**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Praktyka  Apprenticeship |
| Język wykładowy | j. polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy/fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia/~~drugiego stopnia~~/~~jednolite magisterskie~~ |
| Forma studiów | ~~stacjonarne~~/niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | 6 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 6 (1,08/4,92) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prodziekan Wydziału |
| Jednostka oferująca moduł | Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego |
| Cel modułu | Uzyskanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zgodnie z wybranym profilem praktyk w zakresie działań podejmowanych w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. na etapie produkcji podstawowej (gospodarstwa rolne) lub produkcji pasz lub w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego (zakłady mleczarskie, mięsne, owocowo-warzywne itp.) albo prowadzenia urzędowego nadzoru przez kompetentne organa (m.in. Inspekcja Weterynaryjna, Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych).  Podstawowym zadaniem praktyki jest właściwe łączenie wiedzy teoretycznej z praktyczną. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: absolwent zna i rozumie: |
| 1. ma wiedzę specjalistyczną dotyczącą bezpieczeństwa żywności |
| 2. dobre praktyki na każdym etapie produkcji żywności „od pola do stołu”, począwszy od produkcji podstawowej. |
| 3. wykazuje się wiedzą związaną ze znajomością prawa żywnościowego, systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności |
| Umiejętności: absolwent potrafi: |
| 1. umiejętnie wykorzystać wiedzę z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności |
| 2. zidentyfikować zagrożenia, dokonać ich oceny i ocenić ryzyko na każdym etapie produkcji żywności oraz dobrać i zastosować środki zapobiegawcze |
| Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do: |
| 1. pracy indywidualnej i zespołowej w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Uczestnictwo w seminarium informacyjnym organizowanym przed odbyciem praktyk z udziałem pracownika Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego odpowiedzialnego za prowadzenie praktyk na wydziale, prodziekan do spraw studenckich i dydaktyki, ewentualnie opiekun roku. |
| Treści programowe modułu | W ramach modułu student zapozna się z ogólnymi zagadnieniami bezpieczeństwa żywności a przede wszystkim poszerzy wiedzę praktyczną i teoretyczną z wybranego przez siebie zakresu, dotyczącego stosowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, analizy i oceny zagrożeń występujących przy produkcji żywności (w tym produkcji pasz), ponadto pozna praktyczne zastosowanie przepisów prawa żywnościowego oraz skutki ich nieprzestrzegania. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Przepisy prawa żywnościowego (krajowe i europejskie) oraz literatura zgodna z profilem odbywanej praktyki.  Studenci na praktyce korzystają z bibliotek udostępnionych przez podmioty (inspekcje, zakłady, inne), oraz z instrukcji i wskazówek opiekuna praktyki. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Student na praktyce pracuje zgodnie z profilem i harmonogramem praktyki określonym przez pracownika zakładu pracy odpowiedzialnego za prawidłowy przebieg jego praktyki. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:  Komisyjny egzamin ustny z zagadnień wykonanych przez studenta zgodnie z programem praktyki zawodowej.  FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:  Dzienniczek praktyk poświadczony przez opiekuna praktyk  Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych   * student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), * student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), * student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), * student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), * student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części). |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z egzaminu -100% |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:  **Kontaktowe**   * Obecność na egzaminie (0,5 godz. /0,02 ECTS) * Udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni (1,5 godz./0,06 ECTS) * konsultacje (25 godz./1 ECTS),   Łącznie – 27 godz./1,08 ECTS  **Niekontaktowe**   * Praktyka z udziałem opiekuna praktyki (123 godz./4,92 ECTS),   Łącznie 123 godz./4,92 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Obecność na egzaminie - 0,5 godz.; wizytacja opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni - 1,5 godz.; konsultacje - 25 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego  W1 – BC1\_W02  W2 – BC1\_W14  W3 – BC1\_W04  U1 – BC1 \_U01  U2 – BC1 \_U10  K1 – BC1 \_K05  W1 – InzBC\_W02  W2 – InzBC\_W01  U1 – InzBC\_U03  U2 – InzBC\_U04 |