**Instrukcja praktyki zawodowej III**

**Przechowalnictwo**

**dla studentów kierunku Produkcja i marketing żywności**

**(studia stacjonarne i niestacjonarne)**

Studenci kierunku Produkcja i marketing żywności zgodnie z planem studiów zobowiązani są do odbycia praktyki zawodowej III, która stanowi integralną część procesu dydaktycznego i podlega obowiązkowemu zaliczeniu. Praktyka realizowana jest zgodnie z aktualnie obowiązującym *Regulaminem praktyk studenckich Uniwersytetu Jana Długosza w Częstochowie*.

**Organizacja praktyki**

Praktyka zawodowa III organizowana jest przez Dział Spraw Studenckich, Praktyki Studenckie UJD w Częstochowie, w podmiocie gospodarczym wskazanym przez opiekuna praktyk lub wybranym przez studenta na podstawie pisemnej prośby po uzyskaniu:

– pisemnej zgody (na podaniu lub w załączeniu) kierownictwa podmiotu gospodarczego, w którym student chce odbywać praktykę,

– pisemnej zgody (na podaniu) opiekuna praktyki z ramienia Uczelni,

– złożenia dowodu wpłaty za praktyki przez studentów studiów niestacjonarnych.

**Czas trwania praktyki**

Praktyka ciągła realizowana jest w wymiarze 1 miesiąca (160 godzin dydaktycznych/120 godzin zegarowych) w 4 semestrze studiów.

**Miejsce praktyki**

Przechowalnie owoców i warzyw, chłodnie składowe, firmy, instytucje zajmujące się produkcją, przetwarzaniem ale i przechowalnictwem produktów rolno-spożywczych, żywności.

**Cel praktyki**

Praktyka ma realizować cele i założenia określone w *Regulaminie praktyk studenckich Uniwersytetu Jana Długosza w Częstochowie*, a ponadto zapewniać:

- nabycie przez studenta praktycznych umiejętności w zakresie procesów przechowywania surowców rolnych;

− poznanie specyfiki funkcjonowania firmy;

- praktyczne zapoznanie studenta z przyszłym zawodem, w tym z praktycznymi zastosowaniami wiadomości teoretycznych uzyskanych przez niego w czasie studiów (weryfikacja nabytych umiejętności);

− przygotowanie studenta do pracy w zespole i pokazanie mu znaczenia oraz wartości pracy na różnych stanowiskach;

− poznanie środowiska potencjalnych pracodawców.

**Program praktyki**

1. Zapoznanie się z profilem działalności firmy.

2. Zapoznanie się z zasadami przechowywania surowców rolniczych pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego.

3. Zapoznanie się z urządzeniami stosowanymi do przechowywania żywności (szkolenie w zakresie obsługi wybranych maszyn, programów komputerowych itp.).

4. Zapoznanie się z warunkami sanitarno-higienicznymi stosowanymi podczas przechowywania żywności.

5. Zasady organizacji pracy w tym szkolenie w zakresie BHP, PPOŻ.

6. Uczestnictwo w podstawowych czynnościach związanych ze specyfiką zakładu.

**Efekty uczenia się:**

E1. Student potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę i korzystać z różnych źródeł informacji oraz odpowiednio je dobierać, analizować i interpretować w celu rozwiązania konkretnego problemu lub zadania z zakresu studiowanego kierunku studiów.

E2. Student potrafi planować oraz organizować pracę indywidualną i zespołową oraz współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych, w tym działań interpersonalnych.

E3. Student samodzielnie planuje własny rozwój zawodowy, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ciągłego podnoszenia kwalifikacji zawodowych.

E4. Student umie dokonać obserwacji, pomiarów i obliczeń związanych z wytwarzaniem oraz badaniem surowców i produktów żywnościowych posługując się sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową.

E5. Student posługuje się przyrządami pomiarowymi, maszynami i urządzeniami stosowanymi w produkcji, przetwórstwie i przechowalnictwie surowców roślinnych i zwierzęcych.

E6. Student umie ocenić przydatność surowców, półproduktów i produktów w zależności od przeznaczenia, ocenia podstawowe parametry ich jakości; potrafi stosować podstawowe metody monitoringu i oceny stanu środowiska z uwzględnieniem zagrożeń związanych z produkcją, przechowalnictwem surowców i produktów żywnościowych.

E7. Student potrafi wskazać warunki sanitarno-higieniczne przechowywania i dystrybucji żywności, technologię oraz wyposażenie w maszyny i urządzenia stosowane w technologii, przechowywaniu i dystrybucji żywności; potrafi stosować podstawowe metody monitoringu i kontroli jakości.

E8. Student potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu, jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych.

E9. Student jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści oraz uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.

E10. Student potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania, potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy.

**Obowiązki studenta**

1. Student odbywający praktykę zobowiązany jest do posiadania aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz obowiązkowego ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków.

2. Student zobowiązany jest do posiadania stroju i obuwia odpowiadających wymogom obowiązującym w danej jednostce, w której odbywa praktykę.

3. W okresie odbywania praktyk student zobowiązany jest stosować się do regulaminów obowiązujących w danej placówce. W razie naruszania przez studenta obowiązującego porządku i regulaminu, zakład pracy w porozumieniu z Uczelnią wyciąga stosowne konsekwencje.

4. Student zobowiązany jest do zrealizowania praktyki w pełnym wymiarze 120 godzin zegarowych (160 godzin dydaktycznych).

4. Student odbywający praktykę zobowiązany jest do starannego i rzetelnego prowadzenia dziennika praktyk, w którym zamieszcza sprawozdanie z każdego dnia praktyki.

5. Dziennik praktyk wraz z oceną praktykanta powinien być poświadczony przez kierownika/dyrektora jednostki lub osobę upoważnioną i dostarczony do opiekuna praktyk w wyznaczonym terminie, zgodnym z organizacją roku akademickiego.

**Warunki zaliczenia praktyki**

W celu zaliczenia praktyki student zobowiązany jest przedłożyć opiekunowi praktyki z ramienia Uczelni kompletną dokumentację dotyczącą jej realizacji, obejmującą:

- starannie i rzetelnie wypełniony dzienniczek praktyk,

- sprawozdanie z praktyk,

- pozytywną ocenę praktyki wystawioną przez zakład pracy.

Ocenę końcową z praktyk stanowi średnia arytmetyczna, na którą składają się:

- ocena wystawiona przez zakład pracy,

- ocena prowadzonego dziennika praktyk i sprawozdania pisemnego,

- ocena z rozmowy, potwierdzająca nabyte w trakcie praktyk umiejętności.

Dokumenty należy złożyć:

− studenci studiów stacjonarnych w ciągu 7 dni od zakończenia praktyki,

− studenci studiów niestacjonarnych na następnym zjeździe po zakończonej praktyce.

**PRAKTYKA ZAWODOWA III**

**Przechowalnictwo**

Ocena realizacji efektów uczenia się przez opiekuna studenta w miejscu praktyk

……………………………………………..

(imię i nazwisko studenta)

………………………………………………

(rok akademicki)

|  |  |
| --- | --- |
| **Efekty uczenia się dla przedmiotu** | **Ocena realizacji efektu** |
| **Kod efektu** | **Efekt uczenia się** |
| E1 | potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę i korzystać z różnych źródeł informacji oraz odpowiednio je dobierać, analizować i interpretować w celu rozwiązania konkretnego problemu lub zadania z zakresu studiowanego kierunku studiów |  |
| E2 | potrafi planować oraz organizować pracę indywidualną i zespołową oraz współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych, w tym działań interpersonalnych |  |
| E3 | samodzielnie planuje własny rozwój zawodowy, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ciągłego podnoszenia kwalifikacji zawodowych |  |
| E4 | umie dokonać obserwacji, pomiarów i obliczeń związanych z wytwarzaniem oraz badaniem surowców i produktów żywnościowych posługując się sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową |  |
| E5 | posługuje się przyrządami pomiarowymi, maszynami i urządzeniami stosowanymi w produkcji, przetwórstwie i przechowalnictwie surowców roślinnych i zwierzęcych |  |
| E6 | umie ocenić przydatność surowców, półproduktów i produktów w zależności od przeznaczenia, ocenia podstawowe parametry ich jakości; potrafi stosować podstawowe metody monitoringu i oceny stanu środowiska z uwzględnieniem zagrożeń związanych z produkcją, przechowalnictwem surowców i produktów żywnościowych |  |
| E7 | potrafi wskazać warunki sanitarno-higieniczne przechowywania i dystrybucji żywności, technologię oraz wyposażenie w maszyny i urządzenia stosowane w technologii, przechowywaniu i dystrybucji żywności; potrafi stosować podstawowe metody monitoringu i kontroli jakości |  |
| E8 | potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu, jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych |  |
| E9 | jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści oraz uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu |  |
| E10 | potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania, potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy |  |

…………………………………………

(podpis opiekuna praktyk z ramienia praktykodawcy