

**Kierunkowy program praktyk studenckich
na kierunku
Ekonomika produkcji i bezpieczeństwo żywności
dla cyklu**

- 2025-2026 - I rok / sem. 2
- 2026-2027 - II rok / sem. 4
- 2027-2028 - III rok / sem. 6
- 2028-2029 - IV rok / sem. 7

Praktyka stanowi integralną część planu studiów w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie na kierunku Ekonomika produkcji i bezpieczeństwo żywności (EPBZ).

Podstawa prawna:

Zarządzenie nr 19/23 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie z dnia 5 kwietnia 2023 roku w sprawie wprowadzenia Regulaminu praktyk studenckich w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie.

I. Rodzaj praktyki

Student kierunku Ekonomika produkcji i bezpieczeństwo żywności w ramach planu studiów realizuje praktykę:

1. zawodową,
2. dyplomową.

II. Ogólny wymiar praktyk i miejsce realizacji

A. Wymiar praktyk:

Studenci odbywają praktykę w wymiarze 960 godz. (24 tygodnie – 120 dni) w czasie wolnym od zajęć dydaktycznych.

- Praktyka zawodowa trwa 840 godz. (21 tygodni – 105 dni), jest podzielona na trzy części:
 - ✓ w semestrze 2, trwa 200 godz. (5 tygodni – 25 dni)
 - ✓ w semestrze 4, trwa 320 godz. (8 tygodni – 40 dni)
 - ✓ w semestrze 6, trwa 320 godz. (8 tygodni – 40 dni)
- Praktyka dyplomowa realizowana jest w semestrze 7, trwa 120 godz. (3 tygodnie -15 dni).

B. Miejsca odbywania praktyki:

Studenci kierunku Ekonomika produkcji i bezpieczeństwo żywności mogą odbywać praktykę w wyznaczonych podmiotach gospodarczych, w ramach podpisanych porozumień z Uczelnią lub mogą samodzielnie zaplanować praktykę składając wniosek o jej samodzielne zorganizowanie wraz ze zgodą jednostki o wyrażeniu chęci przyjęcia studenta na praktykę.

Student może otrzymać zgodę na praktykę w miejscu i czasie przez niego wskazanym, pod warunkiem, że charakter wykonywanej pracy będzie zgodny z programem praktyki dla jego

kierunku. Zgodę na odbycie praktyki w danej jednostce wyraża Kierownik Zakładu Produkcji i Bezpieczeństwa Żywności w porozumieniu z opiekunem praktyk.

A. Praktykę zawodową studenci realizują:

– **w semestrze 2:**

- ✓ pole doświadczalne Państwowej Akademii Nauk stosowanych w Krośnie (realizacja obowiązkowa w wymiarze nie mniejszym niż 20 godziny);
- ✓ gospodarstwo rolne o powierzchni co najmniej 10 ha lub działki specjalne produkcji rolnej (m.in. uprawy w szklarniach, uprawy w tunelach foliowych, drób rzeźny, drób nieśny) - realizacja w wymiarze nie większym niż 180 godzin.

– **w semestrze 4:**

- ✓ przedsiębiorstwa sektora rolno-spożywczego i inne podmioty związane z gospodarką żywnościową (zakłady i instytucje zajmujące się produkcją, przetwórstwem, obrotem surowców i produktów żywnościowych, zakłady żywienia zbiorowego, laboratoria, instytucje związane z oceną jakości żywności, służby sanitarne i weterynaryjne, ośrodki badawczo-rozwojowe, firmy doradcze i audytujące w łańcuchu żywnościowym) – realizacja w wymiarze 320 godzin.

– **w semestrze 6:**

- ✓ przedsiębiorstwa sektora rolno-spożywczego i inne podmioty związane z gospodarką żywnościową (zakłady i instytucje zajmujące się produkcją, przetwórstwem, obrotem surowców i produktów żywnościowych, zakłady żywienia zbiorowego, laboratoria, instytucje związane z oceną jakości żywności, służby sanitarne i weterynaryjne, ośrodki badawczo-rozwojowe, firmy doradcze i audytujące w łańcuchu żywnościowym) - realizacja w wymiarze 320 godzin.

B. Praktykę dyplomową studenci realizują:

– **w semestrze 7:**

- ✓ miejsce odbywania praktyki dostosowane do zakresu pracy dyplomowej (laboratoria, pracownie, przedsiębiorstwa itp.) – realizacja w wymiarze 120 godzin.

III. Cele realizowanych praktyk

1. Cele ogólne

Celem praktyki jest zapoznanie studentów kierunku Ekonomika produkcji i bezpieczeństwo żywności z organizacją i techniką prac oraz technologiami produkcji roślinnej i/lub zwierzęcej, działalnością usługową, administrowaniem i zarządzaniem gospodarstwem rolniczym oraz powiązaniami z rynkiem i jednostkami obsługi rolnictwa. Praktyka umożliwia również poznanie uwarunkowań ekonomicznych i społecznych działalności podmiotów gospodarczych.

2. Cele zawodowe

Celem praktyki jest zdobycie przez studenta praktycznej wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych do wykonywania pracy zawodowej, w szczególności w zakresie organizacji procesów produkcyjnych, przetwórstwa surowców, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Praktyka umożliwia konfrontację wiedzy teoretycznej z praktyką oraz przygotowanie studenta do samodzielnego wykonywania obowiązków zawodowych.

3. Cele dydaktyczne

Celem praktyki jest kształcenie umiejętności samodzielnego obserwowania, analizowania i przedsiębiorczego wykorzystania zjawisk przyrodniczych, technicznych i społeczno-ekonomicznych, pogłębianie dotychczas zdobytych umiejętności praktycznych oraz rozwijanie kompetencji niezbędnych do realizacji pracy dyplomowej.

4. Cele praktyki w podziale na semestry

- **Celem praktyki w semestrze 2** – jest zdobycie praktycznej wiedzy i umiejętności jej wykorzystania w dalszym kształceniu oraz kształtowanie umiejętności niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej (umiejętności organizacyjnych, pracy w zespole, nawiązywania kontaktów, a także przygotowanie studenta do samodzielności i odpowiedzialności za powierzone mu zadania). Celem praktyki jest zapoznanie studenta z organizacją i techniką prac oraz technologiami produkcji roślinnej i/lub zwierzęcej i/lub działów specjalnych oraz z działalnością usługową i zarządzaniem gospodarstwem rolniczym.
- **Celem praktyki w semestrze 4 i 6** – jest:
 - ✓ zapoznanie z organizacją, techniką prac i zarządzaniem przedsiębiorstwem rolno-spożywczym,
 - ✓ poznanie i analiza zasobów technicznych jednostki, w której realizowana jest praktyka,
 - ✓ poznanie wpływu właściwości surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego na kształtowanie jakości gotowych produktów żywnościowych,
 - ✓ zapoznanie się ze sposobami przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w celu zachowania ich jakości, przedłużenia trwałości oraz zmniejszenia strat,
 - ✓ poznanie przepisów normalizacyjnych i prawnych regulujących kwestie jakości produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu,
 - ✓ zapoznanie się z systemami zarządzania jakością,
 - ✓ kształcenie umiejętności samodzielnego obserwowania i przedsiębiorczego wykorzystania zjawisk przyrodniczych, technicznych i społeczno-ekonomicznych,
 - ✓ pogłębianie dotychczas zdobytych umiejętności praktycznych.
- **Celem praktyki dyplomowej w semestrze 7** - jest wykonanie laboratoryjnych lub/i terenowych badań, pomiarów i obserwacji oraz zbieranie danych wtórnych do pracy dyplomowej.

IV. Efekty uczenia się, które student powinien osiągnąć w ramach praktyki

Efekty uczenia się - semestr 2 (praktyka zawodowa)

1. W zakresie wiedzy:

- a. Zna strukturę przedsiębiorstwa i gospodarstwa rolnego oraz zasady organizacji produkcji i pracy, strukturę organizacyjną oraz zakres obowiązków pracowników w miejscu praktyki.
- b. Zna uwarunkowania przyrodnicze, społeczno-ekonomiczne i rynkowe oraz potencjał techniczny i poziom technologiczny podmiotów praktyki.

- c. Wyjaśnia podstawowe procesy technologiczne w produkcji roślinnej / zwierzęcej / działach specjalnych oraz ich znaczenie dla jakości surowców i produktów żywnościowych.
- d. Identyfikuje procedury, instrukcje i dokumenty regulujące wykonywanie obowiązków.
- e. Zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązujące w miejscu praktyki.

2. W zakresie umiejętności:

- a. Organizuje i wykonuje powierzone zadania w podmiotach praktyki oraz zapoznaje się z podstawowymi procesami technologicznymi.
- b. Potrafi ocenić pozycję rynkową i zdywersyfikować możliwości rozwojowe podmiotów, w których realizowana jest praktyka.
- c. Stosuje zasady dobrej praktyki rolniczej w wykonywaniu powierzonych zadań.
- d. Posługuje się prawidłową terminologią w zakresie produkcji.

3. W zakresie kompetencji społecznych:

- a. Stosuje zasady etyki i dobrej praktyki rolniczej.
- b. Rozumie potrzebę obserwowania i przedsiębiorczego wykorzystania zjawisk przyrodniczych i społeczno-gospodarczych oraz nowości technicznych i technologicznych w trosce o bezpieczeństwo żywności.
- c. Organizuje pracę własną i dba o stanowisko pracy.
- d. Wskazuje priorytety służące realizacji zadań.
- e. Współpracuje z opiekunem praktyki i innymi pracownikami podmiotu.
- f. Zachowuje rozwagę, ostrożność i krytycyzm w wyrażaniu opinii, sprawnie komunikuje się i współdziała z innymi.

Efekty uczenia się - semestr 4 (praktyka zawodowa)

1. W zakresie wiedzy:

- a. Zna strukturę podmiotów sektora rolno-spożywczego oraz zasady organizacji produkcji i pracy.
- b. Zna uwarunkowania przyrodnicze, społeczno- ekonomiczne i rynkowe, potencjał techniczny i poziom technologiczny oraz efekty prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach, w których odbywa praktykę.
- c. Zna procesy technologiczne stosowane w podmiotach praktyki i ich wpływ na jakość surowców i produktów żywnościowych.
- d. Identyfikuje procedury, instrukcje i inne dokumenty wewnętrzne regulujące formy działania, zasady wykonywania obowiązków i postępowania w konkretnych sprawach.

2. W zakresie umiejętności:

- a. Organizuje własną pracę zgodnie z zasadami obowiązującymi w podmiotach, w których odbywa praktykę oraz realizuje powierzone zadania. Analizuje i ocenia procesy technologiczne i/ lub metody analityczne stosowane w podmiotach, w których odbywa praktykę i ich wpływ na jakość surowców i produktów żywnościowych.
- b. Potrafi ocenić pozycję rynkową i zdywersyfikować możliwości rozwojowe podmiotów, w których odbywa praktykę.
- c. Wykonuje zadania związane ze specyfiką zakładu.
- d. Posługuje się prawidłową terminologią w zakresie produkcji, przetwórstwa i obrotu.

- e. Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania powierzonych zadań w podmiotach, w których odbywa praktykę, w tym w laboratorium i na liniach technologicznych.

3. W zakresie kompetencji społecznych:

- a. Stosuje zasady etyki zawodowej oraz dobrej praktyki rolniczej i produkcyjnej w realizacji powierzonych zadań oraz we współpracy z zespołem.
- b. Organizuje pracę własną, dba o stanowisko pracy.
- c. Wskazuje priorytety służące realizacji określonego zadania.
- d. Współpracuje z opiekunem praktyki oraz z osobami zatrudnionymi w podmiocie, w którym odbywa praktykę.
- e. Zachowuje rozwagę, ostrożność/ krytycyzm w wyrażaniu opinii, sprawnie komunikuje się i współdziała z innymi.

Efekty uczenia się - semestr 6 (praktyka zawodowa)

1. W zakresie wiedzy:

- a. Zna strukturę zakładu i zasady organizacji produkcji.
- b. Zna uwarunkowania społeczno - ekonomiczne i rynkowe, potencjał techniczny i poziom technologiczny oraz efekty prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach, w których odbywa praktykę.
- c. Zna podstawowe surowce, półprodukty oraz technologie produkcji i ich wpływ na jakość produktów żywnościowych.
- d. Zna procesy i operacje jednostkowe mające miejsce podczas produkcji żywności, procedury analityczne oznaczania jakości surowców i wyrobów.
- e. Identyfikuje procedury, instrukcje i dokumenty regulujące wykonywanie obowiązków.
- f. Zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i potrafi je stosować w miejscu praktyki.

2. W zakresie umiejętności:

- a. Samodzielnie planuje i organizuje własną pracę, wyznacza priorytety oraz ponosi odpowiedzialność za prawidłowe wykonanie powierzonych zadań.
- b. Samodzielnie analizuje procesy technologiczne i/lub metody analityczne stosowane w podmiotach, w których odbywa praktykę i wskazuje możliwości ich doskonalenia z uwzględnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności.
- c. Potrafi ocenić pozycję rynkową podmiotów i wskazać możliwości ich rozwoju.
- d. Wykonuje zadania związane ze specyfiką zakładu, w tym analizy laboratoryjne lub inne czynności pod nadzorem.
- e. Posługuje się terminologią w zakresie systemów kontroli jakości produkcji i produktów.
- f. Obserwuje i wykorzystuje zjawiska przyrodnicze, społeczno-gospodarcze oraz nowości technologiczne w trosce o bezpieczeństwo żywności.

3. W zakresie kompetencji społecznych:

- a. Wskazuje priorytety w realizacji zadań i ponosi odpowiedzialność za ich prawidłowe wykonanie.

- b. Współpracuje z opiekunem praktyki oraz z osobami zatrudnionymi w podmiocie, w którym odbywa praktykę.
- c. Zachowuje rozwagę, ostrożność/ krytycyzm w wyrażaniu opinii, sprawnie komunikuje się i współdziała z innymi.
- d. Stosuje zasady etyki zawodowej i dobrej praktyki rolniczej i produkcyjnej w wykonywaniu powierzonych zadań.

Efekty uczenia się - semestr 7 (praktyka dyplomowa)

1. W zakresie wiedzy:

- a. Zna podstawowe metody realizacji pracy dyplomowej.

2. W zakresie umiejętności:

- a. Poprawnie wykonuje analizy, pomiary i obserwacje laboratoryjne i terenowe.
- b. Zbiera właściwe dane pierwotne i wtórne oraz dokonuje ich analizy i interpretacji w kontekście celu badawczego.
- c. Formułuje wnioski i przedstawia wyniki pracy w sposób zgodny z zasadami naukowymi i etycznymi.

3. W zakresie kompetencji społecznych:

- a. Potrafi wskazać priorytety służące realizacji określonego zadania.
- b. Potrafi sprawnie pracować samodzielnie i współpracować z opiekunem praktyki.

V. Szczegółowy zakres obowiązków studentów

Obowiązkiem studenta jest:

- zapoznanie się z Regulaminu praktyk studenckich Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie;
- zapoznanie się z kierunkowym programem praktyk;
- przygotowanie wszystkich dokumentów, związanych z realizacją praktyk,
- prowadzenie dokumentacji przebiegu praktyki,
- godne reprezentowanie Uczelni i postępowanie wg regulaminów/zasad obowiązujących w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka,
- wykonywanie powierzonych zadań z zakresu praktyki.

A. Obowiązki studentów przed rozpoczęciem praktyki

Student zobowiązany jest przed rozpoczęciem praktyki złożyć następujące dokumenty do kierunkowego opiekuna praktyk:

➤ Semestr 2

Wymagane dokumenty:

1. Student realizujący praktykę w wyznaczonych podmiotach gospodarczych, w ramach podpisanych porozumień z Uczelnią

- odbiera od opiekuna praktyk - *Skierowania na praktykę* oraz *Oświadczenie o przyjęciu na praktykę*, które po wypełnieniu w miejscu realizacji praktyki (gospodarstwie rolnym) zwraca opiekunowi praktyk (zał. 1a, zał. 1b)
- składa *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

2. Student samodzielnie organizujący praktykę zawodową (w gospodarstwie rolnym) składa podanie o wyrażenie zgody na samodzielne organizowanie praktyki zawodowej wraz z załącznikami (zał. I):

- Charakterystyka gospodarstwa rolnego (zał. Ia)
- oświadczenie o przyjęciu na praktykę zawodową studenta kierunku *Ekonomika produkcji i bezpieczeństwo żywności* (zał. Ib)
- dokumenty potwierdzające wielkość gospodarstwa rolnego – (np. nakaz płatniczy, umowa dzierżawy, decyzja w sprawie przyznania płatności obszarowych)
- składa *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

3. Student realizujący praktykę zawodową na podstawie wykonywanej pracy zawodowej zgodną ze studiowanym kierunkiem studiów składa:

- podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej (zał. 4a) wraz z zaświadczeniem potwierdzającym okres zatrudnienia (zał. 4b) oraz zakres czynności wykonywanej pracy (zał. 4c) i kartę weryfikacji efektów uczenia się dla danego semestru (zał. 3 A) podpisaną przez pracodawcę.

➤ Semestr 4

Wymagane dokumenty:

1. Student realizujący praktykę w wyznaczonych podmiotach gospodarczych, w ramach podpisanych porozumień z Uczelnią

- odbiera od opiekuna praktyk - *Skierowania na praktykę* oraz *Oświadczenie o przyjęciu na praktykę*, które po wypełnieniu w podmiocie gospodarczym (firmie) zwraca opiekunowi praktyk (zał. 1a, zał. 1b)
- składa *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

2. Student samodzielnie organizujący praktykę zawodową w podmiotach gospodarczych składa:

- podanie o wyrażenie zgody na samodzielne organizowanie praktyki zawodowej w podmiotach gospodarczych (zał. II) wraz z oświadczeniem o przyjęciu na praktykę (zgoda firmy na przyjęcie studenta na praktykę) (zał. II a)
- *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

3. Student realizujący praktykę zawodową na podstawie wykonywanej pracy zawodowej zgodną ze studiowanym kierunkiem studiów składa:

- podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej (zał. 4a) wraz z zaświadczeniem potwierdzającym okres zatrudnienia (zał. 4b) oraz zakres czynności wykonywanej pracy (zał. 4c) i kartę weryfikacji efektów uczenia się dla danego semestru (zał. 3 B) podpisaną przez pracodawcę.

➤ Semestr 6

Wymagane dokumenty:

1. Student realizujący praktykę w wyznaczonych podmiotach gospodarczych, w ramach podpisanych porozumień z Uczelnią

- odbiera od opiekuna praktyk - *Skierowania na praktykę* oraz *Oświadczenie o przyjęciu na praktykę*, które po wypełnieniu w miejscu realizacji praktyki (firmie) zwraca opiekunowi praktyk (zał. 1a, zał. 1b)
- składa *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

2. Student samodzielnie organizujący praktykę zawodową składa:

- podanie o wyrażenie zgody na samodzielne organizowanie praktyki zawodowej w podmiotach gospodarczych (zał. II) wraz z oświadczeniem o przyjęciu na praktykę (zgoda firmy na przyjęcie studenta na praktykę) (zał. II a)
- *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW*, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c).

3. Student realizujący praktykę zawodową na podstawie wykonywanej pracy zawodowej zgodną ze studiowanym kierunkiem studiów składa:

- podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej (zał. 4a) wraz z zaświadczeniem potwierdzającym okres zatrudnienia (zał. 4b) oraz zakres czynności wykonywanej pracy (zał. 4c) i kartę weryfikacji efektów uczenia się dla danego semestru (zał. 3 C) podpisaną przez pracodawcę.

B. Obowiązki studentów w czasie realizacji praktyki:

Praktyka zawodowa w semestrze 2 obejmuje zapoznanie się z:

- strukturą zakładu oraz organizacją produkcji;
- uwarunkowaniami przyrodniczymi, społeczno-ekonomicznymi i rynkowymi, potencjałem technicznym, poziomem technologicznym oraz efektami prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach, w których realizowana jest praktyka;
- podstawowymi technologiami produkcji roślinnej oraz zwierzęcej i ich wpływem na jakość surowców oraz produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego;
- procesami technologicznymi stosowanymi w podmiotach, w których realizowana jest praktyka;
- dokumentacją stosowaną w podmiotach, w których realizowana jest praktyka;
- organizacją i wykonywaniem prac w podmiotach, w których realizowana jest praktyka;
- rynkiem zbytu produktów roślinnych i zwierzęcych oraz rynkiem zaopatrzenia w środki do produkcji;
- pozycją rynkową oraz możliwościami rozwojowymi podmiotów, w których realizowana jest praktyka;
- zasadami etyki oraz dobrej praktyki rolniczej.

Praktyka zawodowa w semestrze 4 obejmuje zapoznanie się z:

- strukturą organizacyjną, podziałem kompetencji i odpowiedzialności oraz zakresem obowiązków poszczególnych szczebli organizacyjnych, komórek i stanowisk, a także regulaminem pracy w wybranym podmiocie, w którym realizowana jest praktyka;

- uwarunkowaniami społeczno-ekonomicznymi i rynkowymi, potencjałem technicznym, poziomem technologicznym oraz efektami prowadzonych kierunków produkcji w podmiotach, w których realizowana jest praktyka;
- procesami technologicznymi stosowanymi w podmiotach, w których realizowana jest praktyka, ich wpływem na jakość surowców i produktów żywnościowych oraz analizą tych procesów;
- środkami produkcji wykorzystywanymi w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka;
- zagospodarowaniem produktów ubocznych i odpadów w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka;
- zasobami technicznymi jednostki (linie produkcyjne, maszyny i urządzenia, wyposażenie), w której realizowana jest praktyka, oraz ich analizą;
- przepisami normalizacyjnymi i prawnymi regulującymi kwestie jakości produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu;
- systemami zarządzania jakością wdrożonymi w podmiotach, w których realizowana jest praktyka;
- pozycją rynkową oraz możliwościami rozwojowymi podmiotów, w których realizowana jest praktyka;
- sposobami przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w celu zachowania ich jakości, przedłużenia trwałości oraz zmniejszenia strat;
- zasadami dobrej praktyki rolniczej.

Praktyka zawodowa w semestrze 6 obejmuje zapoznanie się z:

- strukturą organizacyjną, podziałem kompetencji i odpowiedzialności oraz zakresem obowiązków poszczególnych szczebli organizacyjnych, komórek i stanowisk, a także regulaminem pracy w wybranym podmiocie, w którym realizowana jest praktyka;
- uwarunkowaniami społeczno-ekonomicznymi i rynkowymi, potencjałem technicznym, poziomem technologicznym oraz efektami prowadzonych kierunków produkcji w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka;
- podstawowymi surowcami, półproduktami oraz technologiami produkcji i ich wpływem na jakość produktów żywnościowych, a także procesami i operacjami jednostkowymi zachodzącymi podczas produkcji żywności oraz procedurami analitycznymi oznaczania jakości surowców i wyrobów;
- zasobami technicznymi jednostki (linie produkcyjne, maszyny i urządzenia, wyposażenie), w której realizowana jest praktyka, oraz ich analizą;
- sposobami przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych w celu zachowania ich jakości, przedłużenia trwałości oraz zmniejszenia strat;
- zagospodarowaniem produktów ubocznych i odpadów (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska) w podmiocie, w którym realizowana jest praktyka;
- systemami zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem żywności stosowanymi w zakładzie, w tym obowiązującymi normami i standardami;

- rynkiem zbytu produktów roślinnych, zwierzęcych oraz wyrobów gotowych, a także rynkiem zapotrzebowania na środki do produkcji, w tym cenami zakupu.

Praktyka dyplomowa w semestrze 7:

Student powinien zapoznać się z zasadami odbywania praktyk na kierunku *Ekonomika produkcji i bezpieczeństwo żywności*, w szczególności z warunkami zaliczenia praktyk.

Przed rozpoczęciem praktyki dyplomowej student zobowiązany jest – ustalić dokładny termin i warunki odbywania praktyki z promotorem pracy dyplomowej.

Student odbywając praktykę dyplomową zobowiązany jest:

- realizować praktykę zgodnie z ustalonymi zasadami i harmonogram,
- wykonać badania laboratoryjne lub/i terenowe (analizy, pomiary, obserwacje oraz zbierać dane wtórnych) do pracy dyplomowej,
- zebrać materiały pomocnicze w pisaniu pracy dyplomowej.

VI. Szczegółowe informacje dotyczące prowadzenia dokumentacji przez studenta

Praktyka zawodowa (sem. 2, sem. 4, sem. 6)

Student zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:

- przed rozpoczęciem praktyki:
 - a. praktyka w wyznaczonych podmiotach gospodarczych, w ramach podpisanych porozumień z Uczelnią (sem. 2, 4, 6):
 - ✓ wypełnione *Skierowania na praktykę* oraz *Oświadczenie o przyjęciu na praktykę* (zał. 1a, zał. 1b),
 - ✓ wypełnione *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW* (zał. 1c).
 - b. praktyka samodzielnie zaplanowana przez studenta
 - sem. 2:
 - ✓ podanie o samodzielne organizowanie praktyki zawodowej ze zgodą jednostki o wyrażeniu zgody przyjęcia studenta na praktykę (z załącznikami: dokumenty potwierdzające wielkość gospodarstwa rolnego – np. nakaz płatniczy, umowa dzierżawy, decyzja w sprawie przyznania płatności obszarowych zał. I, Ia, Ib)
 - ✓ wypełnione *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW* (zał. 1c),
 - lub
 - ✓ podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej (zał. 4a) wraz z zaświadczeniem potwierdzającym okres zatrudnienia (zał. 4b) oraz zakres czynności wykonywanej pracy (zał. 4c) i kartę weryfikacji efektów uczenia się dla danego semestru (zał. 3 A) podpisaną przez pracodawcę.
- sem. 4, sem. 6:
 - ✓ podanie o wyrażenie zgody na samodzielne organizowanie praktyki zawodowej w podmiotach gospodarczych (zał. II) wraz z oświadczeniem o przyjęciu na praktykę (zgoda firmy na przyjęcie studenta na praktykę) (zał. II a),

- ✓ *Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków NNW, obejmującego czas odbywania praktyki (zał. 1c),*
lub
- ✓ podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej (zał. 4a) wraz z zaświadczeniem potwierdzającym okres zatrudnienia (zał. 4b) oraz zakres czynności wykonywanej pracy (zał. 4c) i kartę weryfikacji efektów uczenia się dla danego semestru (sem. 4 zał. 3 B, sem 6. zał. 3 C) podpisaną przez pracodawcę.
- w trakcie realizacji praktyki: prowadzenie dokumentacji przebiegu praktyki
- po zakończeniu praktyki:
 - ✓ student po zakończeniu praktyki zobowiązany jest złożyć u opiekuna praktyk studenckich wypełniony dziennik praktyk wraz z potwierdzeniem jej odbycia przez opiekuna ze strony podmiotu, w którym praktyka była realizowana oraz wypełnioną kartę weryfikacji efektów uczenia się (dla danego semestru) (sem. 2– zał.3 A, zał. 3A1, sem. 4– zał. 3 B, sem. 6 – zał. 3 C),
 - ✓ student po zakończeniu praktyki zobowiązany jest złożyć u opiekuna praktyk studenckich wypełnioną ankietę oceny miejsca realizacji praktyki przez studenta (zał. III).

Student kierunku Ekonomia produkcji i bezpieczeństwo żywności, ubiegający się o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej musi spełnić warunki zgodne z Regulaminem praktyk studenckich Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie – §13, ust. 5,6 Zarządzenia Rektora nr 19/23. Ponadto powinien złożyć podanie do Dyrektora Instytutu Gospodarki (zał. 4a) wraz z załącznikami (zał. 4b, zał. 4c, zał. 3 dla danego sem. 2, 4, 6). Oceny zbieżności efektów uczenia się (w całości lub w części) przypisanych do praktyki zawodowej w ramach wykonywanej pracy zawodowej dokonuje opiekuna praktyk z ramienia Uczelni. Po uzyskaniu zgody student przygotowuje w dzienniczku praktyk sprawozdanie z wykonywanej pracy zawodowej.

Praktyka dyplomowa (sem. 7)

Student zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:

- a. student po zakończeniu praktyki dyplomowej składa wypełniony dziennik praktyk wraz z potwierdzeniem jej odbycia - podpisany przez promotora pracy,
- b. oraz wypełnioną kartę weryfikacji efektów uczenia się podpisaną przez promotora pracy (zał. 3 D).

Osiągnięcie efektów uczenia się przypisanych do praktyki zawodowej w semestrach 2, 4 i 6 jest weryfikowane na podstawie dziennika praktyk, karty weryfikacji efektów uczenia się, opinii opiekuna praktyki ze strony podmiotu, w którym realizowana była praktyka, oraz rozmowy zaliczeniowej przeprowadzonej przez opiekuna praktyk z ramienia Uczelni. W przypadku praktyki dyplomowej osiągnięcie efektów uczenia się weryfikowane jest na podstawie dokumentacji praktyki oraz opinii promotora pracy dyplomowej.

VII. Zasady i terminy zaliczenia praktyki

Każda część praktyki zawodowej (sem. 2, 4, 6) oraz praktyka dyplomowa (sem. 7) kończy się zaliczeniem na ocenę.

Zaliczenia praktyki zawodowej dokonuje opiekun praktyk, natomiast zaliczenia praktyki dyplomowej dokonuje promotor pracy.

Studenci przystępują do zaliczenia w terminach ustalonych dla swojego roku i trybu studiów.

Zakres zaliczenia obejmuje:

- treści merytoryczne (ocena z odpowiedzi na pytania opiekuna praktyki - pracownika Zakładu Produkcji i Bezpieczeństwa Żywności),
- stronę formalną odbycia praktyki (ocenę za prowadzenie zapisów w dzienniczku i wykonania zadań z programu lub sprawozdania z praktyki),
- ocenę efektów uczenia się wystawioną przez jednostkę, w której odbywała się praktyka.

Otrzymanie oceny niedostatecznej jest równoznaczne z niezaliczeniem praktyki. Student ma prawo do terminu poprawkowego.

Za zaliczenie praktyki przyznawane są punkty ECTS (33ECTS):

- 7 punktów ECTS w semestrze drugim,
- 11 punktów ECTS w semestrze czwartym,
- 11 punktów ECTS w semestrze szóstym,
- 4 punktów ECTS w semestrze siódmym.

Zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy zawodowej

1. zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy zawodowej mogą ubiegać się studenci, którzy wykonują pracę zawodową lub prowadzą działalność związaną ze specyfiką kierunku studiów, pod warunkiem, że ich zakres pracy jest zgodny z programem odbywanych praktyk.

2. W tym celu należy przedłożyć podanie o realizację praktyki (w całości lub w części) w ramach wykonywanej pracy zawodowej opiekunowi praktyk wraz z dokumentami potwierdzającymi zgodność wykonywanej pracy z programem praktyk.

3. Studenci, którzy w wyniku oceny zbieżności efektów uczenia się (w całości lub w części) przypisanych do praktyk zawodowej w ramach wykonywanej pracy zawodowej uzyskali zgodę Dyrektora Instytutu Gospodarki (po konsultacji opiekuna praktyk / Kierownika Zakładu Produkcji i Bezpieczeństwa żywności), zobowiązani są do sporządzenia sprawozdania z wykonywanej pracy zawodowej umieszczonego w dzienniczku praktyk.

Sprawozdanie powinno zawierać:

- charakterystykę i ocenę miejsca wykonywanej pracy,
- czynności, które wykonują w czasie pracy w danym zakładzie pracy (potwierdzające zbieżność z programem praktyki),
- umiejętności, które w tym czasie nabyto,
- spostrzeżenia i uwagi własne.

W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Kierunkowym programie praktyk studenckich mają zastosowanie postanowienia Regulamin Praktyk Studenckich Państwowej Akademii Nauk stosowanych w Krośnie, Regulaminu studiów oraz przepisy prawa powszechnie obowiązującego.