



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

## Chemia Żywności

### MODUŁ PODSTAWOWY

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**

**1 ROK STUDIÓW**

każdego studenta obowiązuje odbycie praktyki zawodowej w wymiarze:

**150 godzin akademickich**

1. Niniejszym zaświadcza się, że Pan/ Pani .....,  
student I roku, semestru II 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	1 praktyka (łącznie 150h)	
		Opiekun zatwierdza stopień praktyki w zakresie poszczególnych modułów swoim podpisem i pieczętka placówki	
		Ilość godzin	pieczętka placówki i podpis opiekuna praktyki
1. Wprowadzenie 10h <i>(całkowita liczba godzin po odbyciu wszystkich trzech modułów praktyk wynosi 20h akademickich)</i>	Omówienie regulaminu pracy oraz programu nauczania	..... (data i podpis)	
	Omówienie zasad z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz wymogów sanitarno-epidemiologicznych	..... (data i podpis)	
	Zapoznanie się z rozmieszczeniem i przeznaczeniem poszczególnych pomieszczeń w miejscu odbywania praktyk	..... (data i podpis)	
2. Zapoznanie z prawidłową organizacją pracy oraz pracy w zespołach 15h <i>(całkowita liczba godzin po odbyciu wszystkich trzech modułów praktyk wynosi 25h akademickich)</i>	Zapoznanie z zakresem wykonywanych czynności na poszczególnych stanowiskach pracy.	..... (data i podpis)	
	Zapoznanie z zakresem obowiązków.	..... (data i podpis)	
	Nabywanie umiejętności pracy w zespole.	..... (data i podpis)	
3. Zapoznanie z dokumentacją 10h <i>(całkowita liczba godzin po odbyciu wszystkich trzech modułów praktyk wynosi 35h akademickich)</i>	Zapoznanie się z dokumentacją obowiązującą w zakładzie pracy	..... (data i podpis)	
	Poznanie zasad funkcjonowania laboratorium spożywczego	..... (data i podpis)	
	Poznanie aktów prawnych dotyczących obowiązujących norm i wymogów laboratorium spożywczych oraz regulacji prawnych dotyczących niebezpiecznych substancji i ich przechowywania oraz oznakowania	..... (data i podpis)	

<p>4. Zapoznanie się z wyposażeniem miejsca odbywania praktyk 20h <i>(całkowita liczba godzin po odbyciu wszystkich trzech modułów praktyk wynosi 50h akademickich)</i></p>	<p>Zapoznanie się oraz omówienie zastosowania podstawowej aparatury i przyrządów wykorzystywanych w miejscu pracy</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
	<p>Nabycie umiejętności prawidłowej eksploatacji oraz konserwacji wykorzystywanych urządzeń.</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
	<p>Omówienie systemu raportowania bieżących zamówień.</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
	<p>Nauka utrzymania porządku w miejscu pracy.</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
	<p>Zapoznanie ze sposobami postępowania z niebezpiecznymi odpadami.</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
<p>5. Zapoznanie się z zasadami przygotowania stanowiska pracy 25h <i>(całkowita liczba godzin po odbyciu wszystkich trzech modułów praktyk wynosi 60h akademickich)</i></p>	<p>Nabycie umiejętności przygotowania stanowiska pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
	<p>Nabycie umiejętności organizacji stanowiska pracy w sposób optymalny i dostosowany do charakteru wykonywanej pracy.</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
<p>6. Zapoznanie z poszczególnymi etapami kontroli jakości produktów 40h <i>(całkowita liczba godzin po odbyciu wszystkich trzech modułów praktyk wynosi 40h akademickich)</i></p>	<p>Obserwacja i asysta przy kolejnych etapach kontroli jakości produktów</p> <p><input type="checkbox"/> asysta</p> <p><input type="checkbox"/> obserwacja</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	

<p>7. Poszerzanie profesjonalnej wiedzy z zakresu chemii żywności 30h <i>(całkowita liczba godzin po odbyciu wszystkich trzech modułów praktyk wynosi 70h akademickich)</i></p>	<p>Poznanie branżowych katalogów, informatorów i innych materiałów dostępnych w miejscu odbywania praktyk</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
	<p>Pogłębienie dotychczasowo zdobytej wiedzy z zakresu prawnych aspektów procesu produkcji i dystrybucji produktów spożywczych</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
	<p>Ugruntowanie myślenia o konieczności ciągłego podnoszenia swoich kwalifikacji i pogłębiania wiedzy specjalistycznej</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
<p><b>Wypełnia uczelnia</b></p> <p>Zaliczam poszczególne moduły studenckiej praktyki zawodowej w wymiarze:</p>		<p>.....h</p> <p>..... (data i podpis osoby upoważnionej)</p>	