

Imię i nazwisko studenta:

Kierunek: Produkcja i bezpieczeństwo żywności

Tryb studiów: stacjonarne

Instytut Zdrowia i Gospodarki

Rodzaj praktyki: zawodowa (sem. 6)

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 zakładu i organizację produkcji.	
2	Zna uwarunkowania społeczno - ekonomiczne i rynkowe, potencjał techniczny i poziom technologiczny oraz efekty prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach sektora rolno- spożywczego.	
3	Zna podstawowe surowce, półprodukty oraz technologie produkcji i ich wpływ na jakość produktów żywnościowych. Zna procesy i operacje jednostkowe mające miejsce podczas produkcji żywności, procedury analityczne oznaczania jakości surowców i wyrobów.	
4	Identyfikuje procedury, instrukcje i inne dokumenty wewnętrzne regulujące formy działania, zasady wykonywania obowiązków i postępowania w konkretnych sprawach.	
5	Wykonuje pod nadzorem analizy laboratoryjne lub inne zadania związane ze specyfiką zakładu.	
6	Posługuje się terminologią w zakresie systemów kontroli jakości produkcji i produktów.	
7	Organizuje i wykonuje prace w podmiotach sektora rolno-spożywczego. Dokonuje krytycznej analizy stosowanych procesów technologicznych lub metod analitycznych.	
8	Potrafi ocenić pozycję rynkową i zdywersyfikować możliwości rozwojowe podmiotów sektora rolno- spożywczego	
9	Wykonuje zadania związane ze specyfiką zakładu.	
10	Organizuje pracę własną, dba o stanowisko pracy.	
11	Wskazuje priorytety służące realizacji określonego zadania.	
12	Współpracuje z opiekunem praktyki oraz z osobami zatrudnionymi w podmiocie, w którym odbywa praktykę.	
13	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