



02-366 Warszawa
ul. Bitwy Warszawskiej 1920 r. nr 18
tel. +48 22 646 20 60
tel./fax +48 22 646 34 18
rekrutacja@wsiiz.pl
wsiiz.pl

KARTA PRAKTYK

Inżyniera ochrony zdrowia i promocja [ścieżka kształcenia bezpieczeństwo żywności - WARIANT 2]

MODUŁ REALIZOWANY DO KOŃCA VI SEMESTRU

Imię i nazwisko studenta

Nr albumu Tryb studiów.....

Rok akademicki rozpoczęcia studiów

Zaświadczenie należy przedłożyć w celu potwierdzenia odbycia przez studenta WSIIZ praktyki w wybranej placówce

3 ROK STUDIÓW

każdego studenta obowiązuje odbycie praktyki zawodowej w wymiarze:

łącznie 300 godzin akademickich

1. Niniejszym zaświadcza się, że Pan/ Pani,
student III roku, semestru VI Wyższej Szkoły Inżynierii i Zdrowia w Warszawie – odbył praktykę zawodową w
.....
.....
w dniach od.....do.....
w wymiarze.....tygodni oraz godzin.....

2. Osoba odpowiedzialna za naukę zawodu.....
.....

Zapoznałem/am się z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy
data i podpis studenta

Opinia
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
data

.....
pieczęć i podpis osoby upoważnionej

PROGRAM PRAKTYK

Uwaga: Istnieje możliwość realizacji poszczególnych modułów w różnych instytucjach i w dowolnych wymiarach godzinowych na poszczególnych praktykach pod warunkiem wywiązania się z łącznego zakresu godzinowego poszczególnych modułów

Moduł i zakres godzinowy	Czynności	3 praktyka (łącznie 300h)	
		Opiekun zatwierdza stopień praktyki w zakresie poszczególnych modułów swoim podpisem i pieczętka placówki	
		Ilość godzin	pieczętka placówki i podpis opiekuna praktyki
1. Wprowadzenie 10h	Omówienie regulaminu pracy oraz programu praktyk.	3h (data i podpis)	
	Zapoznanie się z rozmieszczeniem i przeznaczeniem poszczególnych pomieszczeń w miejscu odbywania praktyki.	4h (data i podpis)	
	Omówienie przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, jak również wymogów sanitarno – higienicznych oraz zagadnień z zakresu higieny osobistej mających zastosowanie w danej placówce.	3h (data i podpis)	
2. Zastosowanie aparatury i technologii w miejscu odbywania praktyk 20h	Zapoznanie się oraz omówienie zastosowania podstawowej aparatury i przyrządów wykorzystywanych w miejscu odbywania praktyki.	10h (data i podpis)	
	Nabycie umiejętności prawidłowej eksploatacji oraz konserwacji wykorzystywanych urządzeń i narzędzi.	10h (data i podpis)	
3. Praca z dokumentacją 30h	Zapoznanie się z dokumentacją niezbędną w procesie produkcji i dystrybucji produktów spożywczych. Szczegółowe zapoznanie się z dokumentacją procesu technologicznego.	10h (data i podpis)	
	Poznanie zasad funkcjonowania analitycznego laboratorium chemicznego właściwego dla przemysłu spożywczego.	10h (data i podpis)	

	Poznanie aktów prawnych dotyczących obowiązujących norm i wymogów dla laboratoriów właściwych dla przemysłu spożywczego oraz regulacji prawnych dotyczących niebezpiecznych substancji i ich przechowywania oraz oznakowania. Zapoznanie się z systemem znakowania produktów spożywczych.	10h (data i podpis)	
4. Organizacja pracy własnej oraz pracy w zespołach badawczo-produkcyjnych 40h	Zapoznanie się z zakresem wykonywanych czynności na poszczególnych stanowiskach.	5h (data i podpis)	
	Zapoznanie się z zakresem obowiązków przydzielonych przez opiekuna praktyki.	10h (data i podpis)	
	Nabywanie niezbędnych umiejętności pracy w zespole.	15h (data i podpis)	
	Szczegółowe zapoznanie się z organizacją pracy w miejscu odbywania praktyki, w celu zwiększeniu efektywności i jakości prowadzonej praktyki.	6h (data i podpis)	
	Przyswajanie oraz poszerzanie wiedzy poprzez zapoznanie się z branżowymi informatorami w miejscu odbywania praktyki.	4h (data i podpis)	
5. Analiza jakości i bezpieczeństwa żywności 80h	Przeprowadzanie analiz jakości i bezpieczeństwa żywności.	20h (data i podpis)	

	Udział w procesie analizy jakościowej i ilościowej żywności	40h (data i podpis)	
	Opracowywanie raportów z przeprowadzonych analiz.	20h (data i podpis)	
6. Zarządzanie i gospodarowanie substancjami stosowanymi w przemyśle spożywczym 50h	Zapoznanie się z zasadami transportu odczynników chemicznych do i z miejsca odbywania praktyki.	20h (data i podpis)	
	Zapoznanie się z konsekwencjami dla zdrowia człowieka na skutek złego przechowywania i transportu odczynników chemicznych.	15h (data i podpis)	
	Poznanie zasad oraz kolejnych etapów wykorzystania odpadów z głównego procesu produkcji żywności. Poznanie zasad gospodarowania odpadami.	15h (data i podpis)	
7. Towaroznawstwo oraz proces produkcyjny opakowań przeznaczonych dla branży spożywczej 70h	Zapoznanie się ze znakami graficznymi stosowanymi w danym zakładzie produkującym artykuły spożywcze.	25h (data i podpis)	
	Obserwacja procesu produkcji opakowań przeznaczonych dla branży spożywczej.	30h (data i podpis)	

	Poznanie procesu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych.	15h (data i podpis)	
<p style="text-align: center;">Wypełnia uczelnia</p> <p><i>Zaliczam poszczególne moduły studenckiej praktyki zawodowej w wymiarze:</i></p>		<p style="text-align: right;">.....h</p> <p style="text-align: right;">..... (data i podpis osoby upoważnionej)</p>	