

## Karta Praktyki

Kierunek studiów	SYSTEMY BIOTECHNICZNE		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia		
Specjalność	-		
Forma studiów	studia stacjonarne		
Semestr studiów	VII	Semestr zaliczenia praktyki	VII
Nazwa praktyki	Obieralna praktyka zawodowa (15 tygodniowa )		
Practice Title	Apprenticeships (15 weeks)		
ECTS (pkt.)	Tryb zaliczenia praktyki		Kod
30	Zaliczenie na ocenę		G
<b>Program praktyki</b>			
Czas trwania praktyki	Opiekun praktyki (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)		
15 tygodni (600 godz.)			
Cel praktyki	<p>Celem praktyk zawodowych jest zapoznanie studenta z profilem produkcyjnym i specyfiką wybranego zakładu produkcyjnego przemysłu spożywczego/rolniczego, nabycie informacji/wiedzy praktycznej z zakresu zaplecza surowcowego oraz wykorzystywanych maszyn zakładu wybranej branży rolniczej i spożywczej, jego wyposażenia technicznego oraz przyswojenie umiejętności praktycznych w dziedzinie przetwórstwa i ekspedycji produktów pochodzenia roślinnego i/lub zwierzęcego oraz oceny ich jakości. Natomiast w instytucjach/zakładach kontroli i nadzoru nad produkcją żywności student powinien poznać zakres, zasady i kierunki kontroli jakości surowców/produktów spożywczych oraz/lub praktycznie uczestniczyć w pracach laboratorium kontrolno-badawczego. W zakładach produkcyjnych nabycie podstawowej wiedzy o budowie i zasadach działania urządzeń i maszyn oraz procesów do jakich są wykorzystywane. Cel i program praktyki powinny pozwolić na praktyczną weryfikację wiedzy nabytej podczas studiów, oraz nabycie umiejętności pracy w zespole przy wykonywaniu zadań techniczno-wytwórczych z dziedziny rolniczej i przetwórstwa spożywczego.</p>		
Lp.	Treści realizowane podczas praktyki		
1.	<p>W trakcie praktyki w zakładzie produkcyjnym i przetwórczym student powinien zapoznać się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podstawową charakterystyką zakładu: zdolności produkcyjne, zakres asortymentowy;</li> <li>- ogólną strukturą organizacyjną zakładu: działy produkcyjne i pomocnicze, administracja, planowanie, organizacja produkcji, zarządzanie, zużycie siły roboczej i energii, kontrola i kierowanie procesem produkcyjnym,</li> <li>- technologiami wytwarzania produkowanych grup asortymentowych wyrobów: zakup surowców, kolejne fazy przetwarzania, magazynowanie i dystrybucja gotowych produktów,</li> <li>- systemem HCCP w zakładzie, uzasadnieniem rozmieszczenia krytycznych punktów kontroli,</li> <li>- rozmieszczeniem i działaniem aparatury kontrolno – pomiarowej,</li> <li>- wykorzystaniem maszyn do rolnictwa precyzyjnego.</li> </ul>		
2.	<p>W trakcie praktyki w kombinacie rolnym, zakładzie przetwórstwa spożywczego student powinien zapoznać się z:</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizacją pracy w zakładzie,</li> <li>- procesami technologicznymi w poszczególnych działach produkcyjnych,</li> <li>- wyposażeniem technicznym zakładu,</li> <li>- poznaniem pracy poszczególnych działów,</li> <li>- zebraniem informacji o administrowaniu zakładem, planowaniu, zużyciu siły roboczej i energii, kontrolą i kierowaniem procesem produkcyjnym,</li> <li>- zapoznaniem z pracą na różnych stanowiskach przygotowania produktów i obsługi konsumenta.</li> </ul>	
3.	<p>W trakcie praktyki w zakładach produkcji surowców (zakłady produkcji rolnej i ogrodniczej), student powinien zapoznać się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- strukturą organizacyjną zakładu,</li> <li>- źródłem i warunkami produkcji surowców,</li> <li>- przeznaczeniem przetwórczym,</li> <li>- metodami uprawy/hodowli, magazynowania i dystrybucji,</li> <li>- metodami oceny jakości materiału wyjściowego i produktu finalnego.</li> </ul>	
4.	<p>W trakcie praktyki w instytucjach/zakładach kontroli i nadzoru nad produkcją żywności (stacje sanitarno-epidemiologiczne, laboratoria analityczne, laboratoria naukowo-badawcze, laboratoria przykładowe zajmujące się badaniem żywności, inne jednostki urzędowej kontroli jakości, i in.) student powinien czynnie uczestniczyć w ich pracach. Poza tym powinien zapoznać się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zakresem, zasadami i kierunkami kontroli/nadzoru nad higieną i jakością,</li> <li>- metodami przeprowadzania kontroli,</li> <li>- metodami egzekwowania realizacji zaleceń pokontrolnych,</li> <li>- dokumentacją i odnośnymi przepisami, stanowiącymi podstawę działania zakładu.</li> </ul>	
Efekty kształcenia uzyskane podczas praktyki	Wiedza	Ma podstawową wiedzę praktyczną z zakresu produkcji zwierzęcej i roślinnej.
	Umiejętności	<p>Posiada zdolność wykorzystania praktycznie wiedzy związanej z oceną i zaplanowaniem zakresu zadań związanych z recyklingiem sprzętu technicznego i materiałów eksploatacyjnych, zagospodarowaniem ścieków i odpadów, uwzględniając zintegrowane zarządzanie środowiskiem i kryteria zrównoważonego rozwoju.</p> <p>Ma umiejętność oraz niezbędne doświadczenie związane z utrzymaniem systemów przemysłu rolniczego i spożywczego, a w tym potrafi wykorzystać nowoczesne techniki i technologie z poszanowaniem norm i standardów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.</p>
	Kompetencje społeczne	<p>Prawidłowo określa priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. Student jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy.</p> <p>Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy, potrafi współdziałać i pracować w zespole.</p>
Sposoby sprawdzenia zamierzonych efektów kształcenia	zaliczenie na ocenę H- ocena ze sprawozdania z praktyk oraz ustna weryfikacja	

.....  
(Dziekan Wydziału  
pieczęć/podpis)