

.....  
(imię i nazwisko studenta, nr albumu)

Koszalin, .....

**Jakość i bezpieczeństwo żywności**

**KARTA OCENY STUDENTA  
SKIEROWANEGO NA PRAKTYKĘ ZAWODOWĄ 4**

Praktyka realizowana była w:

.....  
(nazwa i adres podmiotu gospodarczego)

w okresie od .....do .....w łącznym wymiarze .....godzin.

Poziom osiągnięcia założonych efektów uczenia się przez studenta odbywającego praktykę  
(wypełnia przedstawiciel zakładu pracy)

	<b>Założone efekty uczenia się</b>	<b>Ocena osiągniętych efektów uczenia się*</b> (wypełnia przedstawiciel zakładu pracy)
<b>EKP 1</b>	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania zakładów produkujących żywność w tym o działalności gastronomicznej oraz/lub jednostek urzędowej kontroli jakości żywności oraz widzi potrzebę praktycznego zastosowania tej wiedzy w działalności zawodowej.	
<b>EKP 2</b>	Absolwent zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także regulamin pracy w przedsiębiorstwach i jednostkach badawczych wykonujących badania z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności.	
<b>EKP 3</b>	Absolwent zna i rozumie zasady i kierunki kontroli surowców, procesu produkcyjnego i wyrobu końcowego oraz/lub systemy zarządzania pracownią laboratoryjną i jakością badań, metody badań oraz zasady w postępowaniu analitycznym w ocenie żywności i próbek środowiskowych, w tym praktycznym uczestniczeniu w pracach laboratorium kontrolno-badawczego.	
<b>EKP 4</b>	Absolwent zna zasady pobierania próbek, transportu oraz przygotowania do badań z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zna zasady obiegu informacji, w tym rejestrację i archiwizację wyników badań, a także zna zasady prowadzenia wewnętrznej i zewnętrznej kontroli jakości działań w przedsiębiorstwie.	
<b>EKU 5</b>	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własne, ciągłe uczenie się w zakresie produkcji żywności, nowych wymagań, w tym ustawodawczych, i rozwiązań dotyczących zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz metod kontroli.	
<b>EKU 6</b>	Absolwent potrafi komunikować się z otoczeniem posługując się prawidłową terminologią w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności.	
<b>EKU 7</b>	Absolwent wykonuje powierzone mu zadania zgodnie ze specyfiką zakładu, w tym potrafi przeprowadzać podstawowe badania i dokumentację laboratoryjną bądź przemysłową zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Laboratoryjnej oraz etyki zawodowej.	
<b>EKU 8</b>	Absolwent ma świadomość ważności zachowania w sposób profesjonalny, przestrzegania zasad etyki zawodowej, oraz umiejętność rozwiązywania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu.	
<b>EKU 9</b>	Absolwent potrafi organizować pracę przy wykonywaniu powierzonych mu zadań w przedsiębiorstwie w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności zarówno przy działaniach własnych jak i zespołowych, określonych przez siebie lub innych.	
<b>EKU 10</b>	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności.	

<b>EKU 11</b>	Absolwent współpracuje z opiekunem praktyk oraz z osobami zatrudnionymi w zakładzie.	
---------------	--	--

\*0 – brak możliwości weryfikacji efektu uczenia się, 2 – nieosiągnięty efekt uczenia się, 3-dostateczny, 4 –dobry, 5-bardzo dobry. Ocenę „0” oraz „2” proszę uzasadnić w uwagach.

Uwagi:.....  
.....

**Praktykę zaliczam / nie zaliczam**

.....  
(pieczęć, data i podpis przedstawiciela zakładu pracy)

.....

(data i podpis kierownika praktyk ze strony uczelni)