

RAMOWY PROGRAM STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH
dla studentów Wydziału Technologii Żywności
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
odbywających praktykę

W

w przedsiębiorstwach świadczących usługi na rzecz agrobiznesu

Celem praktyki jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa świadczącego usługi na rzecz agrobiznesu (np. banku, Ośrodka Doradztwa Rolniczego, lub innego). Student powinien poznać rodzaj świadczonych usług, ich zakres i sposób obsługi klienta.

W czasie praktyki student powinien obserwować pracę w przedsiębiorstwie, w którym odbywa praktykę. Zaleca się, aby student miał również możliwość pomocy pracownikom w wykonywaniu niektórych czynności.

Zakładowy opiekun praktyk precyzuje zakres zagadnień, ustala harmonogram praktyki, a także decyduje o tym, które czynności wykonywane przez pracowników student może próbować wykonywać samodzielnie.

W trakcie praktyki student powinien zapoznać się z następującymi zagadnieniami:

Ogólna charakterystyka zakładu: lokalizacja, forma organizacyjno-prawna (przedsiębiorstwo państwowe, spółka itd.), rodzaj świadczonych usług, liczba i struktura obsługiwanych klientów (indywidualni, instytucjonalni), liczba i struktura zatrudnienia (ilu pracowników pracuje w każdym dziale).

Struktura organizacyjna przedsiębiorstwa: działy i komórki występujące w przedsiębiorstwie (student powinien narysować aktualną strukturę organizacyjną jednostki, w której odbywa praktyki).

Zadania realizowane w poszczególnych działach przedsiębiorstwa: student powinien wiedzieć, czym zajmują się pracownicy w każdym dziale.

Sposób obsługi klienta: student powinien zaobserwować obsługę klienta w przedsiębiorstwie – strona formalna (dokumenty, jakie wymagane są od klienta oraz te, które oferuje przedsiębiorstwo np. rodzaje umów) oraz nieformalna (przebieg rozmowy).

Zarządzanie: plany zarówno przedsiębiorstwa jako całości, jak i poszczególnych działów na bieżący rok oraz na lata przyszłe (okres do 5 lat i powyżej 5 lat); sposób kontrolowania realizacji planów w poszczególnych działach.

Na podstawie ramowego programu praktyk student opracowuje sprawozdanie z praktyk zawierające rozwinięcie wyżej wymienionych zagadnień (jeden akapit lub rysunek na każde zagadnienie (podpunkt)).

DZIEKAN
Wydziału Technologii Żywności

Dr. hab. Rafał Wołosiak /