

SZCZEGÓŁOWY PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

Kod przedmiotu	
Kierunek	Dietetyka
Profil kształcenia	Praktyczny
Semestr	6 (letni)
Rodzaj praktyk (np. kierunkowa- podstawowa/ kierunkowa- pogłębiająca/dyplomowa)	Dyplomowa – moduł Zioła i żywność funkcjonalna w profilaktyce i terapii
Opiekun praktyk	Dr Joanna Soin / dr Agnieszka Wiośetek-Reske
Tryb studiów (studia stacjonarne, studia niestacjonarne)	studia stacjonarne/studia niestacjonarne

Cele praktyk (ogólne i szczegółowe)

OGÓLNE:

1. Utrwalenie oraz poszerzenie wiedzy i umiejętności zdobytych w czasie studiów podczas zajęć kierunkowych oraz modułów do wyboru
2. Umożliwienie praktycznego zastosowania w pracy zawodowej wiedzy i umiejętności zdobytych w czasie studiów
3. Nabycie umiejętności i kompetencji potrzebnych w środowisku pracy.

SZCZEGÓŁOWE: (w zależności od miejsca odbywania praktyki-różny typ działalności gospodarczej).

Student:

- powinien poznać procesy służące uzyskaniu/wytworzeniu ziół, przypraw lub żywności funkcjonalnej oraz z użyciem ziół (technologiczne: linie produkcyjne, suszarnie; logistyczne, magazynowe; marketingowe).
- zapoznać się z charakterem pracy na różnych stanowiskach związanych z produkcją ziół, przypraw, żywności funkcjonalnej i z zastosowaniem przypraw.
- wykonać powierzone przez opiekuna zakładowego zadania służące poznaniu szczegółów produkcji jak i utrwaleniu umiejętności zdobytych przez Studenta

Opis efektów uczenia się uzyskiwanych przez studenta w ramach praktyk

	OPIS EFEKTU UCZENIA SIĘ	SYMBOL KEU (odniesienie do PRK)
	WIEDZA („Student zna i rozumie...”)	
1	role przypraw, ziół oraz żywności funkcjonalnej w kształtowaniu i utrzymaniu dobrostanu i wpływu na funkcjonowanie organizmów ludzi.	K_W01

2	zasady pozwalające na wskazanie i opisanie parametrów odżywczych przypraw, ziół oraz żywności funkcjonalnej, rozumie ich pośrednią rolę w utrzymaniu dobrostanu organizmu człowieka.	K_W07
3	konieczność utrzymania wysokich standardów higienicznych w produkcji przypraw, ziół oraz żywności funkcjonalnej, ich ewentualnych interakcji z innymi składnikami żywności oraz wpływu na całość kształtu podaży składników odżywczych w posiłku.	K_W08
4	przepisy odnoszące się do warunków i zasad utrzymania bezpieczeństwa w produkcji ziół, przypraw oraz żywności funkcjonalnej.	K_W13
5	konieczność ochrony własności intelektualnej oraz jest świadom konsekwencji prawnych i etycznych wynikających z pracy dietetyka związanej z produkcją ziół, przypraw oraz żywności funkcjonalnej.	K_W14
6	zasady współpracy w zespole, niezbędne do efektywnego wykonywania powierzonych obowiązków.	K_W15

UMIĘTNOŚCI

(„Student potrafi...”)

1	dobrac w odpowiedni sposób poszczególne składniki ziół, przypraw i żywności funkcjonalnej, aby uzyskać określoną wartość odżywczą, organoleptyczną produktu.	K_U02
2	obsługiwać podstawową aparaturę laboratoryjną stosowaną przy produkcji ziół i żywności funkcjonalnej.	K_U15
3	dobrac w odpowiedni sposób poszczególne składniki ziół, przypraw i żywności funkcjonalnej, w zależności od potrzeb i wymagań dietetycznych związanych z koniecznością zastosowania specyficznego modelu żywienia.	K_U22

KOMPETENCJE SPOŁECZNE

(„Student jest gotów do...”)

1	ciągłej oceny własnej wiedzy celem ustawicznego pogłębiania wiedzy teoretycznej jak i przygotowania praktycznego do wykonywania pracy związanej z produkcją ziół, mieszanek przyprawowych jak i żywności funkcjonalnej.	K_K01
---	---	-------

Miejsce odbywania praktyk

Praktyki zawodowe powinny odbywać się w placówkach dysponujących infrastrukturą umożliwiającą realizację zamierzonych efektów uczenia się. Do takich miejsc zalicza się zakłady zajmujące się przetwórstwem materiałów roślinnych (zakłady produkujące przyprawy, suszarnie roślin, firmy produkujące żywność funkcjonalną bądź jej składniki, ale i wytwarzające żywność w tym potrawy oraz produkty z zastosowaniem przypraw na rynek dla konsumentów).

Firma jest zobligowana udostępniać wyposażenie oraz materiały niezbędne do realizacji praktyk zawodowych jak i zapewnić warunki jej realizacji, aby zamierzone efekty kształcenia zostały osiągnięte.

Przykładowe elementy infrastruktury w jakie powinno być wyposażone miejsce odbywania praktyk ZiZF to np.:

suszarnie produktów roślinnych (różne typy), sortownie materiałów roślinnych (linie sortujące ręczne, mechaniczne), linie pakujące (różne typy opakowań: folie szkła, papier), prasy wyciskające, homogenizatory, mieszarki, urządzenia porcjujące i dozujące, magazyny półproduktów i wyrobów gotowych, linie z ciągiem chłodniczym, ale i linie do wytwarzania potraw z zastosowaniem ziół, fermentatory.

Weryfikacja efektów uczenia się oraz sposób obliczania oceny końcowej

1. Efekty w zakresie wiedzy (X) praktyk będą weryfikowane się na podstawie: analizy dziennika praktyk (D) lub wniosku o uznanie efektów uczenia się przypisanych do praktyk (W) (gdzie właściwe); egzaminu z praktyk (E) - zagadnienia/pytania opisowego; sprawozdania z praktyk (S), przygotowanego przez praktykanta na zasadach określonych przez opiekuna uczelnianego praktyk właściwego dla modułu.
Dla osób odbywających praktyki z dziennikiem praktyk:
 $X = 25\%D + 25\%E + 50\%S$
Dla osób rozliczających praktyki na podstawie bieżącej aktywności zawodowej (wniosek):
 $X = 25\%W + 25\%E + 50\%S$
2. Efekty w zakresie umiejętności (Z) zostaną zweryfikowane na podstawie realizacji mini zadania zawodowego w ramach egzaminu z praktyk.
3. Efekty w zakresie kompetencji społecznych (Y) będą weryfikowane na podstawie przedłużonej obserwacji przez opiekuna zakładowego (opinia opisowa i ocena w dzienniku praktyk studenta) lub na podstawie wniosku o uznanie efektów uczenia się przypisanych do praktyk (W) oraz ewentualnych dołączonych, do w/w dokumentów.

Skala ocen cząstkowych dla D/W, E, S:

- 2(ndst)
- 3(dost)
- 3,5(dost+)
- 4(db)
- 4,5(db+)
- 5(bdb)

OCENA KOŃCOWA wyliczona zgodnie z algorytmem: $X*0,5+Z*0,3+Y*0,2$

Skala ocen 2(ndst)-5(bdb)

Zgodnie z punktacją, wystawioną w indywidualnej karcie zaliczeń:

bardzo dobry: 4,75-5,0,

dobry plus: 4,5-4,74,

dobry: 4,0-4,49,

dostateczny plus: 3,5-3,99,

dostateczny: 3,0-3,49

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)	Obciążenie studenta (h)	
Forma nakładu pracy studenta	STAC.	NIESTAC.
1. Udział w zajęciach teoretycznych – wykłady (zgodnie z planem studiów)	0	0
2. Udział w zajęciach praktycznych – ćwiczenia, laboratoria, warsztaty, lektoriaty itp. (zgodnie z planem studiów)	250	250
3. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego (1+2)	250	250
4. Praca własna (np. czytanie literatury, powtarzanie materiału, prace domowe i projektowe)	0	0
Sumaryczne obciążenie pracą studenta (h):	250	250
Suma punktów ECTS (zgodnie z planem studiów – „ECTS ” w siatce):	10	10

Uwagi