

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Praktyka zawodowa I		ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice I			
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordynator przedmiotu:	Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk			
Prowadzący zajęcia:	Zakładowy opiekun praktyk, pracownicy Wydziału Nauk o Żywności			
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjno-fakultatywny	b) stopień I rok III	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	jęz. wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Celem praktyki (Praktyka zawodowa I) jest pogłębienie wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów poprzez praktyczne przeszkolenie w ramach wybranego kierunku studiów a w szczególności zapoznanie studenta w sposób kompleksowy z organizacją pracy w zakładzie przemysłu spożywczego, procesami technologicznymi w poszczególnych działach produkcyjnych, wyposażeniem technicznym linii produkcyjnych, z pracą działów pomocniczych i usługowych wraz z transportem. Ponadto celem praktyki jest zebranie informacji o administrowaniu zakładem przetwórstwa żywności, planowaniu i organizacji produkcji, zużyciu siły roboczej i energii, kontroli i kierowaniu procesem produkcyjnym a także zapoznanie z pracą na różnych stanowiskach obsługi linii technologicznych oraz pracą laboratorium zakładowego			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Praktyka jest realizowana w zakładzie przemysłu spożywczego w wymiarze 160 h			
Metody dydaktyczne:	-			
Pełny opis przedmiotu:	W rezultacie odbytej praktyki student powinien poznać warunki pracy w zakładzie przetwórstwa żywności. Poznanie procesów technologicznych w poszczególnych działach produkcyjnych powinno polegać na zapoznaniu się z: bazą surowcową, charakterystyką surowca i metodami oceny jakości surowca, szczegółową technologią produkcji głównych asortymentów z podaniem parametrów technologicznych stosowanych operacji, układem linii produkcyjnych, wyposażeniem maszynowym, metodami kontroli procesu produkcji i bezpieczeństwa produkcji oraz z gospodarką magazynową zakładu. Student powinien ponadto poznać funkcjonowanie działów pomocniczych i usługowych zakładu, m.in.: gospodarkę wodno-ściekową, kotłownię, urządzenia chłodnicze, transport wewnętrzny w zakładzie. Student powinien posiadać wiedzę w zakresie zasad planowania produkcji, analizy kosztów produkcji, struktury zatrudnienia, analizy zdolności produkcyjnych oraz inwestycji. Ponadto student powinien znać zakres analiz wykonywanych w laboratorium zakładowym oraz stosowane metody analityczne.			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ogólna technologia żywności, analiza i ocena jakości żywności, inżynieria żywności			
Założenia wstępne:	Student posiada wiedzę w zakresie ogólnej technologii żywności oraz w zakresie analizy i oceny jakości żywności.			
Efekty kształcenia:	01 – student potrafi opisać strukturę zakładu i organizację procesu produkcji 02 – student zna charakterystykę, warunki magazynowania oraz metody kontroli jakości surowców wykorzystywanych w zakładzie, 03 – student zna podstawowe procesy technologiczne stosowane w produkcji głównych asortymentów produktów, metody kontroli ich jakości oraz warunki magazynowania	04 – student zna wyposażenie maszynowe linii produkcyjnych: budowę i zasady funkcjonowania maszyn i urządzeń, 05 - student potrafi opisać działy pomocnicze i usługowe zakładu przemysłowego i wymienić ich zadania		

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01-05: 1. dziennik studenckiej praktyki zawodowej prowadzony przez studenta, potwierdzony przez zakładowego opiekuna praktyk, 2. pozytywna opinia zakładowego opiekuna praktyk na temat przebiegu praktyk, świadcząca o zrealizowaniu przez studenta celów praktyki, 3. sprawozdanie z praktyki zawodowej (praca pisemna przygotowana w ramach własnej pracy studenta).
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik studenckiej praktyki zawodowej, opinia zakładowego opiekuna praktyk o przebiegu praktyki, sprawozdanie pisemne z praktyki specjalizacyjnej. Potwierdzenie zaliczenia praktyki przez upoważnionego nauczyciela akademickiego WNoŻ.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Upoważniony nauczyciel akademicki Wydziału Nauk o Żywności dokonuje zaliczenia praktyki na podstawie: dokumentu poświadczającego odbycie praktyki w miejscu odpowiadającym kierunkowi studiów i w wymiarze zgodnym z programem studiów, pozytywnej opinii przedstawiciela zakładu pracy na temat realizacji praktyki, prawidłowo prowadzonego dziennika praktyki oraz samodzielnie przygotowanego i poprawnego merytorycznie sprawozdania z praktyk. Wszystkie elementy będące podstawą zaliczenia są równocenne i niezbędne do uzyskania zaliczenia.
Miejsce realizacji zajęć:	Zakład przemysłu spożywczego
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Wybrane instrukcje technologiczne 2. Schematy organizacyjne i zarządzenia w zakładzie przemysłu spożywczego 3. Normy i przepisy laboratoryjne 4. Wybrane instrukcje i dokumentacje aparatów i urządzeń 5. Instrukcje BHP	
UWAGI: Praktyki zalicza się na oceny uogólnione (tj.: zaliczono (zal.), niezaliczono (nzal.)).	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	160 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	potrafi opisać strukturę zakładu i organizację procesu produkcji	K_W17, K_U03, K_U10
02	zna charakterystykę, warunki magazynowania oraz metody kontroli jakości surowców wykorzystywanych w zakładzie	K_W04, K_W08, K_W09
03	zna podstawowe procesy technologiczne stosowane w produkcji głównych asortymentów produktów, metody kontroli ich jakości oraz warunki magazynowania	K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09
04	zna wyposażenie maszynowe linii produkcyjnych: budowę i zasady funkcjonowania maszyn i urządzeń	K_W10
05	potrafi opisać działy pomocnicze i usługowe zakładu przemysłowego i wymienić ich zadania	K_U15