



---

---

## **Szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Technik turystyki wiejskiej* (klasyfikacja Ministerstwa Edukacji Narodowej 341[08] i MEN 515203<sup>1</sup>)**

### **I. Wprowadzenie – założenia do budowy programu praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Technik turystyki wiejskiej* (PPPNZtt).**

PPPNZtt w obszarze kształcenia kadr turystycznych na poziomie szkolnictwa średniego, jest narzędziem służącym do realizacji nadrzędnego celu projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”. Cel ten zdefiniowany jest jako wsparcie kadry nauczycielskiej przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w procesie doskonalenia zawodowego, poznawania rzeczywistych warunków pracy w przedsiębiorstwach branży hotelarstwo – turystycznej oraz zdobywania umiejętności praktycznych, niezbędnych podczas zajęć przygotowujących absolwentów szkół do wykonywania wyuczonych zawodów.

Aby PPPNZtt spełnił wymienione powyżej zadania, przy jego projektowaniu przyjęte zostały następujące założenia:

1. Praktyka w przedsiębiorstwie hotelarstwo - turystycznym ma na celu zapoznanie nauczycieli i instruktorów z procedurami praktycznego przygotowania uczniów do pracy w zawodzie, umożliwiającymi osiągnięcie odpowiednich efektów kształcenia w procesie praktycznej nauki zawodu *Technik turystyki wiejskiej*. Zakres kwalifikacji nabywanych przez uczniów podczas praktycznej nauki zawodu, jest zgodny z ideą europejskich ram

---

<sup>1</sup>Podstawy programowe dla zawodu technik turystyki wiejskiej:

- MEN 341[04] obowiązująca do 31.08.2012r. na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 września 2010 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach: drukarz, introligator, mechanik maszyn i urządzeń drogowych, technik administracji, technik drogownictwa, technik ekonomista, technik ochrony fizycznej osób i mienia, technik pojazdów samochodowych, technik poligraf i technik turystyki wiejskiej (Dz. U. Nr 195, poz. 1296);
- MEN 515203 obowiązująca od 01.09.2012r. na podstawie Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 7.



kwalifikacji<sup>2</sup>, wyrażonych w języku efektów kształcenia, które obejmują: wiedzę i umiejętności oraz kompetencje personalne i społeczne. Dlatego też w PPPNZtt zaplanowano realizację procedur dydaktycznych, które prowadzą w procesie praktycznej nauki zawodu do osiągnięcia następujących efektów kształcenia<sup>3</sup>:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów w zakresie: bezpieczeństwa i higieny pracy [BHP], podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej [PDG], języka obcego ukierunkowanego zawodowo [JOZ], kompetencji personalnych i społecznych [KPS], organizacji pracy małych zespołów [OMZ],
- efekty kształcenia wspólne dla grupy zawodów w ramach obszaru kształcenia turystyczno-gastronomicznego [T] stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie *Technik turystyki wiejskiej* [PKZ (T.d)]
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie *Technik turystyki wiejskiej*: prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich [T7], prowadzenie gospodarstwa turystycznego [T8].

Wymienione powyżej efekty kształcenia są wspólne dla grupy zawodów klasyfikowanych przez instytucje rynku pracy oraz GUS<sup>4</sup> w sektorze usług turystycznych, wyszczególnionych w poniższej tabeli:

**Tabela 1. Efekty kształcenia wspólne dla grupy zawodów.**

<b>141</b>	<b>Kierownicy w gastronomii i hotelarstwie</b>
<b>1411</b>	<b>Kierownicy w hotelarstwie</b>
141102	Kierownik hostelu / motelu
141104	Kierownik pensjonatu

<sup>2</sup>Zalecenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 kwietnia 2008 r. w sprawie ustanowienia europejskich ram kwalifikacji dla uczenia się przez całe życie (2008/C111/01)

<sup>3</sup>Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 184.

<sup>4</sup>Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27 kwietnia 2010 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania, Dz. U. z 2010r. nr 82, poz. 537.



<b>143</b>	<b>Kierownicy do spraw innych typów usług</b>
<b>1439</b>	<b>Kierownicy do spraw innych typów usług gdzie indziej niesklasyfikowani</b>
143901	Kierownik biura podróży
<b>422</b>	<b>Pracownicy do spraw informowania klientów</b>
<b>4221</b>	<b>Konsultanci i inni pracownicy biur podróży</b>
422101	Pracownik biura podróży
422102	Rezydent biura turystycznego
<b>4225</b>	<b>Pracownicy biur informacji</b>
422502	Pracownik informacji turystycznej
<b>515</b>	<b>Gospodarze obiektów</b>
<b>5151</b>	<b>Pracownicy obsługi technicznej biur, hoteli i innych obiektów</b>
51590	Pozostali pracownicy obsługi technicznej biur, hoteli i innych obiektów
<b>5152</b>	<b>Pracownicy usług domowych</b>
515203	Technik turystyki wiejskiej
515204	Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego /

Z tego powodu, realizacja PPPNZtt, daje możliwość nabycia praktycznych umiejętności nauczania przedmiotów zawodowych, niezbędnych do osiągnięcia kwalifikacji wymaganych dla szerokiej grupy zawodów.

2. Opisane w pkt. 1 efekty kształcenia podlegają ewaluacji w drodze egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe<sup>5</sup>. Dlatego w PPPNZtt uwzględnione zostały procedury zadań dydaktycznych, realizacja których zapewni osiągnięcie następujących standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia w/w egzaminu:

- egzamin pisemny:
  - część I „wiadomości i umiejętności właściwe dla kwalifikacji w zawodzie”
  - część II „wiadomości i umiejętności związane z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą”

<sup>5</sup>Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 marca 2010 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodach, w których kształcenie odbywa się w zasadniczych szkołach zawodowych, technikach, technikach uzupełniających i szkołach policealnych, Dz. U. z 2010 r. nr 103, poz. 652.



- egzamin praktyczny obejmujący wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej - opracowanie projektu realizacji określonych prac z zakresu przygotowania, realizacji i sprzedaży produktów turystyki wiejskiej oraz kompleksowej obsługi klienta krajowego i zagranicznego.
3. Oprócz wymienionych w pkt. 1 i 2 założeń, niezmiernie istotną kwestią warunkującą efektywność praktycznej nauki zawodu, jest zapewnienie jak największej korelacji programu nauczania z oczekiwaniami przedsiębiorców – pracodawców, wobec umiejętności i kwalifikacji absolwentów. Luki i rozbieżności pomiędzy umiejętnościami nabywanymi przez uczniów podczas praktycznej nauki zawodu, a umiejętnościami poszukiwanymi przez pracodawców, w dużej mierze rzutują na ich ocenę przygotowania do pracy zawodowej. Implikuje to w sposób bezpośredni preferencje, co do zatrudnianych absolwentów z wykształceniem kierunkowym, a co za tym idzie poziom bezrobocia wśród tej grupy.

Realizując wielokrotnie podnoszony przez pracodawców<sup>6</sup> postulat dostosowania kwalifikacji pracowników do ich oczekiwań, poprzez działania podnoszące jakość nauki praktycznej zawodów, w budowie PPPNZtt zostały uwzględnione zarówno wyniki badań literaturowych jak i badań pierwotnych przeprowadzonych wśród pracodawców w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”.

---

<sup>6</sup>Szymańska E., *Oczekiwanie rynku turystycznego w zakresie kształcenia kadr*, Zeszyt Naukowy „Ekonomia i Zarządzanie”, Tom 1, nr 1, s. 133 – 142., Politechnika Białostocka, Białystok 2009; Klos-Gomulec A., *Postulowany kierunek rozwoju edukacji turystycznej w świetle kondycji współczesnego świata* – zarys problemu, [w:] Krupa J., Biliński J. [red.] *Turystyka w badaniach naukowych*, Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania, Rzeszów 2006; *O kadrach w branży turystycznej*, Rynek Turystyczny nr 6(273)/2008 - Sprawozdanie z V Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej, Szczecin 2008; Sroka J. [red.], *Analiza edukacji w świetle zmian demograficznych i społecznych regionu. Określenie zapotrzebowania na edukację na różnych poziomach w regionie w świetle prognoz demograficznych*, Wrocław 2010; Bucholz M., Dziedzic T., Łopaciński K., *Projekt założeń prac badawczych dotyczących potrzeb doskonalenia zawodowego i szkolenia kadr dla turystyki*, Opracowanie na zlecenie Ministerstwa Sportu i Turystyki, Instytut Turystyki, Warszawa 2007.



W celu wyjaśnienia wpływu przyjętych założeń na ostateczny kształt PPPNZtt, w kolejnych częściach niniejszego opracowania, dokonano syntetycznej prezentacji: efektów kształcenia podstawy programowej w zawodzie *Technik turystyki wiejskiej*, standardów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz wyników badań przeprowadzonych wśród pracodawców sektora turystyczno – hotelarskiego.

## II. Efekty kształcenia podstawy programowej w zawodzie *Technik turystyki wiejskiej*.

Poniżej przedstawione zostały w ujęciu tabelarycznym poszczególne grupy efektów kształcenia, oznaczone symbolami występującymi w procedurach – zadaniach dydaktycznych realizowanych w PPPNZtt.

**Tabela 2. Grupy efektów kształcenia.**

Rodzaj i nazwa efektu kształcenia	Symbol nadany w PPPNZtt
<b>Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów</b>	W
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy - Uczeń:</b>	<b>BHP</b>
Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;	W/BHP/1
Rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	W/BHP/2
Określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	W/BHP/3
Przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	W/BHP/4
Określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	W/BHP/5
Określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	W/BHP/6
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	W/BHP/7
Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	W/BHP/8
Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	W/BHP/9
Udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	W/BHP/10



<b>Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej - Uczeń:</b>	<b>PDG</b>
Stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;	W/PDG/1
Stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	W/PDG/2
Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	W/PDG/3
Rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;	W/PDG/4
Analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;	W/PDG/5
Inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;	W/PDG/6
Przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;	W/PDG/7
Prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;	W/PDG/8
Obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;	W/PDG/9
Planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;	W/PDG/10
Optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.	W/PDG/11
<b>Język obcy ukierunkowany zawodowo - Uczeń:</b>	<b>JOZ</b>
Posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;	W/JOZ/1
Interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;	W/JOZ/2
Analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;	W/JOZ/3
Formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;	W/JOZ/4
Korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.	W/JOZ/5
<b>Kompetencje personalne i społeczne - Uczeń:</b>	<b>KPS</b>
Przestrzega zasad kultury i etyki;	W/KPS/1
Jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;	W/KPS/2
Przewiduje skutki podejmowanych działań;	W/KPS/3
Jest otwarty na zmiany;	W/KPS/4
Potrafi radzić sobie ze stresem;	W/KPS/5
Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	W/KPS/6
Przestrzega tajemnicy zawodowej;	W/KPS/7
Potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;	W/KPS/8
Potrafi negocjować warunki porozumień;	W/KPS/9
Współpracuje w zespole.	W/KPS/10
<b>Organizacja pracy małych zespołów - Uczeń:</b>	<b>OMZ</b>
Planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;	W/OMZ/1
Dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;	W/OMZ/2
Kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;	W/OMZ/3
Ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;	W/OMZ/4
Wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;	W/OMZ/5
Komunikuje się ze współpracownikami.	W/OMZ/6
<b>Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego,</b>	<b>PKZ(T.d)</b>



<b>stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie <i>Technik turystyki wiejskiej</i> - Uczeń:</b>	
Opisuje walory turystyczne regionów geograficznych ze szczególnym uwzględnieniem walorów przyrodniczych i kulturowych;	PKZ(T.d)/1
Projektuje i opisuje trasy podróży na podstawie map turystycznych, topograficznych i samochodowych;	PKZ(T.d)/2
Określa wpływ rozwoju turystyki na środowisko przyrodnicze;	PKZ(T.d)/3
Przestrzega zasad racjonalnego żywienia człowieka;	PKZ(T.d)/4
Przestrzega zasad gospodarki odpadami;	PKZ(T.d)/5
Wyjaśnia wpływ czynników przyrodniczych i społeczno-ekonomicznych na rozwój rolnictwa;	PKZ(T.d)/6
Rozpoznaje gatunki roślin uprawnych i chwastów;	PKZ(T.d)/7
Rozpoznaje gatunki, rasy i typy użytkowe zwierząt gospodarskich;	PKZ(T.d)/8
Rozpoznaje gleby i ocenia ich wartość rolniczą;	PKZ(T.d)/9
Klasyfikuje nawozy i ocenia ich wpływ na glebę i rośliny;	PKZ(T.d)/10
Rozróżnia pojazdy, maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji;	PKZ(T.d)/11
Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	PKZ(T.d)/12
<b>Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie <i>Technik turystyki wiejskiej</i>: Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich</b>	<b>T.7</b>
<b>Przygotowanie i sprzedaż imprez i usług turystycznych - Uczeń:</b>	<b>T.7/I</b>
Klasyfikuje imprezy i usługi turystyczne;	T.7/I/1
Rozpoznaje oczekiwania klientów dotyczące imprez i usług turystycznych;	T.7/I/2
Korzysta z dostępnych źródeł informacji geograficznej i turystycznej;	T.7/I/3
Wykorzystuje wiedzę z zakresu geografii turystycznej Polski i świata;	T.7/I/4
Opracowuje programy imprez turystycznych;	T.7/I/5
Dobiera usługodawców do rodzaju imprez i usług turystycznych;	T.7/I/6
Kalkuluje koszty imprez i usług turystycznych;	T.7/I/7
Prowadzi rezerwację imprez i usług turystycznych;	T.7/I/8
Stosuje instrumenty marketingu w sprzedaży imprez i usług turystycznych;	T.7/I/9
Współpracuje z uczestnikami rynku turystycznego;	T.7/I/10
Sporządza dokumenty związane z przygotowaniem i sprzedażą imprez i usług turystycznych.	T.7/I/11
<b>Realizowanie imprez i usług turystycznych - Uczeń:</b>	<b>T.7/II</b>
Stosuje przepisy prawa dotyczące realizacji imprez i usług turystycznych;	T.7/II/1
Współpracuje z usługodawcami realizującymi usługi turystyczne;	T.7/II/2
Udziela informacji turystycznych;	T.7/II/3
Realizuje imprezy i usługi turystyczne na obszarach wiejskich z uwzględnieniem specyfiki regionu;	T.7/II/4
Prowadzi dokumentację realizacji imprez i usług turystycznych;	T.7/II/5
Monitoruje przebieg realizacji imprez i usług turystycznych.	T.7/II/6
<b>Rozliczanie imprez i usług turystycznych - Uczeń:</b>	<b>T.7/III</b>
Gromadzi dokumentację imprez i usług turystycznych na etapie ich rozliczania;	T.7/III/1
Sporządza zestawienie przychodów i kosztów imprez i usług turystycznych;	T.7/III/2
Dokonuje rozliczeń finansowych usług turystycznych.	T.7/III/3
<b>Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie <i>Technik turystyki wiejskiej</i>: Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego</b>	<b>T.8</b>
<b>Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym - Uczeń:</b>	<b>T.8/I</b>
Dobiera grupy i gatunki roślin do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego;	T.8/I/1
Planuje, organizuje i wykonuje zabiegi agrotechniczne w produkcji roślin na gruntach ornych	T.8/I/2



i użytkach zielonych;	
Zakłada i pielęgnuje ogród warzywny i sad przydomowy;	T.8/I/3
Dobiera gatunki i grupy zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego;	T.8/I/4
Planuje i organizuje produkcję zwierzęcą w gospodarstwie rolnym;	T.8/I/5
Prowadzi prace związane z żywieniem, rozrodem oraz pielęgnacją zwierząt gospodarskich;	T.8/I/6
Wykonuje zabiegi związane z higieną zwierząt i pomieszczeń gospodarskich;	T.8/I/7
Dobiera i eksploatuje narzędzia i maszyny do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji roślinnej i zwierzęcej;	T.8/I/8
Przestrzega zasad identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi;	T.8/I/9
Kontroluje jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji w gospodarstwie rolnym;	T.8/I/10
Eksploatuje pojazdy, maszyny, narzędzia i urządzenia przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy i stosując przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	T.8/I/11
Stosuje ekologiczne metody produkcji rolniczej;	T.8/I/12
Prowadzi produkcję rolniczą zgodnie ze Zwykłą Dobrą Praktyką Rolniczą i z Zasadami Wzajemnej Zgodności;	T.8/I/13
Prowadzi sprzedaż zwierząt oraz produktów pochodzenia rolniczego;	T.8/I/14
Oblicza opłacalność produkcji rolniczej.	T.8/I/15
<b>Dostosowanie gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej - Uczeń:</b>	<b>T.8/II</b>
1) określa warunki adaptacji gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej;	T.8/II/1
2) projektuje układy funkcjonalne i wyposażenie gospodarstwa rolnego na potrzeby klientów;	T.8/II/2
3) planuje i dobiera wyposażenie bazy do prowadzenia usług noclegowych, żywieniowych i towarzyszących;	T.8/II/3
4) planuje działalność turystyczną w gospodarstwie rolnym i oblicza jej opłacalność;	T.8/II/4
5) dostosowuje produkcję rolniczą w gospodarstwie rolnym do potrzeb klientów;	T.8/II/5
6) stosuje przepisy prawa dotyczące minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi noclegowe;	T.8/II/6
7) przestrzega zasad kategoryzacji bazy noclegowej.	T.8/II/7
<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym - Uczeń:</b>	<b>T.8/III</b>
Organizuje i realizuje usługi noclegowe;	T.8/III/1
Wykonuje prace związane z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie;	T.8/III/2
Układa jadłospisy dla różnych grup klientów z uwzględnieniem potraw regionalnych oraz przetworów własnej produkcji;	T.8/III/3
Sporządza potrawy i napoje przestrzegając zasad racjonalnego żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;	T.8/III/4
Przestrzega zasad obsługi klienta.	T.8/III/5

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 184., podstawa programowa nr 515203 – technik turystyki wiejskiej.





### III. Standardy wymogów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe na poziomie *Technika turystyki wiejskiej*.

Poniżej przedstawione zostały w ujęciu tabelarycznym, poszczególne standardy wymogów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, na poziomie *Technika turystyki wiejskiej*, oznaczone symbolami występującymi w procedurach – zadaniach dydaktycznych realizowanych w PPPNZtt.

**Tabela 3. Standardy egzaminacyjne**

Rodzaj i nazwa standardu wymagań egzaminacyjnego.	Symbol nadany w PPPNZtt
<b>Etap pisemny, część I: zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie - Absolwent powinien umieć:</b>	<b>EP/I</b>
<b>Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:</b>	<b>EP/I/1</b>
Stosować pojęcia i terminy z zakresu turystyki wiejskiej i gastronomii;	EP/I/1.1
Rozróżniać rodzaje i gatunki roślin uprawnych, ogrodniczych i ozdobnych;	EP/I/1.2
Rozróżniać techniki sporządzania oraz podawania potraw;	EP/I/1.3
Rozróżniać potrawy i inne wyroby kulinarne kuchni polskiej, regionalnej i innych narodów;	EP/I/1.4
Rozróżniać rasy i typy zwierząt gospodarskich;	EP/I/1.5
Rozróżniać instrumenty marketingu;	EP/I/1.6
Rozróżniać mechanizmy rządzące ludzkimi zachowaniami;	EP/I/1.7
Wskazywać znaczenie turystyki polskiej, a zwłaszcza turystyki wiejskiej dla gospodarki;	EP/I/1.7
Identyfikować cechy turystyki wiejskiej.	EP/I/1.7
<b>Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:</b>	<b>EP/I/2</b>
Określać czynniki wpływające na wzrost i rozwój turystyki wiejskiej;	EP/I/2.1
Sporządzać dokumentację sprzedaży i rozliczeń związanych z turystyką wiejską;	EP/I/2.2
Wskazywać zasady obsługi klienta;	EP/I/2.3
Dobierać wyposażenie pomieszczeń do prowadzenia usług żywieniowych oraz noclegowych w turystyce wiejskiej;	EP/I/2.4
Dobierać technologie produkcji roślin uprawnych, ogrodniczych i ozdobnych;	EP/I/2.5
Dobierać rasy i typy użytkowe zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego;	EP/I/2.6
Dobierać ekologiczne metody produkcji rolniczej w gospodarstwie rolnym;	EP/I/2.7
Wskazywać walory turystyczne określonych regionów Polski i świata;	EP/I/2.8
Określać przydatność regionu do prowadzenia turystyki wiejskiej.	EP/I/2.9
<b>Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:</b>	<b>EP/I/3</b>
Stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w procesie organizowania turystyki wiejskiej;	EP/I/3.1



Stosować przepisy bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas wytwarzania i przechowywania produktów rolniczych;	EP/I/3.2
Stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy związane z prowadzeniem produkcji roślinnej i zwierzęcej;	EP/I/3.3
Przewidywać zagrożenia ekologiczne powodowane turystyką wiejską;	EP/I/3.4
Stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac związanych z prowadzeniem turystyki wiejskiej.	EP/I/3.5
<b>Etap pisemny, część II: zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą - Absolwent powinien umieć:</b>	<b>EP/II</b>
<b>Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:</b>	<b>EP/II/1</b>
Rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;	EP/II/1.1
Rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;	EP/II/1.2
Identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.	EP/II/1.3
<b>Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:</b>	<b>EP/II/2</b>
Analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;	EP/II/2.1
Sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;	EP/II/2.2
Rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.	EP/II/2.3
<b>Etap praktyczny: wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej - opracowanie projektu realizacji określonych prac z zakresu przygotowania, realizacji i sprzedaży produktów turystyki wiejskiej oraz kompleksowej obsługi klienta krajowego i zagranicznego - Absolwent powinien umieć:</b>	<b>EPr</b>
Analizować zapotrzebowanie na usługi turystyki wiejskiej, w odniesieniu do przygotowania, realizacji i sprzedaży produktów turystyki wiejskiej.	EPr/1
Przygotowywać pakiet usług noclegowych, gastronomicznych i turystycznych do możliwości gospodarstwa wiejskiego i potrzeb klienta krajowego i zagranicznego.	EPr/2
Dobierać metody, narzędzia i techniki pracy do przygotowania, realizacji i sprzedaży usług turystyki wiejskiej.	EPr/3
Wskazywać rozwiązania w zakresie pozyskiwania zewnętrznych źródeł wsparcia finansowego do prowadzenia turystyki wiejskiej.	EPr/4
Sporządzać kalkulacje kosztów produktów turystyki wiejskiej w zależności od standardu świadczonych usług i liczby uczestników.	EPr/5
Opracowywać programy imprez turystycznych z uwzględnieniem określonych regionów Polski w języku polskim i obcym.	EPr/6
Rozliczać usługę i imprezę turystyki wiejskiej, a w szczególności sprawdzać poprawność merytoryczną i finansową.	EPr/7

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 marca 2010r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodach, w których kształcenie odbywa się w zasadniczych szkołach zawodowych, technikach, technikach uzupełniających i szkołach policealnych, Dz. U. z 2010 r. nr 103, poz. 652, standardy wymagań na poziomie Technika turystyki wiejskiej – MEN 341[08].



#### IV. Wyniki badań przeprowadzonych wśród pracodawców sektora turystyczno-hotelarskiego.

Podstawowym celem badania przeprowadzonego w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”<sup>7</sup>, była ocena kwalifikacji i umiejętności absolwentów szkół kształcących w zawodach branży hotelarsko – turystycznej na poziomie średnim i zawodowym, przez przedsiębiorców – pracodawców. W przypadku PPPNZtt zostały wzięte pod uwagę wyniki badań, dotyczące sektora „Turystyka” i „Hotelarstwo” a konkretnie zawodu *Technik turystyki wiejskiej*.

Profil grup docelowych oraz zakres celu badania wymagały podejścia ilościowego, umożliwiającego przeprowadzenie analizy statystycznej oraz perspektywy ramowej (*desk reserach*) pozwalającej na pogłębienie danych i nasycenie merytoryczne wskaźników. W badaniu wykorzystano zatem następujące metody:

- analizę danych wtórnych pochodzących ze źródeł zastanych<sup>8</sup> (*desk research*),
- analizę danych pierwotnych uzyskanych za pomocą badań własnych ilościowych – techniką CATI<sup>9</sup>.

Ocena kwalifikacji i umiejętności badana była w 24 kluczowych obszarach, wyodrębnionych na podstawie analizy podstaw programowych: MEN 341[08] obowiązującej do 31.08.2012 r. i MEN 515203, która obowiązywać będzie od 01.09.2012 r. Analiza

<sup>7</sup> Zob. *Sprawozdanie z badań oczekiwań przedsiębiorców wobec absolwentów*, Fundacja Ekspert-Kujawy, Inowrocław 2012

<sup>8</sup> W analizie wykorzystano następujące źródła: Instytut Badania Opinii i Rynku Pentor S.A., *Losy absolwentów szkół i uczelni kształcących kadry dla turystyki*, Katowice 2003; IBC GROUP Central Europe Holding S. A., *Losy absolwentów szkół i uczelni kształcących kadry dla Turystyki*, Warszawa 2010; Nowe Motywacje sp. z o.o., *Europejski model strategicznego zarządzania kompetencjami w sektorze turystycznym. Potrzeby i problemy małych i średnich firm branży HoReCa w zakresie rozwoju kompetencji*, Warszawa 2011; Bucholz M., Dziedzic T., Łopaciński K., *Projekt założeń...*, op. cit., Szymańska E., *Oczekiwanie rynku...*, op. cit.; Klos-Gomulec A., *Postulowany kierunek*, op. cit.; *O kadrach w branży turystycznej*, Rynek Turystyczny nr 6(273)/2008 - Sprawozdanie z V Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej, Szczecin 2008; Sroka J. [red.], *Analiza edukacji...*, op. cit.

<sup>9</sup> (*Computer Assisted Telephone Interview*) stanowi złożenie tradycyjnego wywiadu ankietarskiego realizowanego przez telefon z komputerowym zarządzaniem doborem próby i przebiegiem wywiadu



wartości ocen w poszczególnych obszarach, pozwoliła na identyfikację luk i rozbieżności pomiędzy kwalifikacjami i umiejętnościami absolwentów a oczekiwaniami pracodawców. Poprzez przypisanie do poszczególnych 24 obszarów, efektów kształcenia wymienionych w pkt. II a wpływających bezpośrednio na poziom umiejętności i kwalifikacji, możliwe było wyodrębnienie tych efektów kształcenia, które przez pracodawców ocenione zostały na poziomie niezadowalającym. Za poziom niezadowalający przyjęto oceny poniżej średniej dla wszystkich 24 obszarów.

Takie efekty kształcenia zostały w procedurach – zadaniach dydaktycznych PPPNZtt zaznaczone kolorem czerwonym, celem zwrócenia szczególnej uwagi nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu. Procedurom realizującym osiągnięcie tych efektów kształcenia, przydzielony został także dłuższy czasokres realizacji. Pozwoliło to w procesie praktycznej nauki zawodu, na podniesienie poziomu kwalifikacji i umiejętności absolwentów w obszarach ocenianych dotychczas negatywnie przez pracodawców.

Poniżej przedstawiono w ujęciu tabelarycznym wyniki ocen kwalifikacji i umiejętności absolwentów szkół kształcących w zawodach branży hotelarsko – turystycznej, na poziomie średnim i zawodowym w 24 obszarach:

**Tabela 4. Wyniki ocen kwalifikacji i umiejętności absolwentów w odniesieniu do efektów kształcenia i wymogów egzaminacyjnych.**

Lp	Obszar kwalifikacji i umiejętności praktycznych	Ocena	Korelacja z efektem kształcenia	Korelacja ze standardem wymogów egzaminacyjnych
1	Umiejętność obsługi klienta w j. obcym – przyjęcie i obsługa rezerwacji, płatności, informacji o usługach obiektu, informacja turystyczna, opieka klienta.	2,3	W/JOZ/1,2,4,5 W/KPS/1,3,7,8 PKZ(T.d)/1 T.8/III/5	Ep/I/1/1,7,8,9 Ep/I/2/3,8,9 EPr 1-7
2	Rozpoznawanie oczekiwań klientów dotyczących imprez i usług turystycznych.	2,9	T.7/I/1,2	Ep/I/1/7
3	Korzystanie z dostępnych źródeł informacji geograficznej i turystycznej.	2,8	T.7/I/3	Ep/I/2/1
4	Wykorzystywanie wiedzy z zakresu geografii turystycznej Polski i świata.	2,4	PKZ(T.d)1,2/2 T.7/I/4 1	Ep/I/1/8



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

5	Opracowywanie programów imprez turystycznych.	2,4	T.7/I/5 W/PDG/4,6 W/KPS/2,3,6,8,9	EPr/6
6	Dobieranie usługodawców do rodzaju imprez i usług turystycznych.	3,0	W/KPS/1,2,3,4,5,6,7,8,9 ,10 T.7/I/6	EPr/6
7	Kalkulowanie kosztów imprez i usług turystycznych.	2,5	T.7/I/7 W/PDG/11	Ep/I/2/2 EPr/2,5,7
8	Prowadzenie rezerwacji imprez i usług turystycznych.	3,1	T.7/I/8	EPr/6
9	Znajomość i stosowanie instrumentów marketingu w sprzedaży imprez i usług turystycznych.	2,8	T.7/I/9	Ep/I/1/6 EPr/1,3
10	Umiejętność współpracy z uczestnikami rynku turystycznego i usługodawcami realizującymi usługi turystyczne.	2,5	W/KPS/1,2,3,4,5,6,7,8,9 ,10 T.7/I/10 T.7/II/2,4 W/PDG/4,5,6 W/OMZ/2,6 T.7/III/1	Ep/I/1/8 Ep/I/2/3 EPr/1,2,7
11	Sporządzanie dokumentów związanych z przygotowaniem i sprzedażą imprez i usług turystycznych.	2,8	T.7/I/11 W/PDG/7	EPr/5,6,7
12	Stosowanie przepisów prawa dotyczących realizacji imprez i usług turystycznych.	2,1	W/PDG/3 T.7/II/1 W/KPS/3,6,8	Ep/II/1.1 EPr/2,5,6,7
13	Udzielanie kompleksowej informacji turystycznej, korzystanie ze źródeł informacji geograficznej i turystycznej, znajomość wszystkich lokalnych produktów turystycznych, znajomość wszystkich atrakcji turystycznych, umiejętność znalezienia każdej informacji, niezbędnej w obsłudze klienta.	2,8	W/KPS/1,3,6,9 T.7/I/3 T.7/II/3	Ep/I/1/1,2,4,5
14	Realizacja imprez i usług turystycznych na obszarach wiejskich z uwzględnieniem specyfiki regionu.	2,9	T.7/II/4,6	EPr/3
15	Prowadzenie dokumentacji realizacji imprez i usług turystycznych.	2,7	W/PDG/7 T.7/II/5 W/KPS/3,6,8 PKZ9T.d)12 T.7/I/10,11	Ep/I/2.2 EPr/2,5,7
16	Sporządzanie zestawienia przychodów i kosztów oraz dokonywanie rozliczeń finansowych imprez i usług turystycznych.	2,6	W/PDG/11 T.7/III/1,2,3	Ep/I/2.2 EPr/5,7
17	Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym (planowanie i organizowanie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym,	2,4	T.8/I/1,2,3,4,5,6,7,8,9 T.8/I/10,11,12,13,14,15	Ep/I/1.2,1.5 Ep/I/2/5,6,7 EPr/3



	dobieranie i eksploatacja narzędzi i maszyn do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji roślinnej i zwierzęcej).			
18	Znajomość i przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.	<b>2,9</b>	W/BHP/1,2,3,4,5,6,7,8,9	Ep/I/3/1,2,3,4
19	Projektowanie układów funkcjonalnych i wyposażenia gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności turystycznej.	<b>3,0</b>	T.8/II/12,3,4,5	Ep/I/2,4
20	Stosowanie przepisów prawa dotyczących minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi noclegowe oraz kategoryzacji bazy noclegowej.	<b>2,6</b>	W/PDG/3 T.8/II/6,7	Ep/I/2,4 EPr/2,3
21	Organizowanie i realizacja usług noclegowych.	<b>3,1</b>	T.8/III/1,2	EPr/2,3
22	Układanie jadłospisów dla różnych grup klientów z uwzględnieniem potraw regionalnych oraz przetworów własnej produkcji	<b>2,6</b>	T.8/III/3 W/BHP/6 PKZ(T.d)4 W/KPS/2,3,6,8	Ep/I/1,3,4 Ep/I/2.2 EPr 2,3
23	Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami zasad racjonalnego żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.	<b>2,8</b>	T.8/III/4	Ep/I/1,3,4
24	Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań.	<b>2,4</b>	W/PDG/9 PKZ(T.d)12	Ep/I/2.2 EPr/1-7

Źródło: Opracowanie własne na podstawie *Sprawozdanie z badań oczekiwań przedsiębiorców wobec absolwentów*, Fundacja Ekspert-Kujawy, Inowrocław 2012

Z analizy danych wynika, iż przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie *Technik turystyki wiejskiej* na niskim poziomie. Średnia uzyskanych ocen to zaledwie 2,8 [w skali 1-6]. **55%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dostatecznym. Na ocenę dopuszczającą oraz dobrą poziom nauczania oceniło po **37,50%** respondentów, a tylko **12,50%** respondentów uznało, że poziom wykształcenia absolwentów kształtuje się na poziomie dobrym. Ocen niedostatecznych, bardzo dobrych i celujących nie odnotowano. Średnia arytmetyczna ocen z 24 obszarów jest niższa od średniej ogólnej i wynosi 2,7. Przedsiębiorcy ocenili najwyżej prowadzenie rezerwacji imprez i usług turystycznych, oraz organizowanie i realizacja usług noclegowych. (3,1).



Natomiast najniżej został oceniony obszar: stosowanie przepisów prawa dotyczących realizacji imprez i usług turystycznych. (2,1)

Dodatkowo w uwagach końcowych przedsiębiorcy wskazali wskazywali dodatkowo na braki w następujących obszarach kształcenia: umiejętność rozwiązywania konfliktów w grupie, kreatywność w tworzeniu programów turystycznych, własne zainteresowania lub pasje związane z turystyką, cechy przywódcze pozwalające panować nad grupą, czynne uprawianie dyscyplin turystycznych.

Przytoczone uwagi i oceny wynikające z badania pierwotnego, znajdują potwierdzenie w badaniach typu *desk research*, gdzie znaleźć można następujące opinie pracodawców i absolwentów:

- Jako główne pole problemowe związane z oceną programu nauczania respondenci identyfikują zdobyte umiejętności praktyczne;
- W wykonywanej pracy umiejętności zdobyte w trakcie nauki w pełni (28,2%) wykorzystuje zaledwie co trzeci absolwent, natomiast częściowo 12%. Warto podkreślić że znaczna część absolwentów nie pracuje, a pozostała część (30,2%) nie wykorzystuje zdobytych umiejętności;
- Wśród zdobytych umiejętności praktycznych dominują przede wszystkim umiejętności miękkie związane z obsługą klienta oraz kompetencje zawodowe. Widoczny jest niski poziom umiejętności uniwersalnych takich jak: obsługa komputera czy znajomość języków obcych;
- Wśród absolwentów przeważają osoby (80,2%), które przystąpiły do egzaminu i zdały z pozytywnym wynikiem egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe. 16,6% przystąpiło do egzaminu, ale go nie zdało natomiast zaledwie 3,2% nie przystąpiło do egzaminu w ogóle. Co potwierdza, że egzamin jest dla absolwentów ważnym elementem weryfikującym wiedzę i budującym przewagę na rynku pracy;



- Pomimo pewnego spadku wskazań w porównaniu z poprzednimi latami nadal utrzymuje się relatywnie wysoki poziom zaufania do egzaminów zawodowych jako gwarancji opanowania przez absolwenta wiedzy i umiejętności praktycznych;
- Zdaniem absolwentów ponad połowa pracodawców w trakcie procesu rekrutacyjnego nie okazuje zainteresowania egzaminami zawodowymi. Pytało o nie jedynie 22,7% pracodawców;
- W stosunku do lat poprzednich w roku 2010 ujawnia się symetryczny rozkład czynników uznawanych przez pracodawców za kryteria najważniejsze wobec zatrudnianego absolwenta. Wysokie znaczenie przypisuje się umiejętnościom „miękkim” tzn. wysokiej kulturze osobistej oraz motywacji do pracy. Nadal jako istotne kryteria oceny absolwenta wskazuje się doświadczenie zawodowe i wykształcenie kierunkowe;
- W porównaniu z latami poprzednimi o 8,9% zmniejszył się odsetek pracodawców, którzy nie preferują wśród zatrudnianych posiadających wykształcenie kierunkowe.
- O 17,2% zwiększył się odsetek pracodawców, którzy zadeklarowali zatrudnienie absolwenta bezpośrednio po ukończeniu szkoły w ciągu ostatnich 2 lat;
- Pracodawcy najczęściej zatrudniali bezpośrednio po ukończeniu Szkoły absolwentów uczelni wyższych (47,9%);
- Ponad połowa pracodawców (55%) pozytywnie ocenia poziom przygotowania zatrudnionych absolwentów do pracy zawodowej. Co czwarty badany nie potrafił wydać opinii na ten temat;
- Wśród argumentów przemawiających za zatrudnieniem absolwentów techników/szkół policealnych przeważają związane z mniejszymi oczekiwaniami absolwentów odnośnie wynagrodzenia i z chęcią do pracy. Trzy lata wcześniej większe znaczenie pracodawcy przypisywali preferencjom wynikającym z zatrudnienia absolwenta oraz wiedzy i umiejętnościom praktycznym nabywanym w procesie kształcenia;





- W stosunku do lat poprzednich wzrosła wiedza pracodawców na temat egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe absolwenta;
- Ponad połowa respondentów deklaruje nikłą wiedzę na temat standardów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe;
- Nadal utrzymuje się relatywnie wysoki poziom zaufania do egzaminów zawodowych jako obiektywnego sprawdzianu opanowania przez absolwenta wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu danego zawodu;
- Pracodawcy, którzy dokonali pozytywnej oceny idei przeprowadzania egzaminów zawodowych jako najczęstszą przyczynę swojej opinii wskazują na możliwość weryfikacji wiedzy oraz uzyskanie poświadczenia o poziomie umiejętności absolwenta;
- Wśród pracodawców negatywnie oceniających ideę przeprowadzania egzaminów zawodowych dominuje przekonanie o tym, iż nie odzwierciedlają one ani wiedzy, ani umiejętności absolwenta;
- Ponad połowa pracodawców deklaruje brak zainteresowania w procesie rekrutacyjnym zdaniem egzaminu zawodowego przez absolwentów.

Wymienione powyżej wnioski wynikające z badań pierwotnych i wtórnych zrealizowanych na potrzeby projektu, znalazły zastosowanie przy konstruowaniu szczegółowego programu praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu, przedstawionego w kolejnej części opracowania.

## **V. Szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Technik turystyki wiejskiej*.**

Według nowej podstawy programowej<sup>10</sup>, celem kształcenia w zawodzie *Technik turystyki wiejskiej*, jest by absolwent był 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.

Cel ten realizowany jest w procesie dydaktycznym przez osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia wymienionych w pkt. II. Wobec powyższego realizacja programu praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu, składającego się z procedur – zadań dydaktycznych powinna być skorelowana z tymi efektami kształcenia. To samo założenie powinno być spełnione w stosunku do standardów wymogów egzaminacyjnych, obowiązujących podczas egzaminu, potwierdzającego praktyczne umiejętności absolwentów, skatalogowanych w pkt. III opracowania.

Aby efekty kształcenia praktycznego odpowiadały oczekiwaniom pracodawców, zatrudniających absolwentów, PPNZtt został zweryfikowany pod kątem wyników badań tych oczekiwań zrealizowanych w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”.

W rezultacie przeprowadzenia pogłębionej analizy zagadnień przedstawionych w pkt. II – IV, opracowany został szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Technik turystyki wiejskiej*, przedstawiony w tabeli poniżej:

---

<sup>10</sup> Zob. część I



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Tabela 5. Program praktyki zawodowej.**

Opis czynności wykonywanych przez nauczyciela – instruktora praktycznej nauki zawodu	Niezbędne środki dydaktyczne – narzędzia, baza materialna, pomoce itp.	Korelacja z efektem kształcenia praktycznego	Korelacja ze standardem wymogów egzaminacyjnych	Umiejętności kluczowe
<b>Konstruowanie oferty turystycznej i sprzedaż imprezy dla klientów indywidualnych i grupowych</b> <i>(touroperator, biuro turystyki przyjazdowej, gospodarstwo agroturystyczne, agent turystyczny, pośrednik, internetowy agent turystyczny, biuro obsługi ruchu turystycznego)</i> 3 dni robocze				
<p><b>Przygotowanie oferty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- definiowanie potrzeb klienta grupowego,</li> <li>- rozpoznanie potrzeb i dopasowanie oferty do wymagań klienta indywidualnego</li> </ul> <p><b>Opracowanie oferty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobór usługodawców imprez turystycznych,</li> <li>- dobór usług dodatkowych,</li> <li>- kalkulacja kosztów imprezy,</li> <li>- prezentacja oferty i ustalenie ostatecznej ceny,</li> </ul> <p><b>Sprzedaż oferty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- marketing sprzedaży bezpośredniej,</li> <li>- rezerwacja usługi – współpraca z uczestnikami rynku usług turystycznych,</li> <li>- sporządzanie umów,</li> <li>- sporządzanie dokumentów sprzedaży usługi turystycznej.</li> </ul> <p><b>Uczestnictwo w realizacji działań wynikających z zakresu aktualnie realizowanych prac</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentacje, foldery, przewodniki, multimedia</li> <li>- system finansowo – księgowy</li> <li>- baza stałych klientów</li> <li>- internetowe systemy sprzedaży, systemy rezerwacyjne,</li> <li>- wzory umów – literatura, kasa fiskalna</li> </ul>	<p><b>W/BHP/ 5,6,9</b> <b>W/PDG/2,4,5,6, 9,10,11</b> <b>W/JOZ/1-5</b> <b>W/KPS/1-10</b> <b>PKZ(T.d)1,2,12</b> <b>W/OMZ/2,3,5,6</b> <b>T.7/I/1,2,3,4,5,6, 7,8,9,10,11</b> <b>T.7/II/1,5</b> <b>T.8/III/5</b></p>	<p><b>EP/I/1.6,1.7, 1.9</b> <b>EP/I/2.2, 2.3, 2.10, 2.11</b> <b>EP/III/3.1, 3.3</b> <b>EP/II/1.1</b> <b>EPr/1,2,3,5,6</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykorzystanie wiedzy z zakresu geografii turystycznej Polski i świata</li> <li>2. Opracowywanie programów imprez turystycznych.</li> <li>3. Kalkulowanie kosztów imprez i usług turystycznych</li> <li>4. Umiejętność współpracy z uczestnikami rynku turystycznego i usługodawcami realizującymi usługi turystyczne.</li> <li>5. Stosowanie przepisów prawa dotyczących realizacji imprez i usług turystycznych.</li> <li>6. Umiejętność obsługi klienta w j. obcym – przyjęcie i obsługa rezerwacji, płatności, informacji o usługach obiektu, informacja turystyczna, opieka klienta.</li> </ol>
<b>Realizacja imprezy turystycznej</b> <i>(touroperator, gospodarstwo agroturystyczne, punkt IT, biuro obsługi ruchu turystycznego)</i> 1 dzień roboczy				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- współpraca z wybranymi usługodawcami zaplanowanych imprez turystycznych,</li> <li>- prowadzenie informacji turystycznej w zakresie regionalnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wzory umów,</li> <li>- systemy informacyjne, IT, multimedia</li> </ul>	<p><b>W/BHP/4,5,6,9</b> <b>W/PDG/4,5,6,9</b> <b>W/JOZ/1-5</b></p>	<p><b>EP/I/1.1, 1.9</b> <b>EP/I/2.10,2.11</b> <b>EP/I/3.1</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykorzystanie wiedzy z zakresu geografii turystycznej Polski i świata</li> </ol>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<p>atrakcji turystycznych, - nadzór nad realizacją zamówionych usług, - sporządzenie dokumentów, dot. realizacji usług</p> <p><b>Uczestnictwo w realizacji działań wynikających z zakresu aktualnie realizowanych imprez</b></p>	<p>- procedury postępowania – przepisy BHP i p.poż, - system finansowo – księgowy, kasa fiskalna</p>	<p><b>W/KPS/1,2,3,4,5,6,7,9,10</b> <b>PKZ(T.d)12</b> <b>W/OMZ/1,2,3,5,6</b> <b>T.7/I/1,2,3,4,8,10,11</b> <b>T.7/II/1,2,3,4,5,6</b> <b>T.8/III/5</b></p>	<p><b>EPr/1,3</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Umiejętność współpracy z uczestnikami rynku turystycznego i usługodawcami realizującymi usługi turystyczne</li> <li>3. Stosowanie przepisów prawa dotyczących realizacji imprez i usług turystycznych.</li> <li>4. Prowadzenie dokumentacji realizacji imprez i usług turystycznych.</li> <li>5. Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań</li> <li>6. Umiejętność obsługi klienta w j. obcym – przyjęcie i obsługa rezerwacji, płatności, informacji o usługach obiektu, informacja turystyczna, opieka klienta.</li> </ol>
<p><b>Rozliczenie usługi turystycznej</b> <i>(touroperator, biuro turystyki przyjazdowej, gospodarstwo agroturystyczne, biuro obsługi ruchu turystycznego) 1 dzień roboczy</i></p>				
<p>- Sprawozdawczość stopnia realizacji wszystkich elementów oferty, - Rozliczenie kosztów zewnętrznych i wewnętrznych usług, - Rozliczenie przychodów, - Archiwizacja dokumentacji rozliczenia imprezy.</p>	<p>- system finansowo – księgowy, - wzory umów,</p>	<p><b>W/BHP/5,6,7,9</b> <b>W/PDG/2,3,9,11</b> <b>W/KPS/3,7,8</b> <b>W/OMZ/2,4,5,6</b> <b>T.7 /I/11</b> <b>T.7 /III/1,2,3</b></p>	<p><b>EP/I/2.3</b> <b>EP/II/1.1, 1.2, 1.3</b> <b>EPr/ 3,7</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prowadzenie dokumentacji realizacji imprez i usług turystycznych.</li> <li>2. Sporządzanie zestawienia przychodów i kosztów oraz dokonywanie rozliczeń finansowych imprez i usług turystycznych</li> <li>3. Umiejętność współpracy z uczestnikami rynku turystycznego i usługodawcami realizującymi usługi turystyczne.</li> <li>4. Stosowanie przepisów prawa</li> </ol>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

				dotyczących realizacji imprez i usług turystycznych. 5. Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań.
<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej - organizowanie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b> (gospodarstwo agroturystyczne) 2 dni robocze				
<p><b>1. Poznanie zasad organizowania produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analiza czynników warunkujących dobór grup i gatunków roślin w gospodarstwie,</li> <li>- Analiza czynników warunkujących dobór grup i gatunków zwierząt, oraz polityki produkcji zwierzęcej w gospodarstwie,</li> <li>- Analiza doboru narzędzi i maszyn do realizacji produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie,</li> <li>- Poznanie asortymentu i zasad obsługi stosowanych w obiekcie specjalistycznych programów komputerowych do planowania i organizowania produkcji roślinnej i zwierzęcej.</li> </ul> <p><b>2. Uczestnictwo w pracach związanych z prowadzeniem produkcji w gospodarstwie, a w szczególności:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pielęgnowaniu upraw rolniczych i ogrodniczych, wykonywanie podstawowych zabiegów uprawowych,</li> <li>- Działaniach związanych z żywieniem i pielęgnacją zwierząt, higieną zwierząt i pomieszczeń gospodarskich,</li> <li>- Eksploatacji pojazdów, narzędzi maszyn i urządzeń wykorzystywanych do w/w prac,</li> <li>- Obliczanie opłacalności produkcji rolniczej na podstawie wybranego produktu z wykorzystaniem specjalistycznych programów komputerowych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojazdy ,maszyny, narzędzia i urządzenia wykorzystywane do produkcji rolniczej w gospodarstwie,</li> <li>- specjalistyczne oprogramowanie do organizacji produkcji rolniczej,</li> <li>- dokumentacja (wzory dokumentów) stosowanych w produkcji roślinnej i zwierzęcej,</li> <li>- przepisy prawa regulujące prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej,</li> <li>- wewnętrzne procedury postępowania, wzory dokumentów</li> </ul>	<p><b>W/BHP/4,5,6,7, 8,9</b> <b>W/PDG/4,5,6,9, 11</b> <b>W/KPS/2,3,4,6, 8,10</b> <b>W/OMZ/2,4,5,6</b> <b>PKZ(T.d) 7,8,9,10,11,12</b> <b>T.8/I/1,2,3,4,5,6, 7,8,9,10,11,12, 13,14,15</b> <b>T.8/II/1,5</b></p>	<p><b>Ep/I/1.2,1.5,1.7</b> <b>Ep/I/2.5,2.6,2.7</b> <b>Ep/I/3.1,3.2</b> <b>EPr/1,3,5</b></p>	<p>1. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym (planowanie i organizowanie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym, dobieranie i eksploatacja narzędzi i maszyn do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji roślinnej i zwierzęcej).</p> <p>2. Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań.</p>
<b>Obsługa klientów korzystających z usług gospodarstwa agroturystycznego - realizacja usług noclegowych i dodatkowych</b> (gospodarstwo agroturystyczne) 2 dni robocze				



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<p><b>1. Kompleksowa obsługa gościa w gospodarstwie agroturystycznym (innej formie wiejskiej bazy noclegowej):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analiza wyposażenia obiektu w odniesieniu do przepisów prawa dotyczących kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej,</li> <li>- Przygotowanie jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości, wykonywanie prac związanych z utrzymaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych i obiekcie,</li> <li>- Przyjęcie zamówienia na usługi, identyfikacja potrzeb gościa, oferowanie usług,</li> <li>- Dokonanie rezerwacji zamówionych usług – wprowadzenie rezerwacji do systemu informatycznego,</li> <li>- Potwierdzenie rezerwacji,</li> <li>- Przyjęcie gości – dokonanie procedury zameldowania, sporządzenie dokumentacji związanej z zameldowaniem ( wprowadzenie danych meldunkowych do programu komputerowego),</li> <li>- Obsługa gości podczas pobytu: realizacja życzeń i zamówionych usług, organizacja i realizacja imprez (turystycznych i okolicznościowych) na zamówienie klienta (rozmowa klientem – identyfikacja potrzeb, kalkulacja , menu, umowa, zamówienie świadczeń, dokumentacja, realizacja (przygotowanie do realizacji), gromadzenie należności na rachunku gościa w programie komputerowym,</li> <li>- Udzielanie informacji turystycznej, kulturalnej, rozrywkowej i użytkowej,</li> <li>- Wymeldowanie gości, realizacja działań promocyjnych związanych z zachęcaniem klientów do ponownego przyjazdu,</li> <li>- Rozliczenie pobytu gości: sporządzenie dokumentu sprzedaży (faktury VAT), przyjęcie należności.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- specjalistyczne oprogramowanie komputerowe do obsługi gości,</li> <li>- internet, fax, telefon (centrala telefoniczna), urządzenia kopiujące,</li> <li>- kasa fiskalna, drukarka, kalkulator,</li> <li>- klucznica (klucze magnetyczne),</li> <li>- oferta obiektu (oferty specjalne, pakiety promocyjne), cenniki usług materiały reklamowe, ,</li> <li>-druki i formularze meldunkowe, wzory umów, pism i dokumentów,</li> <li>- narzędzia do udzielania informacji turystycznej (mapy, przewodniki, informatory, katalogi, foldery atlasy , oferta turystyczna regionu itp.),</li> <li>-regulamin porządkowy obiektu (hotelowy),</li> <li>- przepisy prawa dotyczące kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej,</li> <li>-instrukcje obsługi urządzeń, instrukcje i procedury postępowania w różnych sytuacjach),</li> <li>-podstawowe i uzupełniające wyposażenie jednostki mieszkalnej, środki czystości i dezynfekcyjne,</li> <li>- środki ochrony indywidualnej (rękawice gumowe),</li> <li>-sprzęt i narzędzia do prac porządkowych (odkurzacz, ręczny</li> </ul>	<p><b>W/BHP/4, 5,6,7,8,9,10</b> <b>W/PDG/2,3,5,4, 6,9,10,11</b> <b>W/JOZ/1-5</b> <b>W/KPS/1,2,3,4, 5,6,7,8,9,10</b> <b>OMZ1,4,5,6</b> <b>PKZ(T.d)1,2,12</b> <b>T.7/I/1,2,3,4,5,6 ,7,8,10,11</b> <b>T.7/II/1,2,3,4,5, 6</b> <b>T.8/II/3,6,7</b> <b>T.8./III/1,2</b></p>	<p><b>Ep/I/1.6, 1.7</b> <b>Ep/I/2.2, 2.3, 2.4, 2.8</b> <b>Ep/I/3.1</b> <b>EPr/1,2,3,5,6,7</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stosowanie przepisów prawa dotyczących minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi noclegowe oraz kategoryzacji bazy noclegowej</li> <li>2. Umiejętność współpracy z uczestnikami rynku turystycznego i usługodawcami realizującymi usługi turystyczne</li> <li>3. Kalkulowanie kosztów imprez i usług turystycznych</li> <li>4. Wykorzystywanie wiedzy z zakresu geografii turystycznej Polski i świata.</li> <li>5. Opracowywanie programów imprez turystycznych.</li> <li>6. Stosowanie przepisów prawa dotyczących realizacji imprez i usług turystycznych.</li> <li>7. Prowadzenie dokumentacji realizacji imprez i usług turystycznych</li> <li>8. Umiejętność obsługi klienta w j. obcym – przyjęcie i obsługa rezerwacji, płatności, informacji o usługach obiektu, informacja turystyczna, opieka klienta.</li> <li>9. Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań.</li> </ol>
--	--	--	---	--



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	<p>sprzęt porządkowy, wózek obsługowy, -ręcznik, pościel i bielizna pościelowa, materiały informacyjno – reklamowe, -instrukcje obsługi urządzeń, - dokumentacja (druki, formularze, instrukcje, procedury, wzory dokumentów i inne).</p>			
<p><b>Obsługa klientów korzystających z usług gospodarstwa agroturystycznego - realizacja usług żywieniowych</b> (gospodarstwo agroturystyczne) 1 dzień roboczy</p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analiza przystosowania pomieszczeń do żywienia turystów (w odniesieniu do zasad funkcjonowania zakładu żywienia zbiorowego, przepisów i wymagań sanitarno-higienicznych oraz przepisów bezpieczeństwa zdrowotnego żywności)</li> <li>- Sporządzanie jadłospisów dla różnych grup turystów z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia oraz uwzględnieniem potraw dietetycznych, regionalnych i przetworów własnej produkcji (z wykorzystaniem programu komputerowego).</li> <li>- Planowanie i realizacja imprez okolicznościowych (identyfikacja potrzeb klienta (ustalenie oczekiwań i preferencji klienta, zakresu świadczeń, dobranie i wyszukanie dostawców produktów i usług, opracowanie programu /menu/, sporządzenie kalkulacji, prezentacja oferty /ewentualne negocjacje cenowe/,przygotowanie dokumentacji /sporządzenie umowy/, realizacja imprezy, rozliczenie imprezy)</li> <li>- Planowanie zaopatrzenia w produkty żywnościowe z uwzględnieniem żywności produkowanej w gospodarstwie</li> <li>- Sporządzanie potraw i napojów (przygotowanie posiłków) zgodnie z wymaganiami sanitarno – higienicznymi (HACCP) oraz przepisami bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- urządzenia i sprzęt kuchenny (do produkcji, przechowywania i ekspedycji potraw),</li> <li>- bielizna i zastawa stołowa, elementy dekoracyjne,</li> <li>- środki czystości, odzież ochronna,</li> <li>- przepisy prawa dotyczące realizacji usług żywieniowych,</li> <li>- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń,</li> <li>- dokumentacja HACCP,</li> <li>- wzory menu i jadłospisów,</li> <li>- wzory umów, formularzy i druków do realizacji imprez okolicznościowych,</li> <li>- wykaz kontrahentów,</li> <li>- specjalistyczne oprogramowanie komputerowe do planowania i rozliczania usług żywieniowych, inna dokumentacja.</li> </ul>	<p><b>W/BHP/1,4,5,6, 78,9</b> <b>W/PDG/2,4,5,6, 8,9,11</b> <b>W/KPS/1,2,3,4, 5,6,7,8,9,10</b> <b>W/OMZ/1,2,3,4 ,5,6</b> <b>PKZ(T.d)4,5,12</b> <b>T.7/I/1,2,5,6,7,8 ,10,11</b> <b>T.7/II/1,2,4,5,6</b> <b>T.8/II/3, 4,</b> <b>T.8/III/3,4,5</b></p>	<p><b>EP/I/1.3, 1.4, 1.7</b> <b>EP/I/2.2, 2.4,</b> <b>EP/I/3.1</b> <b>EPr 1,2,3,5,6,7</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Układanie jadłospisów dla różnych grup klientów z uwzględnieniem potraw regionalnych oraz przetworów własnej produkcji</li> <li>2. Umiejętność współpracy z uczestnikami rynku turystycznego i usługodawcami realizującymi usługi turystyczne</li> <li>3. Kalkulowanie kosztów imprez i usług turystycznych</li> <li>4. Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań</li> </ol>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości (nakrywanie stołów, przygotowanie zastawy stołowej, dekoracja)</li> <li>- Podawanie posiłków</li> <li>- Rozliczanie kosztów wyżywienia turystów</li> </ul>				
---	--	--	--	--

Ze względu na zróżnicowanie pod kątem specjalizacji przedsiębiorstw obsługujących ruch turystyczny, możliwe są następujące warianty realizacji programu praktyk:

**Tabela 6. Miejsca realizacji praktyk.**

Rodzaj przedsiębiorstwa	agent turystyczny	touoperator	Agent turystyczny (pośrednik)	punkt IT	Biuro turystyki przyjazdowej	internetowy agent turystyczny	gospodarstwo agroturystyczne	biuro obsługi ruchu turystycznego
Konstruowanie oferty turystycznej i sprzedaż imprezy dla klientów indywidualnych i grupowych	x	x		x	x		x	X
Realizacja imprezy turystycznej		x		x	x	x	x	X
Rozliczenie usługi turystycznej	x	x	x		x	x	x	X
Prowadzenie działalności agroturystycznej - organizowanie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym							x	





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

---

Obsługa klientów korzystających z usług gospodarstwa agroturystycznego - realizacja usług noclegowych i dodatkowych								X	
Obsługa klientów korzystających z usług gospodarstwa agroturystycznego - realizacja usług żywieniowych								X	