



Efekty kształcenia osiągnięte podczas trwania stażu dla kierunku:
chemia i technologia żywności I stopnia

Symbol kierunkowych efektów kształcenia	Efekty kształcenia dla kierunku*	Stażysta osiągnął w stopniu co najmniej dostatecznym (TAK)
1**	2**	3***
K_W01	Zna podstawowe prawa i nazewnictwo chemiczne, pierwiastki i ich związki oraz metody badawcze współczesnej chemii nieorganicznej	
K_W12	Zna przepisy i zasady z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii; akty prawne dotyczące norm i wymagań laboratoriów chemicznych oraz regulacje prawne dotyczące niebezpiecznych substancji i ich przechowywania oraz oznakowania	
K_U05	Posiada umiejętności wykonywania pomiarów podstawowych wielkości fizycznych i chemicznych oraz opracowania wyników eksperymentów fizyko-chemicznych	
K_U06	Potrafi wykonać analizy ilościowe z zastosowaniem metod klasycznych i instrumentalnych na podstawie procedur analitycznych oraz przygotować raporty z analizy	
K_U18	Potrafi odpowiednio zachować się w razie różnego typu zagrożeń, np.: pożaru, kontaktu z odczynnikami chemicznymi, przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy i dobrych praktyk w laboratoriach chemicznych i w zakładach przemysłowych	
K_K02	Kreatywność - Myśli twórczo w celu udoskonalenia istniejących bądź stworzenia nowych rozwiązań	
K_K03	Sumienność i dokładność - Jest nastawiony na jak najlepsze wykonanie zadania; dba o szczegóły; jest systematyczny	
K_K06	Wytrwałość i konsekwencja - Pracuje systematycznie i ma pozytywne podejście do trudności stojących na drodze do realizacji założonego celu; dotrzymuje terminów; rozumie konieczność systematycznej pracy nad wszelkimi projektami	

* wyciąg z kierunkowych efektów kształcenia zdefiniowanych dla danego programu kształcenia

**dane w kolumnie 1 i 2 określa Koordynator projektu

***dane w kolumnie 3 wypełnia Opiekun stażu w zakładzie pracy (proszę wybrać odpowiedni efekt i zaznaczyć, jeżeli stażysta osiągnął go w stopniu co najmniej dostatecznym)