

Praktyka zawodowa II - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa II
Kod przedmiotu	01.9-WB-ŻCZ2P-przaw II- 22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	4
Liczba punktów ECTS do zdobycia	9
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr inż. Halina Bartkiewicz

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Laboratorium	270	18	270	18	Zaliczenie

Cel przedmiotu

Nabywanie przez studenta praktycznych umiejętności z zakresu procesów technologicznych i analizy jakości surowców i produktów żywnościowych. Rozwijanie i konfrontacja wiedzy nabytej w trakcie studiów z rzeczywistością zawodową. Przygotowanie do pracy w zespole oraz brania odpowiedzialności za powierzone zadania, a także rozwijanie aktywności i przedsiębiorczości studentów. Poznanie środowiska potencjalnych pracodawców.

Wymagania wstępne

Znajomość oraz rozumienie roli wartości odżywczych i użytkowych produktów spożywczych, zagadnień z zakresu technologii produkcji żywności oraz podstawowych metod badania żywności. Umiejętność rozwiązywania zagadnień z zakresu produkcji żywności oraz umiejętność doboru metod i narzędzi pomiarowych do podstawowych badań wykorzystywanych do oceny żywności.

Przed przystąpieniem do realizacji praktyki student zobowiązany jest do:

- zapoznania się z regulaminem zawodowych praktyk studenckich realizowanych przez studentów Uniwersytetu Zielonogórskiego oraz ramowym programem praktyk;
- zapoznania się z założonymi efektami uczenia się określonymi w programie studiów dla praktyk oraz sylabusem;
- wyboru miejsca i terminu planowanej praktyki w porozumieniu i za zgodą koordynatora praktyk (do 30.04.);
- dostarczenia koordynatorowi minimum 2 tygodnie przed rozpoczęciem praktyki (najpóźniej do 30.06) wypełnionych i podpisanych przez pracodawcę kompletu dokumentów dotyczących praktyki (2 x porozumienie, 1 x skierowanie, 1 x ramowy program praktyk); komplet dokumentów należy wcześniej przedłożyć koordynatorowi celem weryfikacji;
- posiadania na czas trwania praktyki orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych lub książeczki zdrowia na potrzeby sanitarno-epidemiologiczne (książeczka Sanepidu) oraz ubezpieczenia NNW/OC jeśli wymaga tego instytucja

Zakres tematyczny

- Zapoznanie się z zasadami organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem (struktura organizacyjna, regulamin pracy, sprawy kadrowe, jawna dokumentacja planistyczno-księgowa (zasady księgowości, analiza kosztów, analiza sprzedaży), proces produkcji, marketing, wyposażenie techniczne) - **zakłady przetwórstwa żywności oraz laboratoria badawcze zajmujące się analityką i jakością żywności**.
- Organizacja pracy na wybranym stanowisku pracy (zakres obowiązków, wymagana dokumentacja, przepisy bhp).
- Zapoznanie z procesem technologicznym w zakresie przetwórstwa żywności.
- Zapoznanie się z metodami i urządzeniami służącymi do badań i oceny jakości żywności.
- Zapoznanie się z technikami i technologiami wykorzystywanymi do tworzenia nowych produktów i przetwarzania żywności, magazynowaniem oraz transportem.

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

Zgodnie z regulaminem zawodowych praktyk studenckich UZ, praktyka może być realizowana indywidualnie lub grupowo w następujących formach:

- Praktyki zawodowej odbywanej w instytucjach krajowych.
- Praktyki odbywanej w instytucjach zagranicznych z zastrzeżeniem § 7 ust. 8 regulaminu zawodowych praktyk studenckich realizowanych przez studentów Uniwersytetu Zielonogórskiego.
- Praktyki odbywanej na Uniwersytecie.
- Zatrudnienia (umowy o pracę, umowy o dzieło, umowy zlecenia), stażu, wolontariatu, szkoleń lub działalności gospodarczej, które to formy są realizowane podczas trwania studiów zgodnie z terminami określonymi w programie studiów.
- Udziału studenta w obozie naukowym, pracach badawczych, wdrożeniowych lub artystycznych, które to formy są realizowane podczas trwania studiów w czasie rzeczywistym przeznaczonym na realizację praktyki.

6. Innych czynności wykonywanych przez studenta realizowanych w trakcie studiów zgodnie z terminami określonymi w programie studiów.

Praktyka może być również realizowana z wykorzystaniem technik i środków porozumiewania się na odległość.

Metody kształcenia

Praktyczne wykonywanie czynności zawodowych w wybranych zakładach pracy.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Ma zaawansowaną wiedzę w zakresie organizowania procesu produkcji żywności i rozumie jej aspekty praktyczne.	• K_W08	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium
Rozumie cel wykorzystania efektów analiz jakości surowców i produktów żywnościowych w procesach technologicznych.	• K_W06	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium
Potrafi wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.	• K_U05	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium
Potrafi przeprowadzić analizy jakości wybranych surowców i produktów żywnościowych.	• K_U02	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium
Potrafi przeprowadzić procesy technologiczne związane z przetwarzaniem wybranych surowców rolno-spożywczych.	• K_U03	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium
Jest gotów do podejmowania decyzji uwzględniając zasady przedsiębiorczości.	• K_K06	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium
Jest gotów do brania zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję, przetwórstwo i bezpieczeństwo produktów żywnościowych.	• K_K01	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna	• Laboratorium

Warunki zaliczenia

Zaliczenie praktyki odbywa się na podstawie przedłożenia koordynatorowi praktyk dla kierunku:

- prawidłowo wypełnionego i poświadczonego przez opiekuna praktyki z zakładu pracy dziennika praktyk, dokumentującego opis przebiegu praktyki umożliwiający weryfikację osiągnięcia przez studenta zakładanych dla przedmiotu efektów uczenia się
- pozytywnej opinii o przebiegu praktyki zawodowej wystawionej przez opiekuna z zakładu pracy
- pozytywnej oceny uzyskanej ze wszystkich efektów uczenia się przewidzianych dla praktyki, wystawionej przez opiekuna z zakładu pracy
- wypełnionej ankiety ewaluacyjnej część B (część A student wypełnia elektronicznie w systemie StudNet po zakończeniu praktyki)

Literatura podstawowa

Literatura uzupełniająca

Uwagi

Termin realizacji praktyki: 1.07. - 10.09. (zgodę na przyspieszenie terminu praktyki wyraża dziekan)

Czas trwania praktyki: 9 tygodni (270 godzin)

Termin dostarczenia dokumentacji po praktyce: 7 dni od daty zakończenia praktyki.

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 20-03-2024 14:05)