



Politechnika Koszalińska
Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów: Jakość i Bezpieczeństwo Żywności
Profil: praktyczny

RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI 3 STUDENTÓW KIERUNKU JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI

Praktyka zawodowa stanowi integralną część programu uczenia studentów na kierunku *Jakość i Bezpieczeństwo Żywności* umożliwiającą pogłębianie i weryfikację wiedzy nabytej w toku studiów oraz wykształcenie umiejętności praktycznych, w tym umiejętności pracy w zespole przy wykonywaniu zadań.

1. Czas trwania praktyki 3

Studenci kierunku *Jakość i Bezpieczeństwo Żywności* (studia stacjonarne, studia niestacjonarne I stopnia) zobowiązani są, zgodnie z programem studiów i Ustawą *Prawo o Szkolnictwie Wyższym*, do odbycia praktyki w wymiarze 4 tygodni – 160 godzin przed upływem terminu rozliczenia semestru VI dla studiów stacjonarnych i przed upływem terminu rozliczenia semestru VII dla studiów niestacjonarnych.

2. Miejsce odbycia praktyki 3

Studenci odbywają praktyki zawodowe w placówkach, z którymi Uczelnia ma podpisane umowy lub porozumienia na realizację praktyk zawodowych (w miejscu i w terminie wskazanym w skierowaniu na praktykę zawodową). Praktyka 3 jest praktyką laboratoryjną, realizowaną w laboratoriach zakładów produkcyjnych, laboratoriach badawczych lub jednostkach urzędowej kontroli jakości żywności.

3. Cel i zakres praktyki 3

Celem głównym praktyki jest nabycie umiejętności praktycznych przygotowujących Studenta do samodzielnego pełnienia roli zawodowej w przedsiębiorstwach (lub innych organizacjach) o profilach uwzględniających działania z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności, systemów bezpieczeństwa żywności lub zarządzania pracą w laboratoriach badawczych. Zakres praktyki 3 obejmuje zapoznanie Studenta z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, zakresem, zasadami i kierunkami kontroli procesu produkcyjnego i wyrobu końcowego oraz/lub systemami zarządzania pracownią laboratoryjną i jakością badań, metodami badawczymi oraz zasadami w postępowaniu analitycznym w ocenie żywności i próbek środowiskowych, w tym praktycznym uczestniczeniem w pracach laboratorium kontrolno-badawczego.

Cele szczegółowe praktyki przewidują:

- a. wprowadzenie do praktycznego wykonywania zawodu, do którego przygotowują studia na kierunku Jakość i Bezpieczeństwo Żywności,
- b. poszerzenie i pogłębienie wiedzy zdobywanej w ramach zajęć dydaktycznych przynależnych do modułów specjalnościowych: Systemy bezpieczeństwa żywności lub Pracownie laboratoryjne bezpieczeństwa żywności,
- c. zapoznanie się ze strukturą jednostki badawczej/laboratorium zakładowego/działu kontroli jakości, w tym dla jednostki badawczej/laboratorium zakładowego: miejsce przyjmowania/pobierania próbek, pomieszczenia laboratoryjne i ich wyposażenie, przechowywanie próbek i odczynników chemicznych, utylizacja odpadów chemicznych i biologicznych, a dla działu kontroli jakości zakres obowiązków i odpowiedzialności, w tym zagadnienia dotyczące audytów wewnętrznych,
- d. nabycie wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu funkcjonujących w zakładzie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności i/lub standardów jakości w zakresie badań laboratoryjnych,
- e. poszerzenie wiedzy i nabycie umiejętności praktycznych dotyczących zasad w postępowaniu analitycznym, w tym przygotowanie próbki, realizacja badań, powtórzenia, dokumentacja; lub dokumentacji związanej z systemami zarządzania jakością w przedsiębiorstwie w tym procedury, instrukcje, formularze i dokumenty zakładowe,
- f. nabycie i doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie kontroli jakości surowców, półproduktów i produktów gotowych (próbki własne/badania zlecone) z wykorzystaniem technik instrumentalnych właściwych dla danego przedsiębiorstwa w tym zasady zlecania badań/harmonogram badań, pobieranie próbek i ich identyfikacja i przechowywanie/transport,
- g. nabycie wiedzy praktycznej związanej z zasadami zaopatrzenia laboratorium w odczynniki chemiczne i inne materiały eksploatacyjne, metodami ich zabezpieczania, przechowywania i utylizacji,
- h. nabycie umiejętności radzenia sobie w trudnych sytuacjach i rozwiązywania realnych problemów zawodowych,
- i. konfrontację nabywanych przez Studenta umiejętności z jego możliwościami na rynku pracy,
- j. potwierdzenie i rozwój kompetencji zawodowych Studenta w ramach kierunku Jakość i Bezpieczeństwo Żywności.

4. Efekty uczenia się

EKU 1	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania laboratoriów zakładowych, laboratoriów badawczych i jednostek urzędowej kontroli jakości żywności oraz widzi potrzebę praktycznego zastosowania tej wiedzy w działalności zawodowej.
EKU 4	Absolwent zna zasady pobierania próbek, transportu oraz przygotowania do badań z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zna zasady obiegu informacji, w tym rejestrację i archiwizację wyników badań, a także zna zasady prowadzenia wewnętrznej i zewnętrznej kontroli jakości działań w przedsiębiorstwie.

EKU 5	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własne, ciągłe uczenie się w zakresie kontroli produkcji żywności oraz rozwiązań dotyczących zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
EKU 6	Absolwent potrafi komunikować się z otoczeniem posługując się prawidłową terminologią w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności.
EKU 7	Absolwent wykonuje podstawowe badania i dokumentację laboratoryjną bądź przemysłową zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Laboratoryjnej oraz etyki zawodowej.
EKU 8	Absolwent ma świadomość ważności zachowania w sposób profesjonalny, przestrzegania zasad etyki zawodowej, oraz umiejętność rozwiązywania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu.
EKU 10	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności w tym metod kontroli procesu i oceny jakości surowców i produktów gotowych.
EKU 11	Absolwent współpracuje z opiekunem praktyk oraz z osobami zatrudnionymi w zakładzie.

5. Ramowy program praktyki 3

- a. Szkolenie z zakresu zasad higieny i bezpieczeństwa pracy oraz ochrony przeciwpożarowej obowiązujących w zakładzie oraz szkolenie specjalistyczne BHP dla poszczególnych stanowisk pracy.
- b. Zapoznanie się z zakresem działalności danego zakładu, w tym z dokumentacją dotyczącą stosowanych w zakładzie standardów jakości i bezpieczeństwa żywności lub/i standardów mających zastosowanie w laboratorium zakładowym/badawczym.
- c. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu.
- d. Zapoznanie się z procedurami i działaniami dotyczącymi kontroli materiałów, procesów produkcyjnych, a w przypadku jednostek urzędowej kontroli z procedurami i działaniami dotyczącymi nadzoru.
- e. Zapoznanie się z zasadami pobierania próbek do badań, metodami ich zabezpieczania i transportu, przygotowaniem próbek do badań i realizacją badań z wykorzystaniem technik analitycznych i instrumentalnych właściwych dla danego zakładu.
- f. Zapoznanie się z procedurami walidacji i opracowaniem/dokumentowaniem wyników badań, raportowaniem działań kontroli jakości w tym audytów wewnętrznych i zewnętrznych.
- g. Praktyczny udział w pracach laboratorium kontrolno-badawczego/ w dziale systemów zarządzania jakością.
- h. Przygotowanie sprawozdania z realizacji zadań zawartych w harmonogramie przebiegu praktyki opracowanym z uwzględnieniem celów szczegółowych.

Właściwe zabezpieczenie programu praktyki 3 i nadzór nad jej realizacją powinny pozwolić na weryfikację wiedzy studentów nabytej podczas studiów oraz nabycie umiejętności pracy w zespole, przy wykonywaniu zadań z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności. Przebieg praktyki powinien obejmować uczestnictwo Studentów w pracach w działach kontroli jakości związanych z dokumentacją standardów lub w pracach w laboratorium związanych z oceną i kontrolą jakości materiałów (surowców, półproduktów i produktów) w celu zapoznania Studentów z dokumentowaniem standardów jakości/technikami instrumentalnymi i właściwymi dla nich metodami opracowywania wyników.

Organizacja, przebieg i warunki zaliczenia praktyki zawodowej zostały określone w Zarządzeniu Rektora PK nr 45/2019 z dnia 27.09.2019 i w Wydziałowym Regulaminie praktyk.