

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 produkcji żywności / Dietetyka
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Praktyka dyplomowa
7. Kod przedmiotu	D-17
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, mgr inż. Kornelia Tomczyk

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)

C 1 - Nabycie umiejętności praktycznych związanych z kierunkiem studiów.

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	Ma wiedzę na temat podstawowych zasad racjonalnego żywienia różnych grup ludności. Ma podstawową wiedzę na temat zasad zdrowego żywienia.	BPŻ_W15
W_02	Zna podstawy prawne i zasady funkcjonowania gabinetów dietetycznych	BPŻ_W15
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 badawcze i projektowe 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	<p>Studenci odbywający praktyki w gabinetach dietetycznych lub zakładach żywienia zbiorowego zobowiązani są do zapoznania się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterem prowadzonej działalności; • strukturą organizacyjną placówki; • obowiązującymi zasadami układania jadłospisu osób zdrowych i chorych zgodnymi z obowiązującymi normami; • wyposażeniem placówki w urządzenia pomiarowe; • stosowanymi metodami diagnostyki dietetycznej; 	
	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 gabinecie dietetycznym

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 praktyk

Ocena podsumowująca

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

9.2. Kryteria oceny

Sym bol 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

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_W15	C_01	PZ	praktyki	sprawozdanie
W_02	BPŻ_W15	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	180
Liczba punktów ECTS za przedmiot	8,0
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	180
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	8,0

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.