

**ZASADY ORGANIZACYJNO - REGULAMINOWE
ORAZ TRYB ZALICZANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH NA KIERUNKU
TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**

na Wydziale Technologii i Inżynierii Chemicznej
Politechniki Bydgoskiej
im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Bydgoszczy
obowiązujące od roku akademickim 2021/22

Praktyki programowe przewidziane w planie studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka realizowanym na Wydziale Technologii i Inżynierii Chemicznej pełnią ważną funkcję w procesie przygotowania zawodowego przyszłych absolwentów przyczyniając się do rozwijania aktywności i przedsiębiorczości studentów oraz praktycznego zastosowania nabytej wiedzy teoretycznej.

§1

POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Student ma obowiązek odbycia i zaliczenia praktyk zawodowych przewidzianych w planie studiów.
2. Tryb zaliczania praktyk zawodowych określają niniejsze Zasady Organizacyjno - Regulaminowe.
3. Praktyki mogą odbywać się w kraju i za granicą.
4. Studenta obowiązuje minimalnie 6-godzinny i maksymalnie 8 - godzinny dzień pracy, z zachowaniem 30. lub odpowiednio 40 - godzinnego tygodniowego wymiaru czasu pracy. Tylko w uzasadnionych przypadkach można odstąpić od tego postanowienia, ale wyłącznie za zgodą Prodziekana ds. dydaktycznych i studenckich.
5. Praktyki mogą być realizowane w przedsiębiorstwach i innych instytucjach rekomendowanych przez Wydział a także zaproponowanych przez studentów.
6. Łączna liczba tygodni realizowanych praktyk, dla kierunków o profilu praktycznym, wynosi:
 - a) technologia żywności i żywienie człowieka– studia stacjonarne I stopnia – **12 tygodni dla studentów rozpoczynających naukę przed rokiem akademickim 2019/2020**
 - b) technologia żywności i żywienie człowieka– studia stacjonarne I stopnia – **24 tygodnie dla studentów rozpoczynających naukę od roku akademickim 2019/2020**
7. Student kierunku o profilu praktycznym jest zobowiązany do zaliczenia praktyki najpóźniej do końca VII semestru studiów.
8. Opiekę nad przygotowaniem i realizacją praktyk zawodowych na Wydziale sprawuje pełnomocnik dziekana do spraw praktyk.
9. W celu usprawnienia organizacji i rozliczania praktyk zawodowych dziekan może powołać opiekunów praktyk zawodowych.

§2

CELE PRAKTYK

Praktyki zawodowe są ważnym elementem kształcenia studentów.

Celem praktyki jest:

- poznanie organizacji i zasad funkcjonowania przedsiębiorstwa, instytucji i innej jednostki organizacyjnej;
- poznanie specyfiki pracy na różnych stanowiskach w wybranej organizacji;

- poznanie technologii realizowanych w przedsiębiorstwie produkcyjnym lub innej instytucji, której działalność jest związana z kierunkiem studiów;
- porównanie wiedzy teoretycznej z praktyką, polegające na wykształceniu umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów w praktycznym funkcjonowaniu przedsiębiorstwa, instytucji lub innej jednostki organizacyjnej;
- poznanie własnych możliwości i umiejętności na rynku pracy;
- dokonanie ocen i sformułowania wniosków na temat poznanej pracy;
- nawiązanie kontaktów zawodowych, umożliwiających wykorzystanie ich w trakcie przygotowywania pracy dyplomowej oraz poszukiwania pracy.

Oprócz tego student nabywa umiejętności:

- wykorzystania nabytej wcześniej wiedzy do rozwiązywania postawionych przed nim praktycznych zadań inżynierskich;
- współpracy z zespołem fachowców z wybranej dziedziny.

§3

MIEJSCE PRAKTYK

1. Zakład pracy, w którym ma być realizowana praktyka student może wybrać samodzielnie, skorzystać z oferty Uczelni tj. Biura Karier studenckich, ofert zgłaszanych do pełnomocnika dziekana do spraw praktyk lub opiekunów praktyk przez zainteresowane zakłady pracy lub z innego źródła.
2. Wykaz dostępnych miejsc (przedsiębiorstw, instytucji, jednostek organizacyjnych Uczelni) w których możliwe jest odbycie praktyk zawodowych jest dostępny na stronie internetowej Wydziału Technologii i Inżynierii Chemicznej PBS, pełnomocnika dziekana do spraw praktyk oraz u opiekuna praktyk.
 - Student może sam zaproponować jednostkę, która wyrazi zgodę na odbycie przez niego praktyki.
 - Miejsce odbywania praktyki musi być zaakceptowane przez opiekuna praktyk.
3. Miejscem odbywania praktyki może być również jednostka organizacyjna Uczelni, pozwalająca na realizację celów praktyki.

§4

PROGRAM PRAKTYK

1. Program praktyk obejmuje:
 - realizację założonych celów praktyk i zakładanych efektów uczenia się;
 - wykonywanie konkretnych zadań w miejscu odbycia praktyk.
2. Zakres praktyk powinien być zgodny z realizowanym planem studiów oraz ramowym programem praktyk (załącznik 1) dla danego kierunku studiów. Zalecana jest możliwość gromadzenia materiałów, wiedzy i doświadczenia, które będą przydatne podczas przygotowywania pracy dyplomowej.
3. Praktyki powinny realizować założone efekty uczenia się określone w sylabusie praktyk zawodowych.

§5

ORGANIZACJA I PRZEBIEG PRAKTYK

1. Student powinien realizować praktyki w okresach wolnych od zajęć dydaktycznych. W uzasadnionych przypadkach termin realizacji praktyk może ulec zmianie, jednak nie później niż do końca semestru letniego.
2. Przed rozpoczęciem praktyki student powinien przygotować się do jej odbycia. W tym celu powinien zapoznać się z zasadami organizacyjno - regulaminowymi,

- harmonogramem oraz trybem zaliczania praktyk programowych, ich celem, podstawowymi przepisami prawa pracy¹ oraz z zasadami dotyczącymi praktyk.
3. Przed rozpoczęciem odbywania zawodowej praktyki student musi mieć przygotowane następujące dokumenty:
 - podpisaną przez Uczelnię i zakład pracy umowę o organizację praktyk studentów szkół wyższych (załącznik 2)
 - ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW (zgłoszenie do ubezpieczenia przyjmuje dziekanat wydziału na podstawie podpisanej umowy)
 4. Jednostka przyjmująca studenta na praktykę powinna wyznaczyć Zakładowego Opiekuna Praktyk informując o tym Uczelnię. Opiekun z ramienia zakładu dokonuje wpisu do dzienniczka praktyk, podpisuje zaświadczenie o odbyciu praktyk oraz kartę oceny studenta.
 5. Dokumentację dotyczącą praktyk stanowią: dziennik praktyk oraz sprawozdanie. Stanowią one podstawę zaliczenia praktyki.
 6. Student prowadzi na bieżąco dokumentację w dzienniku praktyk, w postaci cotygodniowych zapisów czynności wykonywanych podczas praktyki, potwierdzoną czytelną pieczęcią placówki i podpisem Zakładowego Opiekuna Praktyki lub przedstawiciela firmy przyjmującej studenta na praktykę.
 7. Nadzór dydaktyczno-wychowawczy nad praktykami sprawuje pełnomocnik dziekana do opiekun praktyk lub opiekun praktyk
 8. Do zadań opiekuna praktyk należą:
 - zorganizowanie spotkania ze studentami i zapoznanie ich z zasadami organizacyjno-regulaminowymi;
 - nawiązywanie kontaktów z instytucjami w celu poszukiwania miejsc do odbycia praktyk studenckich;
 - nadzór nad przebiegiem praktyk,
 - kontakt ze studentami przebywającymi na praktykach zawodowych,
 - kontakt z opiekunami praktyk zawodowych ze strony instytucji przyjmujących na praktyki zawodowe
 - ocena dokumentacji dostarczonej przez studentów z odbytych praktyk i dokonanie wpisu do indeksu.Ponadto do zadań pełnomocnika dziekana do spraw praktyk należy nadzór i koordynowanie prac opiekunów praktyk zawodowych.
 9. W przypadku studiów o profilu praktycznym po wcześniejszym uzgodnieniu z opiekunem praktyk oraz pozytywnej opinii dziekana dla danego rocznika studiów możliwa jest realizacja modułu praktyk przypisanego do semestru w częściach, na początku tego semestru oraz po zrealizowaniu zajęć dydaktycznych przewidzianych programem studiów na danym semestrze.

§6

ZALICZENIE PRAKTYK

1. **Dla kierunków studiów rozpoczętych przed rokiem akademickim 2019/2020:** Dwunastotygodniowa praktyka podzielona jest na czterotygodniowe moduły przypisane odpowiednio do semestru IV, VI i VII. Niezbędnym wymogiem do zaliczenia wymienionych semestrów studiów jest odbycie i zaliczenie każdej czterotygodniowej praktyki. Praktykom przypisuje się punkty ECTS i wlicza do sumy punktów niezbędnych do uzyskania właściwych kwalifikacji.

¹ Kodeks Pracy

Dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka przypisuje się 12 punktów ECTS (4 tygodnie – 4 punkty ECTS).

2. **Dla kierunków studiów rozpoczętych od roku akademickiego 2019/2020:** Praktyka podzielona jest na cztery moduły przypisane odpowiednio do semestru II, IV, VI i VII zgodnie z planem studiów dla każdego kierunku. Niezbędnym wymogiem do zaliczenia wymienionych semestrów studiów jest odbycie i zaliczenie każdego modułu praktyki. Praktykom przypisuje się punkty ECTS i wlicza do sumy punktów niezbędnych do uzyskania właściwych kwalifikacji.

Dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka przypisuje się kolejno do semestru II - 5 tygodni praktyki i 5 punktów ECTS, do semestru IV – 8 tygodni praktyki i 7 punktów ECTS, do semestru VI – 7 tygodni praktyki i 7 punktów ECTS, do semestru VII – 4 tygodnie praktyki i 5 punktów ECTS.

3. Zaliczenia praktyk studenckich dokonuje opiekun praktyk.
4. Warunkiem zaliczenia praktyki jest wywiązanie się z zadań oraz przedłożenie przez studenta stosownej dokumentacji określonej w § 5, punkt 5.
5. Nie zaliczenie praktyki jest jednoznaczne z koniecznością jej powtórzenia. Student wpisany jest warunkowo na kolejny semestr studiów, jeżeli nie przekroczył długu punktowego ECTS.
6. Student, który nie odbył wymaganej w planach studiów praktyki, nie może przystąpić do egzaminu dyplomowego.
7. Student we współpracy z przedsiębiorstwem, w którym odbywa praktykę zaliczaną do semestru VII, może w jej ramach realizować pracę dyplomową lub jej część.

§7

OBOWIĄZKI STUDENTA - PRAKTYKANTA

1. Wybór miejsca odbywania praktyki i uzyskanie zgody opiekuna praktyk na jej realizację.
2. Student jest zobowiązany do posiadania ważnej polisy ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW), uwzględniającej charakter wykonywanej pracy, na czas trwania praktyki. W wypadku gdy student posiada inną stosowną polisę z tytułu ubezpieczenia NNW, przed podjęciem praktyki zobowiązany jest przedłożyć ją w zakładzie pracy.
3. Na terenie zakładu pracy student podlega przepisom i regulaminom obowiązującym w zakładzie. Bezpośrednim zwierzchnikiem studenta w czasie praktyki jest Zakładowy Opiekun Praktyk lub osoba przez niego wyznaczona.
4. Student jest zobowiązany odbywać praktykę zgodnie z obowiązującym w zakładzie pracy czasem pracy.
5. Student zobowiązany jest do odbycia praktyki zgodnie z programem, a ponadto:
 - przestrzegania ustalonego przez zakład pracy porządku i dyscypliny pracy,
 - przestrzegania zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej,
 - przestrzegania zasad tajemnicy służbowej i państwowej oraz ochrony poufności danych w zakresie określonym przez zakład pracy,
 - przestrzegania zasad odbywania praktyki określonych przez Uczelnię.
6. Student po odbyciu praktyki zobowiązany jest uzyskać wpis z miejscem i czasem trwania praktyki oraz podpisem opiekuna praktyk.

§8

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Politechnika Bydgoska, Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej nie pokrywa kosztów związanych z organizacją praktyk.
2. Wydział umożliwia studentom zamieszkałym poza Bydgoszczą, a odbywającym praktykę w okresie letnim w jej okolicy odpłatne zakwaterowanie w domu studenckim PBS.
3. W sprawach nie unormowanych niniejszym regulaminem stosuje się regulamin studiów PBS.
4. Kwestie nieuwzględnione w niniejszym regulaminie reguluje Regulamin Studiów PBS w Bydgoszczy Załącznik do uchwały nr 1/457 Senatu UTP z dnia 28 kwietnia 2021 r.
5. W sprawach nieujętych w regulaminie praktyk decyduje Dziekan Wydziału Technologii i Inżynierii Chemicznej.