

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 I
7. Kod zajęć	I 04
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok II, Semestr 4
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">• Charakterem prowadzonej działalności (rodzaj produkcji, ilość itp.)• Strukturą organizacji zakładu• Schematami technologicznymi procesów produkcyjnych• Maszynami i urządzeniami linii produkcyjnych• Organizacją procesu produkcyjnego (rozmieszczeniem stanowisk pracy, umiejscowieniem stanowisk kontroli linii produkcyjnej, zastosowania sterowania automatycznego i komputerowego)• Transportem wewnętrznym i zewnętrznym• Zaopatrzeniem w surowce (strukturą magazynów, chłodni)• Oceną jakości surowców i produktów (pobieranie próbek, wykonywanie analiz)• Zasadami BHP	

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

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

Symbol efektu uczenia się	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01							X
W_02							X
U_01							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	-
Suma godzin kontaktowych	330
Samodzielne studiowanie treści wykładów	-
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	-
Przygotowanie do konsultacji	-
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	-
Suma godzin pracy własnej studenta	-
Sumaryczne obciążenie studenta	330
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 19.09.2020 r.