

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024 – 2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

|                                                       |                                           |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu                                      | <b>Praktyka zawodowa</b>                  |
| Kod przedmiotu*                                       |                                           |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek                  | KNP / Wydział Technologiczno-Przyrodniczy |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot                | KNP / Wydział Technologiczno-Przyrodniczy |
| 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/Technologia żywności      |
| Język wykładowy                                       | język polski                              |
| Koordinator                                           | dr inż. Małgorzata Pawlos                 |
| 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 |
|--------------|-------|-----|-------|------|------|----|--------|---------------|------------------|
| 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

|                |                                                                                                                                                                                                |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C <sub>1</sub> | Zapoznanie się z wewnętrznymi przepisami (w tym BHP), regulaminem pracy oraz strukturą organizacyjną zakładu pracy przyjmującego studenta na praktykę.                                         |
| C <sub>2</sub> | Poszerzenie i uporządkowanie wiedzy w zakresie objętym programową praktyką zawodową.                                                                                                           |
| C <sub>3</sub> | Kształtowanie i doskonalenie umiejętności wykonywania powierzonych zadań w oparciu o wiedzę teoretyczną.                                                                                       |
| C <sub>4</sub> | Przygotowywanie do samodzielnej pracy, do analizowania problemów, wyrażania opinii i podejmowania decyzji związanych z realizacją powierzonych zadań z zachowaniem zasad prawnych i etycznych. |
| C <sub>5</sub> | Doskonalenie umiejętności pracy zespołowej.                                                                                                                                                    |
| C <sub>6</sub> | Systematyczne prowadzenie dziennika praktyk z opisem wykonywanych czynności.                                                                                                                   |
| c <sub>7</sub> | Zapoznanie się z techniką oraz procesami technologicznymi w zakresie produkcji żywności.                                                                                                       |
| c <sub>8</sub> | Nabycie praktycznych umiejętności z zakresu produkcji żywności, procesów produkcyjnych i oceny jakości surowców i produktów żywnościowych.                                                     |

#### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu                                                                                 | Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup> |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| EK_01                  | student zna główne uwarunkowania bezpiecznej produkcji żywności                                                                        | K_W09                                            |
| EK_02                  | student potrafi wdrażać procedury dotyczące systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności                                               | 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                      | 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_K06                                            |

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

### 3.3 Treści programowe

#### A. Problematyka praktyki zawodowej

| Treści merytoryczne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Związane ze specyfiką jednostki, w której student odbywa praktykę zawodową: <ul style="list-style-type: none"><li>• Zakład przemysłowy przemysłu spożywczego:<br/>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.</li><li>• Zakład gastronomiczny:<br/>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.</li><li>• Jednostki sprawujące nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych oraz warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia (WIJHARS, WSSE, PSSE):<br/>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.</li></ul> |

### 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<br>(np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych<br>(w, ćw, ...) |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| EK_01         | opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej lub opis stanowiska pracy i wykazu obowiązków               | zajęcia praktyczne                        |
| EK_02         | opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej lub opis stanowiska pracy i wykazu obowiązków               |                                           |

|       |                                                                                                                                                               |  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| EK_03 | opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej lub opis stanowiska pracy i wykazu obowiązków, sprawozdania z zrealizowanej praktyki zawodowej/pracy zawodowej |  |
| EK_04 | opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej lub opis stanowiska pracy i wykazu obowiązków                                     |  |
| EK_05 | opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej, dziennik praktyki zawodowej lub opis stanowiska pracy i wykazu obowiązków                                     |  |
| EK_06 | opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej lub opis stanowiska pracy i wykazu obowiązków, sprawozdania z zrealizowanej praktyki zawodowej/pracy zawodowej |  |
| EK_07 | opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej lub opis stanowiska pracy i wykazu obowiązków i sprawozdanie z zrealizowanej pracy zawodowej                   |  |

#### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

##### Wariant 1

Zaliczenie przedłożonej przez studenta dokumentacji zrealizowanej praktyki:

- dziennik praktyki zawodowej: ocena – pozytywna (zal) lub negatywna (nzal),
- sprawozdanie z wykonanej praktyki zawodowej - skala ocen: bardzo dobry (5,0), dobry plus (4,5), dobry (4,0), dostateczny plus (3,5), dostateczny (3,0), niedostateczny (2,0); OCENA „A”,
- opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej wraz z oceną pozytywną - skala ocen: bardzo dobry (5,0), dobry plus (4,5), dobry (4,0), dostateczny plus (3,5), dostateczny (3,0), niedostateczny (2,0); OCENA „B”.
- ocena negatywna dziennika praktyki zawodowej (nzal) i/lub ocena niedostateczny (2,0) ze sprawozdania i/lub ocena niedostateczny (2,0) w formularzu oceny z realizacji praktyk zawodowych oznacza, iż student nie osiągnął przypisanych efektów uczenia się.

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

##### Wariant 2

Zaliczenie na podstawie potwierdzonej aktywności zawodowej:

- potwierdzenie aktywności zawodowej (np. zaświadczenie, umowa), z opisem stanowiska pracy i wykazem obowiązków,
- sprawozdanie z wykonanej pracy zawodowej - skala ocen: bardzo dobry (5,0), dobry plus (4,5), dobry (4,0), dostateczny plus (3,5), dostateczny (3,0), niedostateczny (2,0);
- brak zaświadczenia potwierdzającego aktywność zawodową i/lub ocena niedostateczny (2,0) ze sprawozdania oznacza, iż student nie osiągnął przypisanych efektów uczenia się.

Zaliczenie z oceną: pozytywna ocena ze sprawozdania.

## 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                                                                            | 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                                                                                                             |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>                                                                     | <b>6</b>                                                                                                        |

*\* 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:<br>1. Zarządzenie nr 74/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 18 marca 2025 r. w sprawie organizacji programowych praktyk zawodowych.                                                                                                                              |
| Literatura uzupełniająca:<br>1. Lewicki P. P., Lenart A., Kowalczyk R., Pałacha Z. (2017). Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wydawnictwo Naukowe PWN.<br>2. Pijanowski E., Dłużewski M., & Dłużewska A. (2008). Ogólna technologia żywności. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne. |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej