**Nazwa przedmiotu: Praktyki**

**Kierunek i poziom studiów:** Technologia żywności i żywienie człowieka, II stopień

# Semestr: 2

# Grupa przedmiotu: praktyki zawodowe

**Dane dotyczące przedmiotu**

# Liczba punktów ECTS: 14

**Liczba godzin zajęć (studia stacjonarne):** 480

**Liczba godzin zajęć (studia niestacjonarne):** 480

**Jednostka oferująca przedmiot:** Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych

**Przedmiot dla jednostki:** Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych

**Domyślny typ protokołu dla przedmiotu:** Zaliczenie

**Opis przedmiotu**

## Skrócony opis:

Przedmiot obejmuje zapoznanie studentów z praktycznymi aspektami wykonywania zawodu oraz zapoznanie się z potencjalnym przyszłym pracodawcą, poszerzenie wiedzy zdobytej na studiach i rozwijanie umiejętności jej wykorzystania - zapoznanie studentów ze specyfiką środowiska zawodowego, zapoznanie z procesami technologicznymi, poznanie zasad organizacji pracy: struktur organizacyjnych, podziału kompetencji, procedur zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.

**Cele przedmiotu:**

Celem przedmiotu jest:

C1-W Zapoznanie z charakterem działalności prowadzonej w wybranym zakładzie przetwórstwa rolno-spożywczego

C2-W pogłębienie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego

C3-U nabycie umiejętności w zakresie procesów technologicznych realizowanych w zakładzie produkcyjnym

C4-U nabycie umiejętności w zakresie zapewnienia jakości oraz bezpieczeństwa żywności

## Zakres tematów – Praktyka

Temat 1. Przedstawienie charakterystyki zakładu i profilu produkcji. Zapoznanie s z charakterem działalności prowadzonej w wybranym zakładzie przetwórstwa rolno-spożywczego. Poznanie struktury organizacyjnej oraz podstaw prawnych funkcjonowania danego

Temat 2. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w zakładzie

Temat 3. Charakterystyka surowców używanych w procesach produkcyjnych: źródła ich pochodzenia i sposoby dokumentowania tego pochodzenia oraz przyjmowania do zakładu, warunki i czas ich składowania (rodzaj pomieszczenia, temperatura, wilgotność), obróbka wstępna i sposób składowania wytworzonych z nich półproduktów (rodzaj pomieszczenia, sposób zabezpieczenia, temperatura, wilgotność, czas składowania).

Temat 4. Charakterystyka innych materiałów wykorzystywanych w procesie produkcyjnym: przyprawy, dodatki do żywności (źródła ich pochodzenia, rodzaje pomieszczeń przeznaczonych do ich składowania, warunki ich składowania), sposób ich przygotowywania do użycia w procesie produkcyjnym (np. rozpuszczanie w wodzie, czyszczenie, itp.).

Temat 5. Wykaz operacji wstępnych stosowanych w zakładzie produkcyjnym w celu przygotowania surowca do dalszych etapów produkcji. Opracowanie schematu blokowego następujących po sobie operacji i procesów jednostkowych z zakresu operacji wstępnych z uwzględnieniem etapów dodawania / dozowania poszczególnych składników (jeżeli dotyczy).

Temat 6 Charakterystyka maszyn i urządzeń techniczno-technologicznych wykorzystywanych w zakładzie produkcyjnym z podziałem na: czyszczenie surowców, przygotowanie półproduktów, maszyny i urządzenia produkcyjne, w tym linie technologiczne.

Temat 7. Charakterystyka systemów czyszczenia maszyn, urządzeń wykorzystywanych w kolejnych etapach procesu produkcyjnego: od obróbki wstępnej do transportu gotowego produktu.

Temat 8. Charakterystyka warunków przechowywania (wilgotność, temperatura) oraz zasad dystrybucji wyrobów gotowych.

Temat 9. Opracowanie schematu blokowego zasadniczych etapów procesu technologicznego prowadzących do powstania produktu gotowego wraz z uwzględnieniem parametrów procesowych oraz uwzględnienie etapów dodawania / dozowania poszczególnych składników (jeżeli dotyczy).

**Literatura**

## Podstawowa:

## Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska E., Jarczyk A. 2004. Ogólna technologia żywności. WNT W-wa,

## Uzupełniająca:

## Literatura branżowa w zależności od rodzaju produkowanej żywności.

## Czasopisma branżowe, np. Przemysł Spożywczy, Przegląd Mleczarski, Gospodarka Mięsna, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny i inne.

**Efekty uczenia się**

1\_U Charakteryzuje proces technologiczny realizowany w zakładzie produkcyjnym (K\_U09, K\_U10, K\_U11, K\_U12, K\_U13).

2\_U Zna systemy jakości wdrożone w zakładzie (K\_U09, K\_U10, K\_U11, K\_U12, K\_U13).

1\_K Jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego, inicjowania działania na rzecz interesu publicznego, myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, w zakresie przetwórstwa żywności i żywienia człowieka oraz zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności (K\_K01, K\_K02, K\_K03, K\_K04, K\_K05, K\_K06, K\_K07, K\_K08).

**Metody i kryteria oceniania**

Udział oceny z danej formy zajęć w ocenie końcowej z przedmiotu:

Dziennik praktyk : 50%

Sprawozdanie z praktyk: 25%

Ocena opiekuna praktyk i egzamin ustny: 25%

**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się**

* dziennik praktyk (K\_U09, K\_U10, K\_U11, K\_U12, K\_U13, K\_K01, K\_K02, K\_K03, K\_K04, K\_K05, K\_K06, K\_K07, K\_K08)
* sprawozdanie z praktyk (K\_U09, K\_U10, K\_U11, K\_U12, K\_U13, K\_K01, K\_K02, K\_K03, K\_K04, K\_K05, K\_K06, K\_K07, K\_K08)
* egzamin ustny (K\_U09, K\_U10, K\_U11, K\_U12, K\_U13, )

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Wskaźniki ilościowe** | | | | |
| **Bilans punktów ECTS - nakład pracy studenta w ramach przedmiotu** | | | | |
|  |
| **Nazwa przedmiotu** | **Forma zajęć (wykład, ćwiczenia)** | **Liczba punktów ECTS** | **Liczba godzin zgodna  z programem studiów** | |  |
| **studia stacjonarne** | **studia niestacjonarne** |  |
| Praktyki | praktyka | 14 | 480 | 480 |  |
| **RAZEM** | | | **480** | **480** |  |
|  | | | | |  |
| **ŁĄCZNA LICZBA GODZIN (kontaktowych i niekontaktowych)** | | | **480** | **480** |  |
| **PUNKTY ECTS za przedmiot** | | | **14** | **14** |  |

**Koordynator przedmiotu**