

**POTWIERDZENIE OSIĄGNIĘCIA ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ
DLA PRAKTYK ZAWODOWYCH**

Potwierdzam, iż student/studentka, rok studiów: **III rok, 5 sem**,
(nazwisko i imię, nr albumu)

kierunek: **TURYSTYKA I REKREACJA** profil: **PRAKTYCZNY**,

specjalność: **HOTELARSTWO I GASTRONOMIA**

odbywał/odbywała praktyki zawodowe w okresie w

..... i podczas praktyk
osiągnął/osiągnęła zakładane efekty uczenia się określone w sylabusie zajęć.

Ocenę z wywiązywania się na praktyce z obowiązków zawodowych studenta podaję w tabeli 1.

Tab. 1 *Ocena pracy studenta - wypełnia Opiekun Praktyk z ramienia Organizacji*

Ocena pracy studenta (skala od 1 do 5)	1	2	3	4	5
Wykorzystanie posiadanej wiedzy w praktyce oraz przygotowanie merytoryczne do praktyki					
Systematyczność					
Organizacja pracy					
Samodzielność					
Terminowość wykonywania zadań					
Zaangażowanie / gotowość do realizacji powierzonych zadań					
Kreatywność					
Umiejętność pracy w zespole					
Skłonność do poszukiwania kompromisów w zakresie zakładanych celów					
Komunikatywność					
Ogólna suma uzyskanych punktów					

Tab. 2 **Ocena osiągnięcia efektu uczenia się** – wypełnia Opiekun Praktyk z ramienia Uczelni na podstawie przedstawionej przez studenta dokumentacji przebiegu praktyk zawodowych, potwierdzonej przez Opiekuna Praktyk z ramienia Organizacji (załącznik nr 1b), oceny z wywiązywania się z obowiązków przez studenta podczas praktyki zawodowej (tabela nr 1) oraz wyniku przeprowadzonej rozmowy weryfikacyjnej (uwzględniając kryteria oceny osiągnięcia efektów uczenia się określonych w sylabusie).

EFEKTY Z ZAKRESU:	Ocena osiągnięcia efektów uczenia się
Wiedzy:	
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.	
Student zna ofertę produktową/usługową podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, sposoby jej przygotowania/planowania i prowadzenia działalności marketingowej.	
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:	
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.	
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.	
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.	
Kompetencji społecznych:	
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.	
Student rozumie potrzebę poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych oraz dzielenia się wiedzą.	

Tab. 3 **Ocena końcowa z praktyki zawodowej** z wykorzystaniem skali ocen: *bardzo dobry, dobry plus, dobry, dostateczny plus, dostateczny, niedostateczny* - wypełnia Opiekun Praktyk z ramienia Uczelni

Ocena końcowa z praktyki zawodowej:	
--	--

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

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