



PROGRAM PRAKTYK
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA II STOPNIA)
MODUŁ SPECJALNOŚCIOWY: Organizacja i zarządzanie w hotelarstwie,
gastronomii, turystyce i rekreacji
Praktyka I: rok I / semestr 2 (240 godzin)

Celem praktyki jest zapoznanie się z organizacją pracy obiektu hotelarsko-gastronomicznego, strukturą organizacyjną oraz obowiązkami pracowników, a także zdobycie doświadczenia w obsłudze gości i realizacji usług dodatkowych. Praktyka ma także rozwijać kompetencje interpersonalne, umiejętność pracy zespołowej, profesjonalną komunikację oraz świadomość standardów jakości, etyki zawodowej i przepisów BHP.

Sektor bazy noclegowej i gastronomicznej

1. Zapoznanie się z przepisami BHP obowiązującymi w obiektach noclegowo-gastronomicznych.
2. Poznanie struktury organizacyjnej obiektu oraz funkcji poszczególnych działów.
3. Poznanie zakresu obowiązków poszczególnych stanowisk pracy w obiekcie.
4. Poznanie standardów obsługi gości.
5. Udział w kontaktach z gośćmi w recepcji, restauracji oraz przy usługach dodatkowych.
6. Współtworzenie ofert handlowo-promocyjnych dla różnych grup gości.
7. Udział w działaniach marketingowych i promocyjnych stosowanych w obiekcie.
8. Poznanie procedur jakości obsługi i standardów serwisowych obowiązujących w obiekcie.
9. Udział w ocenie satysfakcji gości oraz reagowaniu na zgłaszane uwagi.
10. Poznanie procesów logistycznych w gastronomii i hotelarstwie (zaopatrzenie, przygotowanie, serwis).
11. Poznanie systemów informatycznych wspierających zarządzanie hotelem i restauracją (rezerwacje, sprzedaż, kontrola kosztów).
12. Udział w podejmowaniu decyzji operacyjnych i wspieraniu działań strategicznych obiektu.

mgr Agnieszka Szewczyk

Kierunkowy Opiekun ds. praktyk studenckich