

Zawód: **technik turystyki wiejskiej**
symbol cyfrowy: **341[08]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I - zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:**
 - 1.1. stosować pojęcia i terminy z zakresu turystyki wiejskiej i gastronomii;
 - 1.2. rozróżniać rodzaje i gatunki roślin uprawnych, ogrodniczych i ozdobnych;
 - 1.3. rozróżniać techniki sporządzania oraz podawania potraw;
 - 1.4. rozróżniać potrawy i inne wyroby kulinarne kuchni polskiej, regionalnej i innych narodów;
 - 1.5. rozróżniać rasy i typy zwierząt gospodarskich;
 - 1.6. rozróżniać instrumenty marketingu;
 - 1.7. rozróżniać mechanizmy rządzące ludzkimi zachowaniami;
 - 1.8. wskazywać znaczenie turystyki polskiej, a zwłaszcza turystyki wiejskiej dla gospodarki;
 - 1.9. identyfikować cechy turystyki wiejskiej.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. określać czynniki wpływające na wzrost i rozwój turystyki wiejskiej;
 - 2.2. sporządzać dokumentację sprzedaży i rozliczeń związanych z turystyką wiejską;
 - 2.3. wskazywać zasady obsługi klienta;
 - 2.4. dobierać wyposażenie pomieszczeń do prowadzenia usług żywieniowych oraz noclegowych w turystyce wiejskiej;
 - 2.5. dobierać technologie produkcji roślin uprawnych, ogrodniczych i ozdobnych;
 - 2.6. dobierać rasy i typy użytkowe zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego;
 - 2.7. dobierać ekologiczne metody produkcji rolniczej w gospodarstwie rolnym;
 - 2.8. wskazywać walory turystyczne określonych regionów Polski i świata;
 - 2.9. określać przydatność regionu do prowadzenia turystyki wiejskiej.
- 3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**
 - 3.1. stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w procesie organizowania turystyki wiejskiej;
 - 3.2. stosować przepisy bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas wytwarzania i przechowywania produktów rolniczych;
 - 3.3. stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy związane z prowadzeniem produkcji roślinnej i zwierzęcej;
 - 3.4. przewidywać zagrożenia ekologiczne powodowane turystyką wiejską;
 - 3.5. stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac związanych z prowadzeniem turystyki wiejskiej.

Część II - zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**
 - 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
 - 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje 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:

1. Analizować zapotrzebowanie na usługi turystyki wiejskiej, w odniesieniu do przygotowania, realizacji i sprzedaży produktów turystyki wiejskiej.
2. Przygotowywać pakiet usług noclegowych, gastronomicznych i turystycznych do możliwości gospodarstwa wiejskiego i potrzeb klienta krajowego i zagranicznego.
3. Dobierać metody, narzędzia i techniki pracy do przygotowania, realizacji i sprzedaży usług turystyki wiejskiej.
4. Wskazywać rozwiązania w zakresie pozyskiwania zewnętrznych źródeł wsparcia finansowego do prowadzenia turystyki wiejskiej.
5. Sporządzać kalkulację kosztów produktów turystyki wiejskiej w zależności od standardu świadczonych usług i liczby uczestników.
6. Opracowywać programy imprez turystycznych z uwzględnieniem określonych regionów Polski w języku polskim i obcym.
7. Rozliczać usługę i imprezę turystyki wiejskiej, a w szczególności sprawdzać poprawność merytoryczną i finansową.

Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:

Samodzielne stanowisko komputerowe, drukarka, skaner. System operacyjny, edytor tekstu, program do prezentacji, arkusz kalkulacyjny oraz pakiety do wspomaganie planowania, obsługi i rozliczania usług i imprez turystyki wiejskiej oraz planowania i organizacji produkcji rolniczej. Mapy i atlasy turystyczne (krajowe i zagraniczne), przewodniki i informatory o atrakcjach regionów. Katalogi biur podróży. Normy jakości produktów spożywczych. Dokumenty stosowane w turystyce wiejskiej. Katalogi gatunków i odmian roślin oraz atlasy ras zwierząt hodowlanych. Apteczka.