**PRAKTYKI**

**RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ II**

kierunek: **Żywienie człowieka i dietoterapia** studia pierwszego stopnia

Cel praktyki

Nabycie przez studenta praktycznych umiejętności z zakresu procesów technologicznych i analizy jakości surowców i produktów żywnościowych. Rozwijanie i konfrontacja wiedzy nabytej w trakcie studiów z rzeczywistością zawodową. Przygotowanie do pracy w zespole oraz brania odpowiedzialności za powierzone zadania, a także rozwijanie aktywności i przedsiębiorczości studentów. Poznanie środowiska potencjalnych pracodawców.

Zakres tematyczny

1. Zapoznanie się z zasadami organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem (struktura organizacyjna, regulamin pracy, sprawy kadrowe, jawna dokumentacja planistyczno-księgowa (zasady księgowości, analiza kosztów, analiza sprzedaży), proces produkcji, marketing, wyposażenie techniczne) - **zakłady przetwórstwa żywności oraz laboratoria badawcze zajmujące się analityką i jakością żywności.**
2. Organizacja pracy na wybranym stanowisku pracy (zakres obowiązków, wymagana dokumentacja, przepisy bhp).
3. Zapoznanie z procesem technologicznym w zakresie przetwórstwa żywności.
4. Zapoznanie się z metodami i urządzeniami służącymi do badań i oceny jakości żywności.
5. Zapoznanie się z technikami i technologiami wykorzystywanymi do tworzenia nowych produktów i przetwarzania żywności, magazynowaniem oraz transportem.

Praktyka powinna umożliwić studentowi osiągnięcie efektów uczenia się przewidzianych w sylabusie przedmiotowym.

Praktyka zawodowa II trwa 9 tygodni tj. 270 godzin.