



TG.08.	Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich	515203	Technik turystyki wiejskiej	OMZ PKZ(TG.d)
TG.09.	Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego	515203	Technik turystyki wiejskiej	OMZ PKZ(TG.d)

TECHNIK TURYSTYKI WIEJSKIEJ

515203

Klasyfikacja zawodów szkolnictwa zawodowego przewiduje możliwość kształcenia w tym zawodzie również w szkole policealnej.

1. CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik turystyki wiejskiej powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) organizowania i prowadzenia działalności turystycznej na obszarach wiejskich;
- 2) planowania, organizowania i wykonywania prac w gospodarstwie rolnym;
- 3) planowania i organizowania działalności agroturystycznej;
- 4) obsługi klienta w gospodarstwie agroturystycznym.

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych jest niezbędne osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;

(BHP). Bezpieczeństwo i higiena pracy

Uczeń:

- 1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- 2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
- 3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- 4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
- 5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- 6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- 7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- 9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

(PDG). Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Uczeń:

- 1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;

- 2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- 3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- 4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
- 5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
- 6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
- 7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
- 8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- 9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
- 10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
- 11) planuje działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań;
- 12) stosuje zasady normalizacji;
- 13) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

(JOZ). Język obcy ukierunkowany zawodowo

Uczeń:

- 1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającymi realizację zadań zawodowych;
- 2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;
- 3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;
- 4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;
- 5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.

(KPS). Kompetencje personalne i społeczne

Uczeń:

- 1) przestrzega zasad kultury i etyki;
- 2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- 3) potrafi planować działania i zarządzać czasem;
- 4) przewiduje skutki podejmowanych działań;
- 5) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania;
- 6) jest otwarty na zmiany;
- 7) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem;
- 8) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- 9) przestrzega tajemnicy zawodowej;
- 10) negocjuje warunki porozumień;
- 11) jest komunikatywny;
- 12) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów;
- 13) współpracuje w zespole.

(OMZ). Organizacja pracy małych zespołów (wyłącznie dla zawodów nauczanych na poziomie technika)

Uczeń:

- 1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;
- 2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;
- 3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;
- 4) monitoruje i ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;
- 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;
- 6) stosuje metody motywacji do pracy;
- 7) komunikuje się ze współpracownikami.

2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(TG.d);

PKZ(TG.d) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik turystyki wiejskiej

Uczeń:

- 1) opisuje walory turystyczne regionów geograficznych, ze szczególnym uwzględnieniem walorów przyrodniczych i kulturowych;
- 2) projektuje i opisuje trasy podróży na podstawie map turystycznych, topograficznych i samochodowych;
- 3) określa wpływ rozwoju turystyki na środowisko przyrodnicze;
- 4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
- 5) przestrzega zasad gospodarki odpadami;
- 6) wyjaśnia wpływ czynników przyrodniczych i społeczno-ekonomicznych na rozwój rolnictwa;
- 7) rozpoznaje gatunki roślin uprawnych i chwastów;
- 8) rozpoznaje gatunki, rasy i typy użytkowe zwierząt gospodarskich;
- 9) rozpoznaje gleby i ocenia ich wartość rolniczą;
- 10) klasyfikuje nawozy i ocenia ich wpływ na glebę i rośliny;
- 11) rozróżnia pojazdy, maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji rolniczej;
- 12) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik turystyki wiejskiej: **TG.08. Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich; TG.09. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego.**

TG.08. Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich

1. Przygotowanie i sprzedaż imprez i usług turystycznych

Uczeń:

- 1) klasyfikuje imprezy i usługi turystyczne;
- 2) rozpoznaje oczekiwania klientów dotyczące imprez i usług turystycznych;
- 3) korzysta z dostępnych źródeł informacji geograficznej i turystycznej;
- 4) wykorzystuje wiedzę z zakresu geografii turystycznej Polski i świata;
- 5) opracowuje programy imprez turystycznych;
- 6) dobiera usługodawców do rodzaju imprez i usług turystycznych;
- 7) kalkuluje koszty imprez i usług turystycznych;
- 8) prowadzi rezerwację imprez i usług turystycznych;
- 9) stosuje instrumenty marketingu w sprzedaży imprez i usług turystycznych;
- 10) współpracuje z uczestnikami rynku turystycznego;

- 11) sporządza dokumenty związane z przygotowaniem i sprzedażą imprez i usług turystycznych.

2. Realizowanie imprez i usług turystycznych

Uczeń:

- 1) stosuje przepisy prawa dotyczące realizacji imprez i usług turystycznych;
- 2) współpracuje z usługodawcami realizującymi usługi turystyczne;
- 3) udziela informacji turystycznych;
- 4) realizuje imprezy i usługi turystyczne na obszarach wiejskich z uwzględnieniem specyfiki regionu;
- 5) prowadzi dokumentację realizacji imprez i usług turystycznych;
- 6) monitoruje przebieg realizacji imprez i usług turystycznych.

3. Rozliczanie imprez i usług turystycznych

Uczeń:

- 1) gromadzi dokumentację imprez i usług turystycznych na etapie ich rozliczania;
- 2) sporządza zestawienie przychodów i kosztów imprez i usług turystycznych;
- 3) dokonuje rozliczeń finansowych usług turystycznych.

TG.09. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego

1. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym

Uczeń:

- 1) dobiera grupy i gatunki roślin do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego;
- 2) planuje, organizuje i wykonuje zabiegi agrotechniczne w produkcji roślin na gruntach ornych i użytkach zielonych;
- 3) zakłada i pielęgnuje ogród warzywny i sad przydomowy;
- 4) dobiera gatunki i grupy zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego;
- 5) planuje i organizuje produkcję zwierzęcą w gospodarstwie rolnym;
- 6) prowadzi prace związane z żywieniem, rozrodem oraz pielęgnacją zwierząt gospodarskich;
- 7) wykonuje zabiegi związane z higieną zwierząt i pomieszczeń gospodarskich;
- 8) dobiera i eksploatuje narzędzia i maszyny do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji roślinnej i zwierzęcej;
- 9) przestrzega zasad identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi;
- 10) kontroluje jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji w gospodarstwie rolnym;
- 11) eksploatuje pojazdy, maszyny, narzędzia i urządzenia, przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy i stosując przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 12) stosuje ekologiczne metody produkcji rolniczej;
- 13) prowadzi produkcję rolniczą zgodnie ze Zwykłą Dobrą Praktyką Rolniczą i z Zasadami Wzajemnej Zgodności;
- 14) prowadzi sprzedaż zwierząt oraz produktów pochodzenia rolniczego;
- 15) oblicza opłacalność produkcji rolniczej.

2. Dostosowanie gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej

Uczeń:

- 1) określa warunki adaptacji gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej;
- 2) projektuje układy funkcjonalne i wyposażenie gospodarstwa rolnego na



potrzeby klientów;

- 3) planuje i dobiera wyposażenie bazy do prowadzenia usług noclegowych, żywieniowych i towarzyszących;
- 4) planuje działalność turystyczną w gospodarstwie rolnym i oblicza jej opłacalność;
- 5) dostosowuje produkcję rolniczą w gospodarstwie rolnym do potrzeb klientów;
- 6) stosuje przepisy prawa dotyczące minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi noclegowe;
- 7) przestrzega zasad kategoryzacji bazy noclegowej.

3. Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym

Uczeń:

- 1) organizuje i realizuje usługi noclegowe;
- 2) wykonuje prace związane z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie;
- 3) układa jadłospisy dla różnych grup klientów z uwzględnieniem potraw regionalnych oraz przetworów własnej produkcji;
- 4) sporządza potrawy i napoje, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
- 5) przestrzega zasad obsługi klienta.

2. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie technik turystyki wiejskiej powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

- 1) pracownię turystyki, wyposażoną w: mapy i atlasy, przewodniki, foldery, katalogi biur podróży, cenniki usług, informatory, rozkłady jazdy komunikacji: kolejowej, autobusowej, lotniczej, wzory umów cywilnoprawnych, wzory dokumentów stosowanych w turystyce, czasopisma i literaturę zawodową, czytnik kart kredytowych, wzory kart i rachunków kredytowych;
- 2) pracownię hotelarską, składającą się z lady recepcyjnej i jednostki mieszkalnej z pełnym węzłem sanitarnym, wyposażoną w: łóżko, pościel i bieliznę pościelową, zestaw ręczników, telewizor, drobne dodatkowe wyposażenie, wózek z wyposażeniem i środkami do sprzątania;
- 3) pracownię żywienia z salą konsumpcyjną, wyposażoną w: urządzenia i sprzęt kuchenny, meble kuchenne, zestawy naczyń kuchennych, surowce, przyprawy i produkty spożywcze, normy dotyczące żywienia zbiorowego, instrukcje obsługi, odzież ochronną, apteczkę, stoły i krzesła, bieliznę i zastawę stołową, elementy dekoracyjne, literaturę zawodową, zbiory przepisów kulinarnych;
- 4) pracownię rolniczą, wyposażoną w: okazy naturalne roślin, atlasy: roślin, zwierząt, chorób, chwastów i szkodników, przekroje, modele i atrapy zwierząt gospodarskich, przekroje, modele i atrapy pojazdów, maszyn i narzędzi, instrukcje obsługi pojazdów i maszyn rolniczych, próbki: nasion, pasz, nawozów, środków ochrony roślin, wzory dokumentów, normy, katalogi, literaturę zawodową.

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowniach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego, podmiotach świadczących usługi turystyczne i hotelarskie, gospodarstwach rolnych prowadzących działalność agroturystyczną oraz innych podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 8 tygodni (320 godzin).

4. MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO¹⁾

Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	320 godz.
TG.08. Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich	310 godz.
TG.09. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego	560 godz.

- ¹⁾ W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół, przewidzianego dla kształcenia zawodowego w danym typie szkoły, zachowując, z wyjątkiem szkoły policealnej dla dorosłych, minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli odpowiednio dla efektów kształcenia: wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia, stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów oraz właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie.