

UCHWAŁA Nr 1/19.02/2021
Senatu Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula
z dnia 19 lutego 2021 r.

**w sprawie zmian w programie studiów pierwszego stopnia na kierunku
„turystyka i rekreacja” o profilu praktycznym**

Na podstawie art. 51b ust. 6 oraz 28 ust. 1 pkt 11 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2020 r. poz. 85, z późn. zm.) oraz § 14 ust. 1 pkt 9) Statutu Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula z siedzibą w Warszawie po zasięgnięciu opinii Samorządu Studenckiego SGTiH Vistula uchwała się, co następuje:

§ 1

W związku z sytuacją epidemiologiczną oraz ograniczeniem funkcjonowania Uczelni Senat Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula wprowadza zmiany w programie studiów na kierunku „turystyka i rekreacja” o profilu praktycznym poprzez:

- 1) zmniejszenie wymiaru praktyk zawodowych realizowanych w trakcie 2 semestru (1 rok) studiów z 350 godzin (3 miesiące) do 175 godzin (1,5 miesiąca) - 14 punktów ECTS;
- 2) zmniejszenie łącznego wymiaru praktyk zawodowych z 6 miesięcy (750 godzin) do 4,5 miesiąca (575 godzin) – 28 punktów ECTS.

§ 2

Program zawodowych praktyk studentkach, o których mowa w § 1 stanowi załącznik do niniejszej uchwały.


§ 3

Zmiany w programie studiów dotyczą cyklu kształcenia rozpoczętego w roku akademickim 2020/2021.

§ 4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Opinia pozytywna
Samorządu Studenckiego

SAMORZĄD STUDENTÓW
SZKOŁY GŁÓWNEJ
TURYSTYKI I HOTELARSTWA VISTULA
ul. 
samorzad@vistula.edu.pl

Przewodnicząca Senatu/Rektor


Prof. dr hab. Aleksander Ronikier

Uczelnia	Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa VISTULA nabór 2020/2021
Wydział	Turystyki i Rekreacji
Kierunek studiów	Studia pierwszego stopnia Turystyka i Rekreacja (<i>nabór od roku ak. 2020/2021</i>)
Specjalność	1. Hotelarstwo i gastronomia 2. Turystyka czasu wolnego 3. Turystyka biznesowa 4. Rekreacja w turystyce
Forma studiów	– Stacjonarne – Niestacjonarne
Profil kształcenia	Praktyczny
PROGRAM ZAWODOWYCH PRAKTYK STUDENCKICH	
Podstawa prawna odbywania praktyki	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018 poz. 1668) z późniejszymi zmianami, 2. Art.18 Ustawy z dnia 21 stycznia 2021 roku o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. 2021 poz. 159), 3. Regulamin studiów Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula w Warszawie wprowadzony Uchwałą Nr 1/18.06.2019 Senatu SGTiH Vistula z dnia 18.06.2019 r. 4. Zarządzenie nr 1/04/2020 Rektora SGTiH Vistula w Warszawie z dnia 1 kwietnia 2020 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu zawodowych praktyk studenckich Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula w Warszawie, 5. Program kształcenia. 	
Czas trwania praktyki – 4,5 miesiąca (575 h):	
<ul style="list-style-type: none"> • I rok, semestr 2 (175 h) • II rok, semestr 3 (400 h) 	
Miejsce odbywania (rodzaj instytucji, działu/działów, w których będą odbywać się praktyki)	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ hotele i inne obiekty hotelarskie ✓ ośrodki wczasowe, sanatoryjne i lecznictwa uzdrowiskowego lub szkoleniowo-wypoczynkowe ✓ ośrodki kolonijne, schroniska ✓ centra konferencyjno-biznesowe i ośrodki szkoleniowe ✓ hostele i apartamenty ✓ kwatery prywatne i obiekty agroturystyczne ✓ agencje eventowe i jednostki działające w sektorze organizacji wydarzeń ✓ ośrodki odnowy biologicznej ✓ ośrodki sportu i rekreacji, kluby fitness, kluby sportowe ✓ biura podróży – organizatorzy turystyki, punkty sprzedaży agencyjnej ✓ restauracje, bary, stołówki, zakłady lub punkty gastronomiczne 	

- ✓ przedsiębiorstwa transportowe obsługi turystycznej i miejsca obsługi podróżnych (np. lotniska, dworce)
- ✓ miejsca sprzedaży usług turystycznych i ubezpieczeń turystycznych
- ✓ atrakcje turystyczne i przedsiębiorstwa/jednostki świadczące usługi turystyczne (np. pilotaż i przewodnictwo)
- ✓ organizacje pozarządowe działające w sferze turystyki i rekreacji
- ✓ centra i punkty informacji turystycznej
- ✓ organy administracji rządowej i samorządowej

Uczelnia	Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa VISTULA w Warszawie
Cele (z podziałem na obszary: wiedza/umiejętności/kompetencje społeczne)	
<p>Cele w obszarze wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none">• znajomość ogólnych zasad organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstw turystycznych o różnym profilu i zakresie działania (w tym podmiotów oferujących usługi on-line) oraz innych jednostek świadczących usługi turystyczne (m.in. hotele oraz inne obiekty noclegowe, centra kongresowe, obiekty szkoleniowe, agencje eventowe i przedsiębiorstwa zaangażowane w organizację wydarzeń i spotkań, restauracje, zakłady i punkty gastronomiczne, atrakcje turystyczne, przedsiębiorstwa transportowe i miejsca obsługi podróżnych, ośrodki odnowy biologicznej, kluby fitness itp.)• znajomość sposobów przygotowywania ofert oraz kampanii promocyjnych w jednostkach świadczących usługi turystyczne, rekreacyjne i gastronomiczne;• znajomość zasad finansowania i rozliczania jednostek turystycznych, rekreacyjnych i gastronomii;• znajomość metod organizacyjnych w zakresie świadczenia różnego rodzaju usług turystycznych (w tym m.in.: umiejętność znajomość systemu organizacji biur podróży, sporządzania umów, kalkulacji imprez, realizacji zamówień, obsługi recepcji itp.);• znajomość standardów obsługi klientów w różnych przedsiębiorstwach 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, wydarzeń i spotkań, 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. <p>Cele w obszarze umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none">• umiejętność projektowania 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;
- umiejętność dopasowania rodzajów transportu do realizowanych zadań w zakresie turystyki i rekreacji,
- umiejętność podstawowej obsługi wybranych 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 pozyskiwania danych w celu realizacji przydzielonych zadań;
- umiejętność porządkowania zadań według stopnia ważności i realizacji postawionego celu;
- umiejętność pracy w środowisku międzynarodowym i wielokulturowym.

Cele w obszarze kompetencji społecznych:

- świadomość konieczności stałego doksztalcania 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 z wybraną w toku studiów 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 4,5 miesiąca – 575 h)
 - a) ogólna praktyka dla kierunku Turystyka i Rekreacja w jednostkach świadczących usługi w obszarze turystyki i rekreacji w minimalnym wymiarze 1,5 miesiąca – 175 h (zgodnie z programem studiów oraz zgodnie z programem ogólnej praktyki dla kierunku),

- b) praktyka specjalnościowa w jednostkach związanych z wybraną przez studenta specjalnością w minimalnym wymiarze 3 miesiące – 400 h (zgodnie z programem studiów oraz zgodnie z programem praktyk określonym dla danej specjalności).
2. realizacja zawodowych praktyk studenckich w całości (4,5 miesiąca – 575 h) w jednostkach związanych z wybraną przez studenta specjalnością (zgodnie z programem studiów oraz zgodnie z programem praktyk określonym dla danej specjalności).
 3. zaliczenie zawodowych praktyk studenckich na podstawie pracy lub innych aktywności (np. wolontariat lub staż w zakresie turystyki i rekreacji) – 4,5 miesiąca – 575 h (zgodnie z programem studiów oraz zgodnie z programem praktyk określonym dla danej specjalności)
 4. zaliczenie zawodowych praktyk studenckich na podstawie realizacji projektów praktycznych oraz z wykorzystaniem metod kształcenia na odległość pod nadzorem nauczycieli akademickich – 4,5 miesiąca – 575 h (zgodnie z programem studiów oraz zgodnie z programem praktyk określonym dla danej specjalności)

Szczegółowe cele zawodowych praktyk studenckich w ramach przydzielonej liczby godzin:

1. Ogólna praktyka dla kierunku Turystyka i Rekreacja (min. 1,5 miesiąca – 175 h.):

- 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 strategiami rozwoju danej jednostki świadczącej usługi w obszarze turystyki i rekreacji;
- nabycie umiejętności w zakresie analizy i oceny podstawowych zjawisk i trendów występujących na rynku turystycznym (?).

2. Praktyka specjalnościowa (1) – Hotelarstwo i gastronomia (min. 3 miesiące – 400 h)

- 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;
- praktyczne poznanie organizacji pracy zaplecza gastronomicznego w obiekcie hotelarskim np. sali restauracyjnej, bufetu, cocktail-baru itp.;
- nabycie umiejętności w zakresie pracy w podstawowych działach organizacyjnych obiektu hotelarskiego (w tym w recepcji, usługach concierge, służbie pięt, dziale sprzedaży itp.)
- praktyczne zapoznanie się z pracą obiektów gastronomicznych i sposobami przygotowywania potraw;
- praktyczne zapoznanie się z formami, techniką i organizacją obsługi gości indywidualnych i grupowych oraz przyjęć okolicznościowych, cateringowych i plenerowych;

- 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.

3. Praktyka specjalnościowa (2) – Turystyka czasu wolnego (min. 3 miesiące – 400 h)

- poznanie praktycznych problemów związanych z zakładaniem, prowadzeniem i obsługą przedsiębiorstwa turystycznego, w wersji stacjonarnej i wirtualnej (m.in. wymagane zezwolenia, zakres działania przedsiębiorstwa, zakres kompetencji pracowników, odpowiedzialność wobec klientów, finansowanie przedsięwzięć, ubezpieczanie 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, wraz z wykorzystaniem kanałów i narzędzi cyfrowych;
- 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 RODO;
- 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 personelu w turystyce, a przede wszystkim obowiązkami pilota wycieczek, przewodnika turystycznego i rezydenta biura podróży, także z perspektywy formalnej współpracy (zatrudnianie, uprawnienia, zakres obowiązków itp.).

4. Praktyka specjalnościowa (3) – Turystyka biznesowa (min. 3 miesiące – 400 h)

- 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 nabycie umiejętności poprzez doświadczenie 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;

5. Praktyka specjalnościowa (4) – Rekreacja w turystyce (min. 3 miesiące – 400 h)

- 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);
- nabycie umiejętności 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 § 9 Regulaminu zawodowych praktyk studenckich SGTiH Vistula.

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 oraz przepisy RODO,
- 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 § 12 Regulaminu zawodowych praktyk studenckich SGTiH Vistula.

Warunkiem zaliczenia praktyk jest:

- 1) przedłożenie umowy o organizację praktyk przed ich rozpoczęciem w celu akceptacji ze strony Wydziałowego Opiekuna Zawodowych Praktyk Studenckich,
Student nie może rozpocząć praktyk zawodowych bez dopełnienia wymaganych formalności
- 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,
przedłożenie na nośniku cyfrowym dokumentacji fotograficznej i/lub filmowej potwierdzającej zakres i miejsce zrealizowanych praktyk,
- 6) uzyskanie pozytywnej decyzji Wydziałowego Opiekuna Zawodowych Praktyk Studenckich o zaliczeniu praktyk.

W przypadku zaliczenia zawodowych praktyk studenckich na podstawie realizacji projektów praktycznych oraz z wykorzystaniem metod kształcenia na odległość pod nadzorem nauczycieli akademickich warunkiem ich pozytywnego zakończenia jest:

- 1) wykonanie projektów, zadań przewidzianych przez Kierunkowych Opiekunów Praktyk w formie bezpośredniej lub z wykorzystaniem metod kształcenia na odległość, w ustalonym wymiarze, zakresie i terminie przewidzianym w programie studiów
- 2) przedłożenie właściwie uzupełnionego dziennika praktyk
- 3) 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 Hotelarstwa Vistula w Warszawie - § 12 *Warunki zaliczenia praktyk*
2. Uchwała nr 3/19.06/2020 Senatu Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula w Warszawie z dnia 19 czerwca 2020 r. w sprawie określenia warunków zwalniania studenta z obowiązku odbycia praktyki zawodowej