

**Instrukcja praktyki zawodowej I**  
**(Wstępna praktyka w przemyśle fermentacyjnym)**  
**dla studentów Kierunku Biotechnologia studia I stopnia**  
**(stacjonarne i niestacjonarne)**  
**Specjalność: Browarnictwo i napoje fermentowane**

Studenci kierunku Biotechnologia zgodnie z planem studiów zobowiązani są do odbycia praktyki zawodowej I, która stanowi integralną część programu nauczania i podlega obowiązkowemu zaliczeniu. Praktyka realizowana jest zgodnie z aktualnie obowiązującym *Regulaminem praktyk studenckich Uniwersytetu Humanistyczno – Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie*.

**Organizacja praktyki:**

Praktyka zawodowa I organizowana jest przez Dział Spraw Studenckich, Praktyki Studenckie UJD w Częstochowie, ul. Waszyngtona 4/8 p. 104 w zakładzie z branży przemysłu fermentacyjnego wskazanym przez opiekuna praktyk lub wybranym przez studenta na podstawie złożonego podania po uzyskaniu:

- pisemnej zgody (na podaniu lub w załączeniu) kierownictwa zakładu z branży przemysłu fermentacyjnego, w której student chce odbywać praktykę,
- pisemnej zgody (na podaniu) opiekuna praktyki z ramienia Uczelni,
- złożenia dowodu wpłaty za praktyki przez studentów studiów niestacjonarnych.

**Czas trwania praktyki:**

Praktyka ciągła realizowana jest w wymiarze 4 tygodnie (160 godzin) po 2 semestrze studiów. Dla studiów stacjonarnych w terminie od **02.09.2019-27.09.2019**.

**Cel praktyki:**

Celem praktyki, poza wymienionym *Regulaminem praktyk studenckich Uniwersytetu Humanistyczno – Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie* jest:

- Zdobyć przez studenta praktycznych umiejętności dotyczących pracy w browarze oraz innych gałęziach przemysłu fermentacyjnego
- praktyczne zapoznanie studenta z przyszłym zawodem, w tym z praktycznymi zastosowaniami wiadomości teoretycznych zdobytych przez niego w czasie studiów (weryfikacja nabytych umiejętności)
- przygotowanie studenta do pracy w zespole i pokazanie mu znaczenia oraz wartości pracy na różnych stanowiskach, jak również kształcenia poczucia etyki pracy
- poznanie środowiska potencjalnych pracodawców

### **Program praktyk:**

- zapoznanie się ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania i charakterem działalności placówki (browaru, winiarni, mleczarni) z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek,
- zapoznanie się z organizacją pracy danej placówki,
- szkolenie BHP, oraz instruktarz stanowiskowy
- udział w przygotowaniu produkcji, pakowaniu i analizie poszczególnych napojów fermentowanych
- poznanie metod pracy w poszczególnych zakładach, na poszczególnych stanowiskach,
- poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz HACCP

### **Obowiązki studenta**

- Student odbywający praktykę zobowiązany jest do posiadania aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz obowiązkowego ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków.
- W okresie odbywania praktyk student zobowiązany jest stosować się do regulaminów obowiązujących w danym zakładzie. W razie naruszenia przez studenta obowiązującego porządku i regulaminu, zakład pracy w porozumieniu z Uczelnią wyciąga stosowne konsekwencje.
- Student odbywający praktykę zobowiązany jest do prowadzenia dziennika praktyk, w którym zamieszcza sprawozdanie z każdego dnia praktyki.

- Dziennik praktyk wraz z oceną praktykanta powinien być poświadczony przez kierownika/dyrektora/zakładu przemysłowego i dostarczony do opiekuna praktyk w wyznaczonym terminie, zgodnym z organizacją roku akademickiego.

**Warunki zaliczenia praktyki:** W celu zaliczenia praktyki student zobowiązany jest przedłożyć opiekunowi praktyki z ramienia Uczelni:

- wypełniony dzienniczek praktyk,
- sprawozdanie z praktyk,
- opinię wraz z oceną opiekuna praktyki z ramienia jednostki, w której student odbywał praktykę (załącznik 1) Na podstawie przedstawionych dokumentów opiekun praktyk dokonuje wpisu w indeksie studenta.

**Dokumenty należy złożyć:**

- studenci studiów stacjonarnych w ciągu 7 dni od zakończenia praktyki
- studenci studiów niestacjonarnych na następnym zjeździe po zakończonej praktyce

**Po zakończeniu praktyk:**

Student zna działanie i sposób pracy w poszczególnych zakładach przemysłowych z branży fermentacyjnej (browaru, winiarni, mleczarni). Student potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym przyjmując w nim różne role, umie podejmować samodzielne decyzje. Student wie jak okazać szacunek i troskę dbając o dobro współpracowników i klienta.