



**Kierunkowy program praktyk studenckich
na kierunku**

***Produkcja i bezpieczeństwo żywności
dla cyklu***

- 2024-2028 - I rok / sem. 2
- 2023-2027 - II rok / sem. 4
- 2022-2026 - III rok / sem. 6
- 2021-2025 - IV rok / sem. 7

Praktyka stanowi integralną część planu studiów w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie na kierunku Produkcja i bezpieczeństwo żywności.

Podstawa prawna:

Zarządzenie nr 19/23 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie z dnia 5 kwietnia 2023 roku w sprawie wprowadzenia Regulaminu praktyk studenckich w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie.

I. Rodzaj praktyki

Student kierunku Produkcja i bezpieczeństwo żywności w ramach planu studiów realizuje praktykę:

1. zawodową,
2. dyplomową.

II. Ogólny wymiar praktyk i miejsce realizacji

A. Wymiar praktyk:

Studenci odbywają praktykę w wymiarze 960 godz. (24 tygodnie – 120 dni) w czasie wolnym od zajęć dydaktycznych.

- Praktyka zawodowa trwa 840 godz. (21 tygodni – 105 dni), jest podzielona na trzy części:
 - ✓ w semestrze 2, trwa 200 godz. (5 tygodni – 25 dni)
 - ✓ w semestrze 4, trwa 320 godz. (8 tygodni – 40 dni)
 - ✓ w semestrze 6, trwa 320 godz. (8 tygodni – 40 dni)
- Praktyka dyplomowa realizowana jest w semestrze 7, trwa 120 godz. (3 tygodnie -15 dni).

B. Miejsca odbywania praktyki:

Studenci kierunku Produkcja i bezpieczeństwo żywności mogą odbywać praktykę w wyznaczonych podmiotach gospodarczych, w ramach podpisanych porozumień z Uczelnią lub mogą samodzielnie zaplanować praktykę składając wniosek o jej samodzielne zorganizowanie wraz ze zgodą jednostki o wyrażeniu chęci przyjęcia studenta na praktykę.

Student może otrzymać zgodę na praktykę w miejscu i czasie przez niego wskazanym, pod warunkiem, że charakter wykonywanej pracy będzie zgodny z programem praktyki dla jego kierunku. Zgodę na odbycie praktyki w danej jednostce wyraża Kierownik Zakładu Produkcji i Bezpieczeństwa Żywności w porozumieniu z opiekunem praktyk.

A. Praktykę zawodową studenci realizują:

- **w semestrze 2:**
 - ✓ pole doświadczalne Państwowej Akademii Nauk stosowanych w Krośnie (realizacja obowiązkowa w wymiarze nie mniejszym niż 24 godziny);
gospodarstwo rolne o powierzchni co najmniej 10 ha lub dział specjalny produkcji rolnej (m.in. uprawy w szklarniach, uprawy w tunelach foliowych, drób rzeźny, drób nieśny)- realizacja w wymiarze nie większym niż 176 godzin.
- **w semestrze 4:**
 - ✓ pole doświadczalne Państwowej Akademii Nauk stosowanych w Krośnie (realizacja obowiązkowo w wymiarze nie mniejszym niż 24 godziny)
 - ✓ przedsiębiorstwa sektora rolno-spożywczego i inne podmioty związane z gospodarką żywnościową (zakłady i instytucje zajmujące się produkcją, przetwórstwem, obrotem surowców i produktów żywnościowych, zakłady żywienia zbiorowego, laboratoria, instytucje związane z oceną jakości żywności, służby sanitarne i weterynaryjne, ośrodki badawczo-rozwojowe, firmy doradcze i audytujące w łańcuchu żywnościowym))- realizacja w wymiarze nie większym niż 296 godzin
- **w semestrze 6:**
 - ✓ przedsiębiorstwa sektora rolno-spożywczego i inne podmioty związane z gospodarką żywnościową (zakłady i instytucje zajmujące się produkcją, przetwórstwem, obrotem surowców i produktów żywnościowych, zakłady żywienia zbiorowego, laboratoria, instytucje związane z oceną jakości żywności, służby sanitarne i weterynaryjne, ośrodki badawczo-rozwojowe, firmy doradcze i audytujące w łańcuchu żywnościowym) - realizacja w wymiarze 320 godzin .

B. Praktykę dyplomową studenci realizują:

- **w semestrze 7:**
 - ✓ praca w laboratorium, pracowni i w terenie (odpowiednio do zakresu pracy dyplomowej) – realizacja w wymiarze 120 godzin.

III. Cel praktyki

Celem praktyki jest zapoznanie studentów kierunku Produkcja i bezpieczeństwo żywności z organizacją i techniką prac oraz technologiami produkcji roślinnej i/lub zwierzęcej, działalnością usługową, administrowaniem i zarządzaniem gospodarstwem rolniczym oraz powiązaniem z rynkiem i różnymi jednostkami obsługi rolnictwa. Poznanie i analiza zasobów technicznych zakładu przemysłowego lub laboratorium, linii technologicznej lub stosowanych procedur analitycznych, uwarunkowań ekonomicznych działalności zakładu przemysłowego lub laboratorium, społecznych aspektów produkcji w zakładzie przemysłowym lub laboratorium. Kształcenie umiejętności samodzielnego

obserwowania i przedsiębiorczego wykorzystania zjawisk przyrodniczych, technicznych i społeczno-ekonomicznych. Pogłębianie dotychczas zdobytych umiejętności praktycznych.

Celem studenckich praktyk zawodowych jest zdobycie przez Studenta wiedzy, umiejętności praktycznych i kompetencji niezbędnych w wykonywaniu pracy zawodowej, skonfrontowanie zdobytej wiedzy z praktyką i kreowanie właściwej motywacji do pracy. Wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane w czasie praktyki mogą być wykorzystane w pisaniu pracy dyplomowej.

- **Celem praktyki w semestrze 2** – jest zdobycie praktycznej wiedzy i umiejętności jej wykorzystania w dalszym kształceniu oraz kształtowanie umiejętności niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej (umiejętności organizacyjnych, pracy w zespole, nawiązywania kontaktów, a także przygotowanie studenta do samodzielności i odpowiedzialności za powierzone mu zadania). Celem praktyki jest zapoznanie studenta z organizacją i techniką prac oraz technologiami produkcji roślinnej i/lub zwierzęcej i/lub działów specjalnych oraz z działalnością usługową i zarządzaniem gospodarstwem rolniczym.
- **Celem praktyki w semestrze 4 i 6** – jest:
 - ✓ zapoznanie z organizacją, techniką prac i zarządzaniem przedsiębiorstwem rolno-spożywczym,
 - ✓ poznanie i analiza zasobów technicznych jednostki, w której realizowana jest praktyka,
 - ✓ wpływem właściwości surowców pochodzenia roślinnego, zwierzęcego na kształtowanie jakości gotowych produktów żywnościowych,
 - ✓ sposobami przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego, zwierzęcego w celu zachowania ich jakości, przedłużenia trwałości i zmniejszenia strat,
 - ✓ przepisami normalizacyjnymi i prawnymi regulującymi kwestie jakości produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu,
 - ✓ systemami zarządzania jakością,
 - ✓ kształcenie umiejętności samodzielnego obserwowania i przedsiębiorczego wykorzystania zjawisk przyrodniczych, technicznych i społeczno-ekonomicznych,
 - ✓ pogłębianie dotychczas zdobytych umiejętności praktycznych.
- **Celem praktyki dyplomowej** - jest wykonanie laboratoryjnych lub/i terenowych badań, pomiarów i obserwacji oraz zbieranie danych wtórnych do pracy dyplomowej.

IV. Efekty uczenia się, które student powinien osiągnąć w ramach praktyki

Efekty uczenia się - semestr 2 (praktyka zawodowa)

1. W zakresie wiedzy:

- a. Zna i opisuje strukturę przedsiębiorstwa, gospodarstwa rolnego i organizację produkcji.
- b. Zna uwarunkowania przyrodnicze, społeczno-ekonomiczne i rynkowe, potencjał techniczny i poziom technologiczny oraz efekty prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach, w których realizowana jest praktyka.

- c. Wyjaśnia i analizuje procesy technologiczne stosowane w podmiotach, w których realizowana jest praktyka (technologie produkcji roślinnej /zwierzęcej /działów specjalnych)
- d. Identyfikuje procedury, instrukcje i inne dokumenty wewnętrzne regulujące formy działania, zasady wykonywania obowiązków i postępowania w konkretnych sprawach.

2. W zakresie umiejętności:

- a. Organizuje i wykonuje prace w podmiotach, w których odbywa praktykę. Dokonuje krytycznej analizy stosowanych procesów technologicznych.
- b. Potrafi ocenić pozycję rynkową i zdywersyfikować możliwości rozwojowe podmiotów, w których realizowana jest praktyka.
- c. Postępuje z zasadami etyki i dobrej praktyki rolniczej.
- d. Posługuje się prawidłową terminologią w zakresie produkcji.

3. W zakresie kompetencji społecznych:

- a. Postępuje z zasadami etyki i dobrej praktyki rolniczej.
- b. Rozumie potrzebę obserwowania i przedsiębiorczego wykorzystania zjawisk przyrodniczych i społeczno-gospodarczych oraz nowości technicznych i technologicznych w trosce o bezpieczeństwo żywności.
- c. Organizuje pracę własną, dba o stanowisko pracy.
- d. Wskazuje priorytety służące realizacji określonego zadania.
- e. Współpracuje z opiekunem praktyki oraz z osobami zatrudnionymi w podmiocie, w którym odbywa praktykę.
- f. Zachowuje rozwagę, ostrożność/ krytycyzm w wyrażaniu opinii, sprawnie komunikuje się i współdziała z innymi.

Efekty uczenia się - semestr 4 (praktyka zawodowa)

1. W zakresie wiedzy:

- a. Zna i opisuje strukturę podmiotów, w których odbywa praktykę i organizację produkcji.
- b. Zna uwarunkowania przyrodnicze, społeczno- ekonomiczne i rynkowe, potencjał techniczny i poziom technologiczny oraz efekty prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach, w których odbywa praktykę
- c. Wyjaśnia i analizuje procesy technologiczne stosowane w podmiotach, w których realizowana jest praktyka i ich wpływ na jakość surowców i produktów żywnościowych.
- d. Identyfikuje procedury, instrukcje i inne dokumenty wewnętrzne regulujące formy działania, zasady wykonywania obowiązków i postępowania w konkretnych sprawach.

2. W zakresie umiejętności:

- a. Organizuje i wykonuje prace w podmiotach sektora rolno-spożywczego. Dokonuje krytycznej analizy stosowanych procesów technologicznych i/lub metod analitycznych stosowane w podmiotach, w których odbywa praktykę i ich wpływ na jakość surowców i produktów żywnościowych.
- b. Potrafi ocenić pozycję rynkową i zdywersyfikować możliwości rozwojowe podmiotów sektora rolno- spożywczego.

- c. Wykonuje zadania związane ze specyfiką zakładu.
- d. Posługuje się prawidłową terminologią w zakresie produkcji, przetwórstwa i obrotu.

3. W zakresie kompetencji społecznych:

- a. Postępuje z zasadami etyki i dobrej praktyki rolniczej i produkcyjnej.
- b. Organizuje pracę własną, dba o stanowisko pracy.
- c. Wskazuje priorytety służące realizacji określonego zadania.
- d. Współpracuje z opiekunem praktyki oraz z osobami zatrudnionymi w podmiocie, w którym odbywa praktykę.
- e. Zachowuje rozwagę, ostrożność/ krytycyzm w wyrażaniu opinii, sprawnie komunikuje się i współdziała z innymi.

Efekty uczenia się - semestr 6 (praktyka zawodowa)

1. W zakresie wiedzy:

- a. Zna i opisuje strukturę zakładu i organizację produkcji.
- b. Zna uwarunkowania społeczno - ekonomiczne i rynkowe, potencjał techniczny i poziom technologiczny oraz efekty prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach, w których odbywa praktykę.
- c. Zna podstawowe surowce, półprodukty oraz technologie produkcji i ich wpływ na jakość produktów żywnościowych.
- d. Zna procesy i operacje jednostkowe mające miejsce podczas produkcji żywności, procedury analityczne oznaczania jakości surowców i wyrobów.
- e. Identyfikuje procedury, instrukcje i inne dokumenty wewnętrzne regulujące formy działania, zasady wykonywania obowiązków i postępowania w konkretnych sprawach.
- f. Zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i potrafi je stosować w miejscu praktyki.

1. W zakresie umiejętności:

- a. Posługuje się terminologią w zakresie systemów kontroli jakości produkcji i produktów
- b. Rozumie potrzebę obserwowania i przedsiębiorczego wykorzystania zjawisk przyrodniczych i społeczno - gospodarczych oraz nowości technicznych i technologicznych w trosce o bezpieczeństwo żywności
- c. Organizuje i wykonuje prace w podmiotach, w których odbywa praktykę. Dokonuje krytycznej analizy stosowanych procesów technologicznych i/lub metod analitycznych.
- d. Potrafi ocenić pozycję rynkową i zdywersyfikować możliwości rozwojowe podmiotów sektora rolno- spożywczego
- e. Wykonuje zadania związane ze specyfiką zakładu.
- f. Organizuje pracę własną, dba o stanowisko pracy.

2. W zakresie kompetencji społecznych:

- a. Wskazuje priorytety służące realizacji określonego zadania.
- b. Współpracuje z opiekunem praktyki oraz z osobami zatrudnionymi w podmiocie, w którym odbywa praktykę.

- c. Zachowuje rozwagę, ostrożność/ krytycyzm w wyrażaniu opinii, sprawnie komunikuje się i współdziała z innymi.
- d. Stosuje zasady etyki zawodowej i dobrej praktyki produkcyjnej w wykonywaniu powierzonych zadań.

Efekty uczenia się - semestr 7 (praktyka dyplomowa)

1. W zakresie wiedzy:

- a. Zna podstawowe metody realizacji pracy dyplomowej.

2. W zakresie umiejętności:

- a. Poprawnie wykonuje analizy, pomiary i obserwacje laboratoryjne i terenowe.
- b. Zbiera właściwe dane pierwotne i wtórne oraz dokonuje ich analizy i interpretacji w kontekście celu badawczego.
- c. Formułuje wnioski i przedstawia wyniki pracy w sposób zgodny z zasadami naukowymi i etycznymi.

1. W zakresie kompetencji społecznych:

- a. Potrafi wskazać priorytety służące realizacji określonego zadania.
- b. Potrafi sprawnie pracować samodzielnie i współpracować z opiekunem praktyki.

V. Szczegółowy zakres obowiązków studentów

Obowiązkiem studenta jest:

- zapoznanie się z Regulaminu praktyk studenckich Państwowej Akademii Nauk stosowanych w Krośnie;
- zapoznanie się z kierunkowym programem praktyk;
- przygotowanie wszystkich dokumentów, związanych z realizacją praktyk,
- prowadzenie dokumentacji przebiegu praktyki,
- godne reprezentowanie Uczelni i postępowanie wg regulaminów/zasad obowiązujących w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka,
- wykonywanie powierzonych zadań z zakresu praktyki.

A. Obowiązki studentów przed rozpoczęciem praktyki

Student zobowiązany jest przed rozpoczęciem praktyki złożyć następujące dokumenty do kierunkowego opiekuna praktyk:

➤ Semestr 2

Wymagane dokumenty:

1. Student realizujący praktykę w wyznaczonych podmiotach gospodarczych, w ramach podpisanych porozumień z Uczelnią

- odbiera od opiekuna praktyk - *Skierowania na praktykę* oraz *Oświadczenie o przyjęciu na praktykę*, które po wypełnieniu w miejscu realizacji praktyki (gospodarstwie rolnym) zwraca opiekunowi praktyk (zał. 1a, zał. 1b)
- składa *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

2. Student samodzielnie organizujący praktykę zawodową (w gospodarstwie rolnym)

składa podanie o wyrażenie zgody na samodzielne organizowanie praktyki zawodowej wraz z załącznikami (zał. I):

- a. Charakterystyka gospodarstwa rolnego (zał. Ia)

- b. oświadczenie o przyjęciu na praktykę zawodową studenta kierunku *Produkcja i Bezpieczeństwo Żywności* (zał. 1b)
- c. dokumenty potwierdzające wielkość gospodarstwa rolnego – (np. nakaz płatniczy, umowa dzierżawy, decyzja w sprawie przyznania płatności obszarowych)
- d. składa *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

3. Student realizujący praktykę zawodową na podstawie wykonywanej pracy zawodowej zgodną ze studiowanym kierunkiem studiów składa:

- podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej (zał. 4a) wraz z zaświadczeniem potwierdzającym okres zatrudnienia (zał. 4b) oraz zakres czynności wykonywanej pracy (zał. 4c) i kartę weryfikacji efektów uczenia się dla danego semestru (zał. 3 A) podpisaną przez pracodawcę.

➤ **Semestr 4**

Wymagane dokumenty:

1. Student realizujący praktykę w wyznaczonych podmiotach gospodarczych, w ramach podpisanych porozumień z Uczelnią

- odbiera od opiekuna praktyk - *Skierowania na praktykę* oraz *Oświadczenie o przyjęciu na praktykę*, które po wypełnieniu w podmiocie gospodarczym (firmie) zwraca opiekunowi praktyk (zał. 1a, zał. 1b)
- składa *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

2. Student samodzielnie organizujący praktykę zawodową w podmiotach gospodarczych składa:

- podanie o wyrażenie zgody na samodzielne organizowanie praktyki zawodowej w podmiotach gospodarczych (zał. II) wraz z oświadczeniem o przyjęciu na praktykę (zgoda firmy na przyjęcie studenta na praktykę) (zał. II a)
- *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

3. Student realizujący praktykę zawodową na podstawie wykonywanej pracy zawodowej zgodną ze studiowanym kierunkiem studiów składa:

- podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej (zał. 4a) wraz z zaświadczeniem potwierdzającym okres zatrudnienia (zał. 4b) oraz zakres czynności wykonywanej pracy (zał. 4c) i kartę weryfikacji efektów uczenia się dla danego semestru (zał. 3 B) podpisaną przez pracodawcę.

➤ **Semestr 6**

Wymagane dokumenty:

1. Student realizujący praktykę w wyznaczonych podmiotach gospodarczych, w ramach podpisanych porozumień z Uczelnią

- odbiera od opiekuna praktyk - *Skierowania na praktykę* oraz *Oświadczenie o przyjęciu na praktykę*, które po wypełnieniu w miejscu realizacji praktyki (gospodarstwie rolnym) zwraca opiekunowi praktyk (zał. 1a, zał. 1b)

- składa *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

2.Student samodzielnie organizujący praktykę zawodową składa:

- podanie o wyrażenie zgody na samodzielne organizowanie praktyki zawodowej w podmiotach gospodarczych (zał. II) wraz z oświadczeniem o przyjęciu na praktykę (zgoda firmy na przyjęcie studenta na praktykę) (zał. II a)
- *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

3.Student realizujący praktykę zawodową na podstawie wykonywanej pracy zawodowej zgodną ze studiowanym kierunkiem studiów składa:

- podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej (zał. 4a) wraz z zaświadczeniem potwierdzającym okres zatrudnienia (zał. 4b) oraz zakres czynności wykonywanej pracy (zał. 4c) i kartę weryfikacji efektów uczenia się dla danego semestru (zał. 3 C) podpisaną przez pracodawcę.

B. Obowiązki studentów w czasie realizacji praktyki:

Praktyka zawodowej w semestrze 2:

- Zapoznanie ze strukturą zakładu i organizacją produkcji.
- Zapoznanie z uwarunkowaniami przyrodniczymi, społeczno-ekonomicznymi i rynkowymi, potencjałem technicznym i poziomem technologicznym oraz efektami prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach, w których realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie z podstawowymi technologiami produkcji roślinnej oraz zwierzęcej i ich wpływem na jakość surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego.
- Zapoznanie z procesami technologicznymi stosowanymi w podmiotach, w których realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie z dokumentacją stosowaną w podmiotach, w których realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie z organizacją i wykonywaniem prac w podmiotach, w których realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie się z rynkiem zbytu produktów roślinnych / zwierzęcych oraz rynkiem zapotrzebowania w środki do produkcji.
- Zapoznanie się z pozycją rynkową i możliwości rozwojowymi podmiotów, w których realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie z zasadami etyki i dobrej praktyki rolniczej.

Praktyka zawodowej w semestrze 4:

- Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną, podziałem kompetencji odpowiedzialności oraz zakresem obowiązków poszczególnych szczebli organizacyjnych oraz komórek i stanowisk, regulaminem pracy w wybranym podmiocie, w którym realizowana jest praktyka.

- Zapoznanie z uwarunkowaniami społeczno-ekonomicznymi i rynkowymi, potencjałem technicznym i poziomem technologicznym oraz efektami prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach, w których realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie z procesami technologicznymi stosowanymi w podmiotach, w których realizowana jest praktyka i ich wpływem na jakość surowców i produktów żywnościowych oraz analiza tych procesów.
- Zapoznanie się ze środkami produkcji wykorzystywanymi w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka.
- Zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie się i analiza zasobów technicznych jednostki (linie produkcyjne, maszyny i urządzenia, wyposażenie), w której realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie z przepisami normalizacyjnymi i prawnymi regulującymi kwestie jakości produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu.
- Zapoznanie z systemami zarządzania jakością wdrożonymi w podmiotach, w których realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie się z pozycją rynkową i możliwości rozwojowymi podmiotów, w których realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie ze sposobami przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego, zwierzęcego w celu zachowania ich jakości, przedłużenia trwałości i zmniejszenia strat.
- Zapoznanie się z zasadami dobrej praktyki rolniczej.

Praktyka zawodowej w semestrze 6:

- Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną, podziałem kompetencji odpowiedzialności oraz zakresem obowiązków poszczególnych szczebli organizacyjnych oraz komórek i stanowisk, regulaminem pracy w wybranym podmiocie, w którym realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie z uwarunkowaniami społeczno-ekonomicznymi i rynkowymi, potencjałem technicznym i poziomem technologicznym oraz efektami prowadzonych kierunków produkcji w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie z podstawowymi surowcami, półproduktami oraz technologiami produkcji i ich wpływem na jakość produktów żywnościowych. Procesy i operacje jednostkowe mające miejsce podczas produkcji żywności, procedury analityczne oznaczania jakości surowców i wyrobów.
- Zapoznanie się i analiza zasobów technicznych jednostki (linie produkcyjne, maszyny i urządzenia, wyposażenie), w której realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie ze sposobami przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych w celu zachowania ich jakości, przedłużenia trwałości i zmniejszenia strat.
- Zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska) w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka.
- Zapoznanie się z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w zakładzie. Stosowane normy i standardy.

- Zapoznanie się z rynkiem zbytu produktów roślinnych / zwierzęcych/ wyrobów gotowych oraz rynkiem zapotrzebowania w środki do produkcji, w tym ceny zakupu

Praktyka dyplomowa w semestrze 7:

Student powinien zapoznać się z zasadami odbywania praktyk na kierunku *Produkcja i bezpieczeństwo żywności*, w szczególności z warunkami zaliczenia praktyk.

Przed rozpoczęciem praktyki dyplomowej student zobowiązany jest – ustalić dokładany termin i warunki odbywania praktyki z promotorem pracy dyplomowej.

Student odbywając praktykę dyplomową zobowiązany jest:

- realizować praktykę zgodnie z ustalonymi zasadami i harmonogram
- wykonać badania laboratoryjne lub/i terenowe (analizy, pomiary, obserwacje oraz zbierać dane wtórnych) do pracy dyplomowej
- zebrać materiały pomocnicze w pisaniu pracy dyplomowej.

VI. Szczegółowe informacje dotyczące prowadzenia dokumentacji przez studenta

Praktyka zawodowa (sem. 2, sem. 4, sem. 6)

Student zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:

- przed rozpoczęciem praktyki:
 - a. praktyka w wyznaczonych podmiotach gospodarczych, w ramach podpisanych porozumień z Uczelnią (sem. 2, 4, 6):
 - ✓ wypełnione *Skierowania na praktykę* oraz *Oświadczenie o przyjęciu na praktykę* (zał. 1a, zał. 1b)
 - ✓ wypełnione *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW* (zał. 1c).
 - b. praktyka samodzielnie zaplanowana przez studenta sem.2:
 - ✓ podanie o samodzielne organizowanie praktyki zawodowej ze zgodą jednostki o wyrażeniu zgody przyjęcia studenta na praktykę (z załącznikami: dokumenty potwierdzające wielkość gospodarstwa rolnego – np. nakaz płatniczy, umowa dzierżawy, decyzja w sprawie przyznania płatności obszarowych zał. I, Ia, Ib)
 - ✓ wypełnione *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW* (zał. 1c).
- lub
 - ✓ podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej (zał. 4a) wraz z zaświadczeniem potwierdzającym okres zatrudnienia (zał. 4b) oraz zakres czynności wykonywanej pracy (zał. 4c) i kartę weryfikacji efektów uczenia się dla danego semestru (zał. 3 A) podpisaną przez pracodawcę.

sem.4, sem. 6:

- ✓ podanie o wyrażenie zgody na samodzielne organizowanie praktyki zawodowej w podmiotach gospodarczych (zał. II) wraz z oświadczeniem o przyjęciu na praktykę (zgoda firmy na przyjęcie studenta na praktykę) (zał. II a)
- ✓ *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

lub

- ✓ podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej (zał. 4a) wraz z zaświadczeniem potwierdzającym okres zatrudnienia (zał. 4b) oraz zakres czynności wykonywanej pracy (zał. 4c) i kartę weryfikacji efektów uczenia się dla danego semestru (sem. 4 zał. 3 B, sem 6. zał. 3 C) podpisaną przez pracodawcę.

- w trakcie realizacji praktyki: prowadzenie dokumentacji przebiegu praktyki
- po zakończeniu praktyki:
 - ✓ student po zakończeniu praktyki zobowiązany jest złożyć u opiekuna praktyk studenckich wypełniony dziennik praktyk wraz z potwierdzeniem jej odbycia przez opiekuna ze strony podmiotu, w którym praktyka była realizowana oraz wypełnioną kartę weryfikacji efektów uczenia się (dla danego semestru) (sem. 2–zał.3 A, zał. 3A1, sem. 4– zał. 3 B, zał. 3 B2, sem. 6 – zał. 3 C)
 - ✓ student po zakończeniu praktyki zobowiązany jest złożyć u opiekuna praktyk studenckich wypełnioną ankietę oceny miejsca realizacji praktyki przez studenta (zał. III).

Student kierunku Produkcja i Bezpieczeństwo Żywności, ubiegający się o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej musi spełnić warunki zgodne z Regulaminem praktyk studenckich Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie – §13, ust. 5,6 Zarządzenia Rektora nr 19/23. Ponadto powinien złożyć podanie do Dyrektora Instytutu Zdrowia i Gospodarki (zał. 4a) wraz z załącznikami (zał. 4b, zał. 4c, zał. 3 dla danego sem. A, B, C). Oceny zbieżności efektów uczenia się (w całości lub w części) przypisanych do praktyki zawodowej w ramach wykonywanej pracy zawodowej dokonuje opiekuna praktyk z ramienia Uczelni. Po uzyskaniu zgody student przygotowuje w dzienniczku praktyk sprawozdanie z wykonywanej pracy zawodowej.

Praktyka dyplomowa (sem. 7)

Student zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:

- a. student po zakończeniu praktyki dyplomowej składa wypełniony dziennik praktyk wraz z potwierdzeniem jej odbycia - podpisany przez promotora pracy
- b. oraz wypełnioną kartę weryfikacji efektów uczenia się podpisaną przez promotora pracy (zał. 3 D).

VII. Zasady i terminy zaliczenia praktyki

Każda część praktyki zawodowej (sem. 2, 4, 6) oraz praktyka dyplomowa (sem. 7) kończy się zaliczeniem na ocenę.

Zaliczenia praktyki zawodowej dokonuje opiekun praktyk, natomiast zaliczenia praktyki dyplomowej dokonuje promotor pracy.

Studenci przystępują do zaliczenia w terminach ustalonych dla swojego roku i trybu studiów.

Zakres zaliczenia obejmuje:

- treści merytoryczne (ocena z odpowiedzi na pytania opiekuna praktyki - pracownika Zakładu Produkcji i Bezpieczeństwa Żywności),
- stronę formalną odbycia praktyki (ocenę za prowadzenie zapisów w dzienniczku i wykonania zadań z programu lub sprawozdania z praktyki),
- ocenę efektów uczenia się wystawioną przez jednostkę, w której odbywała się praktyka.

Otrzymanie oceny niedostatecznej jest równoznaczne z niezaliczeniem praktyki. Student ma prawo do terminu poprawkowego.

Za zaliczenie praktyki przyznawane są punkty ECTS (33ECTS):

- 7 punktów ECTS w semestrze drugim
- 11 punktów ECTS w semestrze czwartym
- 11 punktów ECTS w semestrze szóstym
- 4 punktów ECTS w semestrze siódmym.

Zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy zawodowej

1. O zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy zawodowej mogą ubiegać się studenci, którzy wykonują pracę zawodową lub prowadzą działalność związaną ze specyfiką kierunku studiów, pod warunkiem, że ich zakres pracy jest zgodny z programem odbywanych praktyk.
2. W tym celu należy przedłożyć podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej opiekunowi praktyk wraz z dokumentami potwierdzającymi zgodność wykonywanej pracy z programem praktyk.
3. Studenci, którzy w wyniku oceny zbieżności efektów uczenia się (w całości lub w części) przypisanych do praktyk zawodowej w ramach wykonywanej pracy zawodowej uzyskali zgodę Dyrektora Instytutu Gospodarki (po konsultacji opiekuna praktyk / Kierownika Zakładu Produkcji i Bezpieczeństwa żywności), zobowiązani są do sporządzenia sprawozdania z wykonywanej pracy zawodowej umieszczonego w dzienniczku praktyk.

Sprawozdanie powinno zawierać:

- charakterystykę i ocenę miejsca wykonywanej pracy,
- czynności, które wykonują w czasie pracy w danym zakładzie pracy (potwierdzające zbieżność z programem praktyki)
- umiejętności, które w tym czasie nabyto,
- spostrzeżenia i uwagi własne.

W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Kierunkowym programie praktyk studenckich mają zastosowanie postanowienia Regulamin Praktyk Studenckich Państwowej Akademii Nauk

stosowanych w Krośnie, Regulaminu studiów oraz przepisy prawa powszechnie obowiązującego.