



SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO W WARSZAWIE
WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI

**Regulamin
studenckich praktyk zawodowych**

Opracowanie:
Koordynator ds. praktyk

Warszawa, 2020

REGULAMIN STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH

Wydziału Technologii Żywności

Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

§ 1

1. Regulamin studenckich praktyk zawodowych, zwany dalej REGULAMINEM PRAKTYK, określa zasady organizowania studenckich praktyk zawodowych, zwanych dalej PRAKTYKAMI, na Wydziale Technologii Żywności.
2. Zaliczenie praktyki, zgodnej ze standardami / efektami kształcenia i programem studiów, jest obowiązkowe dla wszystkich studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I stopnia oraz studentów studiów podyplomowych (jeśli praktyka jest przewidziana planem studiów) Wydziału Technologii Żywności i stanowi warunek konieczny ukończenia studiów.

§ 2

1. Na dokumentację praktyk składają się:
 - a. Regulamin studenckich praktyk zawodowych Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie;
 - b. Umowa o prowadzenie studenckiej praktyki zawodowej, zwana dalej UMOWĄ (wzór – **Załącznik 1**);
 - c. Dziennik studenckiej praktyki zawodowej, zwany dalej DZIENNIKIEM PRAKTYK (wzór – **Załącznik 2**);
 - d. Ramowy program praktyk, zwany dalej PROGRAMEM PRAKTYK (wzór – **Załączniki 3a-d**);
 - e. Skierowanie studenta Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na praktykę, zwane dalej SKIEROWANIEM NA PRAKTYKĘ (wzór – **Załącznik 4**).
2. Szczegółowe instrukcje postępowania przy organizacji i zaliczaniu praktyk zawarte są w:
 - a. Instrukcji organizacji i zaliczania studenckich praktyk zawodowych na Wydziale Technologii Żywności (dla studentów Wydziału Technologii Żywności) (**Załącznik 5**).
 - b. Instrukcji organizacji zaliczania studenckich praktyk zawodowych na Wydziale Technologii Żywności (dla nauczycieli akademickich) (**Załącznik 6**).

§ 3

1. Celem praktyki realizowanej przez studentów Wydziału Technologii Żywności jest:
 - a. pogłębienie wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów poprzez praktyczne przeszkolenie w ramach wybranego kierunku studiów a w szczególności:
 - i. dla studentów kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka:
praktyczne przeszkolenie z zakresu technologii żywności, zapoznanie z organizacją pracy w zakładzie przemysłu spożywczego lub jednostce urzędowej kontroli żywności, szczegółowe poznanie procesów technologicznych w poszczególnych działach produkcyjnych, poznanie

pracy działów pomocniczych i usługowych wraz z transportem, zebranie informacji o administrowaniu zakładem przetwórstwa żywności, planowaniu i organizacji produkcji, a także zapoznanie z pracą na różnych stanowiskach obsługi linii technologicznych oraz laboratorium zakładowego.

ii. dla studentów kierunku Bezpieczeństwo Żywności:

praktyczne przeszkolenie z zakresu bezpieczeństwa żywności, zapoznanie z organizacją pracy w laboratorium naukowo-badawczym lub jednostce urzędowej kontroli żywności, lub zakładzie przemysłu spożywczego, szczegółowe poznanie metod kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności, praktyczne poznanie funkcjonowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, zebranie informacji o zarządzaniu laboratorium naukowo-badawczym lub przyzakładowym, lub zakładem przetwórstwa żywności, a także zapoznanie z pracą na różnych stanowiskach obsługi linii technologicznych lub stanowiskach pracy laboratorium naukowo-badawczego, lub zakładowego.

iii. dla studentów kierunku Towaroznawstwo lub Towaroznawstwo w Biogospodarce:

praktyczne przeszkolenie z zakresu towaroznawstwa produktów branży rolno-spożywczej, zapoznanie z organizacją przedsiębiorstw łańcucha żywnościowego, a w tym szczególnie systemami zarządzania jakością, organizacją i zarządzaniem produkcją żywności, żywieniem zbiorowym, przetwórstwem, organizacją i zarządzaniem w obszarze obrotu różnymi towarami na rynkach sektora rolno-spożywczego i żywnościowego, a także w instytucjach obsługujących funkcjonowanie tych systemów.

- b. próba praktycznego wykorzystania wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie trwania studiów,
- c. zdobycie praktycznych doświadczeń w obszarze zgodnym z kierunkiem studiów, w tym doświadczeń w wykonywaniu obowiązków zawodowych.

2. Cele praktyki dla studentów studiów podyplomowych określa kierownik studiów podyplomowych z uwzględnieniem charakterystyki studiów. Dokument określający cele praktyki kierownik studiów podyplomowych przekazuje Koordynatorowi ds. praktyk. Obowiązek przedstawienia celów praktyki studentom studiów podyplomowych przed rozpoczęciem praktyki spoczywa na kierowniku takich studiów.

§ 4

1. Studenci odbywają praktykę zgodnie z planem studiów, w czasie przerwy wakacyjnej, po zakończeniu sesji podstawowej, po 6 semestrze studiów I stopnia. Studenci studiów niestacjonarnych mogą odbywać praktykę w trakcie 6 semestru studiów, jednak praktyka ta nie może kolidować z zajęciami dydaktycznymi wynikającymi z przebiegu studiów. W uzasadnionych przypadkach, za zgodą Koordynatora ds. praktyk, dopuszczone jest również wcześniejsze odbywanie praktyk.
2. Łączny czas trwania praktyki wynosi 160 godzin (4 tygodnie tj. 20 dni roboczych w cyklu 8 godzinnego dnia pracy). Gdy dzień wolny od pracy, 15 sierpnia, wypada w dzień roboczy wymagane jest podpisanie umowy w terminie wydłużonym o 1 dzień.

3. Studenci odbywają praktykę w jednym zakładzie pracy, w sposób ciągły, tj. przez 4 tygodnie (po pięć dni roboczych w tygodniu). W uzasadnionych przypadkach dopuszczone jest odbycie praktyki w dwóch różnych zakładach pracy, w trybie dwóch praktyk trwających po 2 tygodnie, z zachowaniem warunku odbywania każdej z dwutygodniowych praktyk w sposób ciągły i przy zachowaniu wymaganego łącznego czasu trwania obu praktyk 160 godzin. Na odbycie dwutygodniowych praktyk w dwóch zakładach pracy wymagana jest zgoda Koordynator ds. praktyk i zakładu pracy.
4. Studenci są zobowiązani do zawarcia aneksu do umowy w przypadku choroby lub zaistniałych sytuacji losowych uniemożliwiających zrealizowanie praktyki w wymaganym wymiarze czasu.
5. Studentów na praktyce obowiązuje ośmiogodzinny dzień pracy. Godziny rozpoczęcia i zakończenia praktyki w danym dniu ustala zakładowy opiekun praktyk. W uzasadnionych przypadkach, na wniosek kierownictwa zakładu pracy lub opiekuna praktyk oraz za zgodą studenta, dopuszczalne jest wydłużenie ośmiogodzinnego dnia pracy, przy czym maksymalny dzienny czas pracy nie może przekroczyć 12 godzin a tygodniowy czas pracy nie może przekroczyć 40 godzin.
6. Studenci odbywają praktykę w zakładzie (zakładach) pracy o profilu zgodnym z kierunkiem studiów.
 - a. dla studentów kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka zalecanymi miejscami odbycia praktyki są zakłady przemysłu spożywczego (o zatrudnieniu powyżej 10 osób stałej załogi produkcyjnej), dopuszczone jest również odbycie praktyki w laboratoriach naukowo-badawczych zajmujących się badaniem żywności lub jednostkach urzędowej kontroli żywności; w uzasadnionych przypadkach, za zgodą Koordynatora ds. praktyk, dopuszczone jest również odbycie praktyki w zakładach gastronomicznych; niedopuszczonym jest odbywanie praktyki w zakładach pracy prowadzących wyłącznie działalność handlową (np. centra dystrybucyjne, hurtownie, sklepy);
 - b. dla studentów kierunku Bezpieczeństwo Żywności zalecanymi miejscami odbycia praktyki są: laboratoria naukowo-badawcze lub przyzakładowe zajmujące się badaniem żywności, jednostki urzędowej kontroli żywności, jednostki certyfikujące i akredytujące w obszarze badań żywności, dopuszczone jest również odbycie praktyki w działach produkcyjnych zakładów przemysłu spożywczego (o zatrudnieniu powyżej 10 osób stałej załogi produkcyjnej); w uzasadnionych przypadkach, za zgodą Koordynatora ds. praktyk, dopuszczone jest również odbycie praktyki w zakładach gastronomicznych; niedopuszczonym jest odbywanie praktyki w zakładach pracy prowadzących wyłącznie działalność handlową (np. centra dystrybucyjne, hurtownie, sklepy);
 - c. dla studentów kierunku Towaroznawstwo lub Towaroznawstwo w Biogospodarce zalecanymi miejscami odbycia praktyki są zakłady przemysłu spożywczego (o zatrudnieniu powyżej 10 osób stałej załogi produkcyjnej), zakłady gastronomiczne (o zatrudnieniu powyżej 5 osób stałej załogi), laboratoria naukowo-badawcze zajmujące się badaniem żywności, jednostki urzędowej kontroli żywności, dopuszczone jest również odbycie praktyki w hotelach, gospodarstwach agroturystycznych i innych jednostkach funkcjonujących w obszarze agrobiznesu.
7. Miejsca realizacji praktyki student poszukuje we własnym zakresie. Przy wyborze miejsca student uwzględnia zalecenia i wytyczne określone dla danego kierunku studiów zawarte w REGULAMINIE PRAKTYK. W przypadku odbycia praktyki w miejscu nieodpowiednim dla danego kierunku studiów, niedającym możliwości realizacji celów

praktyki i jej ramowego programu, praktyka taka nie zostanie zaliczona. W przypadku wątpliwości dotyczących poprawności wyboru miejsca praktyki student może zwrócić się o opinię do Koordynatora ds. praktyk.

8. Studenci studiów podyplomowych odbywają praktykę w wymiarze godzinowym zgodnym z programem studiów. Szczegóły dotyczące czasu oraz miejsca odbywania praktyk określa kierownik studiów podyplomowych z uwzględnieniem charakterystyki studiów. Dokument określający czas oraz miejsce odbywania praktyk kierownik studiów podyplomowych przekazuje Koordynatorowi ds. praktyk.

§ 5

Dziekan Wydziału Technologii Żywności może na wniosek studenta z niepełnosprawnością (**Załącznik 7**), złożony przed terminem realizacji modułu związanego z odbyciem praktyki zawodowej wskazanym w planie studiów, ustalić inny niż przyjęty w regulaminie praktyk, sposób i tryb odbywania praktyk.

§ 6

1. Podstawą odbywania praktyki przez studentów Wydziału Technologii Żywności jest UMOWA o prowadzenie studenckiej praktyki zawodowej zawarta pomiędzy Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydziałem Technologii Żywności reprezentowanym przez Dziekana Wydziału Technologii Żywności a Zakładem pracy. UMOWA określa podstawę prawną odbywania praktyk, miejsce i czas trwania praktyki, wskazuje obowiązki Zakładu pracy i Uczelni, wskazuje osoby odpowiedzialne za prawidłowy przebieg praktyki. UMOWA musi być zawarta przed rozpoczęciem praktyki. Zgodnie z art. 28 RODO łącznie z umową o prowadzenie studenckiej praktyki zawodowej UCZELNIA i Zakład pracy zawierają UMOWĘ POWIERZENIA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH (**Załącznik 8**). Obie umowy zawierane są w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednej dla każdej ze stron (Wydziału Technologii Żywności i Zakładu pracy).
2. Niedopuszczalne jest odbywanie praktyki bez wcześniejszego podpisania UMOWY. Praktyka odbyta bez podpisanej UMOWY traktowana jest jako nieformalna i nie jest uznawana przez Wydział Technologii Żywności. Nie może zatem stanowić podstawy zaliczenia studentowi praktyki, nawet przy spełnieniu pozostałych warunków formalnych.
3. Dopuszcza się odbycie praktyki na podstawie Umowy zaproponowanej przez Zakład pracy po akceptacji jej zapisów przez Dziekana Wydziału Technologii Żywności.
4. Studentowi może zostać wydane SKIEROWANIE NA PRAKTYKĘ, podpisane przez Dziekana Wydziału Technologii Żywności lub Koordynatora ds. praktyk.
5. Nadzór nad realizacją praktyki na Wydziale Technologii Żywności sprawuje Dziekan Wydziału Technologii Żywności oraz Koordynator ds. praktyk.

§ 7

1. Z tytułu odbywania praktyki student nie otrzymuje wynagrodzenia.
2. Koszty dojazdu do miejsca odbywania praktyki oraz zakwaterowania studenci pokrywają we własnym zakresie.

§ 8

Do obowiązków zakładu pracy, w którym realizowana jest praktyka, należy:

1. zapewnienie warunków niezbędnych do odbycia praktyki przez studenta, zgodnie z zaakceptowanym PROGRAMEM PRAKTYK, a w szczególności:
 - a. zapewnienie odpowiednich stanowisk pracy, niezbędnych urządzeń, narzędzi, materiałów i dokumentacji technicznej,
 - b. zapewnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej, obuwia oraz odzieży ochronnej,
 - c. ustanowienie zakładowego opiekuna praktyk,
 - d. zapoznanie studenta z zakładowym regulaminem pracy, przepisami o bezpieczeństwie i higienie pracy oraz o ochronie tajemnicy zakładu pracy,
 - e. przeprowadzenie wstępnego szkolenia stanowiskowego dotyczącego wykonywanej przez studenta pracy i szkolenia z zakresu BHP,
 - f. sprawowanie nadzoru nad wykonywaniem przez studenta powierzonych mu zadań i realizacją celów praktyki zawartych w PROGRAMIE PRAKTYK,
 - g. umożliwienie kontroli realizacji praktyk zawodowych przez studenta w zakładzie pracy przez upoważnionego przedstawiciela Uczelni.
2. Po zakończeniu praktyki zawodowej zakład pracy ma obowiązek wydać studentowi potwierdzenie odbycia praktyki dokonując odpowiedniego wpisu w dokumentacji praktyki (DZIENNIKU PRAKTYKI) wraz z oceną przebiegu praktyki.

§ 9

Student odbywający praktykę ma prawo do:

1. zdobywania i pogłębiania wiedzy teoretycznej i praktycznej, uczestnicząc w podstawowej działalności zakładu pracy i wykonując prace powierzone przez upoważnionego pracownika zakładu (Właściciela, Dyrektora, Prezesa, Kierownika lub Opiekuna praktyk), związane z działalnością zakładu pracy i zgodne z REGULAMINEM PRAKTYK i PROGRAMEM PRAKTYK,
2. poszanowania godności osobistej ze strony każdego przedstawiciela zakładu pracy,
3. zgłoszenia Dziekanowi Wydziału Technologii Żywności lub Koordynatorowi ds. praktyk wszelkich nieprawidłowości w realizacji praktyki, w tym również sytuacji, gdy uzna on, że nakładane na niego prace są zbyt uciążliwe i/lub rażąco niezgodne z realizacją celów praktyki. Student ma prawo liczyć na podjęcie działań ze strony Wydziału Technologii Żywności zmierzających do rozwiązania problemów związanych z nieprawidłowym przebiegiem praktyki. W uzasadnionych przypadkach, za zgodą Dziekana i Koordynatora ds. praktyk, student ma prawo do przerwania praktyki i kontynuowania jej w innym zakładzie.

§ 10

1. Przed przystąpieniem do realizacji praktyki student ma obowiązek:
 - a. zapoznania się z REGULAMINEM PRAKTYK,
 - b. dopełnienia wszelkich formalności związanych z realizacją praktyki.

2. Student ma obowiązek odbycia praktyki w terminie i miejscu zgodnym z UMOWĄ.
3. W trakcie realizacji praktyki student ma obowiązek dążyć do realizacji celów zawartych w REGULAMINIE PRAKTYK.
4. W okresie odbywania praktyki student zobowiązany jest:
 - a. przestrzegać REGULAMINU PRAKTYK oraz Regulaminu studiów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
 - b. stosować się do obowiązujących w zakładzie pracy porządków i regulaminów, w zakresie których został przeszkolony. W razie naruszenia przez studenta obowiązującego porządku i regulaminu zakład pracy w porozumieniu uczelnią może wyciągnąć stosowne konsekwencje. Zakład pracy może zażądać od uczelni odwołania z praktyki studenta w wypadku, gdy naruszy on w sposób rażąco dyscyplinę pracy. Jeżeli naruszenie dyscypliny spowodowało zagrożenie dla życia lub zdrowia, zakład pracy może nie dopuścić studenta do kontynuowania praktyki w zakładzie.

Za postępowanie uchybiające godności studenta oraz naruszenie przepisów obowiązujących w SGGW student ponosi odpowiedzialność dyscyplinarną.

5. W trakcie odbywania praktyki student jest zobowiązany do wykonywania prac powierzonych przez upoważnionego pracownika zakładu (Właściciela, Dyrektora, Prezesa, Kierownika lub Opiekuna praktyk), związanych z działalnością zakładu pracy i zgodnych z REGULAMINEM PRAKTYK i PROGRAMEM PRAKTYK.
6. W trakcie odbywania praktyki student jest zobowiązany prowadzić na bieżąco DZIENNIK PRAKTYK, w którym zamieszcza sprawozdanie z przebiegu każdego dnia praktyki. Wiarygodność wpisów do DZIENNIKA PRAKTYK powinna być potwierdzona podpisem zakładowego Opiekuna praktyk. Na zakończenie praktyki DZIENNIK PRAKTYK powinien być poświadczony przez upoważnionego pracownika zakładu (Właściciela, Dyrektora, Prezesa, Kierownika lub Opiekuna praktyk) w postaci podpisu i imiennej / firmowej pieczęci i zawierać poświadczenie czasu trwania praktyki oraz opinię upoważnionego pracownika zakładu na temat realizacji przez praktykanta powierzonych zadań.
7. Student odbywający praktykę zawodową w zakładzie pracy jest zobowiązany do posiadania aktualnego ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania praktyki i przedstawienia dokumentu potwierdzającego takie ubezpieczenie opiekunowi praktyk w dniu rozpoczęcia praktyki.
8. Student odbywający praktykę zawodową w zakładzie pracy, w trakcie której podejmowane są prace umożliwiające przeniesienie zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, jest zobowiązany do posiadania aktualnego orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania takich prac i przedstawienia takiego orzeczenia opiekunowi praktyk w dniu rozpoczęcia praktyki.
9. Po odbyciu praktyki student ma obowiązek samodzielnie przygotować sprawozdanie z praktyki (minimum 7, maksimum 12 stron) opracowania zawierającego opis zakładu pracy i jego działalności, zgodnego z PROGRAMEM PRAKTYK.
10. Student jest zobowiązany do wypełnienia ankiety dotyczącej przebiegu praktyki studenckiej (**Załącznik 9**), którą składa u nauczyciela akademickiego łącznie z pozostałą dokumentacją. Informacje podane w ankiecie nie mają wpływu na zaliczenie praktyki.

§ 11

Obowiązki i uprawnienia Koordynatora ds. praktyk:

1. Koordynator ds. praktyk:
 - a. sprawuje nadzór nad organizacją, prowadzeniem i zaliczeniem praktyk,
 - b. sprawuje nadzór nad przestrzeganiem Regulaminu praktyk,
 - c. jako przedstawiciel Wydziału jest przełożonym studentów odbywających praktyki,
 - d. uzgadnia z upoważnionym przedstawicielem zakładu pracy wszelkie sprawy związane z przebiegiem praktyki zawodowej,
 - e. kontroluje przebieg praktyk w miejscu ich realizacji, wizytując praktykanta w zakładzie pracy lub/i telefonicznie kontaktując się z zakładowym Opiekunem praktyk,
 - f. pomaga studentom rozwiązywać problemy związane z organizacją i przebiegiem praktyk.
2. Na czas urlopu Koordynatora ds. praktyk Dziekan Wydziału Technologii Żywności może powołać jego zastępcę, upoważnionego do sprawdzania korespondencji i odpowiadania na uwagi, zgłoszenia studentów odbywających praktyki.

§ 12

1. Zaliczenia praktyki dokonuje upoważniony przez Dziekana Wydziału Technologii Żywności lub Koordynatora ds. praktyk nauczyciel akademicki Wydziału Technologii Żywności.
2. Praktyki zalicza się na oceny uogólnione tj.: zaliczono (zal.), niezaliczono (nzal.).
3. Upoważniony do dokonywania zaliczenia praktyk nauczyciel akademicki Wydziału Technologii Żywności dokonuje zaliczenia praktyki na podstawie:
 - a. dokumentu podpisanego przez uprawnionego przedstawiciela zakładu pracy (Właściciela, Dyrektora, Prezesa, Kierownika lub Opiekuna praktyk) i zawierającego jego pieczęć imienną lub zakładową, poświadczającego odbycie praktyki:
 - i. w miejscu odpowiadającym kierunkowi studiów i zgodnym z REGULAMINEM PRAKTYK;
 - ii. w wymiarze zgodnym z programem studiów i REGULAMINEM PRAKTYK;
 - b. pozytywnej opinii przedstawiciela Zakładu pracy na temat realizacji praktyki;
 - c. prawidłowo prowadzonego DZIENNIKA PRAKTYKI;
 - d. załączonego do DZIENNIKA PRAKTYKI samodzielnie przygotowanego i poprawnego merytorycznie sprawozdania z praktyk.
4. Studenci, którzy pracowali lub odbywali staż w zakładach pracy o profilu zgodnym z kierunkiem studiów, na stanowiskach umożliwiających realizację celów praktyki określonych w § 3 REGULAMINU PRAKTYK, mogą ubiegać się o zwolnienie z obowiązku odbywania studenckiej praktyki zawodowej. Warunkiem zaliczenia studenckiej praktyki zawodowej jest w tym przypadku:

- a. złożenie odpowiedniego podania (wzór – **Załącznik 10**) do Koordynatora ds. praktyk i uzyskanie zgody na zaliczenie praktyki na podstawie dokumentów poświadczających pracę lub staż w zakładach o profilu zgodnym z kierunkiem studiów;
- b. przedstawienie dokumentów poświadczających pracę lub staż w zakładach o profilu zgodnym z kierunkiem studiów przez okres nie krótszy niż wymagany czas trwania studenckiej praktyki zawodowej;
- c. przedstawienie samodzielnie przygotowanego i poprawnego merytorycznie sprawozdania z pobytu w zakładzie pracy, zgodnego pod względem z opisywanych zagadnień z Ramowym Programem Praktyk dla studentów Wydziału Technologii Żywności.
- d. Studentów zaliczających praktyki w ramach pracy lub stażu nie obowiązuje prowadzenie DZIENNIKA PRAKTYK. Dodatkowo student składa poprawnie wypełniony ZAŁĄCZNIK DO DOKUMENTU POŚWIADCZAJĄCEGO ZALICZENIE STUDENCKIEJ PRAKTYKI ZAWODOWEJ (**Załącznik 11**).

Na podstawie ww. dokumentów zaliczenia studenckiej praktyki zawodowej dokonuje Koordynator ds. praktyk.

5. Informacje o praktykach odbytych przez studenta, w postaci przedostatniej i ostatniej strony DZIENNIKA PRAKTYK zawierającej potwierdzenie odbycia praktyki, opinię zakładowego opiekuna praktyk o przebiegu praktyki, oraz potwierdzenie zaliczenia praktyki przez nauczyciela akademickiego, są archiwizowane w aktach osobowych studenta. Pozostałe dokumenty, tj. DZIENNIK PRAKTYK, Sprawozdanie z praktyk archiwizuje nauczyciel akademicki dokonujący zaliczenia praktyk, zgodnie z procedurami obowiązującymi na Wydziale Technologii Żywności. Ankiety dotyczące przebiegu praktyki studenta archiwizuje Koordynator ds. praktyk w celach informacyjnych.
6. Studenckie praktyki zawodowe powinny być zaliczone w terminie określonym w Zarządzeniu Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie dotyczącym organizacji roku akademickiego dla studentów SGGW.
7. W przypadku niezaliczenia praktyki w terminie student ma prawo złożyć podanie do Prodziekana Wydziału Technologii Żywności z prośbą o warunkowe zaliczenie semestru. W podaniu niezbędne jest określenie przyczyn niezaliczenia praktyki oraz terminu i miejsca ponownego odbywania praktyki.

§ 13

Sprawy nieuregulowane w Regulaminie studenckich praktyk zawodowych Wydziału Technologii Żywności rozstrzyga Dziekan Wydziału Technologii Żywności.

§ 14

Regulamin praktyk wchodzi w życie z dniem 21 lutego 2020 roku.

Załączniki:

- Załącznik 1 Umowa o prowadzenie studenckiej praktyki zawodowej.
- Załącznik 2 Dziennik studenckiej praktyki zawodowej.
- Załącznik 3a Ramowy program praktyk w laboratoriach naukowo-badawczych lub przyzakładowych zajmujących się badaniem żywności oraz jednostkach urzędowej kontroli żywności.
- Załącznik 3b Ramowy program praktyk w przedsiębiorstwach świadczących usługi na rzecz agrobiznesu.
- Załącznik 3c Ramowy program praktyk w zakładach gastronomicznych.
- Załącznik 3d Ramowy program praktyk w zakładach przetwórczych przemysłu spożywczego.
- Załącznik 4 Skierowanie studenta Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na praktykę.
- Załącznik 5 Instrukcja organizacji i zaliczania studenckich praktyk zawodowych na Wydziale Technologii Żywności (dla studentów Wydziału Technologii Żywności).
- Załącznik 6 Instrukcja organizacji zaliczania studenckich praktyk zawodowych na Wydziale Technologii Żywności (dla nauczycieli akademickich).
- Załącznik 7 Wniosek o zmianę sposobu i trybu realizacji odbywania studenckich praktyk zawodowych studenta z niepełnosprawnością.
- Załącznik 8 Umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych
- Załącznik 9 Ankieta dotycząca przebiegu praktyki studenckiej
- Załącznik 10 Podanie o zgodę na zaliczenie praktyki na podstawie dokumentów poświadczających pracę / staż w zakładach o profilu zgodnym z kierunkiem studiów.
- Załącznik 11 Załącznik do dokumentu poświadczającego zaliczenie studenckiej praktyki zawodowej.

DZIEKAN
Wydziału Technologii Żywności

/ Dr hab. Rafał Wołosiak /