

ALEKSANDRO STULGINSKIO UNIVERSITETAS

Pirmosios studijų pakopos Maisto žaliavų kokybė ir sauga studijų programos studijų dalyko PROFESINĖS VEIKLOS PRAKTIKOS APRAŠAS

Studijų programą administruoja Agronomijos fakultetas

Studijų dalykas priskirtas Žemės ūkio ir maisto mokslų institutui

Studijų dalyko kodas: AFŽMB107

Studijų dalyko pavadinimas anglų kalba: Career practice

Studijų dalyko apimtis 15 kreditų

Studijų dalykas priskirtas:

<i>Studijų programos dalykų grupei</i>	<i>Dalykų tipai (privalomasis, alternatyviai pasirenkamasis, laisvai pasirenkamasis)</i>
<i>Studijų pagrindinės krypties</i>	<i>privalomasis</i>

Reikalingas pasirengimas bakalauro baigiamojo darbo rengimui: bendrieji universitetinių studijų ir studijų pagrindinės krypties dalykai.

Studijų tikslas:

<i>Studijų programos pagrindinis tikslas (iš studijų programos aprašo)</i>	<i>Studijų programos dalinis tikslas (kuriam pagal studijų programos aprašą dalykas priskirtas)</i>	<i>Studijų dalyko tikslas</i>
<i>Parengti morališkai brandžius, aukštos kvalifikacijos maisto žaliavų kokybės ir saugos specialistus, imlius mokslo naujovėms, kritiškai ir savarankiškai mąstančius, žinančius šių žaliavų įvairovę bei cheminę sudėtį, auginimo technologijas, gebančius analizuoti jų kokybinius pokyčius, turinčius darbo laboratorijoje įgūdžius, taikančius žinias profesinėje karjeroje maisto žaliavų gamybos ir apdorojimo įmonėse, valstybės ir savivaldos, agrarinės aplinkos institucijose bei kuriant konkurencingą verslą.</i>	<i>Suteikti teorinių žinių bei formuoti gebėjimus parinkti ir taikyti tinkamiausius maisto žaliavų kokybės tyrimų metodus, žaliavų auginimo technologijas bei apdorojimo būdus; ugdyti informacijos valdymo, vadybinio darbo kompetencijas. Praplėsti ir pagilinti maisto žaliavų kokybės ir saugos teorines, praktines ir eksperimentines žinias, ugdyti kompetencijas ir gebėjimus, parenkant optimaliausius kokybės valdymo būdus, skatinant poreikį domėtis pasiekimais šioje srityje ir jais naudotis profesinėje veikloje arba antrosios pakopos studijose</i>	<i>Įtvirtinti studijų procese įgytas teorines žinias, ugdyti maisto žaliavų kokybės ir saugos gerinimo darbo specialiuosius gebėjimus visuose maisto žaliavų gamybos ir apdorojimo procesuose.</i>

Studijų programos ir studijų dalyko rezultatai, jų pasiekimo ir vertinimo metodai:

<i>Siekiamų studijų rezultatų rūšis</i>	<i>Siekiami studijų programos rezultatai (iš studijų programos aprašo)</i>	<i>Siekiami studijų dalyko rezultatai</i>	<i>Studijų metodai</i>	<i>Studento pasiekimų vertinimo kriterijai ir metodai</i>
Tyrimų vykdymo gebėjimai	Naudosis šiuolaikine laboratorijų įranga, specialiomis kompiuterinėmis programomis, apdorojant ir interpretuojant mokslinių tyrimų rezultatus, kuriant ir įgyvendinant naujas idėjas, rengiant projektus	Naudojasi šiuolaikine maisto žaliavų gamybos ir jų kokybės vertinimo įranga Maisto žaliavų gamybos procese geba taikyti technologinius, laboratorinius ir informacinius įgūdžius, įgytus studijų procese	Praktinis darbas, realių problemų sprendimas, dalyvaujant realiose situacijose, scenarijų kūrimas	Profesinės veiklos praktikos programoje numatytų užduočių atlikimas, įmonės praktikos vadovo vertinimas, praktikos ataskaitos parengimas ir gynimas
	Taikys mokslinius principus, kontroliuojant ir užtikrinant maisto žaliavų kokybę, parenkant tinkamus analizės metodus praktinėms problemoms spręsti	Geba įgytas teorines žinias taikyti praktiškai Maisto žaliavų gamyboje naudoja tinkamus jų kokybės analizės metodus, kilusių problemų sprendimo būdus		
	Žinios ir jų taikymas	Apibūdins maisto žaliavų gamybos, apdorojimo, gedimo bei irimo procesus, šių procesų analizės bei kontrolės metodus, jų įtaką kokybei ir saugai		

Profesinės veiklos praktikos vertinimo kriterijai:

1. Profesinės veiklos praktikos programoje numatytų užduočių atlikimas.
2. Praktinis anksčiau išvardintų gebėjimų ir įgūdžių įsisavinimas.
3. Pagal nurodymus parašytos ataskaitos kokybė (ataskaitos įvade nurodomas praktikos tikslas, uždaviniai, atlikimo vieta ir naudingumas bei rezultatyvumas).

Profesinės veiklos praktikos vieta

Maisto žaliavų perdirbimo įmonėse, žemės ūkio bendrovėse, ūkininkų ūkiuose, maitinimo, rekreacijos ir kitas turizmo paslaugas teikiančiose verslo struktūrose (svečių namuose, kempinguose, poilsio namuose, turizmo kompleksuose ir kaimo turizmo sodybose), taip pat Valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnyboje ir jai pavaldžiose įstaigose, konsultavimo tarnybose ir kitose valstybinėse įstaigose.

Profesinės veiklos praktikos uždutys:

1. Profesinės veiklos praktikos objekto apibūdinimas (ūkio, įmonės, įstaigos ir t.t.) įsteigimo ir veiklos raida, veiklos tikslai ir kryptys.
2. Gaminamų maisto žaliavų bei produktų asortimento, gamybos proceso analizė, kokybės standartų laikymasis bei kokybės schemų diegimas.
3. Ekonominės veiklos procesai (apsirūpinimas žaliavomis, finansavimas, gamyba, produktų realizavimas arba paslaugų teikimas ir kt.).
4. Įgyvendinami įmonėje projektai ar programos, jų finansavimo šaltiniai, veiklos ypatumai.

Jeigu praktika atliekama valstybinėse įstaigose ar konsultavimo tarnybose užduotis sudaroma atsižvelgiant į skyriaus, kuriame atliekama praktika, veiklos pobūdį.

Profesinės veiklos praktikos atlikimo eiga:

Praktikos vietą pasirenka studentas, suderinęs su fakulteto dekanu ir paskirtu praktikos vadovu.

Prieš išvykstant į profesinės veiklos praktiką, studentams pateikiama išsami informacija ir praktikos atlikimo užduotys. Studentas praktikos metu yra pavaldus įmonės, ūkio, įstaigos vadovo paskirtam konkrečiam asmeniui. Nuvykęs į praktikos vietą, studentas pateikia įmonės vadovo paskirtam asmeniui profesinės veiklos praktikos programą ir, atsižvelgdamas į jos reikalavimus, parengia profesinės veiklos praktikos atlikimo planą, kurį suderina su įmonės praktikos vadovu.

Praktikos metu studentas laikosi įmonės vidaus tvarkos, saugos taisyklių ir darbo drausmės, laiku ir kokybiškai atlieka praktikos programoje ir vadovo nurodytas užduotis, renka informaciją, reikalingą profesinės veiklos praktikos ataskaitai, baigiamajam darbui ar moksliniam darbui rengti.

Studentas pagal reikalavimus parengia praktikos ataskaitą nurodydamas jos naudingumą ir rezultatyvumą. Ataskaita pateikiama vadovui, kuris rašo atsiliepimą apie studento darbą įmonėje ir patvirtina ataskaitą savo parašu.

Pagrindinė praktikos medžiaga išdėstoma skyriais ir poskyriais pagal praktikos vadovo pateiktas užduotis. Išvadose pateikiama apibendrinta studento nuomonė apie konkrečios įmonės veiklos ir verslo organizavimą, konkurencingumą, problemas ir veiklos perspektyvą. Kartu pateikiami pasiūlymai veiklai gerinti. Praktikos ataskaitos apimtis iki 20 psl.

Praktikai pasibaigus, jos ataskaitą studentas pateikia Universiteto skirtam praktikos vadovui. Vadovas ataskaitą įvertina ir ne vėliau kaip per 5 darbo dienas organizuoja jos gynimą. Neatlikus profesinės veiklos praktikos programoje numatytų užduočių, gavus įmonės vadovo neigiamą darbo įvertinimą, pateikus netinkamai parengtą ataskaitą bei neapgynus jos, praktika neįskaitoma. Ją studentas turi atlikti pakartotinai dekanato nustatytu laiku.

Studentų pasiekimų kaupiamojo vertinimo instrumentai ir struktūra:

Studentų pasiekimui taikoma kriterinė dešimtbalė skalė ir kaupiamoji vertinimo sistema.

Kaupiamojo vertinimo struktūra

<i>Atsiskaitymų formos</i>	<i>Svorio koeficientas</i>	<i>Atsiskaitymo terminai</i>
Profesinės veiklos praktikos ataskaitos parengimas	0,2	Atlikus profesinės veiklos praktiką
Profesinės veiklos praktikos atlikimas ir ataskaitos gynimas	0,8	Atlikus profesinės veiklos praktiką

Studijų dalyko detalizuota apimtis ir struktūra:

Nuolatinei, iššestinei studijų formai

<i>Temos Nr.</i>	<i>Apimtis, akademinėmis valandomis</i>	<i>Kontaktinis darbas, akademinėmis valandomis</i>							<i>Savarankiškas darbas, akademinėmis valandomis</i>					
		<i>Iš viso</i>	<i>Iš jų</i>						<i>Iš viso</i>	<i>Iš jų</i>				<i>Pasirengimas egzaminui</i>
			<i>Paskaitos</i>	<i>Pratybos</i>	<i>Laboratoriniai darbai</i>	<i>Mok. Praktika</i>	<i>Konsultacijos</i>	<i>Egzaminas</i>		<i>Kitas</i>	<i>Kontr. Darbas</i>	<i>Laboratoriniai darbai</i>	<i>Mok. Praktika</i>	
<i>Iš viso</i>	400	15					15		385	385				
<i>Iš jos – pagrindiniam institutui</i>		15					15		385	385				

Aprašo parengimo data 2018-08-30

Aprašą parengė doc. dr. Aurelija Paulauskienė, doc. dr. Živilė Tarasevičienė

Aprašas patvirtintas Instituto susirinkime 2018 m. rugpjūčio 28 d., protokolo Nr. 22

Studijų dalykas atestuotas iki 2020 m.