

Imię i nazwisko studenta:

Kierunek: Produkcja i bezpieczeństwo żywności

Tryb studiów: stacjonarne

Instytut Zdrowia i Gospodarki

Rodzaj praktyki: zawodowa (sem. 4)

Miejsce odbywania praktyki:

(PIECZĄTKA ZAKŁADU PRACY)

KARTA WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Lp.	EFEKTY UCZENIA SIĘ	OCENA w skali 2-5
1.	Zna i opisuje strukturę podmiotów, w których odbywa praktykę i organizację produkcji.	
2.	Zna uwarunkowania przyrodnicze, społeczno- ekonomiczne i rynkowe, potencjał techniczny i poziom technologiczny oraz efekty prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach sektora rolno- spożywczego.	
3.	Wyjaśnia i analizuje procesy technologiczne stosowane w podmiotach, w których realizowana jest praktyka i ich wpływ na jakość surowców i produktów żywnościowych.	
4.	Identyfikuje procedury, instrukcje i inne dokumenty wewnętrzne regulujące formy działania, zasady wykonywania obowiązków i postępowania w konkretnych sprawach.	
5.	Organizuje i wykonuje prace w podmiotach sektora rolno-spożywczego. Dokonuje krytycznej analizy stosowanych procesów technologicznych lub metod analitycznych.	
6.	Potrafi ocenić pozycję rynkową i zdywersyfikować możliwości rozwojowe podmiotów sektora rolno- spożywczego.	
7.	Wykonuje zadania związane ze specyfiką zakładu.	
8.	Organizuje pracę własną, dba o stanowisko pracy.	
9.	Wskazuje priorytety służące realizacji określonego zadania.	
10.	Współpracuje z opiekunem praktyki oraz z osobami zatrudnionymi w podmiocie, w którym odbywa praktykę.	
11.	Zachowuje rozwagę, ostrożność/ krytycyzm w wyrażaniu opinii, sprawnie komunikuje się i współdziała z innymi.	
OCENA KOŃCOWA		

OPIEKUN PRAKTYKI
ZE STRONY UCZELNIOPIEKUN PRAKTYKI
ZE STRONY ZAKŁADU PRACY /
REPREZENTUJĄCY ZAKŁAD PRACY*.....
Data i podpis.....
Data i podpis