

## Profesjonalna Szkoła Policealna Kwalifikacji Zawodowych dla Dorosłych w Zgierzu

### Program praktyki zawodowej dla zawodu

#### Technik Turystyki wiejskiej

Semestr III lub IV - praktyka w **gospodarstwie agroturystycznym**

Czas trwania praktyki - **4 tygodnie**

(nadaje uprawnienia rolnicze)

**Praktyka w ramach kwalifikacji T.8 odbywa się w III lub IV semestrze.**

**Trwa 20 dni (160 godzin).**

**Cel praktyki zawodowej:** poznanie specyfiki i charakteru pracy w gospodarstwie agroturystycznym lub innym obiekcie noclegowym położonym na terenie wiejskim.

**Miejsce praktyki:** gospodarstwo agroturystyczne lub inny obiekt noclegowy położony na terenie wiejskim:

- 1.1. Organizowanie i wykonywanie prac w gospodarstwie rolnym.
- 1.2. Planowanie i realizowanie prac w gospodarstwie agroturystycznym.

**Praktyka w gospodarstwie agroturystycznym lub innym obiekcie noclegowym położonym na terenie wiejskim - 4 tygodnie (20 dni x 8 godzin dziennie = 160 godzin).**

**Cel praktyki zawodowej:** poznanie specyfiki i charakteru pracy w obiekcie świadczącym usługi agroturystyczne a w szczególności:

- planowanie prac w działalności agroturystycznej,
- realizowanie świadczeń przez gospodarstwo agroturystyczne lub inny obiekt noclegowy położony na obszarze wiejskim,
- poznanie specyfiki prac związanych z działalnością rolniczą,
- obsługa gości w obiekcie noclegowym,
- rozliczanie działalności agroturystycznej.

## Program

### 1. Funkcjonowanie gospodarstwa rolnego:

- przeszkolenie w zakresie przepisów bhp i ppoż,
- omówienie zasad bezpieczeństwa w gospodarstwie rolnym,
- zarządzenia, regulaminy i instrukcje obowiązujące w gospodarstwie rolnym,
- zapoznanie ze strukturą organizacyjną i profilem gospodarstwa rolnego,
- zapoznanie się z prawnymi podstawami uruchomienia i funkcjonowania gospodarstwa rolnego,
- zapoznanie się z organizacją pracy i obiegiem dokumentów w gospodarstwie rolnym,
- organizacja i wykonywanie prac w produkcji roślinnej: uprawa roli, nawożenie, ochrona i pielęgnacja roślin, zbiór, przechowywanie, promocja i sprzedaż produktów roślinnych,
- planowanie i wykonywanie prac w produkcji zwierzęcej: produkcja pasz i żywienie, higiena i pielęgnacja, rozród, sprzedaż zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego,
- czynniki szkodliwe w środowisku pracy,
- stosowanie przepisów ochrony środowiska,
- obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu w gospodarstwie rolnym,
- wykorzystywanie programów komputerowych przy produkcji rolniczej i zwierzęcej,
- obliczanie przychodów i kosztów gospodarstwa rolnego,
- zapoznanie z zasadami etyki w prowadzonej działalności,
- utrzymywanie czystości i porządku w miejscu pracy,
- tworzenie pozytywnego wizerunku pracy na obszarach wiejskich,
- określanie produktów gospodarstwa rolnego,
- analizowanie materiałów informacyjnych dotyczących funkcjonowania gospodarstwa rolnego,
- przygotowywanie stosownych umów z klientami i kontrahentami,
- omówienie zasad kultury w trakcie wykonywanej pracy,
- zapoznanie z przepisami dotyczącymi tajemnicy zawodowej.

## 2. Prowadzenie działalności agroturystycznej

- bezpieczeństwo i higiena pracy w gospodarstwie agroturystycznym,
- struktura organizacyjna i organizacja pracy w gospodarstwie agroturystycznym,
- wyposażenie i infrastruktura gospodarstwa agroturystycznego,
- planowanie działalności agroturystycznej,
- formy promocji gospodarstwa agroturystycznego,
- zasady przygotowania oferty agroturystycznej,
- opracowanie materiałów promocyjnych,
- procedura rezerwacji usług,
- rodzaje usług agroturystycznych,
- zasady postępowania z klientami,
- kalkulacja działalności agroturystycznej,
- świadczenie usług agroturystycznych,
- rozliczanie usług agroturystycznych,
- utrzymanie porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym,
- określanie potrzeb i oczekiwań klientów indywidualnych i grup turystycznych,
- przyjmowanie zamówień od klientów indywidualnych i grupowych,
- zasady potwierdzania rezerwacji,
- zasady programowania pobytu klientów w gospodarstwie agroturystycznym,
- współpraca z innymi usługodawcami, kontrahentami i współpracownikami,
- omówienie przepisów prawnych dotyczących działalności agroturystycznej,
- przygotowywanie umów świadczenia usług agroturystycznych,
- omówienie zakresu odpowiedzialności w obsłudze agroturystów,
- zapoznanie się z systemem ochrony klienta,
- zapoznanie z zasadami kalkulacji kosztów działalności agroturystycznej,
- programowanie harmonogramu pobytu klientów w gospodarstwie agroturystycznym,
- zasady przygotowywanie ofert pakietowych w agroturystyce.

## 3. Świadczenie usług noclegowych

- przestrzeganie przepisów BHP i POŻ w obiekcie noclegowym,

- procedura zakwaterowania i wykwaterowania gościa indywidualnego, grupy i VIPa,
- procedura rezerwacji usług,
- organizacja usług noclegowych,
- zasady racjonalnego żywienia,
- bezpieczeństwo i obowiązujące systemy w żywieniu,
- zasady układania jadłospisów,
- sporządzanie potraw i napojów,
- obsługa agroturysty,
- zasady rozliczania zrealizowanych usług,
- komunikowanie się w języku obcym z klientami i kontrahentami obiektu noclegowego,
- wykorzystywanie programów komputerowych w działalności hotelarskiej (noclegowej),
- dokonanie wyboru i analizy ofert usługodawców,
- zapoznanie z umowami stosowanymi w obiektach noclegowych,
- stosowanie zasad kultury i etyki,
- rozwiązywanie sytuacji awaryjnych i nadzwyczajnych w trakcie pobytu gości w obiekcie,
- - dokumenty występujące w obiektach noclegowych na etapie rezerwacji, w trakcie pobytu oraz przy rozliczeniu pobytu gości,
- rodzaje i sporządzenie dokumentów potwierdzających płatność za usługi noclegowe i towarzyszące,
- sporządzanie umów z klientami i kontrahentami,
- zastosowanie instrumentów marketingu w prowadzonej działalności,
- sporządzanie rozliczenia kosztów,
- obliczanie podatku VAT od świadczonych usług,
- formy rozliczeń działalności noclegowo - gastronomicznej.

## Uwaga

Realizacja ostatecznego programu praktyki jest uzależniona od lokalizacji, specyfiki i profilu gospodarstwa agroturystycznego lub obiektu noclegowego, w którym realizowana jest praktyka.

Słuchacze w trakcie praktyki zawodowej w zależności od miejsca praktyk, realizują wybrane elementy programu przewidziane dla kwalifikacji **T.8**.

Get.edu.pl  
edukacja na poziomie