego rodzaju praktyki uwzględnionej w programie studiów;
 - 4) metody weryfikacji efektów uczenia się;
 - 5) metody oceny osiągniętych przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk;
 - 6) sposób dokumentowania przebiegu praktyki i realizowanych w ich trakcie zadań;
 - 7) treści programowe określone dla praktyk;
 - 8) miejsce odbywania praktyki wraz z charakterystyką działalności;
 - 9) opis infrastruktury i wyposażenie miejsc odbywania praktyki;
 - 10) wymagane kompetencje i doświadczenie opiekunów praktyk.

Cel i zakres praktyk

§ 2

1. Celem odbywania praktyk jest zapoznanie studentów z charakterem pracy w różnych podmiotach działających w gospodarce żywnościowej. Praktyki mogą się odbywać do wyboru w :

- a. zakładach przetwórstwa rolno - spożywczego, np. mleczarnie, piekarnie, zakłady mięsne, zakłady koncentratów spożywczych, itp.,
- b. laboratoriach badawczych lub instytucjach kontrolujących, jakość i bezpieczeństwo żywności bądź sprawujących nadzór sanitarny w zakresie produkcji i dystrybucji żywności,
- c. placówkach gastronomicznych lub w zakładach żywienia zbiorowego (otwartych lub zamkniętych).

Student w czasie praktyk ma możliwość zastosowania swojej wiedzy teoretycznej pozyskanej w ramach studiów oraz nabywa umiejętności organizacyjne, produkcyjno-technologiczne i kontrolne zgodnie z wymaganiami zawartymi w sylabusach dla danego semestru oraz rodzaju praktyki. W przypadku laboratoriów i instytucji zajmujących się nadzorem nad rynkiem żywności zapoznaje się ze stosowanymi metodami badania i oceny jakości produktów spożywczych. Zapoznaje się także z aplikacjami informatycznymi. Student uczestniczy w pracach danego zakładu lub instytucji, wykonując powierzone mu czynności.

2. Warunki kwalifikowania na praktykę:

- 1) Na praktykę kwalifikowany jest student zgodnie z programem studiów i harmonogramem realizacji zajęć w poszczególnych semestrach i latach cyklu kształcenia oraz planem praktyki obowiązującym dla kierunku *Bezpieczeństwo i produkcja żywności*.
- 2) Student zobowiązany jest do zapoznania się z regulaminami praktyk zawodowych dla kierunku *Bezpieczeństwo i produkcja żywności*.
- 3) Student ma obowiązek uzgodnić miejsce, okres czasu oraz datę rozpoczęcia praktyki z opiekunem praktyki nie później niż na dwa miesiące przed jej rozpoczęciem w celu skompletowania właściwych dokumentów niezbędnych do odbycia praktyki oraz potwierdzenia zgodności miejsca wyboru praktyki przez studenta z jego kierunkiem studiów i założonymi efektami uczenia się.
- 4) Nie jest możliwe rozpoczęcie praktyki jeżeli student nie posiada stosownych dokumentów. Praktyka realizowana pomimo braku dokumentacji nie zostanie uznana.
- 5) Praktyka może stanowić przygotowanie do realizacji części praktycznej pracy dyplomowej studenta.
- 6) Ponadto student powinien być ubezpieczeni od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW). Posiadać aktualne w okresie trwania praktyki badania lekarskie w tym aktualną książeczkę z badaniami sanitarno-epidemiologicznymi.
- 7) Student musi posiadać odzież ochronną wymaganą przez zakład, w którym odbywana

jest praktyka.

3. Podstawowe umiejętności wymagane od studentów rozpoczynających praktykę:

- 1) Student rozpoczynający praktykę powinien być zorientowany w funkcjonowaniu przedsiębiorstw gospodarki żywnościowej i instytucji nadzorujących produkcję i dystrybucję żywności. Powinien także posiadać podstawową znajomość prawa żywnościowego ogólną wiedzę na temat technologii żywności, w szczególności technologii wytwarzania produktów spożywczych i potraw ich utrwalania i przechowywania, znać inżynierię procesową oraz metody zarządzania przedsiębiorstwem przemysłu spożywczego.
- 2) Powinien umieć wykonywać podstawowe czynności laboratoryjne: ważenie, suszenie, miareczkowanie, pipetowanie, dekantacja, sączenie, mycie szkła laboratoryjnego, pomiar pH, obsługa spektrofotometru UV-VIS. Powinien umieć skorzystać z dostępnych procedur analitycznych i wykonywać podstawowe analizy ilościowe i jakościowe.

Plan studenckich praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia

§ 3

I rok		II rok		III rok		IV rok		Uwagi
I sem.	II sem.	III sem.	IV sem.	V sem.	VI sem.	VII sem.	VIII sem.	
-	-	-	330 godz.	-	330 godz.	300 godz.		-
			11 ECTS		11 ECTS	10 ECTS		

Kierunkowe efekty uczenia się

§ 4

Student w trakcie praktyki powinien wykonywać zadania w wybranej instytucji pod opieką specjalisty, a po odbyciu praktyki powinien:

- 1) znać główne technologie stosowane w zakładach gospodarki żywnościowej, w tym znać budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w technologii,
- 2) znać metody kontroli jakości stosowane w przedsiębiorstwach lub instytucjach,
- 3) znać podstawy prawne i zasady funkcjonowania zakładów funkcjonujących w gospodarce żywnościowej (zakładów przemysłu spożywczego lub żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego),
- 4) nabyć umiejętności sporządzania raportów technicznych bądź laboratoryjnych oraz notatek służbowych,
- 5) wykonywać proste zadania projektowe pod okiem specjalisty

- 6) mieć świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia

Metody weryfikacji efektów uczenia się

§ 5

Weryfikacji efektów uczenia się dokonuje opiekun praktyk na podstawie nadzoru dydaktyczno-wychowawczego nad studentami realizującymi praktykę poprzez:

- 1) sprawdzenie kompletności i zawartości merytorycznej dokumentacji złożonej przez studenta po zakończeniu praktyki,
- 2) potwierdzenie uzyskania przez studenta efektów uczenia się przewidzianych w programie praktyki,
- 3) nadzór nad wykonywaniem innych zadań zleconych przez Dyrektora Instytutu związanych z realizacją praktyk zawodowych.

Metody oceny osiągniętych przez studentów efektów uczenia się

§ 6

Osiągnięte przez studenta efekty ocenia opiekun praktyk poprzez:

- 1) ocenę przedłożonych przez studenta dokumentów z przebiegu praktyki ocenianych w aspekcie poprawności i rzetelności podawanych informacji oraz staranności prowadzenia;
- 2) obserwację pracy studenta przez opiekuna zakładowego w trakcie praktyki,
- 3) obserwację pracy studenta przez opiekuna uczelnianego lub pracownika Działu Nauczania PWSW w trakcie przeprowadzanych hospitacji praktyk,
- 4) ustne zrelacjonowanie opiekunowi przebiegu praktyki oraz umiejętność uczestniczenia w dyskusji.

Warunkiem zaliczenia praktyki są pozytywnie spełnione w/w kryteria.

Sposób dokumentowania przebiegu praktyki i realizowanych w ich trakcie zadań

§ 7

Przebieg praktyki jest dokumentowany poprzez następujące załączniki:

- 1) Oświadczenie instytucji w sprawie przyjęcia studenta na praktykę zawodową – załącznik nr 1,
- 2) Umowę pomiędzy Uczelnią, a instytucją przyjmującą o organizację praktyk zawodowych – załącznik nr 2,

- 3) Oświadczenie o braku zajęć dydaktycznych w planowanym terminie praktyki – załącznik nr 3,
- 4) Kartę praktyki – załącznik nr 4,
- 5) Indywidualny harmonogram i program praktyki zawodowej – załącznik nr 5,
- 6) Sprawozdanie z przebiegu praktyki zawodowej (dziennik praktyk) – załącznik nr 6.

Przed przystąpieniem do realizacji praktyki student ustala z wybraną przez siebie instytucją przyjmującą miejsce, termin i program praktyki, zgodnie z przewidzianymi dla praktyki efektami uczenia się na kierunku *Bezpieczeństwo i produkcja żywności*. Potwierdzeniem tego faktu jest „Oświadczenie instytucji w sprawie przyjęcia studenta na praktykę zawodową” – załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu stanowiące podstawę do przygotowania kolejnych dokumentów.

Program praktyki

§ 8

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Przykłady prac wykonywanych przez studenta
W_01	Zna główne technologie stosowane w zakładach gospodarki żywnościowej, w tym zna budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w technologii.	BPŻ_W07 BPŻ_W08	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie wiedzy przekazywanej przez opiekuna oraz współpracowników, nabywanie wiedzy z książek lub innych dostępnych materiałów.
W_02	Zna podstawy prawne i zasady funkcjonowania zakładów funkcjonujących w gospodarce żywnościowej (zakładów przemysłu spożywczego lub żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego).	BPŻ_W03	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie wiedzy przekazywanej przez opiekuna oraz współpracowników, nabywanie wiedzy z książek lub innych dostępnych materiałów.
U_01	Sporządza raporty techniczne bądź laboratoryjne oraz notatki służbowe, a także przygotowuje i prezentuje prezentację multimedialną na dany temat.	BPŻ_U02 BPŻ_U04	Student uczy się od opiekuna bądź wskazanego przez opiekuna pracownika.
U_02	Wykonuje proste zadania w	BPŻ_U05	Zadania w laboratorium,

	wybranej instytucji pod okiem specjalisty.		obsługa klienta, wykonywanie niektórych zabiegów kosmetycznych, sporządzanie wybranych dokumentów, segregacja dokumentacji, dbałość o stanowisko pracy.
K_01	Ma świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia.	BPŻ_K01	Student zachowuje się w sposób dojrzały i odpowiedzialny.

Miejsce odbywania praktyki wraz z charakterystyką działalności

§ 9

1. Studenci mają możliwość wyboru miejsca praktyki zgodnie ze swoimi zainteresowaniami i możliwościami, z zastrzeżeniem, że należy praktykę zrealizować w jednostkach, których działalność ma wyraźny związek z szeroko pojętą gospodarką żywnościową tj. zakładach produkcyjnych branży spożywczej, zakładach i placówkach gastronomicznych, laboratoriach, jednostkach sprawujących nadzór, nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych oraz warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia.
2. Student ma możliwość realizacji praktyki zawodowej za granicą, z zastrzeżeniem, że będzie ona zgodna z kierunkiem studiów i umożliwi osiągnięcie głównego celu praktyki. Warunkiem podjęcia praktyki zagranicznej jest złożenie promesy (zobowiązania do przyjęcia na praktykę) z informacją o profilu zakładu pracy przyjmującego na praktykę.
3. Dobór miejsca odbywania praktyki jest zależny m.in. od położenia i możliwości danej instytucji przyjmującej, tak aby student miał możliwość jak najlepszego wykorzystania czasu praktyki.
4. Program praktyk jest konsultowany z daną instytucją i dostosowany, ze względu na specyfikę zadań wynikających z uprawnień danej instytucji lub też jej specjalizacji oraz różnorodności sytuacji w których student może odbywać praktyki.
5. W przypadku gdy student samodzielnie znajdzie miejsce odbywania praktyki, ma obowiązek poinformować o tym opiekuna praktyk i uzyskać akceptację. W przypadku braku takiej akceptacji – student nie może odbywać praktyki w tej instytucji.

Opis infrastruktury i wyposażenie miejsc odbywania praktyki

§ 10

Praktyki powinny odbywać się w miejscach wyposażonych w przynajmniej podstawowe maszyny i urządzenia wykorzystywane w przemyśle spożywczym, aparaty i urządzenia laboratoryjne stosowane do badania i oceny jakości produktów.

Wymagane kompetencje i doświadczenie opiekunów praktyk

§ 11

1. Uczelniany opiekun praktyk na kierunku *Bezpieczeństwo i produkcja żywności* powinien być osobą kompetentną, z doświadczeniem zawodowym, łatwo nawiązującą kontakty międzyludzkie i otwartą na współpracę z instytucjami przemysłowymi.
2. Liczba opiekunów uczelnianych praktyk na kierunku: 1 i przypisanych im studentów: 30 (liczba przybliżona).
3. Zakładowy opiekun praktyk powinien być osobą kompetentną, z doświadczeniem zawodowym oraz otwartą na kontakt ze studentami.
4. Liczba opiekunów praktyk na kierunku „na jednego opiekuna zakładowego przypada nie więcej niż 6 studentów