



Załącznik nr 07d do Regulaminu uczestnictwa w projekcie

PROGRAM STAŻU

A. wyciąg z programu studiów dla kierunku – Technologia żywności i żywienie człowieka, I stopień (INŻ.)

WIEDZA ZAWODOWA (WZ)
<i>Zna i rozumie zagadnienia z zakresu matematyki, fizyki, chemii ogólnej i organicznej, biologii i biochemii, wiedzy ekonomicznej, prawnej i społecznej, dostosowane do nauk o żywności i żywieniu</i>
<i>Zna i rozumie współczesne problemy przetwórstwa żywności i żywienia człowieka, a także funkcjonowanie rynku żywności i usług żywieniowych oraz rolę i znaczenie środowiska przyrodniczego, jego zagrożenia i ochronę w społeczeństwie globalnym</i>
<i>Zna i rozumie zasady stosowane w przetwórstwie żywności, dzięki którym produkt jest bezpieczny dla konsumenta oraz chemiczne i biologiczne skażenie żywności, zagrożenie dla zdrowia ze strony substancji obcych, w tym dodatków do żywności i związków szkodliwych powstających podczas przetwarzania żywności</i>
<i>Zna i rozumie właściwości typowych patogenów i mikroorganizmów powodujących psucie się żywności, ich najczęstsze pochodzenie i warunki, w których następuje ich rozwój oraz znaczenie mikrobiologii żywności w problemach zdrowia publicznego</i>
<i>Zna i rozumie główne reakcje chemiczne, od których zależy trwałość przechowalnicza żywności i sposoby ich kontroli oraz zasady utrwalania żywności (np. wpływ temperatury, pH, aw, „teoria płotków”) oraz wpływ metod utrwalania (np. pasteryzacji, peklowania, solenia, kisenia) na mikroorganizmy występujące w żywności i ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności</i>
<i>Zna i rozumie zasady zarządzania jakością żywności na podstawie norm i przepisów prawa krajowego i międzynarodowego oraz organizacje odpowiedzialne za jakość i bezpieczeństwo produkcji żywności i jej wprowadzania na rynek oraz przepisy prawa, które mają wpływ na dany proces wytwarzania żywności oraz zdrowie publiczne</i>
<i>Zna i rozumie techniki analizy instrumentalnej i sensorycznej żywności</i>
<i>Zna i rozumie wiedzę o budowie i funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również znaczenie żywienia oraz energii i składników pokarmowych w jego prawidłowym działaniu</i>
<i>Zna i rozumie rolę składników odżywczych w utrzymaniu zdrowia człowieka i wpływ spożywanych produktów na stan odżywienia oraz zasady racjonalnego żywienia różnych grup ludności i sposoby jego oceny na poziomie indywidualnym i populacyjnym</i>
<i>Zna i rozumie wpływ procesów technologicznych na zachowanie składników odżywczych przetwarzanych produktów</i>
<i>Zna i rozumie rodzaje, źródła surowców roślinnych i zwierzęcych oraz procesy i efekty ich przetwarzania w przemyśle spożywczym i gastronomii oraz sposoby ich traktowania w czasie transportu i magazynowania</i>
<i>Zna i rozumie procesy i operacje jednostkowe stosowane w przetwórstwie żywności między innymi prawa dotyczące ruchu płynów, wymiany ciepła i masy (np. chłodzenie, zamrażanie, suszenie, odparowanie, procesy membranowe)</i>
<i>Zna i rozumie zasady wytwarzania fermentowanych produktów żywnościowych i wykorzystania enzymów w produkcji żywności</i>
<i>Zna i rozumie kluczowe zasady i praktyki stosowane dla opracowywania nowych produktów żywnościowych</i>
<i>Zna i rozumie rodzaje i właściwości opakowań dla produktów żywnościowych</i>
<i>Zna i rozumie zasady higieny produkcji, mycia i dezynfekcji urządzeń i pomieszczeń produkcyjnych oraz zasady użytkowania wody i gospodarki ściekami w zakładzie przetwarzania żywności</i>
<i>Zna i rozumie aspekty prawne i organizację zarządzania małym przedsiębiorstwem oraz pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego</i>
<i>Zna i rozumie techniki i narzędzia informatyczne, między innymi zasady grafiki inżynierskiej, niezbędne do przygotowania tekstu, prezentacji, arkusza kalkulacyjnego w zakresie niezbędnym dla kierunku kształcenia</i>
<i>Zna i rozumie budowę i zasady eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie żywności i gastronomii</i>
<i>Zna i rozumie potrzeby kultury fizycznej i uprawiania sportu</i>
UMIĘTNOŚCI ZAWODOWE (UZ)
<i>Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do rozwiązania problemu badawczego z zakresu żywności i żywienia, opracować wyniki i syntetycznie przedstawić wnioski oraz korzystać z zasobów informacji patentowej</i>
<i>Potrafi stosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji, obliczeń statystycznych i inżynierskich, grafiki komputerowej i prezentacji audiowizualnych</i>
<i>Potrafi przygotować wystąpienia ustne i opracować typowe prace pisemne w języku polskim i języku obcym, uznawanym za podstawowy dla nauki o żywności i żywieniu, dotyczące zagadnień szczegółowych, pochodzących z różnych źródeł i informacji, dokonać krytycznej oceny i analizy tych informacji, brać udział w dyskusji</i>
<i>Potrafi posługiwać się językiem obcym w zakresie nauki o żywności i żywieniu, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego</i>
<i>Potrafi planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole, jak również współdziałać z innymi w grupie w ramach zespołów także interdyscyplinarnych, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania</i>
<i>Potrafi wykryć i określić liczebność typowych mikroorganizmów powodujących psucie się żywności, a także patogenów i ich toksyn</i>
<i>Potrafi wskazać potencjalne, krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym, wybrać i zastosować odpowiednią metodę analizy w celu rozwiązania określonego problemu związanego z żywnością i żywieniem</i>
<i>Potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym, jak i przygotować próbki do badań zgodnie z zasadami analizy, stosować zasady bezpieczeństwa pracy i dobrych praktyk w laboratorium analitycznym i w zakładzie przemysłowym</i>
<i>Potrafi wykonać ogólną analizę składu i podstawowych cech fizycznych, ocenić właściwości sensoryczne produktu żywnościowego, jak i dokonać analizy zawartości wybranych zanieczyszczeń chemicznych w żywności oraz rzetelnie informować społeczeństwo o jakości żywności i zasadach</i>





<i>prawidłowego żywienia</i>
<i>Potrafi sporządzić, opisać liczbowo i przeanalizować bilans materiałowy i energetyczny wskazanego procesu przetwarzania żywności</i>
<i>Potrafi stosować zasady rachunkowości i dokumentowania procesów gospodarczych</i>
<i>Potrafi użytkować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w procesach przemysłowych</i>
<i>Potrafi sformułować zadanie inżynierskie o charakterze praktycznym dotyczące funkcjonowania przedsiębiorstwa produkującego żywność lub zakładu żywienia zbiorowego, projektowania nowego produktu żywnościowego, technologii jego wytwarzania, doboru opakowania i działań marketingowych oraz zarządzania jakością produktu i systemami żywienia zbiorowego</i>
<i>Potrafi samodzielnie planować ciągłe dokształcanie się i podnoszenie kwalifikacji zawodowych jak również dostrzec różnice pomiędzy możliwością bezpośredniego zatrudnienia po ukończeniu studiów I stopnia i kontynuowaniem kształcenia</i>
<i>Potrafi stosować podstawowe formy treningu fizycznego</i>
KOMPETENCJE SPOŁECZNE (KS)
<i>Jest gotów/owa do upowszechnienia właściwego wzorca postępowania zgodnego ze zrównoważonym rozwojem produkcji żywności i żywienia, przyjęcia społecznej roli absolwenta kierunku z dyscypliny technologii żywności i żywienia</i>
<i>Jest gotów/owa do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, uznawania nowych rozwiązań technologicznych z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka i przyjęcia odpowiedzialności za skutki tych działań</i>
<i>Jest gotów/owa do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych z zakresu żywności i żywienia oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu</i>
<i>Jest gotów/owa do przestrzegania etyki zawodowej w produkcji żywności wysokiej jakości, kształtowania zdrowego modelu żywienia i stylu życia oraz stanu środowiska naturalnego</i>
<i>Jest gotów/owa do odpowiedzialności za higienę i bezpieczeństwo pracy własnej i innych</i>
<i>Jest gotów/owa do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy</i>
<i>Jest gotów/owa do informowania społeczeństwa o działaniach na rzecz produkcji zdrowej żywności i zasad zdrowego żywienia</i>

B. dane Studenta/ki, Pracodawcy, Opiekuna stażu

IMIĘ I NAZWISKO STUDENTA/KI	
NAZWA PRACODAWCY	
MIEJSCE REALIZACJI STAŻU	<i>(adres siedziby / oddziału instytucji lub przedsiębiorstwa w którym odbywa się staż)</i>
WYZNACZONY OPIEKUN STAŻU	<i>(imię i nazwisko opiekuna, zajmowane stanowisko)</i>
DANE KONTAKTOWE OPIEKUNA STAŻU	<i>(telefon kontaktowy i adres e-mail)</i>

C. Informacje o stażu

TERMIN REALIZACJI STAŻU ¹	OD:	<i>dd-mm-rrrr</i>
	DO:	<i>dd-mm-rrrr</i>
ROZKŁAD CZASU PRACY	Planowane godziny pracy:	
	Przewidywana liczba godzin stażu dziennie ² :	
	Dni tygodnia, w których realizowany jest staż:	

¹ Student/ka musi zrealizować 240-godzinny staż w okresie od 6 do 12 tygodni z zachowaniem obowiązku realizacji minimum 20 godzin tygodniowo w każdym tygodniu obecności na stażu.

² maksymalnie 8 godzin dziennie; jeżeli specyfika stanowiska pracy wymaga, by Student/ka pracował/a więcej niż 8 godzin dziennie, bądź w weekendy, bądź w godzinach nocnych, należy uzasadnić taką potrzebę w miejscu na Uwagi.



ŁĄCZNA LICZBA GODZIN STAŻU	240 godzin				
NAZWA STANOWISKA STUDENTA/KI					
ZAKRES ZADAŃ WYKONYWANYCH NA STAŻU					
WIEDZA ZAWODOWA WYMAGANA PODCZAS STAŻU (zakres na podstawie <i>Programu studiów dla</i> kierunku – w części A dot. WZ)					
UMIĘTNOŚCI ZAWODOWE WYMAGANE PODCZAS STAŻU (zakres na podstawie <i>Programu studiów dla</i> kierunku – w części A dot. UZ)					
KOMPETENCJE SPOŁECZNE WYMAGANE PODCZAS STAŻU (zakres na podstawie <i>Programu studiów dla</i> kierunku – w części A dot. KS)					
CZY PRZED ROZPOCZĘCIEM STAŻU KONIECZNE JEST ZLECENIE BADAŃ LEKARSKICH? <i>(Proszę zaznaczyć właściwe X i wpisać zakres badań, jakie są wymagane dla stanowiska – jeśli dotyczy).</i> UWAGA - jeśli badania są wymagane – informacja musi trafić do Biura Projektu na minimum 14 dni przed planowanym rozpoczęciem stażu.					
NIE	<input type="checkbox"/>	TAK	<input type="checkbox"/>	Jeśli TAK – proszę wpisać zakres ³ :	

³ np. praca przy komputerze powyżej 4 godzin dziennie, oznacza, że prócz badań wstępnych niezbędna jest konsultacja okulistyczna.



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MIEJSCE NA UWAGI (należy wypełnić jeśli np.:

- pracodawca przewiduje nietypowy rozkład czasu pracy na stażu (ilość przepracowanych godzin dziennie będzie większa niż 8, zadania stażowe będą realizowane w weekendy, itp.),
- pracodawca dopuszcza w realizacji stażu wykorzystanie form pracy zdalnej)

PODPIS UCZESTNIKA/CZKI
PROJEKTU

PODPIS i PIECZĘĆ REALIZATORA
STAŻU (PRACODAWCA)

PODPIS i PIECZĘĆ ORGANIZATORA
STAŻU (UCZELNIA)

