

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

Nazwa przedmiotu:	Praktyka zawodowa II	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice II		
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		
Koordinator 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 II) jest pogłębienie wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów poprzez praktyczne przeszkolenie w ramach wybranego kierunku studiów a w szczególności praktyczne przeszkolenie z zakresu bezpieczeństwa żywności, zapoznanie w sposób kompleksowy z organizacją pracy laboratorium naukowo-badawczego lub przyzakładowego zajmującego się badaniem żywności lub organizacją pracy w jednostkach urzędowej kontroli żywności, szczegółowe poznanie metod kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności, praktyczne poznanie funkcjonowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, zebranie informacji o zarządzaniu laboratorium naukowo-badawczym lub przyzakładowym, a także zapoznanie z zadaniami realizowanymi na różnych stanowiskach pracy.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Praktyka jest realizowana w laboratorium naukowo-badawczym lub przyzakładowym zajmującym się badaniem żywności lub jednostce urzędowej kontroli żywności wymiarze 160 h.		
Metody dydaktyczne:	-		
Pełny opis przedmiotu:	W rezultacie odbytej praktyki student powinien poznać warunki pracy w laboratorium naukowo-badawczym lub przyzakładowym zajmującym się badaniem żywności, jednostce urzędowej kontroli żywności lub jednostce certyfikującej i akredytującej w obszarze badań żywności. Zapoznanie się z pracą wymienionych jednostek powinno polegać na zapoznaniu się z ich strukturą organizacyjną, przeznaczeniem i charakterystyką najważniejszych działów; aparaturą kontrolno-pomiarową, zakresem wykonywanych oznaczeń oraz wykorzystywanymi metodami analitycznymi w laboratorium; harmonogramem i sposobami przyjmowania, pobierania oraz przechowywania próbek. Student powinien ponadto zapoznać się z zasadami sprawozdawczości w laboratorium lub jednostce urzędowej kontroli żywności, obiegiem dokumentów, częstością i zakresem przeprowadzanych kontroli. Dodatkowo student powinien zapoznać się z zasadami gospodarki odpadami oraz gospodarką odczynnikami w laboratorium. Student powinien również posiadać wiedzę w zakresie systemów zapewnienia i zarządzania jakością, podstawowej dokumentacji wprowadzonych systemów i archiwizacją dokumentów.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ogólna technologia żywności, analiza i ocena jakości żywności		
Założenia wstępne:	Student posiada wiedzę w zakresie ogólnej technologii żywności oraz w zakresie analizy i oceny jakości żywności.		
Efekty kształcenia:	01 – student zna strukturę i organizację pracy w laboratorium zajmującym się badaniem żywności lub w jednostkach urzędowej kontroli żywności, zna zasady urzędowej kontroli żywności	02 - student zna szczegółowe metody kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zasady funkcjonowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności 03 – student zna wyposażenie laboratorium badania żywności 04 - student potrafi opisać zasady gospodarki odpadami oraz gospodarki odczynnikami w laboratorium	

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01-04: 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:	Laboratorium naukowo-badawcze lub przyzakładowe zajmujące się badaniem żywności lub jednostka urzędowej kontroli żywności.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Normy i przepisy laboratoryjne 2. Wybrane instrukcje i dokumentacje aparatów i urządzeń 3. 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	zna strukturę i organizację pracy w laboratorium zajmującym się badaniem żywności lub w jednostkach urzędowej kontroli żywności, zna zasady urzędowej kontroli żywności	K_W13, K_W16, K_W17
02	zna szczegółowe metody kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zasady funkcjonowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności	K_W04, K_W08, K_W09, K_W12, K_W13
03	zna wyposażenie laboratorium badania żywności	K_W08
04	potrafi opisać zasady gospodarki odpadami oraz gospodarki odczynnikami w laboratorium	K_W18, K_U15
05		