

# **RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ STUDENTÓW**

## **Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**

na kierunku **Gastronomia i Hotelarstwo**

### **SGGW w Warszawie**

Studia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo mają za zadanie kształcenie specjalistów w obszarze organizacji przedsiębiorstw sektora żywnościowego, w szczególności różnego typu zakładów gastronomicznych funkcjonujących w podsystemach rynku usług gastronomii indywidualnej, systemowej i specjalnej oraz w obszarze hotelarstwa.

W trakcie praktyki studenci zapoznają się z charakterem prowadzonej działalności. Poznają charakterystykę procesów technologicznych właściwych dla firm, strukturę organizacyjną oraz podstawy prawne funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego, a także charakterystykę szczegółową prac specyficznych dla funkcjonowania tych przedsiębiorstw (np. obsługę maszyn, urządzeń, sprzętu, programów komputerowych itp.) czy system kontroli i zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem zdrowotnym produkowanej żywności. Studenci uczestniczą w pracy zgodnie z przydzielonymi im zadaniami.

Zakład pracy zapewnia odpowiednie warunki do odbycia praktyki, a w szczególności: stanowiska pracy, niezbędne urządzenia, narzędzia, materiały i dokumentację techniczną, bezpieczne warunki pracy, a także możliwość korzystania z opieki lekarskiej, urządzeń higienicznych i sanitarnych oraz innych urządzeń socjalno-bytowych i kulturalnych.

Studenci biorą udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez kompetentnych pracowników zakładów/firmy. Zobowiązani są stosować się do obowiązujących w zakładzie porządków i regulaminów. W razie naruszania przez studenta obowiązującego porządku i regulaminu zakład pracy w porozumieniu z Uczelnią wyciąga stosowne konsekwencje.

Studenci są zobowiązani do przedstawienia zaświadczenia o odbyciu praktyki w zaleconym czasie trwania, wraz z podaniem zadań wykonywanych w jej trakcie oraz zwięzłej dokumentacji opisującej zebrane (jawne) informacje o firmie oraz charakterystykę prac wykonywanych w czasie praktyki. Student prowadzi dziennik praktyk, w którym zamieszcza sprawozdania z przebiegu każdego dnia praktyki. Dziennik praktyk wraz z oceną praktykanta powinien być poświadczony przez kierownika/dyrektora danej placówki lub przedsiębiorstwa.