

**RAMOWY PROGRAM PRAKTYK STUDENCKICH**

**Rok akademicki 2024/2025**

**KIERUNEK: NAUKI O JAKOŚCI**

**SPECJALNOŚĆ: USŁUGI ŻYWIENIOWE I DIETETYKA**

**Semestr studiów: VI**

<b>Charakterystyka czterotygodniowych praktyk studenckich</b>		
<b>1.</b>	<b>Informacje ogólne</b>	<p>Praktyka studencka jest integralną częścią programu studiów na specjalności <i>Usługi Żywnościowe i Dietetyka</i> i stanowi proces łączący podstawy teoretyczne z zawodowymi umiejętnościami nabywanymi w trakcie jej realizacji.</p> <p>Do realizacji praktyk zobowiązani są studenci studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych III. roku Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości Uniwersytetu Morskiego w Gdyni.</p> <p>Nie zrealizowanie praktyki powoduje powstanie długu punktowego, który stanowi podstawę niezaliczenia semestru.</p> <p>Zasady odbywania praktyk regulują:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Program studiów dla kierunku Nauki o Jakości (studia I stopnia, profil ogólnoakademicki) dla naboru w roku akademickim 2022/2023 zatwierdzony przez Senat UMG dnia 21.06.2022.</li> <li>- Regulamin praktyk: Zasady ogólne organizacji praktyk studenckich na WZNJ UMG.</li> </ul>
<b>2.</b>	<b>Główny cel praktyk studenckich</b>	<p>Celem praktyki jest ugruntowanie wiedzy zawodowej, nabycie odpowiednich umiejętności oraz ukształtowanie pozytywnych cech osobowościowych koniecznych do świadczenia usług żywnościowych i dietetycznych.</p>
<b>3.</b>	<b>Cele szczegółowe praktyk studenckich</b>	<p>Cele szczegółowe praktyki realizowanej przez studentów specjalności <i>Usługi Żywnościowe i Dietetyka</i> to:</p> <p>a) zapoznanie się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- specyfiką rynku usług żywnościowych oraz wiodącymi determinantami jego rozwoju;</li> <li>- organizacją i funkcjonowaniem instytucji zajmujących się edukacją żywnościową i poradnictwem dietetycznym;</li> <li>- organizacją i funkcjonowaniem zakładów żywienia otwartego i zamkniętego;</li> <li>- strukturą organizacyjną przedsiębiorstw, w tym zapoznanie się z zadaniami i obowiązkami wybranych działów i komórek organizacyjnych oraz zasadami współpracy między nimi;</li> <li>- regulaminem pracy i niezbędną dokumentacją oraz jej obiegiem w organizacji;</li> </ul> <p>b) zdobycie doświadczeń i szeroko pojętych umiejętności związanych z usługami żywnościowymi i dietetyką, a w szczególności uzyskanie praktycznej orientacji w takich aspektach jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zarządzanie jakością produktu spożywczego lub zarządzanie jakością usług żywnościowych/ dietetycznych;</li> <li>- edukacja zdrowotna i profilaktyka chorób niezakaźnych;</li> <li>- sprawne posługiwanie się narzędziami informatycznymi w usługach żywnościowych lub dietetycznych;</li> <li>- prawo żywnościowe;</li> <li>- budowanie i utrzymywanie relacji usługowych;</li> <li>- kształtowanie relacji z klientem/ pacjentem;</li> <li>- zarządzanie procesami technologicznymi w przemyśle spożywczym lub zakładach gastronomicznych.</li> </ul> <p>Po zakończeniu praktyki zawodowej student specjalności <i>Usługi Żywnościowe i Dietetyka</i> posiada wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne konieczne do świadczenia usług żywnościowych i dietetycznych, takie jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje obszar działalności przedsiębiorstwa, jego strukturę i zadania statutowe ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki funkcjonowania podmiotów na współczesnym rynku;</li> <li>- posiada szeroko pojęte umiejętności związane z zarządzaniem jakością produktu i usługi;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizuje procesy produkcyjne/usługowe realizowane w przedsiębiorstwie;</li> <li>- dobiera przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy przeciwpożarowe;</li> <li>- uzyskuje praktyczną orientację w takich aspektach jak: diagnoza potrzeb i preferencji klientów, budowanie i utrzymywanie relacji usługowych, etykieta komunikacji, kreowanie pozytywnego wizerunku przedsiębiorstwa;</li> <li>- współpracuje w grupie, przyjmując w niej różne role i funkcje, uczestnicząc odpowiedzialnie i aktywnie na rzecz rozwiązywania wspólnych problemów;</li> <li>- ma świadomość potrzeby stałego podnoszenia kompetencji zawodowych oraz znaczenia potrzeby poszukiwania praktycznych zastosowań wiedzy inżynierskiej w życiu społecznym.</li> </ul>
4.	<b>Miejsce realizacji praktyk studenckich</b>	<p>Praktyki zawodowe mogą odbywać się w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- instytucjach i przedsiębiorstwach branżowych, których działalność związana jest z kierunkiem i specjalnością studiów studenta;</li> <li>- jednostkach samorządu lokalnego, urzędach publicznych, instytucjach i organizacjach;</li> <li>- statkach szkolnych Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (dot. studentów studiów stacjonarnych) – na wniosek zgłoszony przez Dział Armatorski i Praktyk Morskich UM w Gdyni. W takim przypadku studenci są zobowiązani do odbycia właściwych szkoleń oraz do przedstawienia stosownej dokumentacji medycznej.</li> </ul> <p>Miejsce praktyki może być wskazane przez Uczelnię lub samego studenta. Miejsce praktyki wskazane przez studenta musi uzyskać akceptację Opiekuna Praktyk na danej specjalności, a w spornych przypadkach akceptację Kierownika Praktyk. Potencjalne miejsca realizacji praktyk studenckich stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- instytucje zajmujące się edukacją żywieniową i poradnictwem dietetycznym;</li> <li>- zakłady żywienia otwartego i zamkniętego;</li> <li>- instytucje zajmujące się projektowaniem i zarządzaniem jakością usług gastronomicznych i żywieniowych;</li> <li>- instytucje zajmujące się promocją zdrowego stylu życia;</li> <li>- ośrodki: badawczo-rozwojowe lub nadzoru sanitarno-higienicznego oraz instytucje naukowo-badawcze;</li> <li>- placówki zajmujące się projektowaniem diet i profilaktyką zdrowotną;</li> <li>- placówki zajmujące się produkcją i dystrybucją żywności;</li> <li>- placówki żywienia zbiorowego;</li> <li>- obiekty, w których świadczone są usługi gastronomiczne;</li> <li>- podmioty świadczące usługi w zakresie dietetyki.</li> </ul>
5.	<b>Termin realizacji praktyk studenckich</b>	<p>Praktyka zawodowa obejmuje 160 godzin pracy (co odpowiada 20 dniom roboczym czyli 4 tygodniom pracy) i realizowana jest przez studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych specjalności <i>Usługi Żywieniowe i Dietetyka</i> po VI-tym semestrze studiów pierwszego stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego – inżynier. Studenci kierunku Nauki o Jakości realizują praktyki zawodowe poza okresem zajęć dydaktycznych oraz sesji egzaminacyjnej, tj. w miesiącach wakacyjnych: czerwiec (po zakończeniu semestru), lipiec, sierpień lub wrzesień. Termin odbycia praktyki ustalany jest przez studentów z Opiekunem Praktyk na danej specjalności.</p>
6.	<b>Warunki zaliczenia praktyk studenckich</b>	<p>Zaliczenia końcowego praktyki dokonuje Prodziekan ds. Studenckich na podstawie dokumentacji złożonej przez Studenta, która powinna zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawozdanie z realizacji praktyki zawodowej, w tym ramowy program praktyki dla studentów specjalności UŻiD, opis przedsiębiorstwa, dziennik praktyk, krótkie sprawozdanie z realizacji praktyki, osiągnięte efekty uczenia się dla przedmiotu, kwestionariusz oceny praktykanta wypełniony przez opiekuna praktyki wyznaczonego przez praktykodawcę, opinię studenta o przebiegu praktyki zawodowej;</li> <li>- oświadczenie zakładowego opiekuna praktyki wyznaczonego przez praktykodawcę.</li> </ul>

Gdynia, dnia 15.10.2024 rok

Sporządził: Opiekun Praktyk

  
dr inż. Anna Platta

Zatwierdził: **PRODZIEKAN ds. STUDENCKICH**  
**WYDZIAŁ ZARZĄDZANIA I NAUK O JAKOŚCI UMG**

  
dr inż. Katarzyna Krasowska  
15.10.24