



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 ZAAWANSOWANY

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:
150 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 150h)	
		Opiekun zatwierdza stopień praktyki w zakresie poszczególnych modułów swoim podpisem i pieczętka placówki	
		Ilość godzin	pieczętka placówki i podpis opiekuna praktyki
1. Wprowadzenie 5 h	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 5h	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	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)	

4. Zapoznanie się z wyposażeniem miejsca odbywania praktyk 15h	Zapoznanie się oraz omówienie zastosowania podstawowej aparatury i przyrządów wykorzystywanych w miejscu pracy (data i podpis)	
	Nabycie umiejętności prawidłowej eksploatacji oraz konserwacji wykorzystywanych urządzeń. (data i podpis)	
	Omówienie systemu raportowania bieżących zamówień. (data i podpis)	
	Nauka utrzymania porządku w miejscu pracy. (data i podpis)	
	Zapoznanie ze sposobami postępowania z niebezpiecznymi odpadami. (data i podpis)	
5. Zapoznanie się z zasadami przygotowania stanowiska pracy 15h	Nabycie umiejętności przygotowania stanowiska pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy. (data i podpis)	
	Nabycie umiejętności organizacji stanowiska pracy w sposób optymalny i dostosowany do charakteru wykonywanej pracy. (data i podpis)	
6. Zapoznanie się z poszczególnymi procesami technologicznymi wytwarzania żywności 30h	Udział podczas segregacji jakościowej produktów (data i podpis)	
	Przygotowanie ich do kolejnych etapów przetworzenia poprzez oczyszczanie, mycie, oraz rozdrabnianie bądź podział na porcje (data i podpis)	

	Prowadzenie procesów technologicznych według kolejności określonych w zalecanych parametrach (data i podpis)	
	Pakowanie końcowego produktu bądź jego rozlewanie oraz oklejanie (data i podpis)	
7. Analiza toksykologiczna żywności 30h	Udział przy wyliczaniu dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. (data i podpis)	
	Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność (data i podpis)	
	Zapoznanie się z przyczyną powstawania zatruc oraz poznanie potencjalnych skutków zdrowotnych konsumpcji, skażonego produktu (data i podpis)	
	Opracowanie działania które mają na celu zniwelowanie poziomu skażenia danego produktu (data i podpis)	

8. Proces produkcyjny opakowań przeznaczonych dla branży spożywczej 30h	<p>Obserwacja procesu produkcji opakowań przeznaczonych dla branży spożywczej z wykorzystaniem tworzyw termoplastycznych na przykładzie</p> <p><input type="checkbox"/> Polipropylenu (PP)</p> <p><input type="checkbox"/> Polietylenu (PE)</p> <p><input type="checkbox"/> Polistyrenu (PS)</p> <p><input type="checkbox"/> Politereftalanu Etylenu (PET)</p> (data i podpis)	
	<p>Zapoznanie się z przepisnymi oraz normami obowiązującymi przy przetwarzaniu polimerów</p> (data i podpis)	
	<p>Poznanie procesu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych</p> (data i podpis)	
9. Poszerzanie profesjonalnej wiedzy z zakresu chemii żywności 10h	<p>Poznanie branżowych katalogów, informatorów i innych materiałów dostępnych w miejscu odbywania praktyk</p> (data i podpis)	
	<p>Pogłębienie dotychczasowo zdobytej wiedzy z zakresu prawnych aspektów procesu produkcji i dystrybucji produktów spożywczych</p> (data i podpis)	
	<p>Ugruntowanie myślenia o konieczności ciągłego podnoszenia swoich kwalifikacji i pogłębiania wiedzy specjalistycznej</p> (data i podpis)	
<p>Wypełnia uczelnia</p> <p>Zaliczam poszczególne moduły studenckiej praktyki zawodowej w wymiarze:</p>	h (data i podpis osoby upoważnionej)