

RAMOWY PROGRAM PRAKTYK STUDENCKICH

Rok akademicki 2025/2026

KIERUNEK: INŻYNIERIA JAKOŚCI

SPECJALNOŚĆ: USŁUGI ŻYWIENIOWE I DIETETYKA

Semestr studiów: VI

Charakterystyka czterotygodniowych praktyk studenckich		
1.	Informacje ogólne	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. Do realizacji praktyk zobowiązani są studenci studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych III. roku Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości Uniwersytetu Morskiego w Gdyni. Nie zrealizowanie praktyki powoduje powstanie długu punktowego, który stanowi podstawę niezaliczenia semestru. Zasady odbywania praktyk regulują: - Program studiów dla kierunku Inżynieria Jakości (studia I stopnia, profil ogólnoakademicki) dla naboru w roku akademickim 2023/2024 zatwierdzony przez Senat UMG dnia 29.09.2023. - Zasady ogólne organizacji praktyk studenckich na WZNJ UMG z dnia 12.06.2025.
2.	Główny cel praktyk studenckich	Celem praktyki jest ugruntowanie wiedzy zawodowej, nabycie odpowiednich umiejętności oraz ukształtowanie pozytywnych cech osobowościowych koniecznych do świadczenia usług żywieniowych i dietetycznych.
3.	Cele szczegółowe praktyk studenckich	Cele szczegółowe praktyki realizowanej przez studentów specjalności <i>Usługi Żywnościowe i Dietetyka</i> to: a) zapoznanie się z: - specyfiką rynku usług żywieniowych oraz wiodącymi determinantami jego rozwoju; - organizacją i funkcjonowaniem instytucji zajmujących się edukacją żywieniową i poradnictwem dietetycznym; - organizacją i funkcjonowaniem zakładów żywienia otwartego i zamkniętego; - strukturą organizacyjną przedsiębiorstw, w tym zapoznanie się z zadaniami i obowiązkami wybranych działów i komórek organizacyjnych oraz zasadami współpracy między nimi; - regulaminem pracy i niezbędną dokumentacją oraz jej obiegiem w organizacji; b) zdobycie doświadczeń i szeroko pojętych umiejętności związanych z usługami żywieniowymi i dietetyką, a w szczególności uzyskanie praktycznej orientacji w takich aspektach jak: - zarządzanie jakością produktu spożywczego lub zarządzanie jakością usług żywieniowych/ dietetycznych; - edukacja zdrowotna i profilaktyka chorób niezakaźnych; - sprawne posługiwanie się narzędziami informatycznymi w usługach żywieniowych lub dietetycznych; - prawo żywnościowe; - budowanie i utrzymywanie relacji usługowych; - kształtowanie relacji z klientem/ pacjentem; - zarządzanie procesami technologicznymi w przemyśle spożywczym lub zakładach gastronomicznych. Po zakończeniu praktyki zawodowej student specjalności <i>Usługi Żywnościowe i Dietetyka</i> posiada wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne konieczne do świadczenia usług żywieniowych i dietetycznych, takie jak: - charakteryzuje obszar działalności przedsiębiorstwa, jego strukturę i zadania statutowe ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki funkcjonowania podmiotów na współczesnym rynku; - posiada szeroko pojęte umiejętności związane z zarządzaniem jakością produktu i usługi;

		– analizuje procesy produkcyjne/usługowe realizowane w przedsiębiorstwie; – dobiera przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy przeciwpożarowe; – uzyskuje praktyczną orientację w takich aspektach jak: diagnoza potrzeb i preferencji klientów, budowanie i utrzymywanie relacji usługowych, etykieta komunikacji, kreowanie pozytywnego wizerunku przedsiębiorstwa; – współpracuje w grupie, przyjmując w niej różne role i funkcje, uczestnicząc odpowiedzialnie i aktywnie na rzecz rozwiązywania wspólnych problemów; – ma świadomość potrzeby stałego podnoszenia kompetencji zawodowych oraz znaczenia potrzeby poszukiwania praktycznych zastosowań wiedzy inżynierskiej w życiu społecznym.
4.	Miejsce realizacji praktyk studenckich	Praktyki zawodowe mogą odbywać się w: – instytucjach i przedsiębiorstwach branżowych, których działalność związana jest z kierunkiem i specjalnością studiów studenta; – jednostkach samorządu lokalnego, urzędach publicznych, instytucjach i organizacjach; – 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. 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: – instytucje zajmujące się edukacją żywieniową i poradnictwem dietetycznym; – zakłady żywienia otwartego i zamkniętego; – instytucje zajmujące się projektowaniem i zarządzaniem jakością usług gastronomicznych i żywieniowych; – instytucje zajmujące się promocją zdrowego stylu życia; – ośrodki: badawczo-rozwojowe lub nadzoru sanitarno-higienicznego oraz instytucje naukowo-badawcze; – placówki zajmujące się projektowaniem diet i profilaktyką zdrowotną; – placówki zajmujące się produkcją i dystrybucją żywności; – placówki żywienia zbiorowego; – obiekty, w których świadczone są usługi gastronomiczne; – podmioty świadczące usługi w zakresie dietetyki.
5.	Termin realizacji praktyk studenckich	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 Inżynieria 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.
6.	Warunki zaliczenia praktyk studenckich	Zaliczenia końcowego praktyki dokonuje Prodziekan ds. Studenckich na podstawie dokumentacji złożonej przez Studenta, która powinna zawierać: – 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; – oświadczenie zakładowego opiekuna praktyki wyznaczonego przez praktykodawcę.

Gdynia, dnia 14.10.2025 rok

Sporządził: Opiekun Praktyk

Anna Platta
dr inż. Anna Platta

Zatwierdził: Prodziekan ds. Studenckich

PRODZIEKAN ds. STUDENCKICH
WYDZIAŁU ZARZĄDZANIA
I NAUK O JAKOŚCI UMG
Katarzyna Krasowska
dr inż. Katarzyna Krasowska
14.10.2025