

SZCZEGÓŁOWE WYTYCZNE DO ORGANIZACJI I ODBYWANIA PROGRAMOWYCH PRAKTYK ZAWODOWYCH

Kierunek – TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Poziom – I stopnia

Forma – stacjonarne (3-5l)

Profil kształcenia – ogólnoakademicki

1. Programowa praktyka zawodowa jest integralną częścią programu i harmonogramu studiów dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.
2. Praktyka jest realizowana zgodnie z Planem praktyk programowych obowiązującym w danym roku akademickim w Kolegium Nauk Przyrodniczych.
3. Programowa praktyka zawodowa powinna zostać zrealizowana w zakładach pracy o profilu działalności zbieżnym z kierunkiem studiów (np. zakład przemysłowy przemysłu spożywczego, zakład gastronomiczny lub pokrewne, jednostki sprawujące nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych oraz warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia), zgodnie z proponowanym ramowym programem praktyki.
Student samodzielnie wskazuje zakład pracy, który wyrazi gotowość jego przyjęcia w celu realizacji praktyki zawodowej. Miejsce odbywania praktyki musi dać możliwość realizacji celów i osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się zawartych w sylabusie przedmiotu.
4. Opiekunem instytucjonalnym praktyki powinna być osoba z co najmniej 3-letnim doświadczeniem zawodowym na stanowiskach o charakterze powiązanych z kierunkiem studiów. Niedopuszczalne jest odbywanie praktyki pod opieką osoby spokrewnionej lub spowinowaczonej.
Opiekun praktyki z ramienia instytucji powinien:
 - zadbać o możliwość osiągnięcia w trakcie realizacji praktyki wszystkich efektów uczenia się wymaganych sylabusem do przedmiotu Praktyka zawodowa,
 - zadbać o przygotowanie miejsca do odbywania praktyki w trybie stacjonarnym, zgodnie z przepisami BHP,
 - opracować wraz ze studentem plan przebiegu praktyki, który powinien zostać przygotowany na podstawie treści zawartych w sylabusie przedmiotu Praktyka zawodowa oraz ramowego programu praktyki zawodowej przygotowanego przez koordynatora praktyk ze strony UR,
 - współpracować z koordynatorem praktyk ze strony UR w zakresie realizacji praktyki przez studenta,
 - rozstrzygać, wspólnie z koordynatorem praktyk ze strony UR, sprawy związanych z przebiegiem praktyk,

– rzetelnie ocenić postawę praktykanta w trakcie realizacji praktyki, a ocenę umieścić w formularzu oceny (zgodnie z obowiązującym wzorem).

5. Koordynator praktyk:

5.1. zatwierdza miejsca odbywania praktyki odbywa się na podstawie dostarczonego przez studenta oświadczenia z instytucji o możliwości odbycia praktyki. Koordynator praktyki może nie wyrazić zgody na zaproponowane przez studenta miejsce odbywania praktyki w przypadku, gdy budzi ono wątpliwości w zakresie możliwości realizacji celów i osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się;

5.2. przeprowadza hospitacje praktyk zgodnie z zasadami obowiązującymi w Uniwersytecie Rzeszowskim;

5.3. przekazuje studentom informacje dotyczące zasad realizacji, nadzoru oraz warunków zaliczenia programowej praktyki zawodowej;

5.4. weryfikuje przed rozpoczęciem programowej praktyki zawodowej dokumentacji potwierdzającej zawarcia przez studenta polisy NNW na czas realizacji praktyki (oświadczenie) oraz innych dokumentów niezbędnych do realizacji praktyki;

5.5. ocenia osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się poprzez zrealizowanie szczegółowego programu praktyki zawodowej oraz przedłożenie:

– dokumentacji zgodnie z wytycznymi zawartymi w Regulaminie organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych dla kierunków studiów realizowanych w Kolegium Nauk Przyrodniczych Uniwersytetu Rzeszowskiego,

– sprawozdania z realizacji praktyki zawodowej sporządzonego przez studenta, zawierającego charakterystykę zakładu pracy, w którym została zrealizowana praktyka, opis praktyki, nabytych i doskonalonych umiejętności oraz ocenę własną praktyki i jej przydatności w nabywaniu kompetencji zawodowych.

5.6. zalicza praktykę na ocenę.

6. Przepisana liczba punktów ECTS – zgodnie obowiązującym programem i harmonogramem studiów dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.