



Załącznik nr 07e do Regulaminu uczestnictwa w projekcie

PROGRAM STAŻU

A. wyciąg z programu studiów dla kierunku – Jakość i bezpieczeństwo żywności, I stopień (INŻ.)

WIEDZA ZAWODOWA (WZ)
Zna i rozumie zagadnienia z zakresu matematyki, fizyki, chemii ogólnej i organicznej, biologii i biochemii dostosowane do kierunku studiów
Zna i rozumie zagadnienia z zakresu wiedzy ekonomicznej, prawnej i społecznej dostosowanej do nauk o żywności i żywieniu
Zna i rozumie zagadnienia dotyczące wiedzy prawnej w zakresie bezpieczeństwa żywności, jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i ochrony konsumenta, kluczowe przepisy i wymagania ustawowe dotyczące produkcji żywności i jej wprowadzania na rynek oraz zasady zarządzania jakością żywności na podstawie norm i przepisów prawa krajowego i międzynarodowego
Zna i rozumie rodzaje i źródła surowców stosowanych w przetwórstwie żywności oraz sposoby ich traktowania w czasie transportu i magazynowania
Zna i rozumie główne operacje jednostkowe w procesach przetwarzania i zasady stosowane w przetwórstwie żywności, dzięki którym produkt jest bezpieczny dla konsumenta oraz czynniki determinujące jakość produktów w całym cyklu ich życia
Zna i rozumie właściwości typowych patogenów i mikroorganizmów powodujących psucie się żywności, warunki, w których następuje ich rozwój oraz wpływ metod utrwalania na trwałość i bezpieczeństwo żywności
Zna i rozumie istotę zagrożeń środowiskowych oraz znaczenie zrównoważonego rozwoju dla poprawy jakości życia człowieka
Zna i rozumie główne zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności oraz zagrożenie dla zdrowia ze strony substancji obcych, w tym dodatków do żywności i związków szkodliwych powstających podczas przetwarzania żywności, jak również warunki higieniczne i weterynaryjne, jakie powinny być spełnione w produkcji i obrocie żywności
Zna i rozumie zjawiska i procesy biochemiczne i mikrobiologiczne stosowane w technologii i projektowaniu żywności oraz występujące w życiu codziennym
Zna i rozumie jakościowe i ilościowe metody oceny jakości surowców i produktów oraz narzędzia i techniki pozyskiwania danych
Zna i rozumie materiały opakowaniowe i zasady ich doboru do danego produktu, metody i warunki przechowywania towarów oraz ich wpływ na jakość produktów
Zna i rozumie znaczenie systemowego podejścia w zarządzaniu jakością, zasady funkcjonowania i projektowania systemów zarządzania jakością żywności w przedsiębiorstwach produkcyjnych i usługowych oraz zasady stosowania statystycznej kontroli procesów w kształtowaniu jakości produktów
Zna i rozumie metody opracowywania i zasady wprowadzania nowych produktów na rynek, ze szczególnym uwzględnieniem ich jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego, zasady dotyczące podejmowania decyzji rynkowych przez konsumenta i producenta
Zna i rozumie narzędzia informatyczne niezbędne do zredagowania tekstu, przygotowania arkusza kalkulacyjnego i prezentacji, także w języku obcym
Zna i rozumie zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii, jak również znaczenie kultury fizycznej i potrzebę uprawiania sportu
Zna i rozumie uwarunkowania prawne, organizację oraz zasady tworzenia i zarządzania małym przedsiębiorstwem, zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości jak również zasady korzystania z informacji patentowej oraz analizy kosztów jakości
Zna i rozumie zasady działania maszyn i urządzeń technologicznych oraz sposób tworzenia bilansów energetycznych i materiałowych dla aparatów i procesów technologicznych
UMIĘTNOŚCI ZAWODOWE (UZ)
Potrafi dokonać pomiaru i określać wielkości fizyczne i chemiczne oraz posługiwać się metodami matematycznymi w analizie żywności
Potrafi operować sprzętem laboratoryjnym oraz aparaturą kontrolno-pomiarową, jak również pracować w laboratorium wykorzystując zasady metrologii, stosować zasady bezpieczeństwa pracy i dobrych praktyk w laboratorium analitycznym i zakładzie produkcyjnym
Potrafi oceniać jakościowo i ilościowo produkty żywnościowe w oparciu o dobór metod, technik i narzędzi analitycznych oraz zinterpretować otrzymane dane doświadczalne za pomocą narzędzi statystycznych oraz wysuwać logiczne wnioski, a także dokonać walidacji wykorzystywanej metody analitycznej
Potrafi kształtować strukturę i właściwości surowców oraz jakość produktów, określać metody i warunki przechowywania surowców i produktów by zapewnić i utrzymać ich wysoką jakość i bezpieczeństwo
Potrafi zaprojektować opakowanie w oparciu o znajomość materiałów opakowaniowych do ochrony danego produktu z uwzględnieniem aspektów logistycznych, środowiskowych oraz potrzeb i preferencji konsumentów
Potrafi stosować systemowe podejście do zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz planować, wdrożyć, utrzymać i rozwijać system zarządzania jakością i bezpieczeństwem w przedsiębiorstwie, jak również dokonać analizy kosztów jakości oraz działać w sposób przedsiębiorczy
Potrafi określić wpływ procesów na środowisko i jakość życia człowieka oraz podjąć działania chroniące środowisko naturalne
Potrafi czytać schematy i rysunki maszyn, urządzeń, układów technicznych i technologicznych wykorzystując oprogramowanie komputerowe, sporządzać bilans materiałowy i energetyczny urządzeń i procesów produkcyjnych jak również dostrzegać aspekty systemowe i pozatechniczne przy rozwiązywaniu zadań o charakterze inżynierskim i dokonywać oceny ekonomicznej proponowanych działań
Potrafi zdobywać i analizować informacje dla potrzeb zawodowych i osobistych z wykorzystaniem dostępnych narzędzi informatycznych, sporządzać raporty laboratoryjne
Potrafi wykorzystać wiedzę prawną w zakresie bezpieczeństwa żywności, jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i ochrony konsumenta oraz dokonać oceny sytuacji rynkowej w oparciu o kluczowe elementy rynku i podejmować decyzje ekonomiczne w warunkach gospodarki rynkowej
Potrafi planować i organizować pracę własną oraz w zespole, jak również współdziałać z innymi osobami w zespołach, także o charakterze interdyscyplinarnym oraz brać udział w dyskusji, przedstawiać i oceniać różne stanowiska





Potrafi uświadomić sobie swoje kompetencje zawodowe oraz planować i realizować podnoszenie swoich kompetencji zawodowych i osobistych, jak również innych osób
Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w tym języku oraz korzystać z piśmiennictwa naukowego i branżowego
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE (KS)</b>
Jest gotów/owa do krytycznej oceny swojej wiedzy, uświadomienia sobie swoich ograniczeń oraz konieczności korzystania z opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemów
Jest gotów/owa do pozyskiwania informacji z wiarygodnych źródeł oraz praktycznego stosowania zdobytej wiedzy z uwzględnieniem aspektów prawnych, etycznych i ekonomicznych
Jest gotów/owa do inicjowania i prowadzenia działań na rzecz poprawy jakości i bezpieczeństwa produktów i usług oraz do informowania społeczeństwa o potencjalnych zagrożeniach występujących w łańcuchu produkcyjnym
Jest gotów/owa do ponoszenia odpowiedzialności za jakość produktów w oparciu o jakość surowców i technologii
Jest gotów/owa do ponoszenia odpowiedzialności za higienę i bezpieczeństwo pracy własnej i innych
Jest gotów/owa do prawidłowego identyfikowania problemów oraz hierarchii zadań do wykonania
Jest gotów/owa do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy
Jest gotów/owa do przestrzegania zasad etyki zawodowej

## 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 <sup>1</sup>	<b>OD:</b>	<i>dd-mm-rrrr</i>
	<b>DO:</b>	<i>dd-mm-rrrr</i>
ROZKŁAD CZASU PRACY	Planowane godziny pracy:	
	Przewidywana liczba godzin stażu dziennie <sup>2</sup> :	
	Dni tygodnia, w których realizowany jest staż:	
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN STAŻU	<b>240 godzin</b>	
NAZWA STANOWISKA STUDENTA/KI		

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.



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

<sup>3</sup> 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)

