

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 specjalnościowa
7. Kod zajęć	I 06
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok VI, Semestr 7
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	10
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
-	-	-	-	-	300	-

3. Cele zajęć

C 1- Celem praktyki jest zapoznanie się studenta z funkcjonowaniem wybranego zakładu żywienia zbiorowego. W ramach praktyki student zapoznaje się ze strukturą organizacyjną i działalnością zakładu, stosowaną technologią produkcji potraw oraz z maszynami i urządzeniami stosowanymi do tej produkcji. Poznaje zasady GM, GHP oraz systemy zapewnienia jakości stosowane w wybranym zakładzie żywienia zbiorowego oraz z metodami obsługi konsumentów. Poznaje także dostawców surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, metody przechowywania surowców, półproduktów ni ewentualnie potraw. Ponadto zapoznaje się z przepisami BHP w miejscu pracy. 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 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 stosowane w zakładach żywienia zbiorowego. Zna podstawowe wyposażenie zakładów gastronomicznych.	BPŻ_W07 BPŻ_W08
W_02	Zna podstawy prawne i zasady funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego i zakładów gastronomicznych.	BPŻ_W03
U_01	Sporządza raporty techniczne oraz notatki służbowe.	BPŻ_U02 BPŻ_U04
U_02	Wykonuje proste zadania 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, 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• Strukturą organizacyjną placówki• Zaopatrzeniem w surowce i materiały (organizacja transportu, warunki i okresy magazynowania surowca)• Schematami procesów produkcji potraw (od surowca do gotowego wyrobu)• Wyposażeniem zakładów gastronomicznych• Oceną jakości surowca• Zasadami BHP w zakładzie• Wymaganą dokumentacją wewnętrzną zakładu• Kalkulacjami jednostkowymi wyrobów gotowych• Systemem kontroli i zarządzania jakością• Systemem obsługi konsumentów	
	Razem	300

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	X
U_02						X	X
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć
N1	Praktyki w wybranym zakładzie przetwórstwa spożywczego lub zakładzie żywienia zbiorowego

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	300
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	-
Suma godzin kontaktowych	300
Samodzielne studiowanie treści wykładów	-
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształujących umiejętności praktyczne	-
Przygotowanie do konsultacji	-
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	-
Suma godzin pracy własnej studenta	-
Sumaryczne obciążenie studenta	300
Liczba punktów ECTS za zajęcia	10
Obciążenie studenta zajęciami kształującymi umiejętności praktyczne	300
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształujące umiejętności praktyczne	10

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 19.09.2020 r.