**ZASADY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH**

1. Do odbycia praktyki zawodowej zobligowani są studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia.
2. Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego stopnia odbywają praktyki zawodowe po III roku studiów.
3. Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych drugiego stopnia odbywają praktyki zawodowe w okresie wakacyjnym po I lub II semestrze studiów.
4. Czas trwania praktyki zawodowej wynosi 4 tygodnie (160 godzin) niezależnie od formy studiów i stopnia kształcenia.
5. Istnieje możliwość odbywania praktyki zawodowej w trakcie semestru po pozytywnej akceptacji opiekuna praktyk i właściwego Prodziekana. Praktyka zawodowa nie może kolidować z zajęciami dydaktycznymi studenta.
6. Opiekun praktyk zawodowych jest wyznaczany na dany rok akademicki przez Dziekana Wydziału w konsultacji z kierownikiem danej jednostki naukowo-dydaktycznej(jeden lub dwóch przedstawicieli specjalności realizowanej na danym kierunku studiów stacjonarnych i niestacjonarnych).
7. Praktykę zawodową należy odbywać, zależnie od kierunku studiów i specjalności, w następujących miejscach:

**Kierunek: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

* specjalność: **Technologia mleczarska** –zakłady mleczarskie (wytwarzające przynajmniej jeden produkt mleczarski),
* specjalność: **Technologia mięsa** – zakłady mięsne (posiadające dział uboju lub/i przetwórstwa, z wyłączeniem zakładów prowadzących ubój w systemie gospodarskim), zakłady drobiarskie i zakłady przetwórstwa rybnego,
* specjalność: **Technologia produktów roślinnych** – w każdym zakładzie zajmującym się przetwórstwem surowców roślinnych: piekarnie, ciastkarnie, kaszarnie, młyny, przechowalnie, chłodnie owocowo-warzywne, browary, zakłady przetwórstwa owoców i warzyw, makaroniarnie, olejarnie, zakłady produkujące wyroby czekoladowe, przekąski (snacki, czipsy), itp., paszarnie i laboratoria analizujące żywność pochodzenia roślinnego (np. Państwowa Inspekcja Handlowa),
* specjalność: **Biotechnologia żywności** – zakłady mleczarskie, browary, drożdżownie, wytwórnie kwasów organicznych, zakłady przetwórstwa owoców i warzyw, itp. (gdzie stosowane są procesy biotechnologiczne – mikrobiologiczne/enzymatyczne),
* specjalność: **Żywienie człowieka** – lokale gastronomiczne powinny to być zakłady większe, w których student będzie w stanie zrealizować program praktyki – efekty kształcenia): stołówki, restauracje, kawiarnie, zajazdy, bary, cukiernie, zakłady garmażeryjne, firmy cateringowe, oraz Wojewódzkie Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne,
* specjalność: **Technologia Żywności** – jak w wyżej wymienionych specjalnościach,
* specjalność: **Inżynieria Przetwórstwa Żywności** – Działy Głównego Mechanika w zakładach przetwórstwa spożywczego i w oczyszczalniach ścieków, gdzie proces produkcyjny realizowany jest za pomocą maszyn i urządzeń tworzących linię produkcyjną.

**Kierunek: Towaroznawstwo**

* specjalność: **Kontrola i sterowanie jakością w gospodarce żywnościowej** – zakłady przemysłu spożywczego, jednostki urzędowej kontroli związane z sektorem żywnościowym, firmy zajmujące się dystrybucją, handlem i logistyką żywności, laboratoria i instytuty naukowe zajmujące się oceną i badaniami dotyczącymi żywności,
* specjalność: **Towaroznawstwo handlowo-celne** - zakłady przemysłu spożywczego, jednostki urzędowej kontroli związane z sektorem żywnościowym, urzędy i agencje celne, firmy zajmujące się dystrybucją, handlem i logistyką towarów, laboratoria i instytuty naukowe zajmujące się oceną i badaniami dotyczącymi żywności i towarów przemysłowych.

**Kierunek: Gastronomia Sztuka Kulinarna** – restauracje, zakłady garmażeryjne, firmy cateringowe.

**Kierunek: Inżynieria Chemiczna i Procesowa** - Działy Głównego Mechanika w zakładach przetwórstwa spożywczego, chemicznego, farmaceutycznego i w oczyszczalniach ścieków, gdzie proces produkcyjny realizowany jest za pomocą maszyn i urządzeń tworzących linię produkcyjną.

Inne, do uznania przez opiekuna praktyk.

1. Wybierając miejsce odbywania praktyki zawodowej student powinien uwzględnić możliwość realizacji efektów kształcenia.
2. Student wybiera miejsce odbycia praktyki zawodowej i uzyskuje akceptację swojego opiekuna praktyk na druku umów o realizację praktyki.
3. W miejscu odbywania praktyki zawodowej student wypełnia program (efekty kształcenia), realizując konkretne zadanie/zadania, pod opieką osoby odpowiedzialnej bezpośrednio w danym miejscu za realizację praktyki.
4. Opiekun praktyk ma możliwość przeprowadzania kontroli efektów realizacji praktyki na miejscu lub w inny sposób.
5. Student przygotowuje sprawozdanie z odbytej praktyki, które powinno zawierać następujące, główne części:

- strona tytułowa,

- część szczegółowa (opisy, zestawienia, projekty, bilanse, itp.),

- wnioski,

- literatura (instrukcje, regulaminy, receptury, itp.),

- załączniki (niedopuszczalne są kopie materiałów otrzymanych w zakładzie).

1. Zaliczenie praktyki zawodowej odbywa się w wyznaczonym terminie u opiekuna praktyk. Do zaliczenia praktyki potrzebne są następujące dokumenty:

- sprawozdanie z praktyki,

- karta oceny studenta,

- zaświadczenie z miejsca odbywania praktyki z pieczątką główną oraz imienną,

- dziennik praktyk.

1. Istnieje możliwość zaliczenia praktyki zawodowej bez jej odbywania w/w terminach na podstawie zaświadczenia o pracy zawodowej w zakładzie (umowa o pracę, umowa o dzieło, umowa zlecenie, staż pracy nie krótszy niż 3 miesiące). Należy wówczas przedstawić podanie skierowane do właściwego Prodziekana wraz z dokumentami poświadczającymi pracę zawodową oraz zakresem obowiązków, po wcześniejszej akceptacji przez opiekuna praktyk na danym kierunku i specjalności. Ostateczną formą zaliczenia praktyki jest formalne zaliczenie u opiekuna praktyk (sprawozdanie z praktyki, zaliczenie ustnie