

(pieczęć uczelni)

KARTA PRZEDMIOTU

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu i kod (wg planu studiów):	Praktyka zawodowa PiBŻ E1
Nazwa przedmiotu (j. ang.):	Professional practice
Kierunek studiów:	Produkcja i bezpieczeństwo żywności studia I stopnia
Specjalność/specjalizacja:	
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia:	praktyczny (P)
Forma studiów:	studia stacjonarne
Koordinator przedmiotu:	prof. nadzw. dr hab. Bogusław Ślusarczyk, dr inż. Barbara Krochmal-Marczak

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu

Przynależność do modułu:	praktyka
Status przedmiotu:	obowiązkowy
Język wykładowy:	polski
Rok studiów, semestr:	II, 4; III, 6
Forma i wymiar zajęć według planu studiów:	s. stacjonarne – praktyka zawodowa 12 tygodni sem. 4 – 6 tygodni (240 godzin)
W przypadku studiów międzyobszarowych stosunek procentowy tych obszarów w ocenie koordynatora	sem. 6 – 6 tygodni (240 godzin) nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne – 60% nauki społeczne – 40%
Miejsca odbywania praktyki:	Student wybiera co najmniej dwa podmioty, w których realizuje praktykę: gospodarstwa rolne, zakłady i instytucje zajmujące się produkcją, przetwórstwem, obrotem surowców i produktów żywnościowych, zakłady żywienia zbiorowego, laboratoria, instytucje związane z oceną jakości żywności, służby sanitarne i weterynaryjne, ośrodki badawczo-rozwojowe, firmy doradcze i audytujące w łańcuchu żywnościowym.
Wymagania wstępne / Przedmioty wprowadzające:	wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne z kształcenia podstawowego i kierunkowego

3. Bilans punktów ECTS

Całkowita liczba punktów ECTS: (A + B)	Sem. 4 – 8 ECTS Sem. 6 – 8 ECTS Razem: 16 ECTS	Stacjonarne
A. Liczba godzin wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela z podziałem na typy zajęć oraz całkowita liczba punktów ECTS osiąganych na tych zajęciach:	<p>Semestr 4 Praca z pracodawcą Praca z opiekunem Zaliczenie</p> <p>w sumie: ECTS</p> <p>Semestr 6 Praca z pracodawcą Praca z opiekunem Zaliczenie</p> <p>w sumie: ECTS</p>	<p>10 2 1</p> <p>13 0,4</p> <p>10 2 1</p> <p>13 0,4</p>
B. Poszczególne typy zadań do samokształcenia studenta (niewymagających bezpośredniego udziału nauczyciela) wraz z planowaną średnią liczbą godzin na każde i sumaryczną liczbą ECTS:	<p>Semestr 4 Samodzielna praktyka studenta</p> <p>w sumie: ECTS</p> <p>Semestr 6 Samodzielna praktyka studenta</p> <p>w sumie: ECTS</p>	<p>227</p> <p>227 7,6</p> <p>227</p> <p>227 7,6</p>
C. Liczba godzin praktycznych / laboratoryjnych w ramach przedmiotu oraz związana z tym liczba punktów ECTS:	Praca z pracodawcą Praca z opiekunem Samodzielna praktyka studenta	20 4 454
D. W przypadku studiów międzyobszarowych procent punktów ECTS przyporządkowanych obu obszarom (zgodnie z p. 2)	9,6 ECTS - obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych 6,4 ECTS - obszar nauk społecznych	

4. Opis przedmiotu

Cel przedmiotu:	<p>Celem praktyki jest zapoznanie studentów z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizacją, techniką prac i zarządzaniem gospodarstwem rolniczym oraz przedsiębiorstwem rolno-spożywczym, - podstawowymi technologiami produkcji roślinnej oraz zwierzęcej i ich wpływem na jakość surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego, - poznanie i analiza zasobów technicznych jednostki, w której realizowana jest praktyka, - wpływem właściwości surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego na kształtowanie jakości gotowych produktów żywnościowych, - sposobami przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w celu zachowania ich jakości, przedłużenia trwałości i zmniejszenia strat, - przepisami normalizacyjnymi i prawnymi regulującymi kwestie jakości produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu, - systemami zarządzania jakością, - kształcenie umiejętności samodzielnego obserwowania i przedsiębiorczego wykorzystania zjawisk przyrodniczych, technicznych i społeczno-ekonomicznych, - pogłębianie dotychczas zdobytych umiejętności praktycznych.
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia produkcyjne, analiza i rozwiązywanie problemu
Treści kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną, regulaminem pracy w podmiotach, w których realizowana jest praktyka zawodowa. 2. Zapoznanie się podstawowymi technologiami produkcji roślinnej oraz zwierzęcej i ich wpływem na jakość surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego. 3. Poznanie i analiza zasobów technicznych jednostki (linie produkcyjne, maszyny i urządzenia, wyposażenie), w której realizowana jest praktyka. 4. Zapoznanie się z wykorzystywanymi w podmiotach surowcami, półproduktami, wyrobami gotowymi, sposobami przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w celu zachowania ich jakości, przedłużenia trwałości i zmniejszenia strat, wpływem właściwości surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego na kształtowanie jakości gotowych produktów żywnościowych. 5. Zapoznanie się z przepisami normalizacyjnymi i prawnymi regulującymi kwestie jakości produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu. 6. Zapoznanie się z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (stosowane normy i standardy) obowiązujących w podmiotach, w których realizowana jest praktyka zawodowa. 7. Społeczne aspekty produkcji w zakładzie przemysłowym, laboratorium (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska). 8. Uwarunkowania ekonomiczne działalności w podmiotach, w których realizowana jest praktyka zawodowa.

5. Efekty kształcenia i sposoby weryfikacji

Efekt przedmiotu	Student, który zaliczył przedmiot (spełnił minimum wymagań)	Efekt kierunkowy	Forma zajęć dydaktycznych	Sposób weryfikacji efektów kształcenia (forma zaliczeń)
PiBŻ.E1_K_W01 PiBŻ.E1_K_W02 PiBŻ.E1_K_W03 PiBŻ.E1_K_W04	w zakresie wiedzy: <ol style="list-style-type: none"> Zna strukturę zakładu i organizację produkcji. Zna podstawowe technologie produkcji roślinnej oraz zwierzęcej i ich wpływ na jakość surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego. Zna sposoby przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych. Zna przepisy, systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. 	K_W02 K_W03 K_W05 K_W06 K_W07 K_W08 K_W09 K_W10 K_W11 K_W14	praktyka	poziom merytoryczny wypełnionego dzienniczka praktyk, opinia pracodawcy, rozmowa z opiekunem praktyki
PiBŻ.E1_K_U01 PiBŻ.E1_K_U02 PiBŻ.E1_K_U03 PiBŻ.E1_K_U04	w zakresie umiejętności: <ol style="list-style-type: none"> Organizuje i wykonuje prace w podmiotach sektora rolno-spożywczego. Dokonuje krytycznej analizy stosowanych procesów technologicznych lub metod analitycznych. Potrafi ocenić pozycję rynkową i zdywersyfikować możliwości rozwojowe podmiotów sektora rolno-spożywczego. Wykonuje zadania związane ze specyfiką zakładu. Posługuje się terminologią w zakresie systemów kontroli jakości produkcji i produktów. 	K_U01 K_U02 K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U08 K_U09 K_U10 K_U14 K_U17 K_U18 K_U19	praktyka	poziom merytoryczny wypełnionego dzienniczka praktyk, opinia pracodawcy, rozmowa z opiekunem praktyki
PiBŻ.E1_K_K01 PiBŻ.E1_K_K02 PiBŻ.E1_K_K03 PiBŻ.E1_K_K04	w zakresie kompetencji społecznych: <ol style="list-style-type: none"> Postępuje z zasadami etyki zawodu. Rozumie potrzebę obserwowania i przedsiębiorczego wykorzystania zjawisk przyrodniczych i społeczno-gospodarczych oraz nowości technicznych i technologicznych w trosce o bezpieczeństwo żywności. Organizuje pracę własną w zakładzie/laboratorium, dba o stanowisko pracy i przekazaną dokumentację techniczną/technologiczną. Współpracuje z opiekunem praktyki 	K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05 K_K06	praktyka	poziom merytoryczny wypełnionego dzienniczka praktyk, opinia pracodawcy, rozmowa z opiekunem praktyki

	oraz z osobami zatrudnionymi w podmiocie, w którym odbywa praktykę.			
6. Sposób obliczania oceny końcowej				
Semestr 4				
<ul style="list-style-type: none"> • poziom merytoryczny wypełnionego dzienniczka praktyk – 30% • opinia pracodawcy – 20% • rozmowa z opiekunem praktyki – 50% 				
Semestr 6				
<ul style="list-style-type: none"> • poziom merytoryczny wypełnionego dzienniczka praktyk – 30% • opinia pracodawcy – 20% • rozmowa z opiekunem praktyki – 50% 				
7. Zalecana literatura				
Literatura podstawowa:	Dobierana według potrzeb praktyki			
8. Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)				
Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta [h]			
Godziny zajęć wg planu z nauczycielem	26			
Samokształcenie	454			
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	480			
Punkty ECTS za moduł/przedmiot	16			
9. Uwagi				

***) Uwaga: w przypadku przedmiotów/modułów trwających więcej niż jeden semestr należy rozpisać semestralnie punkty 3, 4, 5, 6, 8**