

	BZ1s_071
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia	Praktyka dyplomowa Practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 0,64/4,36
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prodzikan Wydziału
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt
Cel modułu	Uzyskanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w zakresie działalności nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, obowiązków pracodawców i pracowników oraz działań podejmowanych w zakładzie pod kątem zapewnienia bezpieczeństwa żywności.
Treści modułu kształcenia – zwróty opis ok. 100 słów.	W ramach modułu student zapozna się z ogólnymi zagadnieniami bezpieczeństwa i higieny pracy, a przede wszystkim poszerzy wiedzę praktyczną i teoretyczną z wybranego przez siebie zakresu, dotyczącego zasad kształtowania bhp w zakładach pracy, wymagań dla budynków, maszyn, urządzeń technicznych, czynników zagrożenia zawodowego, analizy i oceny ryzyka zawodowego, ponadto pozna praktyczne zastosowanie prawa pracy oraz skutki nieprzestrzegania przepisów bhp.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Kodeks pracy oraz literatura zgodna z profilem odbywanej praktyki
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki, wykonanie pracy pisemnej w formie sprawozdania z praktyk