

Zarządzenie nr 02/02/2021

Rektora Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu z dnia 02.02.2021r

w sprawie: praktyk krajowych odbywanych w roku akademickim 2020/2021

§ 1

Przedłużam moc obowiązującą Zarządzenia nr 05/08/2019 w sprawie zasad odbywania praktyk krajowych odbywanych w roku akademickim 2019/2020 na rok akademicki 2020/2021

§ 2

W związku z sytuacją epidemiologiczną niektóre punkty w/w zarządzenia mogą na bieżąco ulec zmianie. Informacje o zmianie zostaną podane do Wiadomości na tablicy ogłoszeń.

Zarządzenia wchodzi w życie z dniem 2 lutego 2021r

REKTOR

dr Bogdan Trepieński

Zarządzenie nr 05/08/2019
Rektora Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu
z dnia 06.08.2019r
w sprawie: praktyk krajowych odbywanych w roku akademickim 2019/2020

I. Przepisy ogólne

Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia są zobowiązani do odbycia krajowych praktyk zawodowych zgodnie ze studiowaną specjalnością.

Studenci studiów niestacjonarnych, którzy pracują w branży powiązanej ze studiowaną specjalnością rozliczają praktyki zawodowe w oparciu o umowę o pracę.

Na studiach I stopnia każdy student powinien wykazać się minimum 6 miesiącami praktyki zawodowej zgodnie ze studiowaną specjalnością, w ciągu trzech lat studiów.

Na studiach II stopnia każdy student powinien wykazać się minimum 3 miesiącami praktyki zawodowej zgodnie ze studiowaną specjalnością, w ciągu dwóch lat studiów.

Odbyte praktyki zawodowe w kraju w ilości wymaganej na dany rok studiów (min. 4 tyg.) są jednym z warunków do skierowania na praktyki zagraniczne.

W trakcie praktyk zawodowych studenci zapoznają się z charakterem prowadzonej działalnością gastronomiczną i hotelarską. Poznają charakterystykę procesów technologicznych właściwych dla danego zakładu, jego strukturę organizacyjną oraz podstawy prawne funkcjonowania przedsiębiorstwa, a także szczegółową charakterystykę prac specyficznych dla funkcjonowania zakładu gastronomicznego i obiektu hotelarskiego (np. obsługę maszyn, urządzeń, sprzętu, programów komputerowych itp.) czy system kontroli i zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem zdrowotnym produkowanej żywności. W trakcie trwania krajowych praktyk zawodowych będą przeprowadzane przez koordynatora kontrole w miejscu odbywania praktyk przez studentów.

Podstawą zaliczenia praktyk jest spełnienie wymogów zgodnie z procedurami i uzyskanie pozytywnej opinii pracodawcy, u którego odbywała się praktyka.

II. Procedury przed udaniem się na praktyki

1. Wydrukować następujące dokumenty: umowa (2 egz.), oświadczenie (1 egz.) i zaświadczenie (1 egz.)

2. Zgłosić się z odpowiednim wyprzedzeniem przed terminem praktyki do wybranego pracodawcy, który wypełnia umowę (2 egz.) wraz z podpisem i pieczętą.
3. Przed praktyką dostarczyć do Działu Praktyk wypełnione umowy (2 egz.), aby uzyskać podpis i pieczętą koordynatora praktyk; jeden z egzemplarzy należy zabrać ponownie do przyjmującego zakładu pracy i oddać pracodawcy.
4. Po zapoznaniu się z regulaminem w obecności koordynatora podpisać wypełnione wcześniej oświadczenie, które zostaje w Dziale Praktyk.
5. Brak wcześniejszego zgłoszenia zaplanowanej praktyki krajowej w Dziale Praktyk Krajowych skutkuje jej niezaliczeniem.
6. Po ukończeniu praktyki **pracodawca ma obowiązek wypełnienia zaświadczenia o odbyciu praktyki**, które należy dostarczyć do rozliczenia w Dziale Praktyk. Na tej podstawie student otrzymuje wpis na kartę osiągnięć studenta, niezbędny do zaliczenia semestru.
7. W trakcie trwania krajowych praktyk zawodowych pracownik Uczelni może kontrolować praktykanta w miejscu odbywania praktyk

III. Ubezpieczenie i orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz szkolenie BHP

Podczas realizacji praktyk zawodowych student jest zobligowany do posiadania:

- 1) aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w gastronomii;
- 2) aktualnego ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków i OC;
- 3) ukończenia szkolenia BHP, które jest organizowane w Uczelni.

IV. Miejsce praktyk

1. Wykaz zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich, z którymi współpracuje Uczelnia wywieszony jest na tablicy ogłoszeń dla zainteresowanych, parter obok p.016;
2. **Zaproponowane przez studenta miejsce praktyki** w przedsiębiorstwach produkcyjnych bądź usługowych działających w sektorze żywnościowym tj.: restauracje, catering, w sektorze hotelarskim tj.: hotele, ośrodki wypoczynkowe, motele, pensjonaty oraz w sektorze turystycznym tj.: biura podróży – każdorazowo powinny być zgodne ze studiowaną specjalnością.

V. Zaliczenie praktyki.

Spełnienie wymogów.

1. Wszyscy studenci mają obowiązek poinformowania koordynatora z Działu Praktyk Krajowych o planowanym terminie swojej praktyki w terminie do 15 listopada danego roku akademickiego.
2. Studenci I roku mogą aplikować na praktyki zagraniczne po odbyciu 4 tygodni praktyk krajowych
3. Studenci II i IV roku mogą aplikować na praktyki zagraniczne już po odbyciu 2 tygodni praktyki krajowej w semestrze zimowym.
4. Studenci specjalności ZM, ORT, JOT, którzy chcą wyjechać na praktykę zagraniczną na stanowiska: kucharz i kelner są zobowiązani do odbycia ćwiczeń gastronomicznych po ustaleniu szczegółów z koordynatorem z Działu Praktyk Krajowych.
5. Szczegółowe informacje o praktykach zawiera Regulamin studenckich praktyk zawodowych WSHiG w Poznaniu (do wglądu w Dziale Praktyk)

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 października 2019r

REKTOR

dr Bogdan Trepieński

Dokumenty do pobrania:

[UMOWA \(PDF\)](#)

[OŚWIADCZENIE STUDENTA \(PDF\)](#)

[ZAŚWIADCZENIE O ODBYCIU PRAKTYKI \(PDF\)](#)