**RAMOWY PROGRAM ZAWODOWEJ PRAKTYKI STUDENTÓW**

**WYDZIAŁU OGRODNICTWA I ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU**

**STUDIÓW STACJONARNYCH PIERWSZEGO STOPNIA**

**DLA KIERUNKU ENOLOGIA I CYDROWNICTWO**

Głównym celem praktyki studenckiej jest połączenie nabytej wiedzy teoretycznej z jej praktycznym zastosowaniem oraz zdobycie umiejętności pracy w zespole przy wykonywaniu zadań związanych z tematyką studiów.

Student – praktykant chcąc uzyskać najlepsze wyniki podczas praktyki powinien interesować się wszystkim co dzieje się w gospodarstwie/przedsiębiorstwie odbywania praktyk, a zwłaszcza zbierać informacje o organizacji oraz sposobie wykonywania prac i prowadzenia procesów produkcyjnych. Powierzone obowiązki praktykant winien wykonywać dokładnie wg zaleceń osoby nadzorującej praktykę.

Czas pracy studenta na praktyce jest taki sam jak pracowników gospodarstwa/przedsiębiorstwa. Studenci w czasie odbywania praktyki winni pracować na wszystkich dostępnych stanowiskach. Działalność studenta winna być opisana w Dzienniku Praktyk.

**Zakres praktyki zawodowej:**

* Zapoznanie się z gospodarstwem/przedsiębiorstwem i organizacją pracy.
* Zapoznanie z produkcją materiału szkółkarskiego winorośli i innych roślin sadowniczych.
* Zapoznanie z technologią uprawy winorośli i innych roślin sadowniczych, w tym fizjologią, żywieniem i biologią roślin sadowniczych, oraz agrotechniką winnic i sadów;
* Pozyskanie umiejętności w użytkowaniu maszyn stosowanych do uprawy;
* Poznanie podstaw ochrony roślin – metody i sposoby walki ze szkodnikami   
  i chorobami roślin uprawnych oraz niekorzystnymi warunkami klimatycznymi; zapoznanie się ze stosowanymi środkami ochrony roślin;
* Pozyskanie wiedzy z zakresu oceny towaroznawczej surowców, technologii produkcji wina, cydrów oraz innych alkoholi owocowych;
* Zapoznanie z wymogami prawnymi dotyczącymi możliwości uprawy i produkcji win i cydrów w Polsce;
* Zapoznanie z praktyką sommelierską;
* Zapoznanie z zasadami funkcjonowania gospodarstwa enoturystycznego, rynku wina, handlu i marketingu.

**Podstawowa praktyka zawodowa może odbywać się:**

* gospodarstwach specjalizujących się uprawą winorośli i jabłoni oraz produkcją win i cydrów;
* winiarniach i cydrowniach;
* przedsiębiorstwach/przetwórniach specjalizujących się przetwórstwem owoców i produkcją alkoholi owocowych;
* gospodarstwach specjalizujących się w uprawie roślin sadowniczych;
* gospodarstwach enoturystycznych;
* gospodarstwie doświadczalnym Wydziału.

**Czas trwania praktyki zawodowej:**

Na kierunku enologia i cydrownictwo obowiązuje praktyka zawodowa realizowana   
w semestrze 6 w wymiarze 24 tygodni (cały semestr). Czas trwania praktyki podzielony jest na pracę (kształcenie) i zdobywanie niezbędnego doświadczenia zawodowego w jednej z wyżej wymienionych placówek.

**Sposób zaliczenia podstawowej praktyki zawodowej:**

Zaliczenie podstawowej praktyki zawodowej następuje na podstawie:

* pozytywnej opinii dotyczącej przebiegu praktyki i uzyskanych przez praktykanta umiejętności potwierdzonych przez kierownika praktyk;
* przedłożenia dzienniczka praktyk i zaliczenia z oceną pozytywną egzaminu przez Wydziałową Komisję Egzaminacyjną.