

(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
Specjalność/specjalizacja:	Przedsiębiorczość w gospodarce żywnościowej Jakość i bezpieczeństwo w łańcuchu żywnościowym
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia:	praktyczny
Forma studiów:	stacjonarna, niestacjonarna
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Bogusław Ślusarczyk, dr inż. Barbara Krochmal-Marczak, dr inż. Magdalena Dykiel, dr inż. Bernadetta Bienia

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 s. niestacjonarne – praktyka zawodowa 12 tygodni
W przypadku studiów międzyobszarowych stosunek procentowy tych obszarów w ocenie koordynatora:	60% - obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych 40% - obszar nauk społecznych
Interesariusze i instytucje partnerskie (nieobowiązkowe)	Student wybiera dwa podmioty, w których odbywa po 6 tygodni praktyki: gospodarstwa rolne, przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno- spożywczego, zakłady i instytucje zajmujących się produkcją, przetwórstwem, obrotem surowców i produktów żywnościowych, laboratoria i instytucje związane z oceną jakości żywności, służby sanitarne i weterynaryjne, służby celne, ośrodki badawczo-rozwojowe, firmy doradcze i audytujące w łańcuchu żywnościowym, administracja rządowa i samorządowa.
Wymagania wstępne / Przedmioty wprowadzające:	wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne z kształcenia podstawowego i kierunkowego

3. Bilans punktów ECTS

Całkowita liczba punktów ECTS: (A + B)	16 Sem. 4 – 8 ECTS (240 h) Sem. 6 – 8 ECTS (240 h)	Stacjonarne	Niestacjonarne
A. Liczba godzin wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela z podziałem na typy zajęć oraz całkowita liczba punktów ECTS osiągniętych na tych zajęciach:	Praca z pracodawcą Praca z opiekunem Zaliczenie w sumie: ECTS	10 3 2 15 0,5	10 3 2 15 0,5
B. Poszczególne typy zadań do samokształcenia studenta (niewymagających bezpośredniego udziału nauczyciela) wraz z planowaną średnią liczbą godzin na każde i sumaryczną liczbą ECTS:	Samodzielna praktyka studenta w sumie: ECTS	465 465 15,5	465 465 15,5
C. Liczba godzin praktycznych / laboratoryjnych w ramach przedmiotu oraz związana z tym liczba punktów ECTS:	Praca z pracodawcą Praca z opiekunem Samodzielna praktyka studenta w sumie: ECTS	10 3 465 478 15,9	10 3 465 478 15,9
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	9,6 6,4	9,6 6,4

4. Opis przedmiotu

Cel przedmiotu:	zapoznanie studentów z organizacją i techniką prac oraz technologiami produkcji roślinnej i zwierzęcej, działalnością usługową, administrowaniem i zarządzaniem gospodarstwem rolniczym oraz powiązaniem z rynkiem i różnymi jednostkami obsługi rolnictwa; poznanie i analiza zasobów technicznych zakładu przemysłowego lub laboratorium, linii technologicznej lub stosowanych procedur analitycznych, uwarunkowań ekonomicznych działalności zakładu przemysłowego lub laboratorium, społecznych aspektów produkcji w zakładzie przemysłowym lub laboratorium, 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:	<ul style="list-style-type: none"> – Statut, regulamin organizacyjny, struktura organizacyjna, podział kompetencji odpowiedzialności oraz zakres obowiązków poszczególnych szczebli organizacyjnych oraz komórek i stanowisk, regulamin pracy w wybranych podmiotach z sektora rolno-spożywczego, profil działalności – Zakres działania i podstawy prawne organizacji i funkcjonowania wybranych podmiotów – Monitorowanie z rozpoznawaniem uwarunkowań przyrodniczych, społeczno-ekonomicznych i rynkowych produkcji rolniczej oraz czynny udział w organizowaniu i prowadzeniu produkcji roślinnej / zwierzęcej / działań specjalnych w gospodarstwie. – Charakterystyka surowców, półproduktów, wyrobów gotowych, odpadów i ich bilanse. Zasoby techniczne zakładu lub laboratorium (linie produkcyjne, maszyny i urządzenia, wyposażenie laboratorium). Procesy i operacje jednostkowe mające miejsce podczas produkcji żywności, procedury analityczne oznaczania jakości surowców i wyrobów. – Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w zakładzie, stosowane normy i standardy. Uwarunkowania ekonomiczne działalności zakładu przemysłowego lub laboratorium (rentowność i obroty branży, koszty działalności, możliwość zwiększenia zysku w zakładzie). Społeczne aspekty produkcji w zakładzie przemysłowym lub laboratorium (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska).
----------------------------	---

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	w zakresie wiedzy: Zna i opisuje strukturę zakładu i organizację produkcji.	K_W09	Praktyka	dzienniczek praktyk, opinia pracodawcy, rozmowa z opiekunem praktyki
PiBŻ.E1_K_W02	Zna uwarunkowania przyrodnicze, społeczno- ekonomiczne i rynkowe, potencjał techniczny i poziom technologiczny oraz efekty prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach sektora rolno-spożywczego.	K_W02 K_W03 K_W05 K_W06 K_W08 K_W09		
PiBŻ.E1_K_W03	Wyjaśnia i analizuje procesy technologiczne stosowane w w podmiotach sektora rolno-spożywczego	K_W10		
PiBŻ.E1_K_W04	Identyfikuje procedury, instrukcje i inne dokumenty wewnętrzne regulujące formy działania, zasady wykonywania obowiązków i postępowania w konkretnych	K_W07 K_W09 K_W11 K_W14		

	sprawach.			
PiBŻ.E1_K_U01	w zakresie umiejętności: Organizuje i wykonuje prace w podmiotach sektora rolno-spożywczego. Dokonuje krytycznej analizy stosowanych procesów technologicznych lub metod analitycznych.	K_U01 K_U02 K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U08 K_U09 K_U10	Praktyka	dzienniczek praktyk, opinia pracodawcy, rozmowa z opiekunem praktyki
PiBŻ.E1_K_U02	Potrafi ocenić pozycję rynkową i zdywersyfikować możliwości rozwojowe podmiotów sektora rolno-spożywczego.	K_U01 K_U05 K_U07 K_U08 K_U14		
PiBŻ.E1_K_U03	Wykonuje analizy laboratoryjne lub inne zadania związane ze specyfiką zakładu.	K_U01 K_U04 K_U05 K_U07 K_U08 K_U17 K_U18		
PiBŻ.E1_K_U04	Posługuje się terminologią w zakresie systemów kontroli jakości produkcji i produktów.	K_U01 K_U05 K_U08 K_U17 K_U18 K_U19		
PiBŻ.E1_K_K01	w zakresie kompetencji społecznych: Postępuje z zasadami etyki i dobrej praktyki rolniczej i produkcyjnej.	K_K06 K_K07	Praktyka	dzienniczek praktyk, opinia pracodawcy, rozmowa z opiekunem praktyki
PiBŻ.E1_K_K02	Rozumie potrzebę obserwowania i przedsiębiorczego wykorzystania zjawisk przyrodniczych i społeczno-gospodarczych oraz nowości technicznych i technologicznych w trosce o bezpieczeństwo żywności.	K_K01 K_K04 K_K05 K_K06		
PiBŻ.E1_K_K03	Organizuje pracę własną w zakładzie/laboratorium, dba o stanowisko pracy i przekazaną dokumentację techniczną/technologiczną.	K_K02 K_K03 K_K04		
PiBŻ.E1_K_K04	Wskazuje priorytety służące realizacji określonego zadania.	K_K04		
PiBŻ.E1_K_K05	Współpracuje z opiekunem praktyki oraz z osobami zatrudnionymi w podmiocie, w którym odbywa praktykę	K_K02		
PiBŻ.E1_K_K06	Zachowuje rozwagę, ostrożność/krytycyzm w wyrażaniu opinii, sprawnie komunikuje się i współdziała z innymi.	K_K02 K_K08		

6. Sposób obliczania oceny końcowej	
<ul style="list-style-type: none"> – poziom merytoryczny wypełnionego dzienniczka praktyk - 50% – opinia pracodawcy - 20% – rozmowa z opiekunem praktyki - 30% 	
7. Zalecana literatura	
Literatura podstawowa:	Dobierana według potrzeb praktyki
Literatura uzupełniająca:	Dobierana według potrzeb praktyki
8. Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)	
Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta [h]
godziny zajęć wg planu z nauczycielem	15– s. stacjonarne, s. niestacjonarne
samokształcenie	465– s. stacjonarne, s. niestacjonarne
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	480– s. stacjonarne, s. niestacjonarne
Punkty ECTS za modul/przedmiot	16
9. Uwagi	

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