

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 zakładach przemysłu spożywczego
7. Kod przedmiotu	CP-13
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowy (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 wybranego zakładu spożywczego. W ramach praktyki student zapoznaje się ze strukturą organizacyjną i działalnością zakładu, stosowaną technologią produkcji oraz z maszynami i urządzeniami stosowanymi do tej produkcji. Poznaje zasady GMP, GHP oraz systemów zapewnienia jakości stosowanymi w wybranym zakładzie oraz z metodami oceny jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. Poznaje gospodarkę magazynową, wodno-ściekową i energetyczną zakładów. Ponadto zapoznaje się z przepisami BHP w miejscu pracy także z aplikacjami informatycznymi. Student uczestniczy w pracach danego zakładu, wykonując powierzone mu czynności pod nadzorem opiekuna praktyki.

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

Przedmioty wprowadzające: Przedmioty związane z wybraną specjalnością.

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. Zna budowę i podstawowe zasady eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle spożywczym	BPŻ_W07 BPŻ_W08 BPŻ_W09
W_02	Zna podstawy prawne i zasady funkcjonowania zakładów przetwórstwa spożywczego	BPŻ_W03
U_01	Sporządza raporty techniczne i laboratoryjne oraz notatki służbowe, a także przygotowuje i prezentuje prezentację multimedialną na zadany temat.	BPŻ_U02 BPŻ_U04
U_02	Wykonuje proste zadania 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

Praktyki

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
PZ	<p>Studenci odbywający praktyki w zakładach przemysłu spożywczego zobowiązani są do zapoznania się z:</p> <ul style="list-style-type: none">• charakterem prowadzonej działalności (rodzaj produkcji itp.);• strukturą organizacyjną zakładu;• asortymentem produkowanych wyrobów i normatywami ich produkcji• schematami technologicznymi procesów produkcyjnych;• maszynami i urządzeniami w liniach technologicznych;• organizacją procesu produkcyjnego (rozmieszczeniem stanowisk pracy, przestrzennym rozplanowaniem produkcji itp.);• transportem wewnętrznym i zewnętrznym;• zaopatrzeniem zakładu w surowce (organizacja skupu, transportu surowca do zakładu, magazynowaniem surowca) i dystrybucja gotowego wyrobu;• oceną jakości surowców, półproduktów i produktów (pobieranie próbek kontrolnych, wykonywanie analiz, rodzaje analiz);• magazynami surowców, półproduktów i produktów gotowych (warunki i okresy magazynowania, sposoby kalkulacji rozliczeń magazynowych);• zasadami BHP w zakładzie w zależności od stanowiska pracy;• obiegiem dokumentacji wewnątrzzakładowej;• systemami kontroli i zarządzania jakością;	

	<ul style="list-style-type: none"> gospodarką mediami 	
	Razem	180

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

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 zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W07 BPŻ_W08 BPŻ_W09	C_01,	PZ	praktyki	sprawozdanie
W_02	BPŻ_W03	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
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	8,0

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.