

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 wstępna
7. Kod przedmiotu	
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok I semestr 2
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	3
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
-	-	-	-	-	-	60

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 – Celem praktyki jest ogólne 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. Jest włączany pod nadzorem w prace danego zakładu lub instytucji. Zapoznaje się z technologią produkcji bądź ze stosowanymi metodami analitycznymi oraz ze sprzętem wykorzystywanym w danej instytucji.

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

-

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 zasady eksploatacji podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz urządzeń pomiarowych	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 i notatki służbowe	BPŻ_U02 BPŻ_U04
U_02	Stosuje zasady bezpieczeństwa pracy i dobrych praktyk w laboratoriach lub w zakładach przetwórczych.	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 zakładach przetwórstwa spożywczego i zakładach gastronomicznych bądź w laboratoriach zakładowych i w instytucjach zajmujących się nadzorem nad rynkiem produktów spożywczych zobowiązani są do zapoznania się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterem prowadzonej działalności (rodzaj produkcji, ilość, metody oceny itp.); • strukturą organizacji zakładu; • schematami technologicznymi procesów produkcyjnych bądź metodami badań laboratoryjnych; • maszynami i urządzeniami linii produkcyjnych, bądź wyposażeniem laboratoryjnym; • transportem wewnętrznym i zewnętrznym; • zaopatrzeniem w surowce (strukturą magazynów, chłodni) • zasadami BHP; • obiegiem dokumentacji wewnątrzzakładowej; • systemem kontroli i zarządzania jakością. 	
	Razem	60

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 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 kształ -cenia	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	60
Suma godzin kontaktowych	60
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	90
Liczba punktów ECTS za przedmiot	3
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	90 h
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	3,0

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

1. Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.