



Załącznik nr 9f do Regulaminu rekrutacji oraz udziału w płatnych stażach zawodowych

.....
pieczęć Uczelni

PROGRAM STAŻU

A. wyciąg z efektów kształcenia dla kierunku – Analityka żywności, II stopień (mgr)

WIEDZA ZAWODOWA (WZ)
<i>ma wiedzę w zakresie podstaw naukowych technologii żywności związanych z wytwarzaniem i przetwarzaniem różnego rodzaju żywności</i>
<i>potrafi wyjaśnić i zidentyfikować zjawiska, które zachodzą w czasie przetwarzania i przechowywania żywności</i>
<i>rozumie ryzyko zdrowotne związane z chemicznym i mikrobiologicznym zanieczyszczeniem żywności i zna sposoby jego identyfikacji</i>
<i>ma poszerzoną wiedzę na temat właściwości fizyko chemicznych składników żywności potrafi określić ich wpływ na kształtowanie jakości produktu</i>
<i>identyfikuje składniki odpowiadające za właściwości funkcjonalne i cechy sensoryczne żywności</i>
<i>objaśnia właściwości fizyko chemiczne substancji oraz mieszanin chemicznych w zależności od ich budowy i składu</i>
<i>objaśnia kinetykę reakcji chemicznych zwłaszcza w kontekście przemian zachodzących w żywności</i>
<i>posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie chemii analitycznej, w tym szczególnie w rozwiązywaniu złożonych zadań analizy żywności</i>
<i>zna zasady i potrafi wykorzystać zaawansowane techniki instrumentalne do badania żywności</i>
<i>zna i potrafi wyjaśnić i wykorzystać zaawansowane metody biologiczne w analizie żywności</i>
<i>objaśnia i opisuje teoretyczne podstawy metod i aparatury stosowanej w laboratorium chemicznym</i>
<i>klasyfikuje zaawansowane techniki laboratoryjne i zna zasady bezpieczeństwa pracy w laboratorium analitycznym</i>
<i>zna zasady audytów w akredytowanych laboratoriach w Polsce i Europie i sposoby kontroli i zapewniania jakości wyników badań laboratoryjnych</i>
<i>zna zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów, walidacji procedur analitycznych oraz opracowania wyników</i>
<i>ma wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania pracą w laboratorium</i>
<i>potrafi wskazać uwarunkowania prawne i etyczne mające zastosowanie w kontekście badawczym jak i laboratoryjnym</i>
UMIĘJĘTNOŚCI ZAWODOWE (UZ)
<i>potrafi pozyskiwać informacje naukowe z literatury, baz danych oraz innych źródeł, także w języku angielskim; dokonuje ich interpretacji i formułuje wnioski.</i>
<i>potrafi integrować wiedzę z zakresu chemii analitycznej i technologii żywności przy formułowaniu i rozwiązywaniu zadań analityki żywności służących zapewnieniu bezpieczeństwa żywności</i>
<i>dobiera i potrafi wykorzystywać metody analizy instrumentalnej do zbadania zjawisk chemicznych i fizyko chemicznych zachodzących w czasie przetwarzania żywności oraz krytycznie ocenia zebrane wyniki</i>
<i>analizuje i interpretuje schematy technologiczne</i>
<i>potrafi wykorzystać metody analityczne do formułowania i rozwiązywania zadań badawczych i inżynierskich w zakresie studiowanej dziedziny</i>
<i>samodzielnie wykonuje określone zadania badawcze w zakresie analizy żywności, przedstawia pisemną rozprawę na temat badanego problemu oraz prezentuje go w formie audiowizualnej</i>
<i>potrafi dobrać oraz wykorzystać odpowiednie narzędzia i metody analityczne stosowane do analizy żywności uwzględniając właściwości badanej matrycy i składnika</i>
<i>do opracowania i interpretacji wyników empirycznych dobiera i stosuje narzędzia matematyczne, informatyczne lub statystyczne</i>
<i>ocenia zgodność produktu z przepisami prawnymi i specyfikacją</i>
<i>planuje, konsultuje i samodzielnie wykonuje doświadczenia chemiczne i fizykochemiczne z uwzględnieniem zasad bhp</i>
<i>przygotowuje i prezentuje opracowania naukowe zarówno w języku polskim, jak i angielskim z zakresu analityki żywności i nauk pokrewnych w oparciu o wyniki własnych badań, jak i stan wiedzy.</i>
<i>ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego</i>
KOMPETENCJE SPOŁECZNE (KS)
<i>śledzi i przyswaja nowości w zakresie analityki żywności, które zapewniają ciągłą poprawę specjalistycznej wiedzy</i>
<i>jest świadomy poufności niektórych działań szczególnie dotyczących ujawniania wyników badań naukowych i prac rozwojowych</i>
<i>potrafi odpowiednio kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów dla zapewnienia wysokiej jakości żywności</i>
<i>ma świadomość zawodowej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości wynikającej z etycznego działania analityka żywności</i>
<i>potrafi dbać o powierzony sprzęt, bezpieczeństwo własne i współpracowników,</i>
<i>potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy</i>
<i>korzysta wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej krytycznie oceniając jej wyniki przy rozstrzygnięciu i opiniowaniu problemów z interpretacją wyników analitycznych</i>
<i>ma świadomość interdyscyplinarności zawodu analityka żywności i wynikającej z tego konieczności ciągłego poszerzania swojej wiedzy</i>



B. dane Stażysty/ki, Pracodawcy, Opiekuna stażu

IMIĘ I NAZWISKO STAŻYSTY/KI
NAZWA PRACODAWCY
MIEJSCE REALIZACJI STAŻU <i>(adres siedziby / oddziału instytucji lub przedsiębiorstwa)</i>
WYZNACZONY OPIEKUN STAŻU <i>(imię i nazwisko, stanowisko)</i>
DANE KONTAKTOWE OPIEKUNA STAŻU <i>(telefon i adres e-mail)</i>

C. informacje o stażu

TERMIN REALIZACJI STAŻU ¹	od:	<i>dd-mm-rrrr</i>
	do:	<i>dd-mm-rrrr</i>
ROZKŁAD CZASU PRACY	Planowane godziny pracy:	
	Przewidywana liczba godzin stażu dziennie ² :	
	Dni tygodnia, w których realizowany jest staż:	
ŁĄCZNA ILOŚĆ GODZIN NA WYKONANIE STAŻU		
NAZWA STANOWISKA		
ZAKRES CZYNNOŚCI WYKONYWANYCH NA STAŻU	

¹ realizacja stażu musi zawierać się w przedziale czasowym między 1 listopada 2018 r. a 31 października 2020 r. W każdym tygodniu trwania staży należy zrealizować minimum 20 godzin zadań stażowych.

² maksymalnie 8 godz./dziennie; jeżeli specyfika stanowiska pracy wymaga, by stażysta/ka pracował/a więcej niż 8 godz. dziennie, bądź w weekendy, bądź w godzinach nocnych, należy uzasadnić taką potrzebę w Uwagach (pod podpisami).





WIEDZA ZAWODOWA WYMAGANA PODCZAS STAŻU <i>(zakres na podstawie Wyciągu z efektów kształcenia dla kierunku – w części A dot. WZ)</i>
UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWE WYMAGANE PODCZAS STAŻU <i>(zakres na podstawie Wyciągu z efektów kształcenia dla kierunku – w części A dot. UZ)</i>
KOMPETENCJE SPOŁECZNE WYMAGANE PODCZAS STAŻU <i>(zakres na podstawie Wyciągu z efektów kształcenia dla kierunku – w części A dot. KS)</i>

.....
PODPIS ORGANIZATORA STAŻU
(UCZELNIA)

.....
PODPIS i PIECZĘĆ REALIZATORA
STAŻU (PRACODAWCA)

.....
PODPIS STAŻYSTY/KI





Miejsce na uwagi:

należy wypełnić jeśli:

- pracodawca przewiduje nietypowy rozkład czasu pracy na stażu bądź ilość przepracowanych godzin dziennie większą niż 8;
- wymagane jest przeprowadzenie badań lekarskich (informacja o zakresie badań na minimum 7 dni przed stażem).
- pracodawca przewiduje wniesienie wkładu własnego rzeczowego do Projektu w formie materiałów zużywalnych, niezbędnych do realizacji zadań stażowych.

