

DZIENNICZEK PRAKTYK ZAWODOWYCH – RAPORT KIERUNEK TURYSTYKA I REKREACJA

Imię	
Nazwisko	
Numer albumu	
Kierunek studiów	Turystyka i rekreacja, 5 semestr Hotelarstwo i Gastronomia
Miejsce praktyk	
Termin odbycia praktyk	
Opinia Opiekuna Praktyk z ramienia Organizacji	

ZAKŁADANE EFEKTY UCZENIA SIĘ

Wiedza:	
P_W01	Student zna cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, strategię przedsiębiorstwa, wybrane aspekty zarządzania obiektem (stosowane narzędzia i techniki), obowiązujące przepisy, standardy, procedury, systemy zabezpieczeń, systemy informatyczne i techniki obsługi klienta i ich potrzeby, organizację pracy personelu oraz wykorzystywany do tego celu sprzęt i urządzenia.
P_W02	Student zna ofertę produktową/usługową podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, sposoby jej przygotowania/planowania i prowadzenia działalności marketingowej.
P_W03	Student zna zróżnicowane powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji.
Umiejętności:	
P_U01	Student obserwuje, współuczestniczy i posiada umiejętności w zakresie samodzielnej obsługi klienta przedsiębiorstwa hotelarskiego i/lub gastronomicznego i czynnego udziału w innych codziennych pracach; prowadzi obserwację i ma udział w przygotowaniu ofert dotyczących obiektów hotelarskich i/lub gastronomicznych oraz ich promocji; rozpoznania czynników wpływających na jakość obsługi, potrzeb klienta; obserwacji procesów i zjawisk w organizacji, dostrzegania zmian i wskazywania obszarów wymagających modyfikacji; współuczestniczenia w projektach i procesach podejmowania decyzji.

P_U02	Student w zaawansowanym zakresie potrafi zastosować obowiązujące w obiekcie hotelarskim i/lub gastronomicznym przepisy prawne, standardy w różnych procesach, posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik informacyjnych; efektywnie zarządzać powierzonymi zasobami.
P_U03	Student potrafi wykorzystać wiedzę na temat powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Potrafi współdziałać w zespole.
Kompetencje społeczne:	
P_K01	Student jest odpowiedzialny za powierzone zadania przez współpracownikami, otwarty na poglądy innych, rzetelnie przygotowuje się do pracy, umie formułować sądy w wybranych sprawach, podejmuje inicjatywy w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.
P_K02	Student rozumie potrzebę poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych oraz dzielenia się wiedzą.

Realizacja praktyk zawodowych wraz z weryfikacją efektów uczenia się

Dzień	Wykonywane czynności	Osiągnięte efekty

.....
(podpis i pieczętka Opiekuna Praktyk z ramienia Organizacji)

.....
(podpis i pieczętka Opiekuna Praktyk z ramienia Uczelni)