

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Praktyka	
ZZiZ/O/I/ST/34			Practice	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2026/27		
Kierunek		Zarządzanie żywieniem i żywnością		
w zakresie		-		
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		ogólnoakademicki		
Forma studiów		Studia stacjonarne		
Semestr / semestry		5		
Przynależność do grupy zajęć		Praktyka (F)		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Praktyka	160 [h]	5 ECTS
			- [h]	
			- [h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	związany z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości i technologia żywności i żywienia		2 ECTS
	z uprawnieniami			- ECTS
	z dyscypliną	nauki o zarządzaniu i jakości		3 ECTS
		technologia żywności i żywienia		2 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna – zajęcia praktyczne zorganizowane w zakładach pracy		
Wymagania wstępne		Wiedza z zakresu zarządzania w przemyśle spożywczym i gastronomii oraz technologii żywności		
Jednostka prowadząca		Wydział Mechaniczny, Katedra Chemii		
Koordynator		dr hab. inż. Marcin Kostrzewa		
Adres strony internetowej pjo		http://wm.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kostrzewa@urad.edu.pl		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem praktyki jest zapoznanie studentów z wybranymi procesami technologicznymi procesami technologicznymi zachodzącymi w przemyśle spożywczym w zakładach przemysłu spożywczego lub gastronomicznych. Nabycie umiejętności praktycznych związanych zasadami zarządzania produkcją oraz zasobami ludzkimi, systemami kontroli jakości oraz zagadnieniami z zakresu ochrony środowiska. Przedmiot pozwoli nabyć umiejętności praktyczne i pogłębić wiedzę z zakresu zarządzania technologią żywności i żywienia.
Treści programowe:	<ol style="list-style-type: none"> Organizacja zakładu (20 godz.) <ul style="list-style-type: none"> Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną firmy. Omówienie zasad BHP i HACCP. Prezentacja linii technologicznych i zaplecza magazynowego. Dokumentacja produkcji i obiegu surowców. Procesy produkcyjne (60 godz.) <ul style="list-style-type: none"> Udział w przygotowaniu surowców do produkcji. Obserwacja i pomoc w procesach technologicznych (np. obróbka termiczna, pakowanie). Kontrola parametrów jakościowych i ilościowych. Wdrażanie zasad GMP i GHP w praktyce. Zarządzanie i planowanie (40 godz.) <ul style="list-style-type: none"> Analiza harmonogramów produkcji. Współudział w planowaniu dostaw i zamówień. Poznanie systemów informatycznych wspierających zarządzanie produkcją. Udział w naradach zespołu produkcyjnego. Kontrola jakości i bezpieczeństwo żywności (20 godz.) <ul style="list-style-type: none"> Pobieranie próbek do badań. Analiza dokumentacji jakościowej. Wdrażanie procedur HACCP. Raportowanie niezgodności. Obsługa klienta i marketing (20 godz.) <ul style="list-style-type: none"> Zapoznanie się z działem sprzedaży i dystrybucji. Analiza preferencji konsumentów. Udział w przygotowaniu materiałów promocyjnych. Współpraca przy realizacji zamówień.
Metody dydaktyczne (kształcenia):	metody praktyczne i aktywizujące (pokaz, prezentacje na zadany temat z elementami dyskusji), obserwacja; metody podające informacje (wykład) metody praktyczne: przygotowanie i samodzielne wykonanie projektów (projekt)
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem uzyskania zaliczenia jest osiągnięcie przez studenta wymaganych efektów uczenia się oraz przedstawienie:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dziennika praktyk (opis wykonywanych czynności). Sprawozdania końcowego (analiza doświadczeń, wnioski). Zaświadczenia od zakładu o odbyciu praktyk.

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Zna zasady tworzenia, zarządzania i rozwoju różnych form przedsiębiorczości branży spożywczej, procedury systemów jakości np.: HACCP, GMP, GHP. oraz uwzględnia innowacyjność, zrównoważony rozwój, logistykę, efektywność produkcji oraz potrzeby konsumentów	K_W09	Praktyka	Dziennik praktyk i sprawozdanie	Ocena na podstawie dziennika praktyk, sprawozdani i zaświadczenia o odbyciu praktyki
U1	Potrafi dokonywać krytycznej analizy i oceniać istniejące rozwiązania techniczne,	K_U03	Praktyka	Dziennik praktyk i	Ocena na podstawie

	projektować i realizować eksperymenty oraz wdrożenia systemu lub procesu technologicznego wykorzystywanego w produkcji żywności i żywieniu z zachowaniem zasad bezpieczeństwa pracy, podziału zadań i minimalizowania zagrożeń dla środowiska naturalnego, uwzględniając w tym regulacje prawnych oraz preferencje konsumentów			sprawozdanie	dziennika praktyk, sprawozdani i zaświadczenia o odbyciu praktyki
U2	Potrafi formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej w zarządzaniu żywnością i żywieniem, w tym zarządzanie procesami produkcji żywności, kontrolę jakości, budowę strategii marketingowych oraz logistycznych w firmach branży żywnościowej. Posiada umiejętność stosowania zasad zarządzania produkcją żywności oraz stosować procedury HACCP, GMP, GHP.	K_U10	Praktyka	Dziennik praktyk i sprawozdanie	Ocena na podstawie dziennika praktyk, sprawozdani i zaświadczenia o odbyciu praktyki
K1	Jest gotowy przestrzegać zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych, ma umiejętność pracy w zespole i komunikacji w środowisku zawodowym. Dbą o dorobek i tradycje zawodu promując innowacyjne i ekologiczne rozwiązania w sektorze żywnościowym.	K_K03	Praktyka	Dziennik praktyk i sprawozdanie	Ocena na podstawie dziennika praktyk, sprawozdani i zaświadczenia o odbyciu praktyki

Literatura i pomoce naukowe	
Literatura podstawowa: 1. Aktualna literatura z zakresu zarządzania w przemyśle spożywczym i zakładach gastronomicznych.	
Literatura uzupełniająca: 2. Dokumentacja techniczna, technologiczna oraz dotycząca systemów jakości dostępna w zakładzie	
Pomoce naukowe:	

Naład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS		
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]	
	Praca własna studenta - zajęcia bez nauczyciela (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w praktyce	160 [h]	-
Przygotowanie do zajęć, Przygotowanie do zaliczenia	-	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	160 [h]/ 5 ECTS	- [h]/ - ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	5 ECTS	

Informacje dodatkowe, uwagi
W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych, określone powyżej (w karcie) metody i formy weryfikacji efektów uczenia się dostosowuje się odpowiednio do indywidualnych potrzeb tych studentów. Szczegółowe zasady i formy wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami: w tym z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych podczas zajęć, zaliczeń i egzaminów określono w: Regulaminie Studiów, Zasadach Studiowania, Procedurze dotyczącej zapewnienia dostępności procesu kształcenia studentom ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych.