

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022 – 2024/2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	II rok, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy/ Żywnienie człowieka
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr inż. Małgorzata Pawlos
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
4							160		6

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty zrealizowane wg programu studiów na I i II roku kierunku TŻiŻC.

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE**3.1 Cele przedmiotu**

C1	Zapoznanie się z wewnętrznymi przepisami (w tym BHP), regulaminem pracy oraz strukturą organizacyjną zakładu pracy przyjmującego studenta na praktykę.
C2	Poszerzenie i uporządkowanie wiedzy w zakresie objętym programową praktyką zawodową.
C3	Kształtowanie i doskonalenie umiejętności wykonywania powierzonych zadań w oparciu o wiedzę teoretyczną.
C4	Przygotowywanie do samodzielnej pracy, do analizowania problemów, wyrażania opinii i podejmowania decyzji związanych z realizacją powierzonych zadań z zachowaniem zasad prawnych i etycznych.
C5	Doskonalenie umiejętności pracy zespołowej.
C6	Systematyczne prowadzenie dziennika praktyk z opisem wykonywanych czynności.
C7	Zapoznanie się z techniką oraz procesami technologicznymi w zakresie produkcji potraw oraz oceny ich jakości w placówkach żywienia zbiorowego.
C8	Nabycie praktycznych umiejętności z zakresu planowania zaopatrzenia, procesów produkcyjnych oraz oceny jakości surowców i potraw.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	student zna główne uwarunkowania bezpiecznej produkcji żywności i żywienia człowieka	K_W09
EK_02	student potrafi wdrażać procedury dotyczące systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	K_U04
EK_03	student potrafi wyszukać potrzebne informacje z literatury, baz danych i innych źródeł i przygotować sprawozdanie z wykonanej praktyki	K_U01
EK_04	student potrafi współdziałać i pracować w grupie oraz potrafi i organizować czas pracy w celu rzetelnego wykonania powierzonych zadań	K_U05
EK_05	student potrafi właściwie dobierać metody i przeprowadzać podstawowe analizy surowców lub produktów żywnościowych lub szacować wartość odżywczą produktów surowców lub produktów żywnościowych	K_U06
EK_06	student dostrzega i analizuje aspekty etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności i stan środowiska przyrodniczego	K_U07
EK_07	student potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	K_Ko6

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Treści merytoryczne

Związane ze specyfiką jednostki, w której student odbywa praktykę zawodową:

- Zakład przemysłowy przemysłu spożywczego:

charakterystyka ogólna zakładu przemysłowego, przepisy BHP oraz systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkowanej żywności, normy jakościowe surowców i produktów gotowych, organizacja zaopatrzenia, magazynowania i transportu, metody kontroli jakości półproduktów oraz wyrobów gotowych, sporządzanie raportów z wykonanych zadań.

- Zakład gastronomiczny/ zakład żywienia zbiorowego:

charakterystyka ogólna zakładu gastronomicznego, przepisy BHP oraz systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkowanej żywności, normy jakościowe surowców i produktów gotowych, organizacja zaopatrzenia, magazynowania i transportu, zasady komponowania jadłospisów, przygotowywanie planów zakupowych, sporządzanie raportów z wykonanych zadań.

- Jednostki sprawujące nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych oraz warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia (WIJHARS, WSSE, PSSE): kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie, kontrola warunków składowania i transportu artykułów rolno-spożywczych, normy jakościowe surowców i produktów gotowych, metody kontroli jakości surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych (metody fizykochemiczne, mikrobiologiczne), przygotowanie protokołów pobierania próbek oraz raportów z kontroli jakości, sporządzanie raportów z wykonanych zadań.

3.4 Metody dydaktyczne

Dostosowane do realizowanej praktyki zawodowej, związane ze specyfiką jednostki, np.:

- praca przy liniach produkcyjnych/ praca przy produkcji potraw lub dan gotowych/ w laboratorium kontroli jakości zakładu przemysłowego;
- zapoznanie z normami jakościowymi oraz systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywienia człowieka;
- zapoznanie z organizacją pracy zakładu gastronomicznego.

Obserwowanie pracy oraz współpraca przy wybranych czynnościach.

Praca w grupach i praca indywidualna przy realizacji powierzonych zadań.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej	zajęcia praktyczne
EK_02	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej	
EK_03	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, sprawozdania z zrealizowanej praktyki zawodowej	

EK_o4	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej	
EK_o5	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej	
EK_o6	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, sprawozdania z zrealizowanej praktyki zawodowej	
EK_o7	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej	

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. Zaliczenie przedłożonej przez studenta dokumentacji praktyki:

- dziennik praktyki zawodowej, ocena – pozytywna (zal) lub negatywna (nzal);
- sprawozdanie z wykonanej praktyki zawodowej - skala ocen: bardzo dobry, dobry, dostateczny, niedostateczny; OCENA „A”,
- opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej - skala ocen: bardzo dobry, dobry, dostateczny, niedostateczny; OCENA „B”.

Zaliczenie z oceną: pozytywna ocena za „Dziennik praktyki zawodowej” i średnia [OCENA A + OCENA B].

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	160/ 5,65
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Konsultacje z nauczycielem (koordynatorem praktyki zawodowej): 1/ 0,03
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	Przygotowanie dziennika praktyki zawodowej i napisanie sprawozdania z zrealizowanej praktyki zawodowej: 9/ 0,32
SUMA GODZIN	170
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	6

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Zarządzenie Rektora nr 4_2022 z dnia 24.01.2022 w sprawie organizacji programowych praktyk zawodowych.
2. Regulamin organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych dla kierunków studiów realizowanych w Kolegium Nauk Przyrodniczych Uniwersytetu Rzeszowskiego.

Literatura uzupełniająca:

1. Lewicki P. P., Lenart A., Kowalczyk R., Pałacha Z. (2017). Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wydawnictwo Naukowe PWN.
2. Pijanowski E., Dłużewski M., & Dłużewska A. (2008). Ogólna technologia żywności. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej