



SYLABUS PRZEDMIOTU NR 46B NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	Praktyka zawodowa /Professional training		ECTS	5
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordynator przedmiotu:	Mgr Magdalena Zdańska			
Status przedmiotu:	Przedmiot kierunkowy	Rok 3 semestr 6	niestacjonarne	
Cel przedmiotu:	Zdobycie praktycznego doświadczenia w zakładach przetwórstwa spożywczego. Studenci zapoznają się z technologiami przetwórstwa spożywczego realizowanych w zakładach produkcyjnych.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne; liczba godzin 120			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe			
Pełny opis przedmiotu:	W trakcie praktyki studenci zapoznają się z charakterem działalności prowadzonej w wybranym przedsiębiorstwie. Poznają procesy technologiczne właściwe dla firm, urządzenia i linie produkcyjne, metody utrwalania żywności, systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, proces dystrybucji produkcji, kontrolą jakości, strukturę organizacyjną oraz podstawami prawnymi funkcjonowania przedsiębiorstwa, a także charakterystyką szczegółową prac specyficznych dla funkcjonowania firmy. Studenci będą uczestniczyć w pracy zgodnie z przydzielonymi im zadaniami.			
Przedmioty wprowadzające:	Wszystkie w toku studiów			
Efekty kształcenia:	01W – ogólna wiedza dotycząca materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w przedsiębiorstwach 02W – ogólna wiedza na temat specyfiki, organizacji, zarządzania oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze produkcji żywności	03K – zdolność do podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych przy produkcji żywności 04U – umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról 05U – umiejętność przedsiębiorczego myślenia i działania		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01W, 02W - Sprawozdanie z praktyk 01W, 02W, 03K, 04U, 05U - Opinia i ocena wystawiona przez pracodawcę			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Sprawozdanie z praktyk i opinia pracodawcy			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Sprawozdanie z praktyk – 25% Opinia i ocena wystawiona przez pracodawcę -75%			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	Literatura branżowa, normy, czasopisma branżowe			
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:	Praca w przedsiębiorstwie: liczba godzin - 120 Przygotowanie sprawozdań itp.: liczba godzin - 10 Udział w konsultacjach: liczba godzin - 4 134 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Razem liczba godzin - 4 0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Razem liczba godzin - 134 5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w przedsiębiorstwach	W01
02W	wykazuje znajomość podstawowych metod, technik, technologii narzędzi, materiałów i praktycznych zastosowań pozwalających na rozwiązywanie zadań inżynierskich z zakresu technologii żywności. Ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania	W02, W04
03K	wykazuje zdolność do podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w obszarze agrobiznesu	U03
04U	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K02
05U	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	K04