

Regulamin praktyk na kierunku
Bezpieczeństwo i produkcja żywności

Instytut Nauk Technicznych i Sztuk Projektowych
Wydział 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 Akademii Nauk Stosowanych w Przemysłu.
2. Minimalny wymiar praktyki 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 regulamin praktyk na kierunku.
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 w:

- 1) Zakładach przetwórstwa rolno - spożywczego, np. mleczarnie, piekarnie, zakłady mięsne, zakłady koncentratów spożywczych, itp.
- 2) Laboratoriach badawczych lub instytucjach kontrolujących jakość i bezpieczeństwo żywności bądź sprawujących nadzór sanitarny w zakresie produkcji i dystrybucji żywności.
- 3) Placówkach gastronomicznych, poradniach dietetycznych 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 różnymi programami i aplikacjami informatycznymi i dietetycznymi. Student uczestniczy w pracach danego zakładu lub instytucji, wykonując powierzone mu czynności.

2. Warunki kwalifikowania na praktykę:

- 1) Student jest kwalifikowany na praktykę 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. Istnieje także możliwość, realizacji całości lub części praktyki w terminie innym niż wynikający z harmonogramu, jeżeli wyrazi na to zgodę Dyrektor instytutu. Warunkiem uzyskania takiej zgody jest złożenie przez studenta Oświadczenia o braku zajęć dydaktycznych w planowanym terminie praktyki oraz opinia Rady Programowej kierunku potwierdzająca, że zmiana terminu realizacji praktyki nie wpływa na prawidłowy przebieg procesu kształcenia i uzyskania efektów uczenia oraz że student spełnia wstępne wymagania przedstawione w karcie zajęć dla praktyki.
- 2) Student zobowiązany jest do zapoznania się z Regulaminem praktyk zawodowych dla kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności oraz z Regulaminem praktyk zawodowych w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Przemysłu- Zarządzenie Rektora nr PANS-BRE-021/154/22 z dnia 21 października 2022 r. z późn. zm.
- 3) Student ma obowiązek uzgodnić miejsce, okres oraz datę rozpoczęcia praktyki z kierunkowym opiekunem praktyki nie później niż na dwa miesiące przed jej rozpoczęciem w celu skompletowania właściwych dokumentów niezbędnych do odbycia praktyki oraz potwierdzenia zgodności wybranego miejsca realizacji praktyki kierunkiem studiów i założonymi efektami uczenia się.
- 4) Nie jest możliwe rozpoczęcie praktyki jeżeli student nie posiada stosownych dokumentów, w tym Umowy o organizację praktyk zawodowych, Karty praktyki,

ubezpieczenia NNW i aktualnych badań sanitarno - epidemiologicznych. Praktyka realizowana pomimo braku dokumentacji nie zostanie uznana.

- 5) Praktyka może stanowić przygotowanie do realizacji części praktycznej pracy dyplomowej studenta.

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 i dietetyki, w szczególności technologii wytwarzania produktów spożywczych i potraw ich utrwalania i przechowywania, znać inżynierię procesową oraz metody zarządzania przedsiębiorstwem przemysłu spożywczego.
- 2) Student powinien umieć wykonywać podstawowe czynności laboratoryjne: ważenie, suszenie, miareczkowanie, pipetowanie, dekantacja, sączenie, mycie szkła laboratoryjnego, pomiar pH, obsługa spektrofotometru UV-VIS. Powinien również posiadać umiejętność skorzystania z dostępnych procedur analitycznych i wykonywania podstawowych analiz ilościowych i jakościowych. Niezbędna do rozpoczęcia praktyki jest także ogólna wiedza z zakresu dietetyki.

Plan studenckich praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia

§ 3

Specjalność:

Technologia żywności, Technologia gastronomiczna, Żywnienie człowieka z dietetyką

Cykl kształcenia 2019/2020

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. Praktyka Kierunkowa I 11 ECTS		330 godz. Praktyka Kierunkowa II 11 ECTS	300 godz. Praktyka Specjalnościowa III 10 ECTS		-

Cykl kształcenia 2020/2021 oraz 2021/2022

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. Praktyka Kierunkowa I 11 ECTS		330 godz. Praktyka Kierunkowa II 11 ECTS	300 godz. Praktyka Specjalnościowa III 10 ECTS		-

Kierunkowe efekty uczenia się

§ 4

1. Specjalność: *Technologia żywności*

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

1) PRAKTYKA ZAWODOWA

- znać główne technologie stosowane w zakładach gospodarki żywnościowej, w tym budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w technologii żywności,
- znać metody kontroli, jakości stosowane w przedsiębiorstwach lub instytucjach,
- nabyć umiejętności sporządzania raportów technicznych bądź laboratoryjnych oraz notatek służbowych,
- wykonywać proste zadania projektowe pod okiem specjalisty,
- mieć świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań, jakie się przed nim stawia;

2) PRAKTYKA ZAWODOWA KIERUNKOWA

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

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

3) PRAKTYKA ZAWODOWA SPECJALNOŚCIOWA

- znać schematy procesów produkcji potraw (od surowca do gotowego wyrobu),
- znać podstawy prawne i zasady funkcjonowania zakładów funkcjonujących w gospodarce żywnościowej (zakładów przemysłu spożywczego lub żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego),
- znać główne technologie stosowane w zakładach gospodarki żywnościowej, w tym znać budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w technologii żywności,
- znać metody kontroli jakości stosowane w przedsiębiorstwach lub instytucjach,
- nabyć umiejętności sporządzania raportów technicznych bądź laboratoryjnych oraz notatek służbowych,
- wykonywać proste zadania projektowe pod okiem specjalisty,
- mieć świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia.

2. Specjalność: *Technologia gastronomiczna*

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

1) PRAKTYKA ZAWODOWA

- znać główne technologie stosowane w zakładach gospodarki żywnościowej, w tym budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w technologii żywności,
- znać metody kontroli jakości stosowane w przedsiębiorstwach lub instytucjach,
- nabyć umiejętności sporządzania raportów technicznych bądź laboratoryjnych oraz notatek służbowych,
- wykonywać proste zadania projektowe pod okiem specjalisty,
- mieć świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia;

2) PRAKTYKA ZAWODOWA KIERUNKOWA

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

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

3) PRAKTYKA ZAWODOWA SPECJALNOŚCIOWA

- znać schematy procesów produkcji potraw (od surowca do gotowego wyrobu),
- znać podstawy prawne i zasady funkcjonowania zakładów funkcjonujących w gospodarce żywnościowej (zakładów przemysłu spożywczego lub żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego),
- znać główne technologie stosowane w zakładach gospodarki żywnościowej, w tym budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w technologii żywności,
- znać metody kontroli jakości stosowane w przedsiębiorstwach lub instytucjach,
- nabyć umiejętności sporządzania raportów technicznych bądź laboratoryjnych oraz notatek służbowych,
- wykonywać proste zadania projektowe pod okiem specjalisty,
- mieć świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia.

3. Specjalność: *Żywnienie człowieka z dietetyką*

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

1) PRAKTYKA ZAWODOWA

- znać główne technologie stosowane w zakładach gospodarki żywnościowej, w tym budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w technologii gastronomicznej,
- znać metody kontroli jakości stosowane w przedsiębiorstwach lub instytucjach,
- nabyć umiejętności sporządzania raportów technicznych bądź laboratoryjnych oraz notatek służbowych,
- wykonywać proste zadania projektowe pod okiem specjalisty,
- mieć świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań, jakie się przed nim stawia;

2) PRAKTYKA ZAWODOWA KIERUNKOWA

- znać podstawy prawne i zasady funkcjonowania zakładów żywnościowych (zakładów przemysłu spożywczego lub żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego, bursy, poradnie dietetyczne),
- znać główne technologie stosowane w zakładach gospodarki żywnościowej, w tym budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w technologii żywności,
- znać metody kontroli jakości stosowane w przedsiębiorstwach lub instytucjach,
- nabyć umiejętności sporządzania raportów technicznych bądź laboratoryjnych oraz notatek służbowych,

- wykonywać proste zadania projektowe pod okiem specjalisty w tym układanie jadłospisów,
- mieć świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia;

3) PRAKTYKA ZAWODOWA SPECJALNOŚCIOWA

- znać schematy procesów produkcji potraw (od surowca do gotowego wyrobu z zachowaniem zasad zdrowego odżywiania),
- znać główne technologie stosowane w zakładach gospodarki żywnościowej, w tym znać budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w technologii żywności,
- znać i obsługiwać programy dietetyczne,
- znać podstawy prawne i zasady funkcjonowania zakładów funkcjonujących w gospodarce żywnościowej (zakładów przemysłu spożywczego lub żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego bursy, poradnie dietetyczne),
- znać metody kontroli jakości stosowane w przedsiębiorstwach lub instytucjach,
- nabyć umiejętności sporządzania raportów technicznych bądź laboratoryjnych oraz notatek służbowych,
- wykonywać proste zadania projektowe pod okiem specjalisty,
- mieć świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia.

Metody weryfikacji efektów uczenia się

§ 5

Weryfikacji efektów uczenia się dokonuje kierunkowy 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.

Metody oceny osiągniętych przez studentów efektów uczenia się

§ 6

Osiągnięte przez studenta efekty ocenia kierunkowy 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 i konsultację z kierunkowym opiekunem praktyk ;
- 3) Obserwację pracy studenta przez kierunkowego opiekuna praktyki w trakcie przeprowadzanych hospitacji praktyk.
- 4) Ocenę osiągniętych efektów uczenia się poprzez ustne zrelacjonowanie opiekunowi przebiegu praktyki oraz dyskusję.

Warunkiem zaliczenia praktyki są pozytywnie spełnione w/w kryteria.

Sposób dokumentowania przebiegu praktyki i realizowanych w ich trakcie zadań

§ 7

Przebieg praktyki jest dokumentowany zgodnie ze wskazaniami zawartymi w Zarządzeniu Rektora nr PANS-BRE-021/154/22 z dnia 21 października 2022 r. za pomocą następujących druków:

- 1) Oświadczenie instytucji w sprawie przyjęcia studenta na praktykę zawodową – załącznik nr 1 do Zarządzenia PANS-BRE-021/154/22;
- 2) Umowa pomiędzy Uczelnią, a instytucją przyjmującą o organizację praktyk zawodowych – Załącznik nr 2 do zarządzenia PANS-BRE-021/154/22;
- 3) Oświadczenie o braku kolizji pomiędzy praktyką, a zajęciami dydaktycznymi – załącznik nr 3 do Zarządzenia PANS-BRE-021/154/22;
- 4) Karta praktyki – załącznik nr 4 do Zarządzenia PANS-BRE-021/154/22;
- 5) Indywidualny program praktyki zawodowej – załącznik nr 5 do Zarządzenia PANS-BRE-021/154/22;
- 6) Sprawozdanie z przebiegu praktyki zawodowej (dziennik praktyk) – załącznik nr 6 do Zarządzenia PANS-BRE-021/154/22.

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 regulaminu, stanowiące podstawę do przygotowania kolejnych dokumentów. Wypełnione oświadczenie wraz z ubezpieczeniem i, jeśli jest potrzeba, oświadczeniem o braku kolizji są niezbędne w celu przygotowania umowy. Po przedłożeniu tych dokumentów kierunkowemu opiekunowi praktyki oraz przekazaniu ich kopii do Działu Nauczania, student powinien przygotować również Indywidualny program praktyki i przedstawić go do akceptacji opiekunowi. Po odebraniu przygotowanych Umowy o organizację praktyk zawodowych i Karty praktyki oraz akceptacji Indywidualnego programu praktyki student posiada komplet dokumentów umożliwiający rozpoczęcie praktyki. W trakcie praktyki student prowadzi Dziennik praktyk, a po jej zakończeniu pisze Sprawozdanie z przebiegu praktyki zawodowej. Komplet poprawnie wypełnionych powyższych dokumentów należy złożyć kierunkowemu opiekunowi praktyki w terminie nie dłuższym niż 3 dni od zakończenia praktyki, nie później niż 7 dni przed terminem zakończenia semestru, w którym praktyka była realizowana.

Program praktyki

§ 8

1. Specjalność: *Technologia żywności*

PRAKTYKA KIERUNKOWA I

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Przykłady prac wykonywanych przez studenta
W_01	Zna główne technologie przemysłu spożywczego lub metody analityczne. Zna budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie żywności oraz urządzeń pomiarowych bądź aparatów laboratoryjnych	BPŻ_W07 BPŻ_W08	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, zadania w laboratorium nabywanie wiedzy z książek lub innych dostępnych materiałów.
W_02	Zna podstawy prawne i zasady zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego	BPŻ_W02	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, 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, sporządza wybrane dokumenty, segreguje dokumenty.
U_02	Wykonuje proste zadania w wybranej instytucji pod okiem specjalisty	BPŻ_U05	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy miejscach produkcji.
K_01	Ma świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia	BPŻ_K01	Student zachowuje się w sposób dojrzały i odpowiedzialny, dba o stanowisko pracy.

PRAKTYKA KIERUNKOWA II

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Przykłady prac wykonywanych przez studenta
W_01	Zna główne technologie przemysłu spożywczego lub metody analityczne. Zna budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie żywności oraz urządzeń pomiarowych bądź aparatów laboratoryjnych	BPŻ_W07 BPŻ_W08	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, zadania w laboratorium nabywanie wiedzy z książek lub innych dostępnych materiałów.
W_02	Zna podstawy prawne i zasady zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego	BPŻ_W02	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, 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	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy w miejscach produkcji.
U_02	Wykonuje proste zadania w wybranej instytucji pod okiem specjalisty	BPŻ_U05	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy w miejscach produkcji.
K_01	Ma świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia	BPŻ_K01	Student zachowuje się w sposób dojrzały i odpowiedzialny, dba o stanowisko pracy.

PRAKTYKA SPECJALNOŚCIOWA

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Przykłady prac wykonywanych przez studenta
-----	------------------------------------	---	--

W_01	Zna główne technologie przemysłu spożywczego lub metody analityczne. Zna budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie żywności oraz urządzeń pomiarowych bądź aparatów laboratoryjnych	BPŻ_W07 BPŻ_W08	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, zadania w laboratorium nabywanie wiedzy z książek lub innych dostępnych materiałów.
W_02	Zna podstawy prawne i zasady zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego	BPŻ_W02	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, 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	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy w miejscach produkcji.
U_02	Wykonuje proste zadania w wybranej instytucji pod okiem specjalisty	BPŻ_U05	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy w miejscach produkcji.

2. Specjalność: *Technologia gastronomiczna*

PRAKTYKA KIERUNKOWA I

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Przykłady prac wykonywanych przez studenta
W_01	Zna główne technologie przemysłu spożywczego lub metody analityczne. Zna budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie żywności oraz urządzeń pomiarowych bądź aparatów laboratoryjnych	BPŻ_W07 BPŻ_W08	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, zadania w laboratorium nabywanie wiedzy z książek lub innych dostępnych materiałów.

W_02	Zna podstawy prawne i zasady zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego	BPŻ_W02	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, 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, sporządza wybrane dokumenty, segreguje dokumenty.
U_02	Wykonuje proste zadania w wybranej instytucji pod okiem specjalisty	BPŻ_U05	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy miejscach produkcji.
K_01	Ma świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia	BPŻ_K01	Student zachowuje się w sposób dojrzały i odpowiedzialny, dba o stanowisko pracy.

PRAKTYKA KIERUNKOWA II

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Przykłady prac wykonywanych przez studenta
W_01	Zna główne technologie przemysłu spożywczego lub metody analityczne. Zna budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie żywności oraz urządzeń pomiarowych bądź aparatów laboratoryjnych	BPŻ_W07 BPŻ_W08	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, zadania w laboratorium nabywanie wiedzy z książek lub innych dostępnych materiałów.
W_02	Zna podstawy prawne i zasady zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego	BPŻ_W02	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, 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	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy w miejscach produkcji.
U_02	Wykonuje proste zadania w wybranej instytucji pod okiem specjalisty	BPŻ_U05	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub

			tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy w miejscach produkcji.
K_01	Ma świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia	BPŻ_K01	Student zachowuje się w sposób dojrzały i odpowiedzialny, dba o stanowisko pracy.

PRAKTYKA SPECJALNOŚCIOWA

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Przykłady prac wykonywanych przez studenta
W_01	Zna główne technologie przemysłu spożywczego lub metody analityczne. Zna budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie żywności oraz urządzeń pomiarowych bądź aparatów laboratoryjnych	BPŻ_W07 BPŻ_W08	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, zadania w laboratorium nabywanie wiedzy z książek lub innych dostępnych materiałów.
W_02	Zna podstawy prawne i zasady zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego	BPŻ_W02	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, 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	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy w miejscach produkcji.
U_02	Wykonuje proste zadania w wybranej instytucji pod okiem specjalisty	BPŻ_U05	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy w miejscach produkcji.

3. Specjalność: Żywnienie człowieka z dietetyką

PRAKTYKA KIERUNKOWA I

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Przykłady prac wykonywanych przez studenta
W_01	Zna główne technologie przemysłu spożywczego lub metody analityczne.	BPŻ_W07 BPŻ_W08	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna,

	Zna budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie żywności oraz urządzeń pomiarowych bądź aparatów laboratoryjnych		pracowników, zadania w laboratorium nabywanie wiedzy z książek lub innych dostępnych materiałów.
W_02	Zna podstawy prawne i zasady zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego	BPŻ_W02	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, 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, sporządza wybrane dokumenty, segreguje dokumenty.
U_02	Wykonuje proste zadania w wybranej instytucji pod okiem specjalisty	BPŻ_U05	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy miejscach produkcji.
K_01	Ma świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia	BPŻ_K01	Student zachowuje się w sposób dojrzały i odpowiedzialny, dba o stanowisko pracy.

PRAKTYKA KIERUNKOWA II

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Przykłady prac wykonywanych przez studenta
W_01	Zna główne technologie przemysłu spożywczego lub metody analityczne. Zna budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie żywności oraz urządzeń pomiarowych bądź aparatów laboratoryjnych	BPŻ_W07 BPŻ_W08	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, zadania w laboratorium nabywanie wiedzy z książek lub innych dostępnych materiałów.
W_02	Zna podstawy prawne i zasady zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego	BPŻ_W02	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, 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	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy

			w miejscach produkcji.
U_02	Wykonuje proste zadania w wybranej instytucji pod okiem specjalisty	BPŻ_U05	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy w miejscach produkcji.
K_01	Ma świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia	BPŻ_K01	Student zachowuje się w sposób dojrzały i odpowiedzialny, dba o stanowisko pracy.

PRAKTYKA SPECJALNOŚCIOWA

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Przykłady prac wykonywanych przez studenta
W_01	Zna główne technologie przemysłu spożywczego lub metody analityczne. Zna budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie żywności oraz urządzeń pomiarowych bądź aparatów laboratoryjnych	BPŻ_W07 BPŻ_W08	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, zadania w laboratorium nabywanie wiedzy z książek lub innych dostępnych materiałów.
W_02	Zna podstawy prawne i zasady zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego	BPŻ_W02	Obserwacja stanowisk pracy, słuchanie opiekuna, pracowników, 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	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy w miejscach produkcji.
U_02	Wykonuje proste zadania w wybranej instytucji pod okiem specjalisty	BPŻ_U05	Obsługa klienta, wykonywanie niektórych czynności związanych z technologią żywności lub tworzenie jadłospisów wykonywanie niektórych zadań w laboratorium czy w miejscach produkcji.

Miejsce odbywania praktyki wraz z charakterystyką działalności

§ 9

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 dietetycznych i placówkach gastronomicznych, laboratoriach, jednostkach sprawujących nadzór, nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych oraz warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia.

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. 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. 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 powinien 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, lub dysponujących oprogramowaniem dietetycznym.

Wymagane kompetencje i doświadczenie opiekunów praktyk

§ 11

1. Kierunkowy 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. Na kierunku BIPŻ wyznaczony jest jeden opiekun praktyk