

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 zakresu kształcenia realizowanego 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 Żywnienie Człowieka

- zakres kształcenia: **Technologia mleczarska** – zakłady mleczarskie (wytwarzające przynajmniej jeden produkt mleczarski),
- zakres kształcenia: **Technologia mięsa** – zakłady mięsne (posiadające dział uboju lub/i przetwórstwa, z wyłączeniem zakładów prowadzących ubój w systemie gospodarskim), zakłady drobiarskie i zakłady przetwórstwa rybnego,
- zakres kształcenia: **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),
- zakres kształcenia: **Żywnienie 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;

Kierunek: Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności

- zakłady przemysłu spożywczego oraz inne organizacje uczestniczące w łańcuchu żywnościowym, przedsiębiorstwa zajmujące się dystrybucją, handlem i logistyką towarów żywnościowych, laboratoria i instytuty naukowe zajmujące się oceną i badaniami dotyczącymi jakości i bezpieczeństwa żywności, jednostki urzędowej kontroli żywności, jednostki certyfikujące produkty, systemy zarządzania;

Kierunek: Gastronomia - Sztuka Kulinarna

- restauracje, zakłady garmażeryjne, firmy cateringowe, zakłady żywienia zbiorowego i dietetycznego, gastronomia hotelowa, stołówki, restauracje, kawiarnie, zajazdy, bary, cukiernie, zakłady garmażeryjne, firmy cateringowe i żywienia dietetycznego oraz organy nadzoru sanitarno-epidemiologicznego;

Inne, do uznania przez opiekuna praktyk.

8. Wybierając miejsce odbywania praktyki zawodowej student powinien uwzględnić możliwość realizacji efektów uczenia się.
9. Student wskazuje proponowane miejsce odbycia praktyki zawodowej i uzyskuje akceptację swojego opiekuna praktyk.
10. Potwierdzeniem akceptacji przez opiekuna praktyk wskazanego przez studenta miejsca ich realizacji, jest dostarczenie do dziekanatu przez opiekuna praktyk dwóch egzemplarzy umowy o realizację praktyki wraz z podpisanym przez opiekuna programem praktyki.

11. W miejscu odbywania praktyki student realizuje program praktyki, realizując konkretne zadanie/zadania, pod opieką osoby odpowiedzialnej bezpośrednio w danym miejscu za realizację praktyki.
12. Opiekun praktyk ocenia możliwość realizacji programu praktyk i uzyskania przez studenta założonych efektów uczenia się na miejscu realizacji praktyk lub w inny uzasadniony merytorycznie sposób.
13. Opiekun praktyk lub inny wskazany przez Dziekana nauczyciel akademicki ma możliwość przeprowadzania kontroli w miejscu realizacji praktyki w zakresie możliwości realizacji programu praktyki i możliwości uzyskania założonych efektów uczenia się, oceny prawidłowości przebiegu praktyki oraz interwencyjnie w przypadku zgłoszeń którejs ze stron umowy.
14. Kontrola w miejscu praktyk jest dokumentowana kartą hospitacji praktyk. Hospitacje interwencyjne realizowane są na podstawie zgłoszeń którejs ze stron umowy. Okresowe hospitacje w podmiotach, w których realizowane są praktyki, dotyczą co najmniej 10% studentów danego kierunku studiów zobowiązanych do realizacji praktyk w danym roku akademickim.
15. 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 (nieodpuszczalne są kopie materiałów otrzymanych w zakładzie).
16. 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 pieczętą główną oraz imienną,
 - dziennik praktyk.
17. Istnieje możliwość uznania za odbycie praktyki w części lub w całości, wykonywaną przez studenta pracę. Zaliczenie praktyki w tym przypadku odbywa się na podstawie zaświadczeń o pracy zawodowej studenta (umowa o pracę, umowa o dzieło, umowa zlecenie i inne). Należy wówczas przedstawić podanie skierowane do właściwego Prodziekana wraz z dokumentami poświadczającymi pracę zawodową oraz zakresem obowiązków. Zasadność wniosku studenta weryfikuje opiekun praktyk właściwy dla danego kierunku/zakresu kształcenia. Ostateczną formą zaliczenia praktyki jest formalne poddanie się studenta procedurze weryfikacji uzyskania wymaganych efektów uczenia się poprzez zaliczenie u opiekuna praktyk treści programowych na podstawie sprawozdania z praktyki oraz zaliczenia ustnego.