

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 – 2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

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	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka
Język wykładowy	język polski
Koordynator	mgr inż. Zuzanna Posadzka
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)
ZALICZENIE Z OCENĄ****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 studenta z zasadami bezpieczeństwa, higieny oraz organizacją pracy zakładów przemysłowych, zakładów gastronomicznych lub jednostek nadzorujących i kontrolujących branżę spożywczą.
C2	Zapoznanie studentów z podstawowymi regulacjami prawnymi dotyczącymi produkcji i obrotu żywnością.
C3	Doskonalenie umiejętności rzetelnego i odpowiedzialnego wykonywania powierzonych zadań.
C4	Poszerzenie wiedzy z dziedziny objętych praktyką zawodową.
C5	Praktyczne przygotowanie studenta do pracy indywidualnej i zespołowej.
C6	Opracowanie przez studenta sprawozdania z wykonanej praktyki.

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	K_Wo9
EK_02	student potrafi wdrażać procedury dotyczące systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności	K_Uo4
EK_03	student potrafi wyszukać potrzebne informacje z literatury, baz danych i innych źródeł i przygotować sprawozdanie z wykonanej praktyki	K_Uo1
EK_04	student potrafi współdziałać i pracować w grupie oraz potrafi organizować czas pracy w celu rzetelnego wykonania powierzonych zadań	K_Uo5
EK_05	student potrafi właściwie dobierać metody i przeprowadzać podstawowe analizy surowców lub produktów żywnościowych	K_Uo6
EK_06	student dostrzega i analizuje aspekty etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności i stan środowiska przyrodniczego	K_Uo7
EK_07	student potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	K_Ko6

3.3 Treści programowe

A. Problematyka zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Związane ze specyfiką jednostki, w której student odbywa praktykę zawodową: <ul style="list-style-type: none">• Zakład przemysłowy przemysłu spożywczego:

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

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:

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 oraz w laboratorium kontroli jakości zakładu przemysłowego;
- ✓ zapoznanie z normami jakościowymi oraz systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa;
- ✓ 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_04	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej	
EK_05	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej	
EK_06	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, sprawozdania z zrealizowanej praktyki zawodowej	
EK_07	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 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 Nr 60/2019 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 01.10.2019r. 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