

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 / Technologia żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Praktyka dyplomowa – w laboratoriach i instytucjach zajmujących się kontrolą jakości żywności zajmujących
7. Kod przedmiotu	CP-13
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok IV semestr 7
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	8
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
-	-	-	-	-	-	180

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

Celem praktyki jest zapoznanie się studenta z funkcjonowaniem instytucji zajmujących się kontrolą jakości produktów spożywczych, w szczególności laboratoriów zakładowych, badawczych, stacji sanitarno-epidemiologicznej czy też innych jednostek kontrolujących. W ramach praktyki student zapoznaje się ze strukturą organizacyjną i działalnością instytucji, stosowanymi metodami analitycznymi oraz urządzeniami kontrolno-pomiarowymi. Student uczestniczy w pracach instytucji, wykonując powierzone mu czynności pod nadzorem opiekuna praktyki.

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 wybranej instytucji zajmującej się kontrolą jakości produktów spożywczych

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 zaświadczenia od zakładowego opiekuna praktyk
----	---

9.2. Kryteria oceny

Sym bol efektu kształ -cenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01; W_02 U_01; U_02 K_01	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

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

1. Zalecana przez opiekuna praktyk.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zde- finiowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W11 BPŻ_W12 BPŻ_W13	C_01,	PZ	praktyki	sprawozdanie

W_02	BPŻ_W14	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	180
Suma godzin kontaktowych	180
Samodzielne studiowanie treści wykładów	-
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	60
Udział w konsultacjach	-
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	-
Suma godzin pracy własnej studenta	60-
Sumaryczne obciążenie studenta	240
Liczba punktów ECTS za przedmiot	8
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	240 h
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	8,0

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

1. Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.