

## KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

### 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 zajęć	Praktyka kierunkowa II
7. Kod zajęć	I 05
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok III, Semestr 6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	11
13. Koordynator zajęć	Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	Mgr inż. Danuta Olejarka

### 2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Praktyka PZ	Inne
-	-	-	-	-	330	-

### 3. Cele zajęć

C 1- 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: Ogólna technologia żywności, Aparatura w produkcji żywności, Inżynieria procesowa.

#### 5. Efekty uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
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 dany 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, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

##### Praktyki

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
PZ	Studenci odbywający praktykę w zakładach przetwórstwa spożywczego bądź zakładach żywienia zbiorowego zobowiązani są do zapoznania się z: <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakterem prowadzonej działalności (rodzaj produkcji, ilość itp.)</li><li>• Strukturą organizacji zakładu</li><li>• Schematami technologicznymi procesów produkcyjnych</li><li>• Maszynami i urządzeniami linii produkcyjnych</li><li>• Organizacją procesu produkcyjnego (rozmieszczeniem stanowisk pracy, umiejscowieniem stanowisk kontroli linii produkcyjnej, zastosowania sterowania automatycznego i komputerowego)</li><li>• Transportem wewnętrznym i zewnętrznym</li><li>• Zaopatrzeniem w surowce (strukturą magazynów, chłodni)</li><li>• Oceną jakości surowców i produktów (pobieranie próbek, wykonywanie analiz)</li><li>• Zasadami BHP</li></ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obiegiem dokumentacji wewnątrzzakładowej</li> <li>• Systemem kontroli i zarządzania jakością (kontrolą wdrażania systemu HACCP w zakładzie przetwórstwa spożywczego)</li> <li>• Podstawami prawnymi funkcjonowania przedsiębiorstwa</li> </ul> <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"> <li>• Charakterystyką ogólną i strukturą organizacyjną laboratorium, bądź stacji (np. sanitarno-epidemiologicznej)</li> <li>• Przepisami BHP</li> <li>• Zakresem badań laboratoryjnych</li> <li>• Normami polskimi i dyrektywami UE dotyczącymi żywności i żywienia</li> <li>• Metodami analiz stosowanymi w laboratorium</li> <li>• Wymaganą dokumentacją związaną z działalnością stacji lub laboratorium</li> <li>• Kontrolą wdrażania HACCP w zakładach produkcyjnych i gastronomicznych oraz z systemami wewnętrznej kontroli jakości</li> <li>• Pobieraniem i przygotowaniem prób do analizy</li> <li>• Wyposażeniem stacji lub laboratorium w aparaty i urządzenia pomiarowe</li> </ul>	
Razem		330

### 7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

<i>Symbol efektu uczenia się</i>	<i>Forma weryfikacji</i>						
	<i>Egzamin ustny</i>	<i>Egzamin pisemny</i>	<i>Kolokwium</i>	<i>Projekt</i>	<i>Sprawdzian wejściowy</i>	<i>Sprawozdanie</i>	<i>Inne</i>
W_01			X			X	X
W_02			X			X	X
U_01						X	X
U_02						X	X
K_01							X

### 8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć
N1	Praktyki w wybranym zakładzie przetwórstwa spożywczego, zakładzie żywienia zbiorowego bądź w laboratorium lub stacji kontroli jakości żywności

## 9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

### 9.1. Sposoby oceny

#### Ocena formująca

F1	Sprawozdania z odbytych praktyk
F2	Dzienniczek praktyk
F3	Obserwacja pracy studenta

#### Ocena podsumowująca

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

### 9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu uczenia	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

Zalecana przez opiekuna praktyk

## 11. Macierz realizacji zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W07 BPŻ_W08	C1	PZ	N1	F1 – F3
W_02	BPŻ_W02	C1	PZ	N1	F1 – F3
U_01	BPŻ_U02 BPŻ_U04	C1	PZ	N1	F1 – F3
U_02	BPŻ_U05	C1	PZ	N1	F1 - F3
K_01	BPŻ_K01	C1	PZ	N1	F1 – F3

## 12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	-
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	-
Udział w praktyce zawodowej	330

Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	-
<b>Suma godzin kontaktowych</b>	<b>330</b>
Samodzielne studiowanie treści wykładów	-
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	-
Przygotowanie do konsultacji	-
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	-
<b>Suma godzin pracy własnej studenta</b>	<b>-</b>
<b>Sumaryczne obciążenie studenta</b>	<b>330</b>
Liczba punktów ECTS za zajęcia	11
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	330
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	11

### 13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

**Odpowiedzialny za przedmiot:**

**Dyrektor Instytutu:**

Przemyśl, dnia 16.09.2019 r.