



SYLABUS PRZEDMIOTU NR 46A NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	Praktyka zawodowa/ Professional training	ECTS	3
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		
Koordynator przedmiotu:	Mgr Magdalena Zdańska		
Status przedmiotu:	Przedmiot kierunkowy	Rok 2 semestr 4	niestacjonarne
Cel przedmiotu:	Celem realizowanego przedmiotu jest nabycie przez studenta praktycznego doświadczenia w zakresie charakterystyki surowców wykorzystywanych w branży spożywczej, źródeł ich pozyskiwania i obrotu nimi, metod klasyfikacji i oceny ich jakości. Ponadto studenci zapoznają się z organizacją przedsiębiorstw łańcucha żywnościowego np. piekarni, cukierni, mleczarni, zakładu przetwórstwa mięsnego i owocowo-warzywnego, zakładu garmazeryjnego i hotelarsko-gastronomicznego		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne – 2 tygodnie – 80 h		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, obserwacja, indywidualne prace studenta na stanowiskach w wybranych działach przedsiębiorstw spożywczych zajmujących się obrotem surowcami, dyskusja, konsultacje		
Pełny opis przedmiotu:	Studenci uczestniczą w pracy zgodnie z przydzielonymi im przez opiekuna zadaniami, ze szczególnym uwzględnieniem praktycznego zapoznania się z obszarami pozyskiwania surowców, ich oceny użyteczności przetwórczej i jakości oraz klasyfikacji.		
Przedmioty wprowadzające:	Podstawy żywności i żywienia / rynek żywności, Podstawy produkcji żywności, Ogólna technologia żywności		
Efekty kształcenia:	01W – ma ogólną wiedzę z zakresu właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych 02W – zna podstawowe metody, techniki i technologie pozyskiwania i obrotu surowcami żywnościowymi 03W – ma podstawową wiedzę w zakresie technologii typowych dla przetwórstwa rolno-spożywczego oraz standardów i norm technicznych związanych z technologią żywności 04U – potrafi scharakteryzować różne surowce żywnościowe	05U – potrafi ocenić jakość surowców żywnościowych 06K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role i odpowiednio określając priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania 07K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01W, 02W, 03W, 04U, 05U - Ocena sprawozdań, zaliczenie końcowe 06K, 07K - Opinia opiekuna nt. aktywności studenta, ocena sprawozdań		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Sprawozdanie z praktyk i opinia opiekuna		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez pracodawcę - 75% Sprawozdanie z praktyk - 25%		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
UWAGI:			

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:	<p style="text-align: right;"> Udział w zajęciach: liczba godzin - 80 Przygotowanie do zaliczenia: liczba godzin - 5 Przygotowanie sprawozdań: liczba godzin - 10 Obecność na zaliczeniu: liczba godzin - 1 Udział w konsultacjach: liczba godzin - 1 97 h </p>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Razem liczba godzin - 2 1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Razem liczba godzin - 95 3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	ma ogólną wiedzę z zakresu właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych	W01
02W	zna podstawowe metody, techniki i technologie pozyskiwania i obrotu surowcami żywnościowymi	W02
03W	ma podstawową wiedzę w zakresie technologii typowych dla przetwórstwa rolno-spożywczego oraz standardów i norm technicznych związanych z technologią żywności	W03

04U	potrafi scharakteryzować różne surowce żywnościowe	U01
05U	potrafi ocenić jakość surowców żywnościowych	U03
06 K	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role i odpowiednio określając priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	K02
07K	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	K04