



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

RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI 4 STUDENTÓW KIERUNKU JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

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 4

Studenci kierunku *Jakość i Bezpieczeństwo Żywności* (studia stacjonarne, niestacjonarne I stopnia) zobowiązani są, zgodnie z programem studiów i Ustawą *Prawo o Szkolnictwie Wyższym*, do odbycia praktyki w wymiarze 12 tygodni – 480 godzin przed upływem terminu rozliczenia semestru VII dla studiów stacjonarnych i przed upływem terminu rozliczenia semestru VIII dla studiów niestacjonarnych.

2. Miejsce odbycia praktyki 4

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 4

Celem głównym praktyki jest nabycie umiejętności praktycznych przygotowujących studenta do samodzielnego pełnienia roli zawodowej w przedsiębiorstwach (lub innych organizacjach) o profilach uwzględniających działania z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności, systemów bezpieczeństwa żywności oraz zarządzania pracą w laboratoriach badawczych.

Zakres praktyki 4 obejmuje wszystkie zagadnienia realizowane na poprzednich praktykach z ukierunkowaniem zdobywanej wiedzy i umiejętności praktycznych na zagadnienia, które mogą stanowić element realizowanej pracy dyplomowej. Zakres obejmuje zapoznanie się z profilem działalności zakładu, działami produkcyjnymi i związanymi z nimi procesami technologicznymi, metodami i procedurami kontroli procesu i jakości surowców/produktów oraz z pracą w laboratorium.

Cele szczegółowe praktyki przewidują:

- a. wprowadzenie do praktycznego wykonywania zawodu, do którego przygotowują studia na kierunku *Jakość i Bezpieczeństwo Żywności*,
- b. zapoznanie się ze specyfiką środowiska zakładowego, zasadami funkcjonowania organizacji, systemami zarządzania jakością, w tym zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz dokumentacją,
- c. pogłębienie wiedzy w zakresie technologii właściwych dla danego zakładu, kontroli procesu technologicznego/ badawczego, zgodnie z systemami i standardami w jakich pracuje zakład,
- d. pogłębienie wiedzy w zakresie pracy laboratorium, metodologii realizowanych badań oraz systemów jakości,
- e. doskonalenie umiejętności samodzielnej realizacji powierzonych zadań, szczególnie w odniesieniu do wypełniania dokumentacji dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności lub/i prowadzenia analiz laboratoryjnych z wykorzystaniem specjalistycznej aparatury badawczej,
- f. pogłębienie wiedzy w zakresie zarządzania, walidacji, audytowania, akredytacji/certyfikacji systemów zarządzania jakością/laboratorium, wraz z niezbędną dokumentacją,
- g. kształtowanie spostrzegawczości, zdolności samodzielnego i krytycznego myślenia (w tym formułowania wniosków i sugestii) oraz właściwych postaw wobec potencjalnych pracodawców i współpracowników,
- h. zdobycie doświadczeń w samodzielnym i zespołowym wykonywaniu obowiązków zawodowych, z uwzględnieniem skutecznej komunikacji we współdziałaniu z zespołem pracowników,
- i. nabycie umiejętności radzenia sobie w trudnych sytuacjach i rozwiązywania realnych problemów zawodowych,
- j. konfrontację nabywanych przez studenta umiejętności z jego możliwościami na rynku pracy,
- k. potwierdzenie i rozwój kompetencji zawodowych studenta w ramach kierunku *Jakość i Bezpieczeństwo Żywności*,
- l. kształtowanie wysokiej kultury zawodowej oraz postaw etycznych właściwych dla stanowisk pracy związanych z produkcją i kontrolą żywności.

4. Efekty uczenia się

EKP 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.
EKP 2	Absolwent zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także regulamin pracy w przedsiębiorstwach i jednostkach badawczych wykonujących badania z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności.
EKP 3	Absolwent zna i rozumie zasady i kierunki kontroli surowców, procesu produkcyjnego i wyrobu końcowego oraz/lub systemy zarządzania pracownią laboratoryjną i jakością badań, metody badań oraz zasady w postępowaniu analitycznym w ocenie żywności i próbek środowiskowych, w tym praktycznym uczestniczeniu w pracach laboratorium kontrolno-

	badawczego.
EKP 4	Absolwent zna zasady pobierania próbek, transportu oraz przygotowania do badań z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zna zasady obiegu informacji, w tym rejestrację i archiwizację wyników badań, a także zna zasady prowadzenia wewnętrznej i zewnętrznej kontroli jakości działań w przedsiębiorstwie.
EKU 5	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własne, ciągłe uczenie się w zakresie produkcji żywności, nowych wymagań, w tym ustawodawczych, i rozwiązań dotyczących zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz metod kontroli.
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 ze specyfiką zakładu, w tym potrafi przeprowadzać podstawowe badania i dokumentację laboratoryjną bądź przemysłową 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 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 4

- a. Szkolenie z zakresu zasad higieny i bezpieczeństwa pracy oraz ochrony przeciwpożarowej obowiązujących w zakładzie lub oraz szkolenie specjalistyczne BHP dla poszczególnych stanowisk pracy.
- b. Zapoznanie się z zakresem działalności zakładu związanego z kierunkiem studiów.
- c. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu, w tym: rodzajem i zakresem działalności poszczególnych działów.
- d. Zapoznanie się z procesem/technologią/techniką i metodami badań oraz związaną z tym dokumentacją.
- e. Zapoznanie się działaniami i dokumentacją w zakresie zarządzania, walidacji, audytowania, akredytacji/certyfikacji systemów zarządzania jakością/laboratorium.
- f. Zapoznanie się z metodami kontroli jakości materiałów właściwych dla danego zakładu, ze szczególnym uwzględnieniem doboru metod do konkretnych materiałów (surowców/produktów), analiz chemicznych z wykorzystaniem specjalistycznej aparatury analitycznej, procedur walidacji i opracowywania uzyskiwanych wyników pomiarowych
- g. Zapoznanie się z wymaganiami krajowymi i międzynarodowymi wymaganiami obowiązującymi podczas oznaczania prób i podawania wyników wykonanych oznaczeń, systemu kontroli jakości: audytów zewnętrznych i wewnętrznych/procesu akredytacji laboratoriów.

- h. Zapoznanie się z gospodarką odpadami i substancjami szkodliwych w zakładzie, np. ze sposobami unieszkodliwiania odpadów z instalacji/linii produkcyjnych, laboratoriów technologicznych/analitycznych, oddziałów przygotowujących surowce, oddziałów konfekcjonujących wyroby, itp.
- i. Zapoznanie się z organizacją ochrony środowiska w zakładzie tj. z metodami zapobiegania zanieczyszczania powietrza, wód powierzchniowych i gruntu.
- j. Przygotowanie sprawozdania z realizacji zadań zawartych w harmonogramie przebiegu praktyki opracowanym z uwzględnieniem celów szczegółowych.

Właściwe zabezpieczenie programu praktyki 4 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 bioanalitiky chemicznej. Przebieg praktyki powinien obejmować samodzielne przeprowadzanie przez studentów analiz chemicznych oraz kontroli procesów produkcyjnych. Nabyte umiejętności praktyczne powinny znaleźć odzwierciedlenie w realizowanej pracy dyplomowej.

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.