



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 ŚREDNIOZAAWANSOWANY

Imię i nazwisko studenta

Nr albumu Tryb studiów.....

Rok akademicki rozpoczęcia studiów

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

2 ROK STUDIÓW

każdego studenta obowiązuje odbycie praktyki zawodowej w wymiarze:
150 godzin akademickich

1. Niniejszym zaświadcza się, że Pan/ Pani,
student II roku, semestru IV 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	2 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 5h <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 5h <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 15h <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 15h <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 20h <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 się z poszczególnymi procesami technologicznymi wytwarzania żywności 30h <i>(całkowita liczba godzin po odbyciu wszystkich trzech modułów praktyk wynosi 60h akademickich)</i></p>	<p>Segregacja jakościowa produktów</p> <p><input type="checkbox"/> asysta</p> <p><input type="checkbox"/> obserwacja</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
	<p>Przygotowanie produktów do kolejnych etapów przetwarzania: Oczyszczanie i mycie</p> <p><input type="checkbox"/> asysta</p> <p><input type="checkbox"/> obserwacja</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	

	<p>Przygotowanie produktów do kolejnych etapów przetwarzania: Rozdrabnianie</p> <p><input type="checkbox"/> asysta</p> <p><input type="checkbox"/> obserwacja</p> <p>Bądź</p> <p>Przygotowanie produktów do kolejnych etapów przetwarzania: Podział na porcje</p> <p><input type="checkbox"/> asysta</p> <p><input type="checkbox"/> obserwacja</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
	<p>Prowadzenie procesów technologicznych według kolejności określonych w zalecanych parametrach</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
	<p>Etapy końcowe: Pakowanie i oklejanie końcowego produktu</p> <p><input type="checkbox"/> asysta</p> <p><input type="checkbox"/> obserwacja</p> <p>Bądź</p> <p>Etapy końcowe: Rozlewanie i oklejanie końcowego produktu</p> <p><input type="checkbox"/> asysta</p> <p><input type="checkbox"/> obserwacja</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
<p>7. Analiza toksykologiczna żywności 30h <i>(całkowita liczba godzin po odbyciu wszystkich trzech modułów praktyk wynosi 60h akademickich)</i></p>	<p>Wyliczenie dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych</p> <p><input type="checkbox"/> asysta</p> <p><input type="checkbox"/> obserwacja</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	
	<p>Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność</p>	<p>..... (data i podpis)</p>	

	Zapoznanie się z przyczyną powstania zatruc oraz poznanie potencjalnych skutków zdrowotnych konsumpcji, skażonego produktu (data i podpis)	
	Działania jakie mają na celu zniwelowanie poziomu skażenia danego produktu (data i podpis)	
8. Poszerzanie profesjonalnej wiedzy z zakresu chemii żywności 30h <i>(całkowita liczba godzin po odbyciu wszystkich trzech modułów praktyk wynosi 70h akademickich)</i>	Poznanie branżowych katalogów, informatorów i innych materiałów dostępnych w miejscu odbywania praktyk (data i podpis)	
	Pogłębienie dotychczasowo zdobytej wiedzy z zakresu prawnych aspektów procesu produkcji i dystrybucji produktów spożywczych (data i podpis)	
	Ugruntowanie myślenia o konieczności ciągłego podnoszenia swoich kwalifikacji i pogłębiania wiedzy specjalistycznej (data i podpis)	
<p style="text-align: center;">Wypełnia uczelnia</p> <p>Zaliczam poszczególne moduły studenckiej praktyki zawodowej w wymiarze:</p>	h (data i podpis osoby upoważnionej)