

Kod przedmiotu:

Pozycja planu: D.26.1.

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Konwersatorium – praca w zawodzie. Praca w administracji
Kierunek studiów	Inspekcja weterynaryjna
Poziom studiów	I (inż.) stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy	dr hab. Dariusz Kokoszyński, prof. nadzw. UTP
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
V	15/1						1
VI	15/1						1
VII	10/1						1

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA (wg KRK)

Lp.	Opis efektów kształcenia	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu) ¹
WIEDZA			
W1	Absolwent zna prawne i organizacyjne aspekty w produkcji zwierzęcej, produkcji pasz i żywności oraz ochronie zdrowia zwierząt	K_W01	P6S_WG
W2	Absolwent zna podstawowe zasady organizacyjne i prawne działalności gospodarczej podmiotów odpowiedzialnych za bezpieczeństwo w łańcuchu żywności	K_W09	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Absolwent posiada umiejętność pozyskiwania wiedzy z różnych źródeł, jej oceny i krytycznej analizy oraz wykorzystuje technologie informatyczne w przetwarzaniu informacji związanych ze studiowanym kierunkiem	K_U01	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Absolwent jest gotów do podjęcia odpowiedzialności społecznej w zakresie bezpieczeństwa produkcji pasz i	K_K05	P6S_KO

	żywności		
--	----------	--	--

3. METODY DYDAKTYCZNE

dyskusja, prelekcja

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

sprawozdanie

5. TREŚCI KSZTAŁCENIA

Wykłady	Dyskusyjne spotkania studentów z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej – zespołu ds. zdrowia i ochrony zwierząt, ds. bezpieczeństwa żywności, ds. pasz i utylizacji, ds. nadzoru farmaceutycznego, ds. audytu kontroli urzędowej, kierownikami poszczególnych pracowni zakładu higieny weterynaryjnej, lekarzami urzędowej kontroli mięsa w ubojni zwierząt, członkami zakładowych systemów bezpieczeństwa (HACCP) i jakości produktów w zakładach przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego (zakłady mięsne, zakłady drobiarskie, zakłady rybne, zakłady mleczarskie), przedstawicielami Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.
---------	---

6. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

(dla każdego efektu kształcenia umieszczonego na liście efektów kształcenia powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)

Efekt kształcenia	Forma oceny					
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie
W1					X	
W2					X	
U1					X	
K1					X	

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czerwińska-Jasiewicz M., 1991, Psychologiczne problemy wyboru zawodu, UW Warszawa, ss. 87. 2. Praca zbiorowa pod red. B. Wojtasiak, 2001, Podejmowanie decyzji zawodowych przez młodzież i osoby dorosłe w nowej rzeczywistości społeczno-politycznej, IP UW, ITE Radom, Wrocław, ss. 424. 3. Wołk Z, 2009, Kultura pracy, etyka i kariera zawodowa, ITE Radom, ss. 299.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kelli- Plate J., 1998, Zaplanuj karierę, Wyd. Diecezji Pelplińskiej „Bernardinum”, ss. 275. 2. Eggert M., 2002, Doskonała rozmowa kwalifikacyjna, Dom Wydawniczy Rebis, Poznań, ss. 118. 3. Przewodnik po zawodach, wyd. II, MPiPS.

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – Liczba godzin
Udział w zajęciach dydaktycznych wskazanych w pkt. 2.2	40
Konsultacje	2
Przygotowanie do zajęć	5

Studiowanie literatury	15
Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta	75
Liczba punktów ECTS	3

* ostateczna liczba punktów ECTS

¹ w przypadku jeśli w mocy pozostaje opis efektów kształcenia opracowany na podstawie rozporządzenia MNiSW z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji należy odnieść do efektów kształcenia dla właściwego obszaru / obszarów, określonych ww. rozporządzeniem MNiSW