

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa	
BiJPŻ/P/I/ST/52			Professional practice	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
w zakresie				
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		III, IV, V, VI, VII		
Przynależność do grupy zajęć		F. Praktyka		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Praktyka	720h	30 ECTS
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		22 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		8,0 ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		21 ECTS
		Technologia żywności i żywienia		5 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		4 ECTS
Forma nauczania		Zajęcia w zakładach produkujących żywność, środki spożywcze, suplementy diety Zajęcia zorganizowane w Uczelni		
Wymagania wstępne		Wiedza podstawowa z zakresu bezpieczeństwa i jakości produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		www.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem uczestnictwa studentów w zajęciach praktycznych zorganizowanych w zakładach produkujących żywność, produkty spożywcze, czy suplementy diety jest zapoznanie się z praktycznymi zasadami, zagadnieniami, problemami, systemami działającym w przedsiębiorstwach. Nabycie umiejętności i praktycznego doświadczenia. Zapoznanie się z zasadami wytwarzania bezpiecznego produktu spożywczego.
------------------	---

Treści programowe:	<p>Praktyka: III semestr (125h), IV semestr (125h), V semestr (125h), VI semestr (125h), VII semestr (250h), (750 h, W1, U1, K1) Szkolenie BHP i przeciwpożarowe, pierwsza pomoc Zapoznanie się z: – regulaminem pracy i przepisami o ochronie tajemnicy służbowej i państwowej, – organizacją pracy w miejscu odbywania praktyki, – procesami technologicznymi i ofertą danego zakładu produkcji żywności</p> <p>Uczestnictwo (bierne, aktywne) w cyklu produkcji (procesie technologicznym) Ocena produktu spożywczego Zapoznanie się ze stanowiskami pracy i analiza oceny ryzyka zawodowego na wybranych stanowiskach pracy. Poznanie działania i wdrożenia systemów zarządzania i jakości produkcji żywności</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	Metody praktyczne
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów kształcenia określonych dla danego przedmiotu.</p> <p>Praktyka zaliczana jest na podstawie sprawozdania</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Zna metody, podstawy działania i budowy urządzeń, maszyn, mierników i przyrządów wykorzystywanych do oceny, badania, produkcji, przetwarzania, przechowywania i zabezpieczania żywności.	K_WG03	zajęcia praktyczne	zaliczenie	sprawozdanie
U1	Potrafi projektować, wskazywać, proponować nowe pomysły i rozwiązania zadań inżynierskich z zakresu produkcji żywności, wykorzystując praktyczne doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się bezpieczeństwem i jakością produkcji żywności. Potrafi również posługiwać się terminologią w języku obcym, pracując w grupie i tworząc spójne wypowiedzi na poziomie B2	K_UW04 K_UK05 K_UK06 K_UK07	zajęcia praktyczne	zaliczenie	sprawozdanie
K1	Jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych.	K_KR03	zajęcia praktyczne	zaliczenie	sprawozdanie

Literatura i pomoce naukowe
<p>Literatura podstawowa: Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., 2009: Ogólna technologii Żywności. WNT, Wyd. 8,</p>

Warszawa.

Praca zbiorowa (pod red. A. Jarczyk, E. Dłużewska), 2008: Wybrane zagadnienia z ogólnej technologii żywności. Wyd. SGGW Warszawa;

Dłużewska E., Leszczyński K. (red.), 2013: Ogólna technologia żywności, wyd. SGGW Warszawa

Praca zbiorowa pod red. Hajduk E., 2010: Ogólna technologia żywności – skrypt do ćwiczeń. Wyd. UR w Krakowie. Kraków

Bednarski W. (red.), 1996: Ogólna Technologia Żywności. Wyd. ATR Olsztyn.

Literatura uzupełniająca:

Lewicki P., 2006r., "Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego", wyd. WNT Warszawa,

Rutkowski A., Gwiazda S., Dąbrowski K., 2003, Kompendium dodatków do żywności. Hortimex, Konin.

Czasopisma branżowe: Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przegląd Mleczarski, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przemysł Spożywczy,

Czasopisma naukowe: Żywność Nauka Technologia Jakość, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences.

Czasopisma naukowe: Food Chemistry, LWT, Journal of Food Processing and Preservation.

Aktualna literatura z zakresu tematyki odbywanej praktyki.

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w praktyce i przygotowanie z niej sprawozdania	720h	X [h]	X [h]
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	720[h]/ 30 ECTS	X	X
Punkty ECTS za przedmiot	30 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi

--