Załącznik nr 1.5 do Zarządzenia Rektora UR nr 7/2023

SYLABUS
dotyczy cyklu kształcenia *2023/2024-2026/2027*
(skrajne daty)
Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	**Praktyka zawodowa**
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	menedżer rozwoju produktu
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	studia stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 6
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr inż. Joanna Kaszuba
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	opiekun zakładowy

***** – *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**
6							120		**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, II i III roku kierunku menedżer rozwoju produktu

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 metodami analiz, techniką oraz procesami technologicznymi.
C8	Nabycie praktycznych umiejętności związanych z projektowaniem, zarządzaniem i rozwojem produktu, zapewnieniem i kształtowaniem jakości produktów i procesów produkcyjnych.

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 zasady produkcji oraz doboru odpowiednich surowców w produkcji i kształtowaniu jakości produktów	K_W04
EK_02	student zna procesy zarządzania jakością i procedury dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa produktu	K_W12
EK_03	student potrafi właściwie dobierać metody i przeprowadzać podstawowe analizy surowców lub produktów	K_U01
EK_04	student potrafi tworzyć i weryfikować pomysły na innowacyjny produkt lub jego sposób wytwarzania	K_U05
EK_05	student potrafi porozumiewać się wykorzystując specjalistyczną terminologię	K_U11
EK_06	student potrafi wyszukać potrzebne informacje z literatury, baz danych i innych źródeł i przygotować sprawozdanie z wykonanej praktyki	K_U12
EK_07	student potrafi współdziałać i pracować w grupie oraz potrafi organizować czas pracy w celu rzetelnego wykonania powierzonych mu zadań	K_U14

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

EK_08	student potrafi zaplanować własny rozwój w celu podnoszenia kompetencji zawodowych	K_U15
EK_09	student jest gotów do krytycznej oceny zdobytej wiedzy oraz podejmowania współpracy ze specjalistami	K_K01
EK_10	student jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	K_K02
EK_11	student jest gotów do ustalania priorytetów służących realizacji określonego celu związanego z kształtowaniem jakości produktu	K_K03
EK_12	student jest gotów do odpowiedzialnego i etycznego pełnienia ról zawodowych oraz dbałości o dorobek zawodu menedżera produktu	K_K04

3.3 Treści programowe

A. Problematyka praktyki zawodowej

Treści merytoryczne
Związane ze specyfiką jednostki, w której student realizuje praktykę zawodową: – charakterystyka ogólna jednostki, – przepisy BHP, – projektowanie i technologia produkcji, – systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem produktów, – normy jakościowe surowców i produktów gotowych, – marketing i promocja produktów, – organizacja zaopatrzenia, magazynowania i transportu, – gospodarka odpadami, – metody kontroli jakości surowców oraz produktów, – sporządzanie raportów z wykonanych zadań, – tworzenie dokumentacji technicznej.

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 surowca i produktu,
- realizacja działań w zakresie projektowania, zarządzania, promowania oraz rozwoju produktu i marki,
- zapoznanie z organizacją pracy i poszczególnymi działami jednostki,
- 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	zajęcia praktyczne
EK_03	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej	zajęcia praktyczne
EK_04	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej	zajęcia praktyczne
EK_05	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej	zajęcia praktyczne
EK_06	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, sprawozdanie ze zrealizowanej praktyki zawodowej	zajęcia praktyczne
EK_07	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej	zajęcia praktyczne
EK_08	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej	zajęcia praktyczne
EK_09	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej	zajęcia praktyczne
EK_10	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej	zajęcia praktyczne
EK_11	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej	zajęcia praktyczne
EK_12	opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej	zajęcia praktyczne

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 z harmonogramu studiów	120/4,80
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Konsultacje z nauczycielem (koordynatorem

	praktyki zawodowej): 3/0,12
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	Przygotowanie dziennika praktyki zawodowej i napisanie sprawozdania z zrealizowanej praktyki zawodowej: 27/1,08
SUMA GODZIN	150
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. Fortuna T (red.). Podstawy analizy i oceny jakości żywności. Wyd. Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, 2018.
2. Małecka M., Samotyja U. Kształtowanie jakości żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, 2018.
3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa 2010.
4. Szczepański J. Strategiczny marketing. Praktyczny przewodnik skutecznego marketingu dla menedżerów i nie tylko. Wydawnictwo HELION, 2018.
5. Jabłońska-Trypuć A., Czerpak R. Surowce kosmetyczne i ich składniki. Wydawnictwo MedPharm Polska, Wrocław 2008.
6. Marzec A., Chemia kosmetyków – surowce, półprodukty i preparatyka wyrobów. TNOIK Dom Organizatora, Toruń 2001.
7. Jarosz M. Suplementy diety a zdrowie. PZWL, Warszawa 2013.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej