

Professional practice - course description

General information	
Course name	Professional practice
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-PZ
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów.
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2019/2020

Course information	
Semester	2
ECTS credits to win	4
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	dr inż. Anna Gawrońska

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Practical training	120	8	120	8	Credit

Aim of the course

Rozwijanie oraz konfrontacja nabytej w trakcie studiów wiedzy z rzeczywistością zawodową.

Bezpośrednie pozyskiwanie doświadczeń i praktycznej wiedzy.

Rozwijanie aktywności i przedsiębiorczości studentów.

Prerequisites

Znajomość oraz zrozumienie roli zagadnień z zakresu podstaw żywienia człowieka, oraz podstawowych metod badania żywności.

Umiejętność rozwiązywania prostych zagadnień z zakresu żywienia człowieka oraz umiejętność doboru

podstawowych technik projektowania jadłospisu, przetwarzania, utrwalania i serwowania żywności.

Umiejętność doboru metod i narzędzi pomiarowych w zakresie podstawowych badań w zakresie oceny stanu odżywienia lub oceny żywności .

Wymagana w trakcie praktyki **książeczka Sanepidu z ważnymi badaniami na nosicielstwo.**

Scope

Zakres przedmiotowy praktyki wymaga zapewnienia studentowi możliwości uczestniczenia w poszczególnych pracach realizowanych przez zakład pracy a także zapoznanie z zakładowym regulaminem pracy, przepisami o bezpieczeństwie i higienie pracy oraz o ochronie tajemnicy państwowej i służbowe.

Praktyka powinna umożliwiać:

1. Zapoznanie się studenta ze strukturą organizacyjną i podstawowymi dokumentami (aktami prawnymi) regulującymi zasady funkcjonowania przedsiębiorstwa.
2. Przyswojenie podstawowych zasad z zakresu zatrudnienia, prowadzenia spraw kadrowych wynikających z kodeksu pracy.
3. Zapoznanie się z prowadzoną dokumentacją planistyczną i finansowo – księgową z zakresu:

- podstawowych zasad prowadzonej księgowości,
- podstawowej analizy kosztów oraz analizy sprzedaży produktów lub usług,
- zasad współpracy z urzędami nadzorującymi przedsiębiorcę.

1. Zapoznanie się (**w zależności od miejsca prowadzenia praktyki**): z procesem technologicznym, dobraniem (oceną stanu odżywienia człowieka) i układaniem diet, technikami badania i oceny jakości surowców oraz produktów gotowych, technikami i technologiami wykorzystywanymi do tworzenia nowych produktów i przetwarzania żywności, przygotowaniem oraz transportem i serwowaniem posiłków, a w szczególności:

- z programami komputerowymi do układania jadłospisów,

- urządzeniami do badania i oceny jakości żywności,

- urządzeniami do oceny parametrów ciała, metodologią badań,

- z wymogami sanitarnymi i ochrony środowiska,
- z technologią produkcji potraw, technologiami produkcji, technikami badań i oceny jakości żywności,
- z analiza chemiczną, mikrobiologiczną żywności, z jakością produktu,
- z zaopatrzeniem w surowiec oraz w środki do produkcji,

- z zasadami przygotowania produkcji (np. : opakowania, transport) i jej dystrybucji,
- z zasadami marketingu.

1. Zaleca się:

- uczestnictwo studentów w pracach (w zależności od miejsca prowadzenia praktyki) w zakresie poszczególnych etapów procesu przetwarzania surowców, badania i oceny jakościowej żywności czy też procesów zachodzących w ramach prac w firmach doradztwa dietetycznego, zakładach zbiorowego żywienia (także z zasadami działania poszczególnych urządzeń zainstalowanych w zakładzie pracy),

- zapoznanie się studentów z możliwością realizacji pracy dyplomowej związanej z działalnością firmy w oparciu o analizę danych i potrzeb zgłaszanych przez firmę.

6. Student zobowiązany jest do przygotowania pisemnego raportu z przebiegu praktyki (prowadzenia dziennika praktyki) .

Teaching methods

Praktyczne wykonywanie czynności zawodowych w wybranych zakładach pracy.

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
rozwiązuje praktyczne zadania inżynierskie na podstawie doświadczenia nabytego w przedsiębiorstwach związanych z doradztwem dietetycznym, żywieniem, badaniem i oceną jakości żywności	• K_U19	• an analysis of the internship report	• Practical training
współpracuje w zespole interdyscyplinarnym w celu: zapewnienia opieki żywieniowej indywidualnej i grup ludności, zapewnienia wymaganej jakości produktu	• K_U21	• an analysis of the internship report	• Practical training
wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy	• K_W02	• an analysis of the internship report	• Practical training
wykonuje podstawowe czynności z zakresu: technologii przetwórczych, badania żywności, oceną jakości produktów i surowców, realizacji zaopatrzenia surowcowego, materiałowego oraz dystrybucji gotowych wyrobów	• K_U15	• an analysis of the internship report	• Practical training
wykorzystuje dotychczasową wiedzę i aktywnie rozwiązuje problemy	• K_W05	• an analysis of the internship report	• Practical training
definiuje pojęcia: etyczne zachowanie, wymogi sanitarne i ochrony środowiska, proces technologiczny, proces badawczy, księgowość, bhp, akty prawne związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa	• K_W02	• an analysis of the internship report	• Practical training
opisuje zasad współpracy z urzędami nadzorującym działalność przedsiębiorstwa	• K_W03	• an analysis of the internship report	• Practical training
opisuje podstawowe zasady z zakresu zatrudnienia, prowadzenia spraw kadrowych oraz wynikające z kodeksu pracy	• K_W03	• an analysis of the internship report	• Practical training
wykonuje podstawowe czynności z zakresu prowadzenia badań w zakresie przetwórstwa lub oceny jakościowej żywności lub wykonuje podstawowe czynności z zakresu układania diet, produkcji i serwowania posiłków	• K_U14 • K_U17	• an analysis of the internship report	• Practical training
opisuje procesy związane z przetwarzaniem, serwowaniem żywności oraz z jakością produktu w wybranym procesie technologicznym lub opisuje procesy związane z układaniem i doбором diet, badaniem żywności i oceną jej jakości	• K_W07 • K_W09	• an analysis of the internship report	• Practical training
jest kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy	• K_K07	• an analysis of the internship report	• Practical training
odpowiedzialnie podchodzi do powierzonych mu zadań	• K_K01	• an analysis of the internship report	• Practical training
wykonuje podstawowe czynności z zakresu zarządzania przedsiębiorstwem	• K_U13	• an analysis of the internship report	• Practical training

Assignment conditions

Zaliczenie praktyki

Warunkiem zaliczenia studentowi praktyki jest przedstawienie prawidłowo wypełnionej i poświadczonej przez zakład pracy **dziennika praktyk**. W dzienniku praktyki należy zamieścić szczegółowe sprawozdanie z odbytej praktyki, dokumentujące opis przebiegu praktyki i zakresu wykonywanych podczas jej trwania ważniejszych czynności. Opiekun

praktyk ze strony zakładu weryfikuje sprawozdanie pod kątem zgodności wykonanych zadań przez studenta i dokonuje oceny przebiegu praktyki a opiekun ze strony UZ weryfikuje sprawozdanie pod kątem zgodności wykonanych zadań przez studenta podczas praktyki z kierunkiem studiów.

Zwolnienie praktyki

Zgodnie z Regulaminem studiów Uniwersytetu Zielonogórskiego (§16, punkt 6):

Koordynator praktyk może zwolnić studenta z obowiązku odbycia praktyki i zaliczyć ją na podstawie:

- 1) dokumentu potwierdzającego wykonanie pracy zarobkowej lub pracy realizowanej w ramach wolontariatu, stażu, w tym również za granicą,
 - 2) udziału studenta w obozie naukowym, w pracach badawczych, wdrożeniowych lub artystycznych (w przypadku profilu ogólnoakademickiego),
- jeśli osiągnięte efekty kształcenia odpowiadają założonym dla praktyki.

Recommended reading

Further reading

Notes

Modified by dr inż. Anna Gawrońska (last modification: 14-04-2019 18:39)

Generated automatically from SylabUZ computer system