



Centrum Kształcenia Ustawicznego Województwa Łódzkiego w Zgierzu

Program praktyk zawodowych dla zawodu

Technik Turystyki na obszarach wiejskich

Praktyka w ramach kwalifikacji HGT.10

Wymiar praktyki - 20 dni - 140 godz.

Cel praktyki zawodowej: poznanie specyfiki i charakteru pracy w gospodarstwie rolnym, agroturystycznym lub obiekcie noclegowym położonym na terenie wiejskim lub innym przedsiębiorstwie turystycznym (np. atrakcji) znajdującej się na obszarze wiejskim.

Możliwe miejsca praktyki zawodowej:

- gospodarstwo agroturystyczne,
- gospodarstwo rolne,
- obiekt noclegowy położony na terenie wiejskim,
- przedsiębiorstwo atrakcji turystycznej zlokalizowane na obszarze wiejskim.

Czas trwania praktyki - 4 tygodnie (20 dni x 7 godzin dziennie = 140 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,
- obsługiwane 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 systemu 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
- 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,
- 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.

4. Świadczenie usług przez atrakcje turystyczne

- przestrzeganie przepisów BHP i POŻ w atrakcjach turystycznych,
- procedura rezerwacji usług,

- zasady przygotowywania ofert,
- obsługa agroturysty,
- zasady rozliczania zrealizowanych usług,
- komunikowanie się w języku obcym z klientami i kontrahentami przedsiębiorstwa atrakcji turystycznych,
- wykorzystywanie programów komputerowych w prowadzonej działalności,
- dokonanie wyboru i analizy ofert usługodawców,
- stosowanie zasad kultury i etyki,
- dokumenty występujące w przedsiębiorstwach atrakcji turystycznych, regulaminy zwiedzania itp.,
- sporządzanie umów z klientami i kontrahentami,
- zastosowanie instrumentów marketingu w prowadzonej działalności,
- sporządzanie rozliczenia kosztów,
- obliczanie podatku VAT od świadczonych usług,

Uwaga

Realizacja ostatecznego programu praktyki jest uzależniona od lokalizacji, specyfiki i profilu przedsiębiorstwa, w którym realizowana jest praktyka.

Sluchacze w trakcie praktyki zawodowej w zależności od miejsca praktyk, realizują wybrane elementy programu przewidziane dla kwalifikacji HGT.10.