

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

Koszalin, .....

**Jakość i bezpieczeństwo żywności**

**KARTA OCENY STUDENTA  
SKIEROWANEGO NA PRAKTYKĘ ZAWODOWĄ 2**

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>EKU 1</b>	Absolwent zna i rozumie zasady funkcjonowania zakładów produkujących żywność oraz widzi potrzebę praktycznego zastosowania wiedzy w działalności zawodowej.	
<b>EKP 3</b>	Absolwent zna i rozumie zasady i kierunki kontroli surowców, procesu produkcyjnego i wyrobu końcowego, metody badań oraz zasady w postępowaniu analitycznym w ocenie żywności i próbek środowiskowych.	
<b>EKP 5</b>	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własne, ciągłe uczenie się w zakresie produkcji i oceny jakości żywności.	
<b>EKP 6</b>	Absolwent potrafi komunikować się z otoczeniem posługując się prawidłową terminologią w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności.	
<b>EKP 7</b>	Absolwent wykonuje powierzone mu proste zadania związane z zaopatrzeniem w surowce, kontrolą jakości i procesem produkcyjnym zgodnie ze specyfiką zakładu, w tym potrafi prawidłowo wypełnić formularze dotyczące produkcji i pobierania próbek do badań zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Laboratoryjnej oraz etyki zawodowej.	
<b>EKP 8</b>	Absolwent ma świadomość ważności zachowania się 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 i 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)