



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

RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI 1

STUDENTÓW KIERUNKU JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI

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

1. Czas trwania praktyki 1

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 II.

2. Miejsce odbycia praktyki 1

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).

3. Cel i zakres praktyki 1

Celem głównym praktyki jest zdobycie wiedzy na temat ogólnego funkcjonowania zakładów produkujących żywność, w tym o działalności gastronomicznej oraz/lub jednostek badawczych i urzędowej kontroli jakości żywności, w tym ich organizacji w zakresie obowiązków i specyfiki pracy w poszczególnych działach w połączeniu z siecią zaopatrzenia w surowce i organizacją transportu oraz przyjmowaniem próbek do analiz, a także nabycie umiejętności praktycznych przygotowujących Studenta do samodzielnego pełnienia roli zawodowej w przedsiębiorstwach lub innych organizacjach o profilach związanych z kierunkiem studiów.

Zakres praktyki 1 obejmuje zapoznanie się Studenta ze strukturą organizacyjno-gospodarczą przedsiębiorstwa, z jego poszczególnymi działami, zakresem obowiązków i odpowiedzialności, dokumentacją regulującą działalność przedsiębiorstwa i jej wewnętrznym obiegiem, zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy oraz ochrony przeciwpożarowej w danym przedsiębiorstwie.

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, związanej z organizacją pracy przedsiębiorstwa produkującego żywność (w tym gastronomicznego), laboratorium badawczego lub jednostki urzędowej kontroli jakości żywności,
- c. zapoznanie się ze strukturą, zakresem obowiązków i odpowiedzialności poszczególnych działów w zakładzie,
- d. zapoznanie się z nadrzędnymi dokumentami regulującymi działalność (właściwymi dla danego zakładu),
- e. zapoznanie się z zasadami i działaniami zapewniającymi utrzymanie higienicznych warunków w zakładzie,
- f. zapoznanie się z wymaganiami dotyczącymi higieny personelu,
- g. nabycie i doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie wypełniania i obiegu dokumentów wewnętrznych (właściwych dla danego zakładu),
- h. zapoznanie się z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i regulaminem pracy w przedsiębiorstwach produkcyjnych lub jednostkach badawczych wykonujących badania z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności,
- i. nabycie umiejętności samodzielnej i odpowiedzialnej realizacji powierzonych zadań,
- j. kształtowanie właściwych postaw wobec potencjalnych pracodawców i współpracowników,
- k. doskonalenie zdolności planowania czasu pracy i skutecznej komunikacji we współdziałaniu z zespołem pracowników,
- l. kształtowanie wysokiej kultury zawodowej oraz postaw etycznych właściwych dla stanowisk pracy związanych z produkcją i kontrolą żywności.

4. Efekty uczenia się

EKU 1	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania zakładów produkujących żywność w tym o działalności gastronomicznej oraz/lub jednostek urzędowej kontroli jakości żywności oraz widzi potrzebę praktycznego zastosowania tej wiedzy w działalności zawodowej.
EKU 2	Absolwent zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także regulamin pracy w przedsiębiorstwach i/lub jednostkach badawczych wykonujących badania z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności.
EKU 5	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własne, ciągłe uczenie się w zakresie organizacji przedsiębiorstwa i obiegu dokumentacji związanej z działalnością zakładu (regulaminy, rozporządzenia, ustawy, itp.).
EKU 6	Absolwent potrafi komunikować się z otoczeniem posługując się prawidłową terminologią w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności.
EKU 7	Absolwent wykonuje powierzone mu zadania zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Laboratoryjnej oraz etyki zawodowej.
EKU 8	Absolwent ma świadomość ważności zachowania w sposób profesjonalny,

	przestrzegania zasad etyki zawodowej, oraz umiejętność rozwiązywania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu.
EKU 11	Absolwent współpracuje z opiekunem praktyk oraz z osobami zatrudnionymi w zakładzie.

5. Ramowy program praktyki 1

- 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 zakresem działalności zakładu.
- c. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu, w tym: strukturą komórek kierowniczych, administracyjnych i wykonawczych (właściwych dla danego zakładu) oraz rodzajem i zakresem działalności poszczególnych działów.
- d. Zapoznanie się z dokumentami regulującymi działalność zakładu i jego działów, w tym: dokumentacją nadrzędną i zakładową (ustawy, rozrządzenia, normy) oraz obowiązkami i odpowiedzialnością poszczególnych pracowników.
- e. Zapoznanie się z zasadami i działaniami zapewniającymi utrzymanie higienicznych warunków w zakładzie.
- f. Przygotowanie sprawozdania z realizacji zadań zawartych w harmonogramie przebiegu praktyki opracowanym z uwzględnieniem celów szczegółowych.

Właściwe zabezpieczenie programu praktyki 1 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 zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Przebieg praktyki powinien obejmować uczestnictwo studentów w pracach związanych z działalnością przedsiębiorstwa, laboratorium badawczego lub jednostki urzędowej kontroli jakości żywności.

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.