

Ramowy program praktyki zawodowej dla studentów

kierunku: TURYSTYKA I REKREACJA, studia I^o

Specjalność: MENEDŻER HOTELARSTWA I GASTRONOMII

Kierownik specjalności: dr Agnieszka Wartecka - Ważyńska (Zakład Ekonomiki Turystyki i Informatyki)

Wymiar godzinowy praktyk: 510 godzin

Cel praktyki

Praktyka zawodowa dla studentów jest przewidziana jako praktyka podsumowująca cykl kształcenia i jej podstawowymi celami są:

- zapoznanie się z funkcjonowaniem zakładu hotelarskiego i podstawowymi stanowiskami pracy w hotelu;
- wykonywanie podstawowych czynności związanych z obsługą gościa hotelowego;
- poznanie systemów kierowania i zarządzania obiektami hotelarskimi;
- poznanie zasad polityki kadrowej w zakładach hotelarskich.

Potencjalne miejsca realizacji praktyki

- ✓ zakłady hotelarskie działające na terenie Polski i innych państw Unii Europejskiej (hotele, motele, pensjonaty, schroniska);
- ✓ w uzasadnionych przypadkach ośrodki wczasowe, zakłady uzdrowiskowe, obiekty sportowo-rekreacyjne prowadzące działalność noclegową i gastronomiczną.

Etapy realizacji praktyki

Student odbywający praktykę winien być włączony do realizacji zadań bieżących tych działów, w których przebywa w danym tygodniu.

Zakres praktyk:

- podstawy prawne działalności obiektu;
- statut lub regulamin obiektu;
- schemat organizacyjny obiektu;
- zakres czynności poszczególnych komórek organizacyjnych i stanowisk;
- zakres zadań kierownictwa obiektu;
- poziom i struktura zatrudnienia w hotelu;
- praca w recepcji hotelowej;
- zapoznanie się z podstawowymi czynnościami operacyjnymi i technikami obsługi gościa;
- zapoznanie się z działalnością służb piętrowych; praca w pionie służb obsługi pięter;
- poznanie działalności części gastronomicznej zakładu hotelarskiego (kalkulacja cen, sporządzanie jadłospisów, bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii itp.);
- zapoznanie się z systemami informatycznymi wykorzystywanymi przez zakład hotelarski;
- zapoznanie się z działalnością marketingową obiektu