|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Państwowa Wyższa Szkoła Wschodnioeuropejska** ul. Książąt Lubomirskich 637-700 Przemyśl | **1/3** |
| **Bezpieczeństwo i produkcja żywności** |
| **Ramowy PROGRAM PRAKTYK STUDENCKICH****2020-2021** |
| **Praktyka dyplomowa technologiczna** | **Rok i tryb studiów** – rok 4, studia stacjonarne, I stopnia **Rok akademicki** – semestr: letni (VII) **Czas trwania praktyki**: 6 tygodni ( – 180 godzin) |

**Procedura i realizacja praktyki o praktycznym profilu kształcenia w roku akademickim 2020/2021 na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności**

1. **Etapy realizacji praktyki :**

**I – Wybór instytucji oraz zawarcie umowy dotyczącej realizacji praktyki**

Każdy student rozpoczynając praktykę zobowiązany jest do wydrukowania kompletu następujących dokumentów:

- załącznik nr 2 (oświadczenie studenta)- w przypadku gdy praktyka realizowana jest w trakcie trwania semestru

- załącznik nr 3 (formularz oceny praktyki)

- załącznik nr 4 (sprawozdanie z przebiegu praktyki) dziennik praktyk

- załącznik nr 5 (skierowanie na praktykę)

- załącznik nr 6 (decyzja o zaliczeniu studenckiej praktyki)

**II – Realizacja praktyk**

1. Każdy student rozpoczynając praktykę zobowiązany jest udać się do wybranej przez siebie instytucji**, zaakceptowanej wcześniej przez opiekuna praktyk**, z załącznikiem nr 5 w celu pisemnego potwierdzenia przez instytucję terminu odbycia praktyk.
2. Wypełniony przez przedstawiciela instytucji załącznik nr 5 wraz z polisą ubezpieczeniową NNW oraz **z ważnymi badaniami sanitarno – epidemiologicznymi,** należy jak najszybciej złożyć do SekretariatuInstytutu Nauk Technicznych.
3. Na podstawie załącznika **nr 5 oraz polisy ubezpieczeniowej NNW przygotowana zostaje umowa w dwóch egzemplarzach**. Obydwa egzemplarze umowy student dostarcza do wybranej instytucji, w której będzie realizował praktykę, w celu podpisania jej przez przedstawiciela instytucji. Jeden podpisany egzemplarz pozostaje w miejscu realizacji praktyk natomiast drugi egzemplarz należy niezwłocznie dostarczyć do Sekretariatu Instytutu Nauk Technicznych.
4. W dzienniku praktyk należy opisać szczegółowo zakres czynności wykonywanych w ramach praktyki, który powinien być zgodny z programem praktyk przewidzianym na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności.
5. Po zakończeniu praktyki instytucja przyjmująca studenta wypełnia załącznik nr 3, zakładowy opiekun praktyk opiniuje dzienniczek praktyk składając podpis i pieczątkę w wyznaczonych do tego miejscach dzienniczka.
6. Po zakończonej praktyce w Sekretariacie należy złożyć uzupełniony dzienniczek praktyk, wypełnione załączniki nr 3 i 6 w terminie nie dłuższym niż 3 dni od zakończenia praktyk.
7. Drugą opcją jest zgłoszenie się do opiekuna praktyk w przewidzianych godzinach konsultacji wywieszonych w gablocie kierunku w celu przedłożenia dokumentów opisanych w punkcie 6.

 7. Podczas trwania praktyki przewidziana jest jej hospitacja zgodnie z zarządzeniem nr. 22 z dnia 12.03.2018 r., którą przeprowadza opiekun praktyk.

**III – Zaliczenie praktyk**

1. Praktyka zakończona jest zaliczeniem na podstawie dostarczonego dzienniczka praktyk. Zaliczenia całościowego praktyki dokonuje opiekun praktyk z ramienia PWSW, którym w roku akademickim 2019/2020 jest mgr inż. Danuta Olejarka, wpisem do **dzienniczka praktyk karty egzaminacyjnej oraz do indeksu na stronie 82-83.**

Nadzór ze strony Instytutu Nauk Technicznych nad praktykami sprawuje Opiekun Praktyk wyznaczony przez Dyrektora Instytutu. Opiekunem praktyk studenckich powołanym przez Dyrektora Instytutu Nauk Technicznych na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności w roku akademickim 2019/2020 jest mgr inż. Danuta Olejarka.

1. **Cel praktyki**

 Celem praktyki jest zapoznanie się studenta z funkcjonowaniem zakładów, spożywczych, zbiorowego żywienia (gastronomicznych) lub innych jednostek gospodarczych prowadzących produkcję wyrobów spożywczych bądź funkcjonowaniem instytucji zajmujących się kontrolą jakości produktów spożywczych, wdrażaniem systemów jakości w przemyśle spożywczym także laboratoriów zakładowych. W ramach praktyki student zapoznaje się ze strukturą organizacyjną i działalnością danej instytucji. W przypadku zakładów produkcyjnych zapoznaje się z technologią produkcji oraz z maszynami i urządzeniami stosowanymi do tej produkcji. 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 aplikacjami informatycznymi. Student uczestniczy w pracach danego zakładu lub instytucji, wykonując powierzone mu czynności powinien nabyć umiejętność współpracy z innymi pracownikami zakładu oraz rozwinąć w sobie poczucie odpowiedzialności za powierzoną pracę własną jak i innych.

1. **Program i zakres praktyki**

**Moduł technologia żywności i Moduł technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa**

W trakcie trwania praktyki studenci winni, w miarę możliwości zakładów, zapoznać się ze wszystkimi aspektami ich funkcjonowania, według poniżej przedstawionej propozycji, w tym z:

**Wariant I** – zakłady przetwórcze przemysłu spożywczego i zakłady zbiorowego żywienia oraz inne jednostki gospodarcze produkujące żywność.

1. Charakterem prowadzonej działalności (rodzaj produkcji, asortyment, ilość, itp.);
2. Z przepisami BHP
3. Schematami organizacyjnymi (funkcjonalnymi) zakładu,
4. Siecią zaopatrzenia zakładu przetwórczego w podstawowe surowce (organizacja skupu),
5. Normami jakościowymi polskimi i UE na surowce i wyroby gotowe,
6. Oceną jakości surowca, półproduktu, gotowego produktu: pobieraniem próbek, wykonywaniem analiz, klasyfikacją surowca, półproduktu, gotowego produktu,
7. Organizacją transportu surowca do zakładu przetwórczego (okres i częstotliwość dostaw, warunki i środki transportu, normatywy załadunkowe itp.), warunki i okresy magazynowania surowca,
8. Przygotowaniem surowca do przerobu,
9. Schematami technologicznymi procesów produkcyjnych – od surowca do gotowego produktu oraz parametrami operacji technologicznych,
10. Obiegiem dokumentacji wewnątrz zakładu, zasadami rozliczania produkcji
11. Organizacją procesu produkcyjnego - rozmieszczeniem stanowisk pracy i kontroli, sterowaniem automatycznym i komputerowm procesami technologicznymi,
12. Maszynami i urządzeniami w liniach produkcyjnych, ich wydajnością, pojemnością, gabarytami, zapotrzebowaniem na energię elektryczną, wodę, sprężone powietrze i inne media,
13. Transportem wewnętrznym (międzyoperacyjnym, międzyliniowym, międzywydziałowym),
14. Magazynami w zakładzie, w tym z magazynami surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz z kontrolą i sposobami rozliczeń magazynowych,
15. Myciem i dezynfekcją linii produkcyjnych,
16. Systemami jakości wdrożonymi w zakładzie, w tym z systemem HACCP oraz z kontrolą jakości;
17. Kalkulacjami jednostkowymi wyrobów gotowych,
18. Pracą laboratorium zakładowego, wyposażeniem w aparaturę i urządzenia laboratoryjne, metodami analitycznymi stosowanymi w zakładzie.

**Informacja**

Przedstawiony powyżej program praktyk może być realizowany przez studentów w całości lub w części w zależności od możliwości i potrzeb zakładu oraz stanowić wskazówkę przy opracowaniu sprawozdania.

**Wariant II** – w instytucjach związanych z gospodarką żywnościową, w tym m.in w placówkach edukacyjnych, badawczo-rozwojowych, firmach doradczych i audytujących, inspekcjach urzędowej kontroli jakości, państwowych inspekcjach bezpieczeństwa żywności i weterynarii, w firmach zajmujących się dystrybucją żywności, centrach zarządzania kryzysowego itp.

W tym wariancie program praktyk będzie konsultowany z daną instytucją ze względu na specyfikę zadań wynikających z uprawnień danej instytucji lub też jej specjalizacji oraz różnorodności instytucji, w których student może odbywać praktyki studenckie. Dlatego program praktyk studenckich w tym wariancie zostanie dostosowany do charakteru konkretnej praktyki.

**Moduł dietetyka**

**Wariant III**

Studenci powinni odbywać praktyki w gabinetach dietetycznych lub zakładach żywienia zbiorowego. W przypadku odbywania praktyki w gabinetach dietetycznych zobowiązani są do zapoznania się z:

- charakterem prowadzonej działalności;

-strukturą organizacyjną placówki;

- podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania gabinetów dietetycznych.

- zasadami racjonalnego żywienia różnych grup ludności,

- zasadami układania jadłospisu dla osób zdrowych i chorych i metodami ich weryfikowania z obowiązującymi normami;

- wyposażeniem placówki w urządzenia pomiarowe;

- stosowanymi metodami diagnostyki dietetycznej;

W przypadku zakładów żywienia zbiorowego program praktyki powinien być zgodny z zasadami podanymi w wariancie I dla modułów technologia żywności oraz technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa

1. **Kryteria oceniania i zaliczenia**

Student jest oceniany na podstawie:

1. Dzienniczka praktyk, ocenianego w aspekcie poprawności i rzetelności podawanych informacji oraz staranności jego prowadzenia .
2. Obserwacji pracy studenta przez opiekuna zakładowego w trakcie praktyk.
3. Obserwacji pracy studenta przez opiekuna Uczelnianego w trakcie losowo wybranych hospitacji praktyk.

 **Zaliczenie** praktyk na podstawie dzienniczka praktyk i zaświadcznia od zakładowego opiekuna praktyk.(*załączniki do praktyk*)