

Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie

(kształcenie według podstawy programowej z 2017 r.)

***Technik turystyki wiejskiej
515203***

 **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Układ graficzny © CKE 2017

Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Łodzi.



Układ graficzny © CKE 2017

Spis treści

Wstęp	4
Informacje o zawodzie	6
1. Zadania zawodowe.....	6
2. Wyodrębnienie kwalifikacji w zawodzie	6
3. Możliwości kształcenia w zawodzie	6
Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań	7
Kwalifikacja TG.08. <i>Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich</i>	7
1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu	7
2. Przykłady zadania do części praktycznej egzaminu oraz kryteria oceniania.....	12
Kwalifikacja TG.09. <i>Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego</i>	22
1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu	22
2. Przykłady zadania do części praktycznej egzaminu oraz kryteria oceniania.....	26
Podstawa programowa kształcenia w zawodzie	32

WSTĘP

Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie jest podzielony na dwie części:

- pierwsza zawiera informacje ogólne o zawodzie oraz możliwości dalszego kształcenia w zawodzie, uzupełniania wykształcenia w różnych formach,
- druga zawiera wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań oraz podstawę programową dla zawodu.

Do każdej kwalifikacji, do każdego zestawu efektów kształcenia, zostały wybrane umiejętności reprezentatywne dla zawodu. Do tych umiejętności przypisano najważniejsze wymagania ogólne jako rozwinięcia oraz zamieszczono przykładowe zadanie z podaną odpowiedzią prawidłową.

Zamieszczony jest również przykład zadania do części praktycznej egzaminu dla wybranych umiejętności z kwalifikacji w zawodzie.

Zadania w informatorze nie wyczerpują wszystkich przykładowych zadań, które mogą wystąpić w arkuszach egzaminacyjnych. Informator nie może być główną wskazówką do planowania procesu kształcenia w zawodzie, a kształcenie powinno odbywać się zgodnie z programami nauczania opracowanymi według obowiązującej podstawy programowej kształcenia w zawodzie.

Egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie jest przeprowadzany:

- a. z zakresu danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub w zawodach zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego,
- b. na podstawie wymagań określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodach.

Przez kwalifikację w zawodzie należy rozumieć wyodrębniony w danym zawodzie zestaw oczekiwanych efektów kształcenia, których osiągnięcie potwierdza świadectwo wydane przez okręgową komisję egzaminacyjną, po zdaniu egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie w zakresie jednej kwalifikacji.

Część pisemna egzaminu trwa 60 minut i przeprowadzana jest w formie testu składającego się z 40 zadań zamkniętych, zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna jest prawidłowa. Można uzyskać max. 40 punktów. Część pisemna egzaminu jest przeprowadzana z wykorzystaniem elektronicznego systemu przeprowadzania egzaminu lub arkuszy i kart odpowiedzi.

Część praktyczna egzaminu jest przeprowadzana w formie zadania praktycznego i polega na wykonaniu przez zdającego zadania egzaminacyjnego zawartego w arkuszu egzaminacyjnym na stanowisku egzaminacyjnym. Część praktyczna egzaminu jest przeprowadzana według modelu (formy):

- a. w (wykonanie) – gdy rezultatem końcowym jest wyrób lub usługa,
- b. wk (wykonanie przy komputerze) – gdy rezultatem końcowym jest wyrób lub usługa, uzyskana z wykorzystaniem komputera,
- c. d (dokumentacja) – gdy jedynym rezultatem końcowym jest dokumentacja,
- d. dk (dokumentacja przy komputerze) – gdy jedynym rezultatem końcowym jest dokumentacja uzyskana z wykorzystaniem komputera.

Oczekiwane rezultaty zadania podlegają ocenie przez egzaminatora w trakcie trwania egzaminu lub po jego zakończeniu, zgodnie z podanymi kryteriami.

Przed przystąpieniem do dalszej lektury *Informatora* warto zapoznać się z ogólnymi zasadami obowiązującymi na egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie od roku szkolnego 2017/2018. Są one określone w ustawie o Systemie Oświaty z dnia 7 września 1991 r. (j.t. Dz. U. z 2016 r., poz. 1943 ze zm.) oraz w *rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie* oraz w formie skróconej w części ogólnej *Informatora o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie od roku szkolnego 2017/2018*, dostępnego na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (www.cke.gov.pl) oraz na stronach internetowych okręgowych komisji egzaminacyjnych.

INFORMACJE O ZAWODZIE

1. Zadania zawodowe

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. Wyodrębnienie kwalifikacji w zawodzie

W zawodzie **technik turystyki wiejskiej** zostały wyodrębnione 2 kwalifikacje.

Numer kwalifikacji (kolejność) w zawodzie	Symbol kwalifikacji z podstawy programowej	Nazwa kwalifikacji
K1	TG.08	<i>Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich</i>
K2	TG.09	<i>Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego</i>

3. Możliwości kształcenia w zawodzie

Od roku szkolnego 2017/2018 kształcenie w zawodzie **technik turystyki wiejskiej** jest realizowane w klasach pierwszych 4-letniego technikum oraz 2-letniej szkoły policealnej.

Klasyfikacja zawodów szkolnictwa zawodowego przewiduje możliwość kształcenia w zawodzie **technik turystyki wiejskiej** w 5-letnim technikum – od roku szkolnego 2019/2020.

Od dnia 1 stycznia 2020 r. przewidziano możliwość kształcenia na kwalifikacyjnych kursach zawodowych w zakresie kwalifikacji *TG.08 Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich* oraz *TG.09 Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego*.

WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ

Kwalifikacja K1

TG.08 Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich

1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu dla wybranych umiejętności z kwalifikacji TG.08. Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich

1.1. Przygotowanie i sprzedaż imprez i usług turystycznych

Umiejętność 2) rozpoznaje oczekiwania klientów dotyczące imprez i usług turystycznych, na przykład:

- identyfikuje potrzeby turystyczne klientów;
- dobiera ofertę turystyczną do potrzeb klienta.

Przykładowe zadanie 1.



Rodzaje produktów turystycznych wybieranych przez turystów jako główny motyw ich przyjazdu do gospodarstw agroturystycznych	Liczba wskazań wymienionych przez ankietowanych właścicieli gospodarstw agroturystycznych	
	2013-2014	2015-2016
aktywny wypoczynek (spacery, marsze, nordic-walking, jazda na rowerze)	20	13
myślistwo	7	5
birdwatching	0	12
wędkowanie	3	1
biegi na orientację	1	4
grzybobranie	15	10
sprzedaż bezpośrednich produktów rolnych	4	1
survival	1	13
gry terenowe (paintball)	4	5
turystyka etnograficzna	2	7

Które gospodarstwo agroturystyczne trafnie dostosowało ofertę do oczekiwań gości?



- A. Pod Lipami.
- B. Stacja Przygody.
- C. Agrowczasy Zielone Łąki.
- D. Gospodarstwo Dwa Stawy.

Odpowiedź prawidłowa: **B.**

Umiejętność 4) wykorzystuje wiedzę z zakresu geografii turystycznej Polski i świata, na przykład:

- rozpoznaje regiony i walory turystyczne Polski;
- stosuje wiedzę o atrakcyjności turystycznej Polski.

Przykładowe zadanie 2.

<p>Gospodarstwo Agroturystyczne Chatka Trapera zajmuje niewielki obszar gór wciśniętych we wschodnią część Ziemi Kłodzkiej, Dolina Morawki oddziela je od Masywu Śnieżnika, a dolina Białej Łądeckiej od Gór Złotych. Góry są stosunkowo mało odwiedzane ze względu na brak bazy (niekiedy w sezonie letnim w rejonie Nowej Morawy czynna jest baza namiotowa) i dość uciążliwy dojazd. Punktami wyjściowymi są: Stronie Śląskie, Kamienica, Gierattów, Bielice.</p>	
<p>Bielice to sympatyczna wioska leżąca w najdzikszym i zarazem najpiękniejszym zakątku Ziemi Kłodzkiej. To tutaj można fantastycznie odpocząć w naszym, położonym na 11-hektarowej łące, gospodarstwie agroturystycznym. To na tej łące rankiem spotkacie pasące się sarny, to tutaj zaglądują bociany.</p>	

Gospodarstwo Agroturystyczne *Chatka Trapera* znajduje się w

- A. Bieszczadach.
- B. Karkonoszach.
- C. Górach Bialskich.
- D. Górach Stołowych.

Odpowiedź prawidłowa: **C**.

Umiejętność 9) Stosuje instrumenty marketingu w sprzedaży imprez i usług turystycznych, na przykład:

- rozróżnia instrumenty marketingu w sprzedaży imprez i usług turystycznych;
- stosuje instrumenty marketingu mix podczas sprzedaży imprez i usług turystycznych.

Przykładowe zadanie 3.

Które z działań biura turystycznego realizowane jest w ramach strategii dystrybucji?

- A. Umieszczanie aktualnej oferty biura turystycznego w oknie wystawowym.
- B. Zmiana miejsca noclegu w ofercie wypoczynku letniego w Hiszpanii.
- C. Umożliwienie zakupu na raty ofert wypoczynku letniego dla dzieci.
- D. Zawarcie umowy o współpracy z nowymi agentami turystycznymi.

Odpowiedź prawidłowa: **D**.

1.2. Realizowanie imprez i usług turystycznych

Umiejętność 1) stosuje przepisy prawa dotyczące realizacji imprez i usług turystycznych, na przykład:

- rozróżnia przepisy prawa dotyczące realizacji imprez i usług turystycznych;
- stosuje regulacje prawne dotyczące realizacji usług turystycznych;
- stosuje regulacje prawne dotyczące realizacji imprez turystycznych.

Przykładowe zadanie 4.

Kto może poprowadzić wycieczkę uczestników *zielonej szkoły* na Babią Górę (1725 m n.p.m.)?

- A. Pilot wycieczek.
- B. Nauczyciel geografii.
- C. Przewodnik beskidzki.
- D. Przewodnik tatrzański.

Odpowiedź prawidłowa: **C.**

Umiejętność 3) udziela informacji turystycznych, na przykład:

- rozróżnia źródła informacji turystycznej;
- wykorzystuje informacje turystyczne w obsłudze klienta.

Przykładowe zadanie 5.

Ramowy program jednodniowej wycieczki: Mrągowo – Kosewo Górne – Kadzidłowo – Krutyń – Mrągowo:
9.00 Mrągowo – *Miasteczko Westernowe Mrogonville* – wystawa w Muzeum Warmii i Mazur – góra Czterech Wiatrów

12.30 – 13.30 Kosewo Górne – Ferma Jeleniowatych

14.00 – 15.30 Kadzidłowo – Park Dzikich Zwierząt – Osada Kulturowa

16.00 – 17.30 Krutyń – Muzeum Przyrodnicze Mazurskiego Parku Krajobrazowego

18.00 powrót do Mrągowo.

Ramowy program jednodniowej wycieczki: Mrągowo – Pierśławek – Krutyń – Wojnowo – Mikołajki – Mrągowo:

9.00 – 11.00 Mrągowo – Ratusz, Muzeum Warmii i Mazur, Stare Miasto

11.30 – 12.30 Pierśławek – zwiedzanie Izby Pamięci Ernesta Wiecherta

13.00 – 14.00 Krutyń Muzeum Mazurskiego Parku Krajobrazowego

14.20 – 15.30 Wojnowo – Klasztor Starowierców

16.00 – 18.00 Mikołajki – spacer w centrum miasta

18.30 powrót do Mrągowo.

Ramowy program jednodniowej wycieczki: *Obiekty Sakralne Ziemi Mrągowskiej:*

9.00 Mrągowo – kościół katolicki p.w. św. Wojciecha

11.00 – 11.45 Sorkwity – kościół ewangelicki

13.00 – 14.00 Reszel – kościół p.w. św. Piotra i Pawła

15.00 – 16.00 Święta Lipka – Sanktuarium Maryjne

18.30 Powrót do Mrągowo.

Którą wycieczkę należy zaproponować małżeństwu z dwójką dzieci w wieku przedszkolnym?

- A. Obiekty Sakralne Ziemi Mrągowskiej i okolicy.
- B. Mrągowo – Krutyń – Kosewo Górne – Mrągowo.
- C. Mrągowo – Kosewo Górne – Kadzidłowo – Krutyń – Mrągowo.
- D. Mrągowo – Pierśławek – Krutyń – Wojnowo – Mikołajki – Mrągowo.

Odpowiedź prawidłowa: **C.**

Umiejętność 5) prowadzi dokumentację realizacji imprez i usług turystycznych;

- rozróżnia dokumenty związane z realizacją imprez i usług turystycznych;
- sporządza dokumenty związane z realizacją imprez i usług turystycznych.

Przykładowe zadanie 6.

Dokumentem kredytowym, umożliwiającym turystom realizację świadczeń zamówionych przez biuro podróży u usługodawcy jest

- A. czarter.
- B. transfer.
- C. voucher.
- D. allotment.

Odpowiedź prawidłowa: **C.**

1.3. Rozliczanie imprez i usług turystycznych

Umiejętność 1) gromadzi dokumentację imprez i usług turystycznych na etapie ich rozliczania, na przykład:

- rozróżnia rodzaje dokumentów związanych z realizacją imprez i usług turystycznych;
- identyfikuje rodzaje dokumentów związanych z rozliczaniem imprez i usług turystycznych.

Przykładowe zadanie 7.

Dokumentem teczki imprezy, niezbędnym do rozliczenia imprezy turystycznej jest

- A. rooming list.
- B. wzór umowy z uczestnikiem.
- C. program imprezy turystycznej.
- D. faktura za zrealizowane świadczenia.

Odpowiedź prawidłowa: **D.**

Umiejętność 2) sporządza zestawienie przychodów i kosztów imprez i usług turystycznych, na przykład:

- identyfikuje przychody i koszty działalności turystycznej;
- oblicza dochód z działalności turystycznej.

Przykładowe zadanie 8.

Okres	Obłożenie	Cena noclegu/os. (zł)	Liczba osób	Przychód (zł)
Lato	80 dni x 0,9	50,00	10	36 000,00
Po sezonie	50 dni x 0,5	20,00	10	5 000,00
Razem przychód				41 000,00
Koszty				10 000,00

Dochód gospodarstwa agroturystycznego z wynajmowania 5 pokoi wynosi

- A. 31 000,00 zł
- B. 36 000,00 zł
- C. 41 000,00 zł
- D. 51 000,00 zł

Odpowiedź prawidłowa: **A.**

2. Przykład zadania do części praktycznej egzaminu dla wybranych umiejętności z kwalifikacji TG.08. *Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich*

Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z zamówienia do biura turystycznego, oferty gospodarstwa agroturystycznego, informacji o atrakcjach turystycznych oraz oferty specjalnej biura turystycznego, sporządź:

- ramowy program pobytu weekendowego,
- arkusz kalkulacyjny kosztów pobytu weekendowego,
- zamówienie świadczeń w gospodarstwie agroturystycznym,
- polecenie przelewu,
- fakturę VAT dla biura turystycznego,
- fakturę – procedura marży dla biur podróży.

Druki niezbędne do sporządzenia dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

ZAMÓWIENIE DO BIURA TURYSTYCZNEGO NATURA

Od: adam@rybnicki.gmail.com

Wysłano: Wt. 2018-03-26, 13:21

Do: biuroturystyczne@natura.gmail.com

Temat: Zamówienie

Witam,

chciałbym zamówić pobyt weekendowy dla 3 osób (2 osoby dorosłe i chłopiec w wieku 13 lat) w pokoju 3-osobowym z pełnym wyżywieniem w Gospodarstwie Agroturystycznym *Sosnowy Dom* w Woziwodzie. Przyjedziemy ok. godz. 17.00 w piątek 4 maja, a wyjedziemy po obiedzie w niedzielę 6 maja 2018 r. Na obiady w sobotę i w niedzielę zamawiamy potrawy regionalne, a w piątek zamawiamy kolację przy ognisku (**bez obiadu**). W drugim dniu po obiedzie także wszyscy chcemy uczestniczyć w pieczeniu chleba i ubijaniu masła, a nasz syn dodatkowo w grze na instrumentach ludowych. W sobotę weźmiemy udział w sptywie kajakowym, a po obiedzie w 1-godzinnej wycieczce rowerowej. W niedzielę rano chętnie „poszukamy skarbów”. Prosimy o ubezpieczenie nas w zakresie NNW.

Proszę o przesłanie ramowego programu pobytu i podanie warunków płatności.

Za pobyt mojej rodziny proszę o wystawienie faktury. Dane do faktury: Adam Rybnicki, ul. Piękna 22 m. 111, 85-102 Bydgoszcz.

Pozdrawiam

Adam Rybnicki

OFERTA GOSPODARSTWA AGROTURYSTYCZNEGO *SOSNOWY DOM*

Gospodarstwo Agroturystyczne <i>Sosnowy Dom</i> Woziwoda 5 89-504 Legbąd tel. 52 339 0910, fax. 52 339 0913	sosnowydom@tuchola.pl; www.sosnowydom.pl Nr rach. bankowego: 34 1234 2345 3456 4567 0000 0000 NIP 789 988 99 33 Właściciel gospodarstwa wystawia faktury za świadczone usługi turystyczne.
--	---

Cennik noclegów

Ceny noclegów w terminie styczeń – maj, wrzesień – grudzień:

Pokój 1-osobowy	50 zł/doba
Pokój 2-osobowy	80 zł/doba
Pokój 3-osobowy	120 zł/doba
Pokój 4-osobowy	160 zł/doba

Ceny wyższe o 10% – sezonie letnim (czerwiec – sierpień)

Doba hotelowa trwa od godz. 13⁰⁰ w dniu przyjazdu do godz. 12⁰⁰ następnego dnia. Możliwość bezpłatnego przedłużenia doby o 2 godziny (po uzgodnieniu z gospodarzami).

Wyżywienie

Śniadania 10 zł/os.

Obiad tradycyjny 25 zł/os. Obiad regionalny 35 zł/os.

Kolacja tradycyjna 15 zł/os. Kolacja regionalna przy ognisku 25 zł/os. (w piątki)

Śniadanie o godz. 8⁰⁰, obiad o godz. 13⁰⁰, kolacja o godz. 18⁰⁰

Informacja o Atrakcjach turystycznych W GOSPODARSTWIE AGROTURYSTYCZNYM *SOSNOWY DOM* (zabawa i rozrywka)

- GRA NA INSTRUMENTACH LUDOWYCH – uczestnicy spotkania wystąpią na pokazie podczas biesiady; 35 zł/os. dorośli, 25 zł/os. dzieci; czas 1 godzina
- PIECZENIE CHLEBA – pieczony jest chleb w sposób tradycyjny; wyrób i degustacja 5 zł/os.; czas 2 godziny
- UBIJANIE MASŁA – nauka robienia masła. Każdy dostaje maselnicę i śmietanę, ręcznie ubija masło (w trakcie pieczenia chleba); degustacja; 10 zł/os.; czas 1 godzina

Koszty wybranych do programu atrakcji turystycznych w gospodarstwie należy zsumować i wpisać do faktury łącznie jako *Usługi rekreacyjne* (stawka podatku VAT 8%).

OFERTA SPECJALNA BIURA TURYSTYCZNEGO NATURA
(realizowana poza gospodarstwem agroturystycznym)

BIURO TURYSTYCZNE NATURA ul. Słoneczna 1 89-500 Tuchola	tel. 52 3347878; biuro.turystyczne@natura.gmail.com Nr rachunku bankowego: 25 1111 2222 3333 4444 0000 0000 NIP 345 346 67 78 Właściciel biura – Agata Natura
---	--

SPŁYW KAJAKOWY 25 zł/os.; czas 3 godziny

NAUKA ŻEGLOWANIA z dojazdem do jeziora 50 zł/os.; czas 5 godzin

SPŁYW TRATWAMI 20 zł/os.; czas 1 godzina

WYPOŻYCZENIE ROWERU 10 zł/1 godz.

POSZUKIWANIE SKARBÓW – uczestnicy poszukują w lesie ukrytych skarbów w grupach od 3 do 8 osób; 15 zł/os.; czas 2 godziny.

Ubezpieczenie NNW uczestnika 5,00 zł/os./dzień. Marża biura turystycznego 10%

Wszystkie ceny są cenami brutto.

Polecenie przelewu opłaty za świadczenia w gospodarstwie agroturystycznym – biuro turystyczne zleciło przelew w dniu 02.04.2018 r.

Fakturę VAT za świadczenia w trakcie pobytu gości, gospodarstwo agroturystyczne wystawiło dla biura turystycznego w dniu 13.04.2018 r. Płatność przelewem bankowym.

Fakturę – procedura marży dla biur podróży została wystawiona przez biuro turystyczne klientowi w dniu 10.04.2018 r. Płatność przelewem bankowym.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będąc 6 rezultatów:

- ramowy program pobytu weekendowego,
- arkusz kalkulacyjny kosztów pobytu weekendowego,
- zamówienie świadczeń w gospodarstwie agroturystycznym,
- polecenie przelewu,
- faktura VAT dla biura turystycznego,
- fakturę – procedura marży dla biur podróży.

Ramowy program pobytu weekendowego

Nazwa i adres obiektu noclegowego:	
Data	Elementy programu
4.05.2018 r.	
5.05.2018 r.	
6.05.2018 r.	

Arkusz kalkulacyjny kosztów pobytu weekendowego

Lp.	Nazwa świadczenia	Liczba świadczeń	Cena jednostkowa brutto w zł	Liczba osób	Wartość brutto w zł
Świadczenia w gospodarstwie agroturystycznym					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
Suma kosztów świadczeń w gospodarstwie agroturystycznym					
Pozostałe świadczenia					
1.					
2.					
3.					
4.					
Suma pozostałych świadczeń					
Razem					
Marża					
Podatek VAT					
Całkowita cena pobytu					
Cena jednostkowa pobytu (po zaokrągleniu po pełnych zł)					

Zamówienie świadczeń w gospodarstwie agroturystycznym
(dotyczy wyłącznie świadczeń w Gospodarstwie Agroturystycznym Sosnowy Dom)

Biuro Turystyczne *Natura*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Zamówienie

Faktura VAT dla biura turystycznego

FAKTURA 61/2018				Miejsce wystawienia:				
				Data wystawienia:				
				Data wykonania usługi:				
Sprzedawca:				Nabywca:				
NIP:				NIP:				
Lp.	Nazwa towaru lub usługi	Ilość	Jedn. m.	Cena jedn. netto (zł)	Wartość netto (zł)	Stawka podatku VAT %	Kwota podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
Razem								
w tym								
w tym								
w tym								
Do zapłaty:				Forma płatności:				
				Termin płatności:				
				Nr konta:				
Słownie złotych:								

Faktura – procedura marży dla biur podróży

Pieczęć firmy		FAKTURA procedura – marży dla biur podróży Nr 48/2018			Miejscowość:	
					Data wystawienia:	
					Data sprzedaży:	
Sprzedawca:				Nabywca:		
Lp.	Nazwa	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa w zł	Wartość brutto w zł	
Razem do zapłaty:						
Słownie:						
Sposób płatności:			Termin płatności:			
Numer konta:						
..... Podpis osoby uprawnionej do odbioru faktury			 Podpis osoby uprawnionej do wystawienia faktury		

Kryteria oceniania wykonania zadania praktycznego będą uwzględniać:

- poprawność sporządzenia dokumentów związanych z przygotowaniem imprezy turystycznej, tj. ramowego programu pobytu weekendowego, kalkulacji kosztów pobytu w gospodarstwie agroturystycznym i zamówienie świadczeń w gospodarstwie agroturystycznym;
- poprawność sporządzenia dokumentów związanych ze sprzedażą imprez i usług turystycznych, tj. faktury VAT dla biura turystycznego i polecenia przelewu oraz faktury – procedura marży dla biur podróży.

Umiejętności sprawdzane zadaniem praktycznym:

1. Przygotowanie i sprzedaż imprez i usług turystycznych

- 2) rozpoznaje oczekiwania klientów dotyczące imprez i usług turystycznych;
- 5) opracowuje programy imprez turystycznych;
- 7) kalkuluje koszty imprez i usług turystycznych;
- 8) prowadzi rezerwację imprez i usług turystycznych;
- 10) współpracuje z uczestnikami rynku turystycznego;
- 11) sporządza dokumenty związane z przygotowaniem i sprzedażą imprez i usług turystycznych.

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji TG.08. *Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich* mogą dotyczyć przygotowania, sprzedaży, realizacji i rozliczenia imprez i usług turystycznych na obszarach wiejskich na podstawie informacji źródłowych w języku polskim lub obcym.

Kwalifikacja K2

1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu dla wybranych umiejętności z kwalifikacji *TG.09. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego*

1.1. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym

Umiejętność 2) planuje, organizuje i wykonuje zabiegi agrotechniczne w produkcji roślin na gruntach ornych i użytkach zielonych, na przykład:

- rozróżnia zabiegi agrotechniczne;
- stosuje zabiegi agrotechniczne z uwzględnieniem wymagań roślin uprawnych, warunków glebowych i pory roku.

Przykładowe zadanie 1.

Wiosennym zabiegiem pielęgnacyjnym na łąkach i pastwiskach, mającym na celu usunięcie z gleby zbędnego powietrza i regenerację systemów korzeniowych traw jest

- A. wałowanie.
- B. włókovanie.
- C. bronowanie.
- D. orka melioracyjna.

Odpowiedź prawidłowa: **A.**

Umiejętność 4) dobiera gatunki i grupy zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego, na przykład:

- rozróżnia gatunki zwierząt gospodarskich;
- określa znaczenie gospodarcze poszczególnych gatunków zwierząt.

Przykładowe zadanie 2.

Tradycyjną, rodzimą rasą owiec polecaną do hodowli na terenach północno-wschodniej Polski jest

- A. owca Uhuska.
- B. owca pomorska.
- C. owca wrzosówka.
- D. cakiel podhalański.

Odpowiedź prawidłowa: **C.**

Umiejętność 12) stosuje ekologiczne metody produkcji rolniczej, na przykład:

- wskazuje różnice między konwencjonalną i ekologiczną metodą produkcji rolniczej;
- stosuje ekologiczne metody produkcji roślinnej w gospodarstwie;
- stosuje ekologiczne metody produkcji zwierzęcej w gospodarstwie.

Przykładowe zadanie 3.

Gospodarstwo sadownicze, które planuje produkcję ekologiczną owoców, powinno wykonać nasadzenia jabłoni odmiany

- A. Gala i Lobo.
- B. Prima i Freedom.
- C. Cortland i Paulared.
- D. Boskoop i Jonagored.

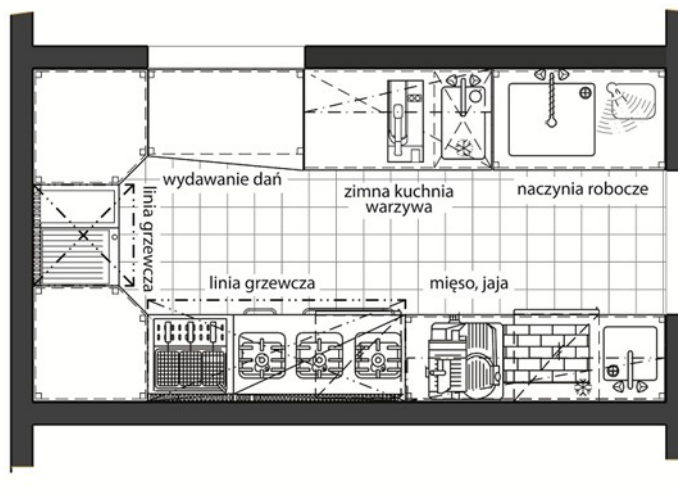
Odpowiedź prawidłowa: **B.**

1.2. Dostosowanie gospodarstwa do działalności agroturystycznej

Umiejętność 3) planuje i dobiera wyposażenie bazy do prowadzenia usług noclegowych, żywieniowych i towarzyszących, na przykład:

- dobiera wyposażenie bazy do prowadzenia usług noclegowych;
- dobiera wyposażenie bazy do prowadzenia usług żywieniowych.

Przykładowe zadanie 4.



Urządzeniami do obróbki cieplnej żywności w przedstawionej na planie zmodernizowanej kuchni gospodarstwa agroturystycznego, są:

- A. kuchnia gazowa, kocioł warzelny, patelnia gazowa, kuchenka mikrofalowa.
- B. kuchnia gazowa z piekarnikiem, frytkownica, płyta grillowa ryflowana.
- C. kuchnia indukcyjna, piec konwekcyjno – parowy, taboret gazowy.
- D. taboret gastronomiczny, patelnia elektryczna, kebab – grill.

Odpowiedź prawidłowa: **B.**

Umiejętność 6) stosuje przepisy prawa dotyczące minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi noclegowe, na przykład:

- identyfikuje minimalne wymagania budowlane i sanitarne dla obiektów świadczących usługi noclegowe;
- rozróżnia minimalne wymagania przeciwpożarowe dla obiektów świadczących usługi noclegowe;
- rozróżnia minimalne wymagania dotyczące wyposażenia obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie;
- rozróżnia minimalne wymagania dotyczące zakresu świadczonych usług w obiektach hotelarskich.

Przykładowe zadanie 5.

Minimalne wymagania dla obiektów świadczących usługi noclegowe określone są w

- A. ustawie o usługach turystycznych.
- B. ustawie o swobodzie działalności gospodarczej.
- C. strategii normalizacji i jakości w hotelarstwie i turystyce opracowanej przez Polską Izbę Hotelarstwa.
- D. rozporządzeniu w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.

Odpowiedź prawidłowa: **D.**

Umiejętność 7) przestrzega zasad kategoryzacji bazy noclegowej, na przykład:

- rozróżnia rodzaje i kategorie obiektów hotelarskich;
- stosuje zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie;
- stosuje zasady kategoryzacji Wiejskiej Bazy Noclegowej.

Przykładowe zadanie 6.

Dla pensjonatów wyróżnia się

- A. pięć kategorii oznaczonych gwiazdką.
- B. cztery kategorie oznaczone gwiazdką.
- C. trzy kategorie oznaczone cyframi rzymskimi.
- D. dwie kategorie oznaczone cyframi rzymskimi.

Odpowiedź prawidłowa: **A.**

1.3. Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym

Umiejętność 1) organizuje i realizuje usługi noclegowe, na przykład:

- stosuje procedury obsługi gości przyjeżdżających i wyjeżdżających;
- sporządza dokumentację związaną z rezerwacją, zameldowaniem, pobytem i wymeldowaniem gości.

Przykładowe zadanie 7.

Dokumentami stosowanymi przy rezerwacji usług noclegowych są:

- A. karta rezerwacji, karta meldunkowa, zaproszenie.
- B. karta pobytu, grafik rezerwacji, księga meldunkowa.
- C. potwierdzenie rezerwacji, faktura VAT, karta meldunkowa.
- D. formularz rezerwacyjny, grafik rezerwacji, potwierdzenie rezerwacji.

Odpowiedź prawidłowa: **D.**

Umiejętność 3) układa jadłospisy dla różnych grup klientów z uwzględnieniem potraw regionalnych oraz przetworów własnej produkcji, na przykład:

- sporządza jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
- sporządza jadłospisy z potrawami regionalnymi;
- stosuje w jadłospisach przetwory własnej produkcji.

Przykładowe zadanie 8.

Kwaśnica, moskol, bryjka, grule z bryndzą i jajeńnica to potrawy serwowane w gospodarstwie agroturystycznym na

- A. Śląsku.
- B. Podhalu.
- C. Podlasiu.
- D. Kaszubach.

Odpowiedź prawidłowa: **B.**

Umiejętność 5) przestrzega zasad obsługi klienta, na przykład:

- rozróżnia metody i techniki obsługi klienta;
- dobiera metody obsługi do rodzaju usług gastronomicznych.

Przykładowe zadanie 9.

Kelner może bez pytania gościa zabrać brudny talerz, kiedy sztucce są

- A. oparte o talerz.
- B. położone obok talerza.
- C. ułożone na talerzu równolegle.
- D. skrzyżowane na talerzu prostopadle.

Odpowiedź prawidłowa: **C.**

2. Przykład zadania do części praktycznej egzaminu dla wybranych umiejętności z kwalifikacji TG.09. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego

Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z informacji o gospodarstwie agroturystycznym i okolicach, wymagań kategoryzacyjnych wiejskiej bazy noclegowej, spisu potraw różnych kuchni regionalnych oraz spisu zwierząt, sporządź:

- kartę form organizacji czasu wolnego,
- wykaz wymagań kategoryzacyjnych dla pokoi gościnnych na jedno słońeczko,
- menu kuchni podhalańskiej,
- wykaz zwierząt wybranych do chowu w gospodarstwie agroturystycznym,
- fakturę VAT dla gości gospodarstwa agroturystycznego.

Druki niezbędne do sporządzenia dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Informacje o gospodarstwie agroturystycznym i okolicach

Gospodarstwo Agroturystyczne *Nad Białką*

Beata Wojtas

ul. Na Skarpie 10

34-435 Frydman

tel. 18 275 11 15 NIP 111 222 33 44

e-mail; nadbialka@frydman.eu

Gospodarstwo Agroturystyczne *Nad Białką* położone jest we wsi Frydman w odległości 17 km od Nowego Targu w województwie małopolskim, w kotlinie pomiędzy Pieninami Spiskimi, a Gorcami. Do dyspozycji gości – jadalnia, miejsce na grillowanie, duży zielony teren z dwiema altanami nad stawem, plac zabaw dla dzieci, boisko do siatkówki, boisko do badmintonu. Gospodarze organizują ogniska z pieczeniem barana i biesiady z udziałem góralskiej kapeli.

Przed sezonem wakacyjnym właściciele zakupili dla gości nowy sprzęt rekreacyjny – 5 rowerów (742 zł/szt.), 10 kompletów kijków (50 zł/kpl.), 4 leżaki plażowe (90 zł/szt.) oraz 2 duże baseny dmuchane (320 zł/szt.). Planują przeanalizować strukturę kosztów związanych z zakupem nowego sprzętu rekreacyjnego.

Zaledwie kilkaset metrów od gospodarstwa usytuowana jest przystań wodna nad Zalewem Czorsztyńskim z wypożyczalnią kajaków i rowerów wodnych, piaszczystą plażą z kąpieliskiem. W okolicy wyznaczone są również miejsca do łowienia ryb. Gospodarstwo to doskonała baza wypadowa do Pienińskiego i Gorczańskiego Parku Narodowego.

W okolicy wsi znajdują się trzy rezerваты przyrody – *Zielone Skatki*, *Niebieska Dolina* oraz *Przełom Białki pod Krempachami*.

W pobliskim Dębnie można zwiedzić kościół gotycki z XV w., wpisany na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO, w Łopusznej – dwór na Szlaku Architektury Drewnianej w Małopolsce, a w Czorsztynie i w Niedzicy – średniowieczne zamki. Innymi atrakcyjnymi punktami programu

pobytu w gospodarstwie są spływy Dunajcem na tratwach z flisakami, rejsy statkiem i przejazdy gondolą po Zalewie Czorszyńskim.

Gospodarstwo Agroturystyczne *Nad Białką* dysponuje w budynku mieszkalnym 14 miejscami w 7 dużych pokojach z łazienkami, w tym w 2 pokojach 2-osobowych ze wspólną łazienką. Wystrój całego domu nawiązuje do tradycji góralskiej. Gospodarze zamierzają zgłosić bazę noclegową do kategorii WBN na jedno słońce.

Pierwsi goście Gospodarstwa Agroturystycznego *Nad Białką* w Frydmanie to Janina i Robert Kabzińscy (zamieszkali 90-361 Łódź, ul. Piotrkowska 275). Skorzystali oni z usługi noclegowej przez 2 doby w terminie od 1.05 do 3.05.2018 r. Uzgodniona cena za ich pobyt 110,00 zł brutto opłacona w dniu przyjazdu w formie gotówki.

WYMAGANIA KATEGORYZACYJNE DLA WIEJSKIEJ BAZY NOCLEGOWEJ (fragment)

Wymagania	Kategoria (słońce)		
	jedno	dwa	trzy
Cechy kwatery			
Ubezpieczenie OC od działalności turystycznej			X
Spełnienie wymagań ogólnego bezpieczeństwa	X	X	X
Dane kontaktowe do gospodarza w widocznym miejscu	X	X	X
Regulamin pobytu na kwaterze			X
Apteczka. Ulotka informacyjna na temat usług zdrowotnych w okolicy		X	X
Widoczny cennik usług			X
Infrastruktura techniczna			
Zadaszenie nad głównym wejściem		X	X
Oświetlenie zewnętrzne przy bramie wjazdowej			X
Oznakowanie na budynku lub podwórzu	X	X	X
Pokoje gościnne			
pokój 1-osobowy m ²	6	8	10
pokój 2-osobowy m ²	8	10	14
pokój 3-osobowy m ²	10	14	16
Łóżko 1-osobowe o min. wymiarach materaca 80 x 190 cm	X		
Łóżko 1-osobowe o min. wym. materaca 90 x 200 cm		X	X
Łóżko 2-osobowe o min. wymiarach materaca 120 x 190 cm	X		
Łóżko 2-osobowe o min. wymiarach materaca 140 x 200 cm		X	X
Pokój posiada samodzielny w.h.s. z wejściem z pokoju			X
Pokój posiada samodzielny w.h.s. z wejściem z korytarza		X	
Pokój posiada wspólny dostęp do w.h.s. z innymi pokojami (liczba)	3	2	

Gospodarze przygotowując posiłki dla gości korzystają z produktów gospodarstwa oraz własnych przetworów. Zapewniają całodienne wyżywienie, a specjalnością są dania kuchni podhalańskiej.

SPIS POTRAW RÓŻNYCH KUCHNI REGIONALNYCH

Zupa gulaszowa z baraniny, czernina z suszonymi grzybami, kwaśnica, chłodnik litewski, kaszubski karp z borowikami, golonka podhalańska, kartacze, stek jagnięcy z rusztu, pyzy wielkopolskie ze świeżymi grzybami, kotlety z baraniny, pstrąg górski pieczony w maśle, kluski śląskie z mięsem, szaszłyk z oscypką, kołduny litewskie na maśle, moskole, karminadle, modro kapusta, kaszubskie placki ziemniaczane z cukrem, gołąbki białoruskie, pierogi z bryndzą, bliny, kapusta z grochem po tatrzańsku.

Właściciele zamierzają rozpocząć hodowlę zwierząt mając na uwadze działalność turystyczną i warunki przyrodnicze terenów górskich. Korzystając z zamieszczonego spisu zwierząt wybiorą te gatunki i rasy, które są niezbędne do prowadzenia dogoterapii i felinoterapii, a także dostarczą baraniny, drobiu, jaj, miodu oraz surowca do produkcji wyrobów mlecznych.

SPIS ZWIERZĄT

Labradory, zwierzęta futerkowe, kozy, bawoły, kury, świnie, kaczki, daniele, koty bengalskie, indyki, konie, krowy, lisy, gęsi, osły, pszczoły miodne, króliki, owce.

Karta form organizacji czasu wolnego

<i>Formy organizacji czasu wolnego proponowane gościom Gospodarstwa Agroturystycznego Nad Białką z uwzględnieniem</i>				
Lp.	walorów naturalnych	walorów antropogenicznych	możliwości gospodarstwa agroturystycznego	
1.				
2.				
3.				
....				
....				
....				
....				
<i>II. Koszty zakupu sprzętu rekreacyjnego (do wykorzystania w niektórych formach organizacji czasu wolnego)</i>				
	Sprzęt rekreacyjny	Cena zakupu (zł)	Liczba	Wartość w cenie zakupu (zł)
1.				
2.				
3.				
4.				
Łączne koszty zakupu sprzętu rekreacyjnego				
Najwyższy udział kosztów w łącznych kosztach zakupu sprzętu rekreacyjnego stanowią koszty zakupu o wartości, stanowi %. (wpisz liczbę i rodzaj sprzętu) (wpisz kwotę) (wpisz wartość procentową)				

Wykaz wymagań kategoryzacyjnych dla pokoi gościnnych na jedno soneczko

Lp.	Wykaz wymagań kategoryzacyjnych do spełnienia dla pokoi gościnnych kategorii (należy wybrać z wymagań kategoryzacyjnych dla wiejskiej bazy noclegowej) nazwa i adres obiektu:
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Menu kuchni podhalańskiej

Lp.	10 potraw kuchni podhalańskiej w menu Gospodarstwa Agroturystycznego <i>Nad Białką</i> (należy wybrać ze spisu potraw różnych kuchni regionalnych)
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Wykaz zwierząt wybranych do chowu w gospodarstwie agroturystycznym

Lp.	Zwierzęta wybrane do chowu przez właścicieli Gospodarstwa Agroturystycznego <i>Nad Białką</i> (należy wybrać ze spisu zwierząt)
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Faktura VAT dla gości gospodarstwa agroturystycznego

FAKTURA NR									
		miejscowość, data							
SPRZEDAWCA					NABYWCA				
Nr r-ku:									
Lp.	Nazwa towaru / usługi	J.m.	Ilość	Cena netto w zł	Wartość netto w zł	Stawka VAT w %	Kwota VAT w zł	Wartość brutto w zł	
1									
2									
3									
			RAZEM						
			słownie:						
Termin płatności:						Stawka	Wartość netto w zł	Kwota VAT w zł	Wartość brutto w zł
Forma płatności:						zw.			
						0%			
						5%			
						8%			
						23%			

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- karta form organizacji czasu wolnego;
- wykaz wymagań kategoryzacyjnych dla pokoi gościnnych na jedno słońce;
- menu kuchni podhalańskiej;
- wykaz zwierząt wybranych do chowu w gospodarstwie agroturystycznym,
- faktura VAT dla gości gospodarstwa agroturystycznego.

Kryteria oceniania wykonania zadania praktycznego będą uwzględniać:

- poprawność sporządzenia karty form organizacji czasu wolnego;
- poprawność sporządzenia wykazu wymagań kategoryzacyjnych dla pokoi gościnnych na jedno słoneczko;
- poprawność sporządzenia menu kuchni podhalańskiej;
- poprawność sporządzenia wykazu zwierząt do chowu w gospodarstwie agroturystycznym.
- poprawność sporządzania faktury VAT dla gości gospodarstwa agroturystycznego.

Umiejętności sprawdzane zadaniem praktycznym:

1. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym

4) dobiera gatunki i grupy zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego.

2. Dostosowanie gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej

4) planuje działalność turystyczną w gospodarstwie rolnym i oblicza jej opłacalność;

5) dostosowuje produkcję rolniczą w gospodarstwie rolnym do potrzeb klientów;

7) przestrzega zasad kategoryzacji bazy noclegowej.

3. Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym

3) układa jadłospisy dla różnych grup klientów z uwzględnieniem potraw regionalnych oraz przetworów własnej produkcji;

5) przestrzega zasad obsługi klienta.

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji TG.09. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego mogą dotyczyć organizowania prac w gospodarstwie rolnym, organizowania działalności agroturystycznej oraz obsługiwanie gości krajowych i zagranicznych w gospodarstwie agroturystycznym.

PODSTAWA PROGRAMOWA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

PODSTAWA PROGRAMOWA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE **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), umożliwiających 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.

3. 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.
<i>TG.08. Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich</i>	310 godz.
<i>TG.09. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego</i>	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.