

**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 Wyższej Szkole Wschodnioeuropejskiej 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 Przemyśle- 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 inżynierie 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

Specjalności:

*Technologia żywności, Technologia gastronomiczna, Żywnienie człowieka z dietetyką*

| 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.<br>Praktyka Kierunkowa I<br>11 ECTS |         | 330 godz.<br>Praktyka Kierunkowa II<br>11 ECTS | 300 godz.<br>Praktyka Specjalnościowa III<br>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 wskazaniem zawartym 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 kierownikowi 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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>wykonywanie niektórych<br>zadań w laboratorium czy<br>w miejscach produkcji. |
| K_01 | Ma świadomość znaczenia swojego<br>zawodu i wymagań jakie się przed nim<br>stawia | BPŻ_K01 | Student zachowuje się w<br>sposób dojrzały i<br>odpowiedzialny, dba o<br>stanowisko pracy.            |

#### PRAKTYKA SPECJALNOŚCIOWA

| Lp.  | Opis efektów uczenia się dla zajęć                                                                                                                                                                                                                       | Odniesienie do<br>kierunkowych<br>efektów uczenia<br>się | Przykłady prac<br>wykonywanych przez<br>studenta                                                                                                                                                          |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| W_01 | Zna główne technologie przemysłu<br>spożywczego lub metody analityczne.<br>Zna budowę i zasady eksploatacji<br>podstawowych maszyn i urządzeń<br>wykorzystywanych w przetwórstwie<br>żywności oraz urządzeń pomiarowych<br>bądź aparatów laboratoryjnych | BPŻ_W07<br>BPŻ_W08                                       | Obserwacja stanowisk<br>pracy, słuchanie opiekuna,<br>pracowników, zadania w<br>laboratorium nabywanie<br>wiedzy z książek lub<br>innych dostępnych<br>materiałów.                                        |
| W_02 | Zna podstawy prawne i zasady<br>zarządzania jakością w zakładach<br>przetwórstwa spożywczego i<br>gastronomicznego                                                                                                                                       | BPŻ_W02                                                  | Obserwacja stanowisk<br>pracy, słuchanie opiekuna,<br>pracowników, nabywanie<br>wiedzy z książek lub<br>innych dostępnych<br>materiałów.                                                                  |
| U_01 | Sporządza raporty techniczne bądź<br>laboratoryjne oraz notatki służbowe, a<br>także przygotowuje i prezentuje<br>prezentację multimedialną na dany<br>temat.                                                                                            | BPŻ_U02<br>BPŻ_U04                                       | Obsługa klienta,<br>wykonywanie niektórych<br>czynności związanych z<br>technologią żywności lub<br>tworzenie jadłospisów<br>wykonywanie niektórych<br>zadań w laboratorium czy<br>w miejscach produkcji. |
| U_02 | Wykonuje proste zadania w wybranej<br>instytucji pod okiem specjalisty                                                                                                                                                                                   | BPŻ_U05                                                  | Obsługa klienta,<br>wykonywanie niektórych<br>czynności związanych z<br>technologią żywności lub<br>tworzenie jadłospisów<br>wykonywanie niektórych<br>zadań w laboratorium czy<br>w miejscach produkcji. |

### 3. Specjalność: *Żywnienie człowieka z dietetyką*

#### PRAKTYKA KIERUNKOWA I

| Lp.  | Opis efektów uczenia się dla zajęć                                      | Odniesienie do<br>kierunkowych<br>efektów uczenia<br>się | Przykłady prac<br>wykonywanych przez<br>studenta   |
|------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| W_01 | Zna główne technologie przemysłu<br>spożywczego lub metody analityczne. | BPŻ_W07<br>BPŻ_W08                                       | Obserwacja stanowisk<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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.

DYREKTOR  
Instytutu Nauk Technicznych  
Państwowej Akademii Nauk Stosowanych  
w Przemyśle

*dr inż. Grzegorz Dziemiszewski, prof. PANS*

PROREKTOR DS. STUDENCKICH  
Państwowej Akademii Nauk Stosowanych  
w Przemyśle

*dr Andrzej Kawecki*

....., dnia.....  
(miejscowość)

.....  
Pieczęć firmy

**OŚWIADCZENIE INSTYTUCJI**  
w sprawie przyjęcia studenta na praktykę zawodową

W imieniu

.....  
(nazwa instytucji, adres,)

oświadczam, że w terminie od ..... do ..... przyjmujemy na praktykę zawodową  
studenta PANS w Przemysłu:

imię i nazwisko: ..... nr albumu: .....

instytut: ..... kierunek: .....

poziom: ..... rok studiów: ..... ilość godzin praktyki: .....

Zakładowym opiekunem praktyki będzie:

.....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

telefon....., e-mail.....

Osobą upoważnioną do podpisania umowy o organizację praktyk zawodowych ze strony instytucji  
przyjmującej na praktykę jest:

.....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

....., dn. ....,  
(miejscowość)

.....  
pieczęć i podpis

**Opinia opiekuna praktyk na kierunku**

Potwierdzam zgodność/ nie potwierdzam zgodności\* miejsca praktyki z kierunkiem studiów  
i kierunkowymi efektami uczenia się.

*\*niewłaściwe skreślić*

Przemysł, dn. ....

.....  
Podpis kierunkowego opiekuna praktyki

Przemyśl, dnia .....

**Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Przemyślu**

**Instytut .....**

Student: .....

nr albumu: .....

kierunek: .....

specjalność: .....

poziom: .....

rok akademicki: 2022/2023

**OŚWIADCZENIE**

Oświadczam, że:

1. Czas i miejsce odbywania praktyki nie kolidują z moimi bieżącymi zajęciami dydaktycznymi na Uczelni.
2. Termin odbywania praktyki uzgodniony został w porozumieniu z Instytucją przyjmującą na praktykę.
3. Praktyka ma uzasadnienie merytoryczne, związane ze studiowanym kierunkiem.

Przemyśl, dn. ....

.....  
(podpis studenta/studentki\*)

**PAŃSTWOWA AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH W PRZEMYSŁU**  
**WYDZIAŁ NAUK TECHNICZNYCH I SZTUK PROJEKTOWYCH**  
**INSTYTUT UTNAUK TECHNICZNYCH**

**KARTA PRAKTYKI**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <p><b><u>SKIEROWANIE NA PRAKTYKE</u></b></p> <p>Na podstawie umowy/oświadczenia instytucji nr ....., z dnia ..... r.,<br/>kieruję niżej wymienionego praktykanta na praktykę zawodową do zakładu pracy<br/>.....<br/>(nazwa instytucji/zakładu)</p>                                                                   |                                                           |
| <p>1. Imię i nazwisko: .....</p> <p>2. Numer albumu: .....</p> <p>3. Studia (poziom): .....</p> <p>4. Kierunek studiów: .....</p> <p>5. Specjalność: .....</p> <p>6. Uczelniany opiekun praktyki zawodowej: .....</p> <p>7. Czas trwania praktyki: ..... godzin</p> <p>8. Termin praktyki: od .....r. do ..... r.</p> |                                                           |
| <p>Dziekan wydziału lub osoba upoważniona</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>.....<br/>(podpis dziekana lub osoby upoważnionej)</p> |
| <p><b>Zakładowy opiekun praktyki zawodowej:</b></p> <p>.....<br/>(imię i nazwisko, funkcja, zajmowane stanowisko)</p>                                                                                                                                                                                                 |                                                           |
| <p><b>Potwierdzam zgłoszenie się praktykanta na praktykę:</b> .....<br/>(data, podpis zakładowego opiekuna praktyki)</p>                                                                                                                                                                                              |                                                           |
| <p><b>Potwierdzenia odbycia przez praktykanta następujących szkoleń :</b></p> <p>1. <b>BHP</b> .....<br/>(data, podpis upoważnionego pracownika zakładu)</p> <p>2. <b>Inne</b> (wypisać jakie) .....<br/>(data, podpis upoważnionego pracownika zakładu)</p>                                                          |                                                           |

### **ZAŚWIADCZENIE ODBYCIA PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

Zaświadczam, że praktykant ..... odbył praktykę zawodową

(imię i nazwisko)

w .....  
(nazwa instytucji/zakładu)

w okresie (okresach) od ..... do .....

Uwagi:

.....

.....  
(miejscowość i data)

.....  
(podpis kierownika zakładu)

### **OCENA PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

#### **Zakładowy opiekun praktyki zawodowej**

Ocena realizacji założonych efektów z uwzględnieniem: umiejętności wykorzystania wiedzy w praktyce, znajomości etapów realizacji typowego zadania, umiejętności pracy samodzielnej i zespołowej, stosunku do powierzonych obowiązków (zgodnie z kryteriami przedstawionymi z karcie zajęć):

Ocena:

.....  
.....

Uwagi:

.....  
.....

Zakładowy opiekun praktyki zawodowej:

.....  
(data, podpis zakładowego opiekuna praktyki)

#### **Kierunkowy opiekun praktyki zawodowej**

Ocena realizacji założonych efektów praktyki przez kierunkowego opiekuna praktyki zawodowej na podstawie przedstawionego przez studenta sprawozdania oraz opinii zakładowego opiekuna praktyki:

Ocena:

.....  
.....

Uwagi:

.....  
.....

Kierunkowy opiekun praktyki zawodowej:

.....  
(data, podpis kierunkowego opiekuna praktyki)

**Ocena sprawozdania z praktyki:**

Ocena/Uwagi:

.....  
(data i podpis kierunkowego opiekuna praktyki)

**Potwierdzenie zapoznania się studenta z opinią opiekuna praktyki**

Potwierdzam zapoznanie się z powyższą opinią opiekuna praktyki.

.....  
(data i podpis studenta)

**DECYZJA O ZALICZENIU PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

- Zaliczam studencką praktykę zawodową i przyznaję .....ECTS;
- Nie zaliczam studenckiej praktyki zawodowej.

.....  
(podpis kierunkowego opiekuna praktyki)

.....  
(podpis i pieczęć Dyrektora Instytutu)

Przemyśl, dnia .....

**Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Przemyślu**  
**WYDZIAŁ NAUK TECHNICZNYCH I SZTUK PROJEKTOWYCH**  
**INSTYTUT UTNAUK TECHNICZNYCH**

Student: .....

nr albumu: .....

kierunek: .....

specjalność: .....

poziom: .....

rok akademicki: 2022/2023

Miejsce praktyki (*instytucja/firma*):

.....

Termin realizacji praktyki: od ..... 20... r. do ..... 20... r.

Zakładowy opiekun praktyki: .....

Kierunkowy opiekun praktyki: .....

**INDYWIDUALNY PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

| L.p. | Efekty uczenia się dla zajęć                                                                                                                                                                                                           | Stanowisko pracy / prace wykonywane przez praktykanta |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 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 |                                                       |
| W_02 | Zna podstawy prawne i zasady zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego                                                                                                                              |                                                       |
| U_01 | Sporządza raporty techniczne bądź laboratoryjne oraz notatki służbowe, a także przygotowuje i prezentuje prezentację multimedialną na dany temat.                                                                                      |                                                       |
| U_02 | Wykonuje proste zadania w wybranej instytucji pod okiem specjalisty                                                                                                                                                                    |                                                       |
| K_01 | Ma świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia                                                                                                                                                            |                                                       |

Uzgodniono w dniu:.....

Zakładowy opiekun praktyki: .....  
(czytelny podpis)

Kierunkowy opiekun praktyki: .....  
(czytelny podpis)

Praktykant: .....  
(czytelny podpis)

**Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Przemyśle**  
**WYDZIAŁ NAUK TECHNICZNYCH I SZTUK PROJEKTOWYCH**  
**INSTYTUT UTNAUK TECHNICZNYCH**

Student: .....

nr albumu: .....

kierunek: .....

specjalność: .....

poziom: .....

rok akademicki: 2022/2023

**SPRAWOZDANIE STUDENTA Z PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

Miejsce praktyki:

.....

**1. Charakterystyka miejsca odbywania praktyki:**

*(Krótki opis instytucji w której odbywała się praktyka zawodowa)*

**2. Opis i analiza wykonywanych prac:**

*(Syntetyczny opis w odniesieniu do zapisów w dzienniku praktyki zawodowej)*

**3. Wiedza i umiejętności uzyskane w trakcie praktyki:**

*(Samoocena osiągniętych kompetencji z odniesieniem do zakładanych efektów uczenia się)*

**ZAŁĄCZNIKI:**

Załącznik nr 1: Dziennik praktyki zawodowej

Załącznik nr 2:.....

.....

*(data i podpis studenta)*

.....  
(pieczęć instytutu)

**Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Przemyśle**  
**WYDZIAŁ NAUK TECHNICZNYCH I SZTUK PROJEKTOWYCH**  
**INSTYTUT UTNAUK TECHNICZNYCH**

**DZIENNIK PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

Student: .....

nr albumu: .....

kierunek: .....

specjalność: .....

poziom: .....

rok akademicki: 2022/2023

Podstawa skierowania (numer umowy): .....

Miejsce praktyki: .....

Data rozpoczęcia praktyki: .....

Data zakończenia praktyki: .....

[illegible]

(podpis kierunkowego)