

WYŻSZA SZKOŁA BEZPIECZEŃSTWA

z siedzibą w Poznaniu



AKCEPTUJĘ
DZIEKAN

.....
(data i podpis)

SYLABUS PRZEDMIOTU:

Nazwa przedmiotu:	Praktyka zawodowa													
Kod przedmiotu:														
Charakter przedmiotu:	obowiązkowy													
Wydział:														
Kierunek:	Bezpieczeństwo zdrowotne													
Poziom kształcenia:	Studia I stopnia													
Specjalność:	BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA													
Semestr realizacji przedmiotu:	VI													
Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Forma studiów													
	Stacjonarne						Niestacjonarne							
	Forma zajęć													
	Praktyka zawodowa						Praktyka zawodowa							
	BK					N	Σ	BK					N	Σ
	W	C		K	W			C		K				
		S	T			S	T							
Semestr VI	0	6	0	6	108	120	0	6	0	6	108	120		

Efekty uczenia się:		Symbol (odniesienie do) EPK/EKK/ESK¹	Sposób weryfikacji efektów kształcenia (forma zaliczeń)
Umiejętności²:			
1	Potrafi interpretować środowiskowe zagrożenia zdrowia, szczególnie w aspekcie bezpieczeństwa żywności i żywienia, zarządzania ryzykiem w żywieniu, profilaktyki żywieniowej	S_U01	Zaliczenie praktyki zawodowej na podstawie weryfikacji osiągnięcia efektu uczenia się zawartej w etapowej karcie przebiegu praktyk
2	Umie wykorzystać procedury dotyczące zagrożeń bezpieczeństwa żywności i żywienia, stosować metody oceny jakości żywności oraz precyzyjnie porozumiewać się, dyskutować, z różnymi podmiotami, wykorzystując język specjalistyczny	S_U06	Zaliczenie praktyki zawodowej na podstawie weryfikacji osiągnięcia efektu uczenia się zawartej w etapowej karcie przebiegu praktyk
3	Potrafi asystować i pomagać we wszystkich działaniach związanych z różnymi stanowiskami powiązanymi z zadaniami	S_U15	Zaliczenie praktyki zawodowej na podstawie weryfikacji osiągnięcia efektu uczenia się

¹ EPK/EKK/ESK – efekty podstawowe uczenia się/efekty kierunkowe uczenia się /efekty specjalnościowe uczenia się (w zależności od semestru, na którym prowadzony jest przedmiot)

² W odniesieniu do praktyk zawodowych w sylabusie nie ujmuje się efektów uczenia się z zakresu wiedzy.

	dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia, zarządzaniem bezpieczeństwem żywności i ryzykiem w żywieniu		zawartej w etapowej karcie przebiegu praktyk	
Kompetencje społeczne:				
1	Jest gotowy do stosowania zasad etycznego postępowania w diagnozowaniu i badaniu problemów bezpieczeństwa żywności i żywienia, uwzględniając problematykę zarządzania ryzykiem w żywieniu, informowania o standardach żywienia i żywności oraz aspekty psychospołeczne	S_K04	Udział w dyskusjach i konsultacjach podczas praktyk	
2	Jest gotowy do pracy w grupie oraz do zarządzania grupą w kontekście zadań powiązanych z bezpieczeństwem żywności i żywienia (m.in. zapewnienia produkcji bezpiecznej żywności, kontroli standardów żywności i żywienia, minimalizacji środowiskowych zagrożeń zdrowia, profilaktyki zdrowotnej itp.), także podczas realizacji projektów społecznych, prozdrowotnych, informacyjnych	S_K05	Udział w dyskusjach i konsultacjach podczas praktyk	
3	Jest gotowy do wejścia w role zawodowe w organizacjach tworzących potencjalny teren aktywności zawodowej, związanych z problematyką bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz konsekwentnie projektuje i realizuje działania z zakresu bezpieczeństwa	S_K06	Udział w dyskusjach i konsultacjach podczas praktyk	
Metody dydaktyczne:		Realizowanie zadań powierzonych przez opiekuna praktyk z ramienia instytucji		
		Praca indywidualna i w grupach, dyskusje, analizy sytuacji rzeczywistych oraz dokumentacji		
		Konsultacje		
PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ				
Kierunek studiów: BEZPIECZEŃSTWO ZDROWOTNE				
Specjalność: BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI I ŻYWIENIA				
Studia: STACJONARNE/ NIESTACJONARNE				
Ćwiczenia praktyczne				
Ćwiczenia realizowane w Sali (C/S)				
1	<p>Ćwiczenie 1: Zasady realizacji praktyk podstawowe regulacje</p> <p>Zagadnienie 1: Omówienie terminarza praktyk</p> <ul style="list-style-type: none"> - termin złożenia wniosku z wyborem formy realizacji praktyk, omówienie dokumentów wymaganych przy złożeniu wniosku - termin odpowiedzi na wniosek, omówienie sposobów przekazywania informacji i zasad przygotowania dokumentów dotyczących praktyk - termin realizacji praktyk, omówienie czasu trwania praktyk, wymiaru godzinowego, sposobu organizacji czasu realizacji praktyk - termin rozliczenia praktyk, omówienie zasad zaliczenia praktyk, terminów zaliczenia <p>Zagadnienie 2: Omówienie Regulaminu praktyk</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówienie zasad realizacji praktyk na poszczególnych semestrach studiów - omówienie dokumentacji potwierdzającej zrealizowanie praktyk zawodowych, omówienie Etapowej karty przebiegu praktyki zawodowej <p>Zagadnienie 3: Przedstawienie sylabusu praktyk</p>	2	2	
2	Ćwiczenie 2: Instruktaż z zakresu prowadzenia dokumentacji praktyk studenckich	2	2	

	Zagadnienie 1: Omówienie pojęcia efektu kształcenia i sposobów osiągnięcia efektów kształcenia w czasie praktyk zawodowych Zagadnienie 2: Instruktaż uzupełniania Etapowej karty przebiegu praktyk zawodowych, informacja o potencjalnych zadaniach realizowanych w trakcie realizacji praktyk Zagadnienie 3: Przedstawienie przykładowych dokumentacji potwierdzających zrealizowane praktyki		
3	Ćwiczenie 3: Weryfikacja Etapowych kart przebiegu praktyk zawodowych Zagadnienie 1: Indywidualna weryfikacja gotowych Etapowych kart przebiegu praktyki zawodowej. Zagadnienie 2: Omówienie najczęściej występujących błędów i sposobów im przeciwdziałania.	2	2
RAZEM		6	6

ORGANIZACJA PRAKTYKI

1. Praktyka zawodowa na kierunku bezpieczeństwo zdrowotne, specjalność BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA realizowana jest na IV, V, VI semestrze studiów stacjonarnych i niestacjonarnych.
2. Studenci po V semestrze odbywają praktykę zawodową w wymiarze 4 tygodni – 27 godzin tygodniowo. Praktyka może być realizowana w trybie śródrocznym lub w trybie ciągłym, a jej zakończenie winno nastąpić najpóźniej do końca VI semestru studiów. Dzienna i tygodniowa liczba realizowanych godzin praktyki może być elastyczna zgodnie z wewnętrznymi ustaleniami czy możliwościami placówki przyjmującej studenta, jednak w sumie musi ona wynosić 108 godzin w semestrze.
3. Do liczby godzin praktyki nie wlicza się czasu przeznaczonego przez studenta na niezbędne przygotowanie się do zajęć w danej placówce.
4. Podstawą podjęcia praktyki jest skierowanie z Uczelni.
5. Praktyka może być realizowana w placówkach o całodobowym trybie pracy, fakt ten jednak nie powoduje możliwości odpowiedniego skrócenia planowego wymiaru czasu praktyki.
6. Wskazane jest, aby praktyka odbywała się pod kierownictwem opiekuna (pracownika) posiadającego wyższe wykształcenie oraz pełne kwalifikacje wymagane na danym stanowisku. Zakładowy opiekun praktyki udziela pomocy studentom w zależności od stopnia trudności realizowanych zadań i możliwości poszczególnych praktykantów.
7. Praktyka ma charakter czynny, tzn. że w szczególności hospitacje i tym podobne formy biernego udziału w zajęciach powinny stanowić nie więcej niż 25% ogólnego czasu praktyki.
8. TREŚCI PRAKTYKI
 - a) Zapoznanie się ze specyfiką placówki i jej funkcjonowaniem w aspekcie formalnoprawnym i merytorycznym.
 - b) Wchodzenie w role zawodowe w organizacjach tworzących potencjalny teren aktywności zawodowej absolwenta studiów.
 - c) Nabywanie wiedzy o warsztacie pracy na określonych stanowiskach, poprzez: ćwiczenie umiejętności dokonywania trafnych obserwacji, opanowywanie umiejętności przygotowywania materiałów do pracy (konspektów, scenariuszy, programów, planów), ćwiczenie umiejętności korzystania z dostępnych źródeł informacji i narzędzi, wykonywanie takich samych zadań, jakie wykonują osoby zatrudnione w danym miejscu.
 - d) Zdobywanie praktycznych umiejętności związanych z zagadnieniem BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA tj.:
 - zdobycie praktycznej wiedzy o źródłach, charakterze i skutkach zagrożeń żywieniowych
 - zapoznanie z przepisami i zasadami obowiązującymi przy kontroli produkcji, transportu, dystrybucji żywności
 - zdobycie umiejętności identyfikowania i oceniania skutków zagrożeń w obszarze produkcji, transportu, dystrybucji żywności
 - zastosowanie zasad analizy jakości żywności
 - współpracy z podmiotami odpowiedzialnymi za dostarczanie produktów żywieniowych
 - związanych z zabezpieczaniem, przechowywaniem i przetwarzaniem środków spożywczych
 - stosowaniem metod oceny jakości żywności
 - asystować i pomagać we wszystkich działaniach związanych z różnymi stanowiskami powiązanych z zadaniami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia,

<p>e) Poszerzenie wiedzy o własnych możliwościach, silnych i słabych stronach, a w związku z tym i szansach na rynku pracy.</p> <p>f) Aktywny udział w bieżących, ważnych z punktu widzenia funkcjonowania placówki, wydarzeniach, w szczególności takich jak kursy, szkolenia, konferencje, narady, wyjazdy.</p> <p>9. Student prowadzi „Etapową kartę przebiegu praktyk zawodowych”.</p>	
MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYK	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sektory gospodarki oraz instytucje związane z oceną jakości żywności i służby sanitarne. 2. Przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego, zakłady zajmujące się pozyskiwaniem, przechowywaniem i dystrybucją żywności oraz żywieniem człowieka. 3. Zakłady przemysłu spożywczego, zakłady żywienia zbiorowego, laboratoria, instytuty badawcze, zakłady przemysłu farmaceutycznego. 4. Cukrownie, słodownie, browary, drożdżownie, gorzelnie, winiarnie, piekarnie oraz zakłady chłodnicze, zakłady przetwórstwa mleka i mięsa, zakłady zbożowe i przemysłu ziemniaczanego, zakłady cukiernicze i koncentratów spożywczych, zakłady produkcji kwasów organicznych i preparatów enzymatycznych, ośrodki zajmujące się żywieniem człowieka, zakłady żywienia zbiorowego, publiczne i niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej, zakłady dostarczające żywność dla szpitali i innych jednostek żywienia zbiorowego (catering). 5. Inne organizacje, placówki czy zakłady pracy, których profil działania jest zbliżony do zakresu specjalności studiów – w uzgodnieniu z opiekunem praktyk. 	
ZADANIA ZAKŁADU PRACY	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyznaczenie zakładowego opiekuna praktyk. 2. Ustalenie szczegółowego planu praktyki. 3. Umożliwienie studentowi podjęcia czynności określonych w „Celach praktyk” i ich kontrolowanie. 4. Omawianie ze studentami wykonywanych przez nich zadań. 5. Sprawowanie nadzoru nad wykonywaniem planu praktyki oraz udzielanie pomocy w przygotowaniu i realizacji zajęć przez studentów. 6. Zaliczenie praktyki w formie opinii z oceną oraz wpisem do „Etapowej karty przebiegu praktyk zawodowych”. 	
Forma zaliczenia przedmiotu:	ZALICZENIE
Warunki zaliczenia praktyki:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przeprowadzenie rozmowy ze specjalistą ds. praktyk i wspólne ustalenie planu praktyki (zadania do wykonania, metody realizacji, terminarz, uwagi) . 2. Zapoznanie się z miejscem odbywania praktyki. 3. Przeprowadzenie wywiadu z dyrektorem/ kierownikiem placówki nt. podstawowych celów, zadań, planów pracy, programów realizowanych przedsięwzięć. 4. Po uzyskaniu zgody ze strony opiekuna – udział w zebraniach, naradach. 5. Zapoznanie się z formami współdziałania wybranej placówki z innymi instytucjami. 6. Realizowanie zadań powierzonych przez opiekuna praktyk z ramienia instytucji. 7. W zależności od typu placówki wskazane jest by student pracował z podopiecznymi placówki pod okiem opiekuna praktyk.
Literatura wspomagająca odbywanie praktyki zawodowej:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kołożyn - Krajewska D., T. Sikora: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka, C.H.Beck, 2010. 2. Kołożyn - Krajewska D., T. Sikora: Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, Warszawa 1999. 3. Ozimek I.: Bezpieczeństwo żywności w aspekcie ochrony konsumenta w Polsce, SGGW Warszawa 2006. 4. Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji, pod red. S. Kowalczyka, Warszawa 2009 5. Misiuk A., Administracja porządku i bezpieczeństwa publicznego. Zagadnienia prawno-ustrojowe, Warszawa 2008 6. Kwaśniak P., Plan miejscowy w systemie zagospodarowania przestrzennego, Warszawa 2009 7. Niewiadomski Z. (red.), Planowanie i zagospodarowanie przestrzenne. Komentarz, Warszawa 2011 8. Sulowski S., M. Brzeziński (red.), Bezpieczeństwo wewnętrzne państwa. Wybrane zagadnienia, Warszawa 2009 	

9. Urban A., Bezpieczeństwo społeczności lokalnych, Warszawa 2009

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)		
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawozdania, itp.)	Obciążenie studenta [h]	
	S	N
Udział w praktykach zawodowych	108	108
udział w ćwiczeniach praktycznych realizowanych w sali (S)	6	6
konsultacje, instruktaże, narady, seminaria, egzaminy, zaliczenia	6	6
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	120	120
Punkty ECTS za przedmiot:	4	4
Uwagi:		