

KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Praktyka kierunkowa technologiczna
7. Kod przedmiotu	B-26
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok II semestr 4
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	5
13. Koordynator przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	Mgr inż. Danuta Olejarka

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
-	-	-	-	-	-	120

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

Celem praktyki jest zapoznanie się studenta z funkcjonowaniem zakładu spożywczego, zbiorowego żywienia (gastronomicznego) bądź z laboratorium zakładowym czy też instytucją zajmującą się kontrolą jakości produktów spożywczych. W ramach praktyki student zapoznaje się ze strukturą organizacyjną i działalnością danej instytucji. W przypadku zakładów produkcyjnych zapoznaje się z technologią produkcji oraz z maszynami i urządzeniami stosowanymi do tej produkcji. W przypadku laboratoriów i instytucji zajmujących się nadzorem nad rynkiem żywności zapoznaje się ze stosowanymi metodami badania i oceny jakości produktów spożywczych. Zapoznaje się także z aplikacjami informatycznymi. Student uczestniczy w pracach danego zakładu lub instytucji, wykonując powierzone mu czynności.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Przedmioty wprowadzające: Praktyka wstępna, Ogólna technologia żywności, Aparatura w produkcji żywności, Inżynieria procesowa

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	Zna główne technologie przemysłu spożywczego lub metody analityczne. Zna budowę i zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie żywności oraz urządzeń pomiarowych bądź aparatów laboratoryjnych	BPŻ_W07 BPŻ_W08
W_02	Zna podstawy prawne i zasady zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego	BPŻ_W02
U_01	Sporządza raporty techniczne bądź laboratoryjne oraz notatki służbowe, a także przygotowuje i prezentuje prezentację multimedialną na zadany temat.	BPŻ_U02 BPŻ_U04
U_02	Wykonuje proste zadania w wybranej instytucji pod okiem specjalisty.	BPŻ_U05
K_01	Ma świadomość znaczenia swojego zawodu i wymagań jakie się przed nim stawia.	BPŻ_K01

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych (W- wykład, K- konwersatorium, P- projekt)

Praktyki

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
PZ	Studenci odbywający praktyki w zakładach przetwórstwa spożywczego bądź zakładach żywienia zbiorowego zobowiązani są do zapoznania się z: <ul style="list-style-type: none">• charakterem prowadzonej działalności (rodzaj produkcji, ilość, itp.);• strukturą organizacji zakładu;• schematami technologicznymi procesów produkcyjnych;• maszynami i urządzeniami linii produkcyjnych;• organizacją procesu produkcyjnego (rozmieszczeniem stanowisk pracy, umiejscowienie stanowisk kontroli linii produkcyjnej, zastosowania sterowania automatycznego i komputerowego);• transportem wewnętrznym i zewnętrznym;• zaopatrzeniem w surowce (strukturą magazynów, chłodni)• oceną jakości surowców i produktów (pobieranie próbek, wykonywanie analiz)• zasadami BHP;• obiegiem dokumentacji wewnątrzzakładowej;• systemem kontroli i zarządzania jakością (kontrolą wdrażania systemu HACCP w zakładzie przetwórstwa spożywczego);	

	<ul style="list-style-type: none"> • podstawami prawnymi funkcjonowania przedsiębiorstwa <p>Studenci odbywający praktyki w laboratoriach bądź w instytucjach zajmujących się kontrolą żywności zobowiązani są do zapoznania się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterystyką ogólną i strukturą organizacyjną laboratorium, bądź stacji (np. sanitarno-epidemiologicznej); • przepisami BHP • zakresem badań laboratoryjnych; • normami polskimi i dyrektywami UE dotyczącymi żywności i żywienia; • metodami analiz stosowanymi w laboratorium • wymaganą dokumentacją związaną z działalnością stacji lub laboratorium; • kontrolą wdrażania HACCP w zakładach produkcyjnych i gastronomicznych oraz z systemami wewnętrznej kontroli jakości; • pobieraniem i przygotowaniem prób do analizy; • wyposażeniem stacji lub laboratorium a aparaty i urządzenia pomiarowe. 	
	Razem	120

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01						X	X
W_02						X	X
U_01						X	X
U_02						X	X
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć
PZ	praktyki w wybranym zakładzie przetwórstwa spożywczego, zakładzie żywienia zbiorowego, bądź w laboratorium lub stacji kontroli jakości żywności

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Sprawozdania z odbytych praktyk
F2	Dzienniczek praktyk
F3	Obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie praktyk na podstawie sprawozdań z odbycia praktyk oraz zaświadczeń od zakładowego opiekuna praktyk
----	---

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01; W_02	Zalicza sprawozdania i dzienniczek praktyk na ocenę 3,0	Zalicza sprawozdania i dzienniczek praktyk na ocenę 3,5	Zalicza sprawozdania i dzienniczek praktyk na ocenę 4,0	Zalicza sprawozdania i dzienniczek praktyk na ocenę 4,5	Zalicza sprawozdania i dzienniczek praktyk na ocenę 5,0
U_01; U_02					
K_01					

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Zalecana przez opiekuna praktyk.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W07 BPŻ_W08	C_01,	PZ	praktyki	sprawozdanie
W_02	BPŻ_W02	C_01,	PZ	praktyki	sprawozdanie
U_01	BPŻ_U02 BPŻ_U04	C_01	PZ	praktyki	sprawozdanie
U_02	BPŻ_U05	C_01	PZ	praktyki	sprawozdanie
K_01	BPŻ_K01	C_01	PZ	praktyki	obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	-
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	-
Udział w praktykach zakładowych	120
Suma godzin kontaktowych	120
Samodzielne studiowanie treści wykładów	-
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	30
Udział w konsultacjach	-

Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	-
Suma godzin pracy własnej studenta	30
Sumaryczne obciążenie studenta	150
Liczba punktów ECTS za przedmiot	5
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	150h
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	5,0

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.