

RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ
KIERUNEK: MENEDŻER ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

WYDZIAŁ ZARZĄDZANIA
POLITECHNIKI CZĘSTOCHOWSKIEJ

Czas trwania praktyki zawodowej:

120 godzin

CELE PRAKTYKI ZAWODOWEJ

1. Poznanie podstawowych zasad funkcjonowania jednostki gospodarczej w praktyce, w tym jej struktury organizacyjnej.
2. Pogłębienie wiedzy i umiejętności teoretycznych z zakresu zarządzania, marketingu, działalności doradczej i gospodarczej w przemyśle spożywczym i gastronomicznym poprzez obserwację i współuczestnictwo w realizacji zadań związanych z rozwiązywaniem realnych problemów zawodowych w tym obszarze.
3. Kształtowanie praktycznych umiejętności rozpoznawania, diagnozowania i rozwiązywania problemów z zakresu gospodarki żywnościowej i żywieniowe.

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ

1. Poznanie statusu prawnego i formalno-prawnych aspektów działania jednostki gospodarczej oraz szkolenie BHP.
2. Poznanie struktury organizacyjnej oraz kultury organizacyjnej jednostki gospodarczej.
3. Zapoznanie się z podstawowymi procesami gospodarczymi realizowanymi przez jednostkę ze szczególnym zwróceniem uwagi na zgodność z profilem kierunku i specjalnością wybraną przez Studenta.
4. Zapoznanie się z formą pracy w działach odpowiedzialnych za tłumaczenia i/lub utrzymywanie międzynarodowych kontaktów.

5. Współuczestniczenie w procesach związanych z komunikacją w zespole w ramach stanowisk pracy wyznaczonych przez Zakładowego Opiekuna Praktyk (Student doskonali swoje umiejętności w zakresie rozumienia i przekazywania poleceń innym członkom zespołu, przedstawiania zagadnień w sposób jasny i przejrzysty, aktywnego współuczestniczenia w pracy zespołu).
6. Student współuczestniczy w utrzymywaniu kontaktów biznesowych danego podmiotu gospodarczego i/lub samodzielnie je utrzymuje (np. korespondencja handlowa).
7. Student współuczestniczy w pozyskiwaniu informacji z prasy, Internetu i innych mediów w języku kierunkowym i/lub sam realizuje te zadania.
8. Student współuczestniczy w pracy nad projektami i usługami gastronomicznymi.
9. Student wykonuje różne inne zadania, w których może wykorzystać znajomość dotyczącą problematyki zasad żywności i żywienia
10. Podsumowanie praktyk.

Dodatkowo student jest zobowiązany do:

1. Poznania wyznaczonych przez Zakładowego Opiekuna Praktyki stanowisk pracy i odbycie praktyki na tych stanowiskach.
2. Wykonywania poleceń Zakładowego Opiekuna Praktyki i informowanie go o wszystkich swoich poczynaniach związanych z odbywaną praktyką.
3. Przestrzegania dyscypliny pracy i tajemnicy zawodowej oraz postępowania zgodnego z etyką zawodową.
4. Przestrzeganie Kodeksu Etyki Studenta Politechniki Częstochowskiej.

Opiekun praktyk studenckich:
prof. dr hab. Maria Radziejowska