

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024/2025 – 2027/2028

(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
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/ Procesy fermentacyjne w produkcji żywności
Język wykładowy	język polski
Koordinator	dr inż. Zuzanna Posadzka-Siupik
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)	Wykt.	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 ₁	Zapoznanie się z wewnętrznymi przepisami (w tym BHP), regulaminem pracy oraz strukturą organizacyjną zakładu pracy przyjmującego studenta na praktykę.
C ₂	Poszerzenie i uporządkowanie wiedzy w zakresie objętym programową praktyką zawodową.
C ₃	Kształtowanie i doskonalenie umiejętności wykonywania powierzonych zadań w oparciu o wiedzę teoretyczną.
C ₄	Przygotowywanie do samodzielnej pracy, do analizowania problemów, wyrażania opinii i podejmowania decyzji związanych z realizacją powierzonych zadań z zachowaniem zasad prawnych i etycznych.
C ₅	Doskonalenie umiejętności pracy zespołowej.
C ₆	Systematyczne prowadzenie dziennika praktyk z opisem wykonywanych czynności.
C ₇	Zapoznanie się z techniką oraz procesami technologicznymi w zakresie produkcji żywności.
C ₈	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 ¹
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

¹ 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 wykładu

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:

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 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
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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> Zarządzenie nr 74/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 18 marca 2025 r. w sprawie organizacji programowych praktyk zawodowych. Zarządzenie nr 108/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 29 kwietnia 2025 r. zmieniające Zarządzenie Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego nr 74/2025 z dnia 18 marca 2025 r. w sprawie organizacji programowych praktyk zawodowych. Regulamin organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych dla kierunków studiów realizowanych na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego. Załącznik nr 1 do regulaminu organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych dla kierunków studiów realizowanych na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego. Technologia żywności i żywienie człowieka - Szczegółowe wytyczne organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> Lewicki P. P., Lenart A., Kowalczyk R., Pałacha Z. (2017). Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wydawnictwo Naukowe PWN. Pijanowski E., Dłużewski M., & Dłużewska A. (2008). Ogólna technologia żywności. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej