

| | |
|---|---|
| Uczelnia | Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji w Warszawie |
| Cele (z podziałem na obszary, np. wiedza teoretyczna / umiejętności praktyczne/kompetencje społeczne) | |
| Kierunek studiów | Turystyka i Rekreacja (<i>nabór od roku ak. 2017/2018</i>) |
| Specjalność | <ol style="list-style-type: none"> 1. Hotelarstwo 2. Menadżer gastronomii 3. Turystyka czasu wolnego 4. Turystyka biznesowa 5. Rekreacja w turystyce |
| Forma studiów | <ul style="list-style-type: none"> – Stacjonarne – Niestacjonarne |
| Profil kształcenia | Praktyczny |
| PROGRAM ZAWODOWYCH PRAKTYK STUDENCKICH | |
| Podstawa prawna odbywania praktyki | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawa z dnia 27 lipca 2005 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. 2012 poz. 572, z późn. zm.), 2. Zarządzenie nr 1/09/2014 Rektora SGTiR w Warszawie z dnia 1 września 2014 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu zawodowych praktyk studenckich Szkoły Głównej Turystyki i Rekreacji w Warszawie, 3. Regulamin studiów Szkoły Głównej Turystyki i Rekreacji w Warszawie, 4. Program kształcenia. | |
| Rodzaj i czas trwania (liczba tygodni i godzin) oraz rok/semestr studiów | |
| Czas trwania praktyki – 3 miesiące, tj. 300 godzin – II rok semestr 3 i II rok semestr 4 | |
| Miejsce odbywania (rodzaj instytucji, działu/działów, w których będą odbywać się praktyki) | |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ hotele i inne obiekty hotelarskie ✓ ośrodki odnowy biologicznej ✓ ośrodki sportu i rekreacji ✓ obiekty agroturystyczne, ✓ centra konferencyjno-biznesowe ✓ domy wypoczynkowe ✓ sanatoria ✓ obiekty kolonijne ✓ biura podróży ✓ kluby sportowe ✓ kuchnie, restauracje, zakłady lub punkty gastronomiczne ✓ przedsiębiorstwa transportowe obsługi turystycznej ✓ organizacje pozarządowe działające w sferze turystyki i rekreacji ✓ centra i punkty informacji turystycznej ✓ organy administracji rządowej i samorządowej | |

Cele w obszarze **wiedzy**

- znajomość ogólnych zasad organizacji i funkcjonowania różnych przedsiębiorstw turystycznych, o różnym profilu i zakresie działania, w tym podmiotów oferujących usługi on-line oraz innych jednostek świadczących usługi w obszarze turystyki i rekreacji;
(hotele oraz gastronomia przyhotelowa, ośrodki odnowy biologicznej, restauracje, centra kongresowe, obiekty agroturystyczne, sanatoria, ośrodki kolonijne, kluby fitness itp.)
- znajomość sposobów przygotowywania ofert oraz kampanii promocyjnych w jednostkach świadczących usługi turystyczne, rekreacyjne i gastronomiczne;
- znajomość zasad finansowania jednostek turystycznych, rekreacyjnych i gastronomii;
- znajomość standardów obsługi klientów w obszarze turystyki i rekreacji;
- znajomość zasad żywienia w punktach gastronomicznych;
- znajomość współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- znajomość sposobów oceny potrzeb/ preferencji klientów co do wyboru odpowiednich form wypoczynku, organizacji podróży i pobytu oraz sposobów/środków transportu;
- znajomość ogólnych zasad organizacji kongresów i konferencji, w tym tworzenia budżetów, harmonogramu prac z uwzględnieniem wszystkich kluczowych elementów;
- znajomość światowych trendów w aspekcie technologii informacyjnych wykorzystywanych podczas realizacji imprez wypoczynkowych i biznesowych;
- znajomość znaczenia turystyki w rozwoju lokalnym i regionalnym;

Cele w obszarze **umiejętności**:

- umiejętności organizacyjne w zakresie obsługi ruchu turystycznego i rekreacji (w tym: znajomość systemu organizacji biur podróży, sporządzanie umów, kalkulacji imprez, realizacja zamówień, obsługa recepcji itp.);
- umiejętność programowania i organizowania imprez o charakterze turystycznym, rekreacyjnym, sportowym, biznesowym;
- umiejętność identyfikacji i analizy czynników wpływających na jakość obsługi klientów w obszarze turystyki i rekreacji;
- umiejętność rozpoznania i realizacji potrzeb klientów w obszarze turystyki i rekreacji;
- umiejętność stosowania zaleceń i norm żywieniowych w turystyce i rekreacji;
- znajomość rodzajów transportu w turystyce i rekreacji, systemów sprzedaży i rezerwacji usług turystycznych;
- umiejętność wykorzystania w pracy zawodowej znajomości powiązań i współzależności występujących między podmiotami społecznymi, politycznymi, administracyjnymi i gospodarczymi;
- umiejętność wykorzystania wiedzy, nabytej w trakcie studiów, do rozpoznawania problemów pojawiających się w trakcie praktyk;
- umiejętność obsługi podstawowego sprzętu technicznego wykorzystywanego podczas organizacji imprez biznesowych oraz turystycznych;
- umiejętność poszerzania swojej wiedzy i kompetencji społecznych, a także korzystania z dostępnych technik informacyjnych;
- umiejętność pracy w zespole;
- umiejętność pozyskiwania danych w celu realizacji przydzielonych zadań
- umiejętność porządkowania zadań według stopnia ważności i realizacji postawionego celu.

Cele w obszarze kompetencji społecznych:

- świadomość konieczności stałego dokształcania się, aktywna postawa na rynku pracy;
- umiejętność organizowania pracy własnej w zakładzie pracy, mając na uwadze zasady BHP;
- umiejętność współdziałania w grupie, przyjmowanie w niej różnych ról oraz rozwiązywanie problemów związanych z realizacją danego zadania;
- umiejętność współpracy z klientami;
- umiejętność rozpoznawania problemów dotyczących wykonywania zawodu związanego z turystyką i rekreacją oraz podejmowania próby ich rozwiązania;
- przejawianie potrzeby angażowania się w realizację celów i zadań jednostki;
- docenianie wartości przedsiębiorczego myślenia i działania; skłonność do podejmowania ryzyka związanego z działaniem oraz ponoszenia odpowiedzialności za podjęte działania własne i zespołu;
- zdolność formułowania i przedstawiania sądów w wybranych sprawach, związanych z turystyką i rekreacją, zwłaszcza w ramach określonej specjalności;
- okazywanie szacunku dla miejsca pracy oraz klientów poprzez kulturę osobistą i estetykę ubioru;
- świadomość istnienia etycznego wymiaru w działalności zawodowej.

Zadania i obowiązki praktykanta

Zadaniem praktykanta jest realizacja założonych celów praktyk i osiągnięcie przyjętych efektów kształcenia we wszystkich obszarach, zgodnie ze specjalnością.

Student ma możliwość wyboru jednej z niżej wymienionej form realizacji zawodowych praktyk studenckich:

1. realizacja zawodowych praktyk studenckich w dwóch częściach (łącznie wymiar praktyk 300 godz.):
 - a) ogólna praktyka dla kierunku Turystyka i Rekreacja w jednostkach świadczących usługi w obszarze turystyki i rekreacji w minimalnym wymiarze 150 godzin, (zgodnie z programem ogólnej praktyki dla kierunku),
 - b) praktyka specjalnościowa w jednostkach związanych z wybraną przez studenta specjalnością w minimalnym wymiarze 150 godzin (zgodnie z programem praktyk określonym dla tej specjalności);
2. realizacja zawodowych praktyk studenckich w całości (300 godzin) w jednostkach związanych z wybraną przez studenta specjalnością (zgodnie z programem praktyk określonym dla tej specjalności).

Szczegółowe cele zawodowych praktyk studenckich w ramach przydzielonej liczby godzin:

1. Ogólna praktyka dla kierunku Turystyka i Rekreacja (min. 150 godz.):

- wykorzystanie w praktyce wiedzy nabytej w trakcie studiów;
- zdobycie praktycznych umiejętności w pracy związanej z działalnością w obszarze turystyki i rekreacji;

- zapoznanie się z organizacją, działalnością i przebiegiem pracy danej jednostki działającej w obszarze turystyki i rekreacji;
- poznanie obowiązków i specyfiki pracy na konkretnych stanowiskach w obszarze turystyki i rekreacji;
- zapoznanie się z planami marketingowymi i rozwoju danej jednostki świadczącej usługi w obszarze turystyki i rekreacji.

2. Praktyka specjalnościowa (1) – Hotelarstwo (min. 150 godz.)

- poznanie zagadnień związanych z funkcjonowaniem rynku hotelarskiego;
- poznanie struktury i organizacji pracy w obiekcie hotelowym;
- poznanie zasad zarządzania obiektem hotelowym;
- praktyczne poznanie sposobu funkcjonowania recepcji hotelowej (organizacja pracy, dokumentacja, obsługa klientów, systemy rezerwacyjne, itd.);
- poznanie układu funkcjonalnego i komunikacyjnego zakładu hotelarskiego (część mieszkalna, gospodarcza, użytku ogólnego itd.);
- praktyczne poznanie systemów i technik sprzątanego obiektu hotelowego;
- uczestniczenie w pracach porządkowych na terenie obiektu;
- praktyczne poznanie organizacji pracy sali restauracyjnej, bufetu, cocktail-baru itp. oraz zaplecza gastronomicznego;

3. Praktyka specjalnościowa (2) – Menadżer gastronomii (min. 150 godz.)

- praktyczne zapoznanie się z formami, techniką i organizacją obsługi gości indywidualnych i grupowych oraz przyjęć okolicznościowych, cateringowych i plenerowych;
- praktyczne zapoznanie się z pracą obiektów gastronomicznych i sposobami przygotowywania potraw;
- poznanie sposobów urządzania i wyposażania kuchni;
- udział w organizacji i realizacji zaopatrzenia kuchni w surowce i produkty spożywcze niezbędne do realizacji zaleceń dietetycznych;
- uczestniczenie w przygotowywaniu potraw i poznanie technik przygotowania potraw, także z wykorzystaniem nowoczesnych technologii ;
- uczestniczenie w porcjowaniu, rozdzielaniu i serwowaniu posiłków;
- udział w przygotowaniu warunków do spożywania posiłków;
- poznanie zasad gospodarowania odpadami;
- praktyczne zapoznanie się z pracą obiektów gastronomicznych i sposobami przygotowywania potraw.

4. Praktyka specjalnościowa (3) – Turystyka czasu wolnego (min. 150 godz.)

- poznanie praktycznych problemów związanych z zakładaniem, prowadzeniem i obsługą przedsiębiorstwa turystycznego, w tym oferującego usługi on-line (zezwolenia, zakres działania przedsiębiorstwa, zakres kompetencji pracowników, odpowiedzialność wobec klientów, finansowanie przedsięwzięć itd.);
- poznanie zagadnień związanych z praktycznym przygotowaniem i organizacją imprez turystycznych (program imprezy, wyżywienie, transport, rezerwacje, kalkulacja kosztów, ubezpieczenia itd.);
- metody i techniki sprzedaży imprez turystycznych stosowane w praktyce;
- nabycie podstawowych umiejętności z zakresu bieżących działań marketingowych (tworzenie ofert turystycznych, współpraca z pośrednikami, przygotowywanie kampanii promocyjnych, przygotowywanie materiałów reklamowych, współpraca

z agencjami reklamowymi, uczestnictwo w targach itd.) oraz tworzenia długookresowych strategii marketingowych firmy;

- praktyczne poznanie problematyki związanej z tworzeniem i wykorzystywaniem baz danych klientów, obiektów turystycznych, firm działających w obszarze turystyki i rekreacji;
- nabycie umiejętności stosowania przepisów prawnych związanych z organizacją i obsługą ruchu turystycznego;
- nabycie umiejętności zorganizowania i ustalania zakresu działania punktów i centrów „it”;
- zaznajomienie się z charakterem i specyfiką pracy pilota i rezydenta biura turystycznego, także z perspektywy formalnej współpracy (zatrudnianie, uprawnienia, zakres obowiązków itp.).

5. Praktyka specjalnościowa (4) – Turystyka biznesowa (min. 150 godz.)

- zapoznanie się z rodzajami imprez/wydarzeń biznesowych (kongresów, konferencji, szkoleń, zjazdów, targów, eventów, wyjazdów motywacyjnych itp.) i ich specyfiką;
- praktyczne poznanie sposobów organizacji imprez/wydarzeń biznesowych;
- praktyczne poznanie zasad organizacji centrum konferencyjnego;
- zaznajomienie się z zasadami obsługi klientów biznesowych, w tym z zakresem usług świadczonych przez concierge’a; poszerzenie wiedzy o doświadczenia praktyczne;
- ugruntowanie wiedzy na temat organizacji imprez biznesowych z uwzględnieniem zasady społecznej odpowiedzialności biznesu (CSR);
- nabycie umiejętności obsługi sprzętu i urządzeń technicznych wykorzystywanych podczas realizacji imprez biznesowych;

6. Praktyka specjalnościowa (5) – Rekreacja w turystyce (min. 150 godz.)

- praktyczne zapoznanie się z formami uprawiania rekreacji ruchowej;
- weryfikacja wiedzy na temat miejsc uprawiania rekreacji ruchowej w praktyce (m.in. ośrodki odnowy biologicznej, zakłady uzdrowiskowe, ośrodki sportowo-rekreacyjne, kluby fitness, place miejskie itd.);
- wiedza na temat sprzętu i urządzeń służących do rekreacji ruchowej oraz zdobycie umiejętności posługiwania się sprzętem;
- nabycie umiejętności rozpoznawania potrzeb i możliwości uczestników zajęć rekreacji ruchowej oraz dobór odpowiednich form animacji;
- doskonalenie umiejętności zorganizowania i zarządzania imprezą rekreacyjną (m.in. zapewnienie bezpieczeństwa imprezy, pomocy medycznej, przygotowanie scenariusza imprezy; przygotowanie uroczystości otwarcia/zamknięcia imprezy, przygotowanie nagród, dyplomów);
- umiejętność promocji imprezy;
- praktyczne doskonalenie umiejętności sporządzania harmonogramów zajęć i konstruowania grup uczestników zajęć;
- wiedza na temat form i metod aktywizacji ruchowej różnych grup wiekowych.
- zapoznanie się z różnymi formami rekreacji w obiektach noclegowych – m.in. hotelach, ośrodkach spa i wellness

Obowiązki praktykanta zostały określone w §7 Regulaminu zawodowych praktyk studenckich SGTiR.

Praktykant zobowiązany jest do:

- 1) odbycia praktyk zgodnie z programem praktyk,

- 2) przestrzegania ustalonego przez Zakład Pracy porządku i dyscypliny pracy,
- 3) przestrzegania zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej,
- 4) przestrzegania zasad zachowania tajemnicy służbowej i państwowej oraz ochrony poufności danych w zakresie określonym przez Zakład Pracy,
- 5) przestrzegania pozostałych zasad i regulaminów obowiązujących na terenie Zakładu Pracy,
- 6) przestrzegania zasad odbywania praktyki, określonych przez Uczelnię.

Podstawa i warunki zaliczenia praktyki

Podstawę zaliczenia praktyk określa §8 Regulaminu zawodowych praktyk studenckich SGTiR.
Warunkiem zaliczenia praktyk jest:

- 1) przedłożenie umowy o organizację praktyk,
- 2) odbycie praktyk w ustalonym wymiarze, zakresie i terminie, przewidzianym w programie studiów
- 3) wykonanie zadań przewidzianych w programie praktyk,
- 4) przedłożenie dokumentu potwierdzającego odbycie praktyki,
- 5) przedłożenie właściwie uzupełnionego dzienniczka praktyk,
- 6) uzyskanie pozytywnej decyzji Wydziałowego Opiekuna Zawodowych Praktyk Studenckich o zaliczeniu praktyk.

Regulacje dotyczące zwolnienia z praktyk, niezaliczenia praktyk, odwołania z praktyk

1. Regulamin zawodowych praktyk studenckich Szkoły Głównej Turystyki i Rekreacji w Warszawie - §8 *Warunki zaliczenia praktyk*,
2. Uchwała nr 59/NK/2014 Senatu Szkoły Głównej Turystyki i Rekreacji w Warszawie z 9 października 2014 r. w sprawie określenia warunków zwalniania studenta z obowiązku odbycia praktyki zawodowej.