



Politechnika Łódzka

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności

Ramowy program praktyk zawodowych na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności dla kierunku Menedżer żywności i żywienia

Zgodnie z regulaminem obowiązkowych studenckich praktyk zawodowych na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej studenci zobowiązani są do realizacji praktyk zawodowych na podstawie porozumienia pomiędzy Politechniką Łódzką a jednostką/ami gospodarczą/y mi w ustalonym terminie i w wymiarze:

dla kierunku Menedżer żywności i żywienia – studia I stopnia licencjackie: 6 miesięcy.

Według programu studiów, praktyki te zostały podzielone na dwie części:

Praktyka zawodowa 1 do zaliczenia w **czwartym semestrze** studiów oraz

Praktyka zawodowa 2 do zaliczenia w **szóstym semestrze** studiów.

Celem praktyki zawodowej jest zapoznanie się studenta z funkcjonowaniem zakładu pracy/jednostki gospodarczej, a w szczególności z pracą na stanowiskach odpowiadających specyfice realizowanego kierunku studiów, tj. **menedżer żywności i żywienia**.

Do podstawowych zadań praktyki zawodowej należy przygotowanie studenta do wykorzystania wiedzy kierunkowej i specjalistycznej w pracy zawodowej, a w szczególności do:

- planowania, organizowania i prowadzenia prac,
- stosowania metod, technik i urządzeń w zakresie powierzonych prac,
- prowadzenia dokumentacji związanej z realizacją powierzonych zadań,
- zapoznanie się ze strukturą organizacyjną i dokumentami regulującymi pracę w zakładzie pracy/jednostce gospodarczej,
- zapoznanie studenta z przepisami BHP i ochrony przeciwpożarowej obowiązującymi w zakładzie pracy/jednostce gospodarczej.

Szczegółowy zakres zadań ustalany jest pomiędzy zakładem pracy i praktykantem w uzgodnieniu z opiekunem praktyk z ramienia PŁ zgodnie z zakresem działalności zakładu pracy/jednostki gospodarczej, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień związanych bezpośrednio z profilem studiów praktykanta, w tym:

- samodzielnym wykonywaniem przez studentów czynności praktycznych, prawidłową realizację programu praktyk zawodowych i uzyskanie przez studenta zakładanych efektów uczenia się;
- 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 zaistniałych w tym obszarze;
- kształtowanie praktycznych umiejętności rozpoznawania, diagnozowania i rozwiązywania problemów z zakresu gospodarki żywnościowej i żywieniowej w zakładach/jednostkach gospodarczych zajmujących się wytwarzaniem, dystrybucją lub wykorzystaniem surowców i wyrobów żywnościowych do celów praktycznych.