

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie
za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

INFORMACJA O ZAWODZIE

Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego (515204)



Pracownicy usług domowych

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego (515204)

Pracownicy usług domowych

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego (515204)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [499]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): <https://pixabay.com/pl/giethoorn-gospodarstwo-house-chata-2368494>
[dostęp: 10.07.2018].



SPIS TREŚCI

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU | 3 |
| 1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)..... | 3 |
| 1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu..... | 3 |
| 1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD | 3 |
| 1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący..... | 3 |
| 2. OPIS ZAWODU..... | 4 |
| 2.1. Synteza zawodu | 4 |
| 2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania | 4 |
| 2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)..... | 5 |
| 2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne..... | 6 |
| 2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie | 7 |
| 2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji | 8 |
| 2.7. Zawody pokrewne | 9 |
| 3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE | 9 |
| 3.1. Zadania zawodowe | 9 |
| 3.2. Kompetencja zawodowa Kz1 Obsługiwanie klientów i gości w małym zakładzie agroturystycznym/hotelarskim /gastronomicznym. | 9 |
| 3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Zarządzanie personelem i organizowanie usług w małym zakładzie agroturystycznym/hotelarskim /gastronomicznym. | 11 |
| 3.4. Kompetencje społeczne..... | 13 |
| 3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu..... | 13 |
| 3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji..... | 14 |
| 4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO..... | 14 |
| 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie | 14 |
| 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu | 15 |
| 4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów | 16 |
| 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie..... | 16 |
| 5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO) | 17 |
| 6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE | 17 |
| 7. SŁOWNIK POJĘĆ | 19 |
| 7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze) | 19 |
| 7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe) | 21 |

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego 515204

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Gospodarz agroturystyki.
- Gospodarz kwatery turystycznej.
- Prowadzący motel.
- Prowadzący pensjonat.
- Prowadzący zakład hotelarski / gastronomiczny.
- Właściciel gospody,
- Właściciel/kierownik schroniska górskiego.
- Właściciel motelu.
- Właściciel pensjonatu.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 5152 Domestic housekeepers.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja I – Działalność związana z zakwaterowaniem i usługami gastronomicznymi.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz źródeł internetowych,
- wyników badań i analiz prowadzonych w projekcie PO KL (2011–2013) „Rozwijanie zbioru krajowych standardów kompetencji zawodowych wymaganych przez pracodawców”,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspertki:

- Janusz Cichy – Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu, Radom.
- Rafał Ryszelewski – Biuro Turystyczne RAFTUR w Łodzi, Wojewódzki Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli w Zgierzu – Profesjonalna Policealna Szkoła Kwalifikacji Zawodowych w Zgierzu, Zespół Szkół Ekonomiczno-Turystyczno-Hotelarskich w Łodzi, Łódź.
- Agnieszka Skowrońska – PBS Sp. z o.o., Sopot.
- Monika Jagiełło – PBS Sp. z o.o., Sopot.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Magdalena Jackman – PBS Sp. z o.o., Sopot.
- Ryszard Pieńkowski – PBS Sp. z o.o., Sopot.
- Sebastian Stefański – PBS Sp. z o.o., Sopot.
- Daria Świsulska – PBS Sp. z o.o., Sopot.
- Małgorzata Domańska-Plichta – PBS Sp. z o.o., Sopot.

Recenzenci:

- Agata Giejbo – Zespół Placówek Oświatowych w Słupsku, Słupsk.
- Agnieszka Jędrzejewska – Vegebistro Sp. z o.o., Olsztyn.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Bogusław Mazur – były prezes Lokalnej Organizacji Turystycznej „Pogórze” w Strzyżowie, Okręgowa Komisja Egzaminacyjna, Kraków.
- Daria Kieraszewicz – były członek zarządu Bydgoskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej, Biuro Turystyki, Szkoleń i Konferencji Visite.pl, Bydgoszcz.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2018 r.

WAŻNE:

W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego świadczy usługi związane z obsługą gości: noclegowe i/lub gastronomiczne oraz usługi agroturystyczne¹¹.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego wykonuje zadania związane z prowadzeniem gospodarczej działalności usługowej polegającej na świadczeniu klientom zakwaterowania: noclegu i/lub wyżywienia oraz usług towarzyszących¹², takich jak np. usługi edukacyjne, wypożyczanie sprzętu sportowo-rekreacyjnego, sprzedaż pamiątek, a w agroturystyce dodatkowo takich jak: kontakt ze zwierzętami gospodarskimi, nauka rzemiosła ludowego, uczestnictwo w pracach polowych i gospodarczych itp. Jego obowiązkiem jest zapewnienie gościom i pracownikom bezpieczeństwa oraz właściwego poziomu świadczonych usług.

Sposoby wykonywania pracy

Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego pracuje w następujący sposób:

- wykonuje lub nadzoruje wykonywanie zadań, na które składają się prace w recepcji, w pokojach gościnnych, kuchni, jadalni, przyrządzanie i serwowanie posiłków,
- organizuje usługi rekreacyjne i agroturystyczne,
- nadzoruje stan techniczny budynku i jego otoczenia,
- prowadzi lub zleca prowadzenie dokumentacji wykonywanych usług,

- zarządza finansami oraz zatrudnionymi pracownikami,
- przygotowuje i wdraża strategię marketingową,
- organizuje stanowisko pracy własne i zatrudnionych pracowników oraz decyduje o głównych działaniach na terenie firmy.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2. i 3.3. Kompetencje zawodowe.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Miejscem pracy **właściciela małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego** jest obiekt, w którym świadczone są usługi noclegowe lub/i gastronomiczne, np.:

- gospodarstwo rolne,
- pensjonat,
- hotel,
- motel,
- restauracja,
- zajazd,
- apartament,
- gościniec,
- kwatera prywatna,
- pokoje gościnne,
- inny zakład noclegowy lub gastronomiczny.

Zawód ten wykonywany jest w ramach własnej działalności gospodarczej lub działalności rolniczej (agroturystyka). Właściciel pracuje samodzielnie i/lub zatrudnia pracowników. Właściciel ma nienormowany czas pracy. Osoby zatrudnione są na podstawie umowy o pracę i/lub umowę-zlecenie. Czas pracy właściciela zakładu i zatrudnionego przez niego personelu cechuje sezonowość i zmienność wykonywanych zadań.

Praca charakteryzuje się bezpośrednim kontaktem z klientami, koniecznością rozpoznawania ich potrzeb i odpowiednim dostosowywaniem zakresu usług do ich oczekiwań.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego w swojej pracy wykorzystuje m.in.:

- sprzęt biurowy do prowadzenia prac administracyjnych oraz recepcji w obiekcie (kasa fiskalna⁶, terminal POS⁹, komputer z programami księgowymi i recepcyjnymi),
- maszyny i narzędzia do utrzymania czystości pomieszczeń oraz prania pościeli i bielizny stołowej (maszyny czyszczące, odkurzacze, myjki mechaniczne, pralki, prasownice),
- maszyny i urządzenia gastronomiczne oraz drobny sprzęt kuchenny (urządzenia do obróbki termicznej, takie jak: piece gastronomiczne, piekarniki, podgrzewacze, trzony kuchenne¹⁰, maszyny do obróbki mechanicznej, takie jak: wilki¹³, kutry⁷, blendery², krajalnice, rozdrabniarki, młynki, miksery oraz urządzenia chłodnicze produkcyjne i przechowalnicze),
- maszyny i narzędzia do prac rolnych i utrzymania terenów zielonych,
- maszyny i urządzenia do hodowli zwierząt.

Organizacja pracy

Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego ma nienormowany czas pracy. Pracę charakteryzują zmienne czynności, w dużej mierze polega ona na komunikacji interpersonalnej zarówno z pracownikami, jak i z gośćmi (klientami).

Istotne jest optymalne planowanie i organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami sanitarnymi, zasadami i przepisami: BHP, ochrony ppoż., systemu HACCP⁸ i ochrony środowiska, co gwarantuje bezpieczeństwo pracowników i gości (klientów).

WAŻNE:

Niezbędne jest zapewnienie właściwych warunków przechowywania i przetwarzania żywności zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP³ (ang. Good Hygienic Practice) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP⁴ (ang. Good Manufacturing Practice) określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

W miejscu pracy **właściciela małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego** mogą występować zagrożenia dla zdrowia związane z:

- obsługą maszyn i urządzeń gastronomicznych (zagrożenie porażeniem elektrycznym, urazami mechanicznymi, poparzeniem),
- wykonywaniem prac konserwacyjnych i porządkowych, wymagających kontaktu ze środkami chemicznymi stosowanymi do czyszczenia i dezynfekcji (uczulenia alergiczne, poparzenia chemiczne, zatrucia),
- wykonywaniem prac związanych z kontaktem ze zwierzętami hodowlanymi oraz uprawą roślin.

WAŻNE:

Planowanie i organizowanie stanowiska pracy musi spełniać wymagania określone zasadami i przepisami BHP, ochrony ppoż., HACCP i ochrony środowiska.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- dobra ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność układu kostno-stawowego;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- ostrość słuchu,
- ostrość wzroku,
- spostrzegawczość;

w kategorii sprawności i zdolności

- predyspozycje kierownicze,
- łatwość wypowiedzenia się w mowie,
- zdolność nawiązywania kontaktów z ludźmi,
- zdolność koncentracji i podzielność uwagi;

w kategorii cech osobowościowych

- samodzielność,
- samokontrola,
- asertywność,
- chęć do codziennej pracy ze zwierzętami,
- dokładność,
- empatia,
- inicjatywność,
- łatwość przerzucania się z jednej czynności na drugą,
- zaangażowanie w rozwiązywanie problemów.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.4. Kompetencje społeczne; 3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Wymogiem pracy w zawodzie **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego** jest posiadanie ważnego orzeczenia o zdolności do pracy wydanego przez lekarza medycyny pracy, odnotowanego w karcie badań (np. w książeczce zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych). Przeciwwskazaniami zdrowotnymi do wykonywania zawodu są m.in.: nosicielstwo chorób zakaźnych, zaburzenia psychiczne oraz zaawansowane choroby neurologiczne.

WAŻNE:

O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Dla zawodu **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego** nie ma określonych formalnych wymagań w zakresie poziomu kształcenia.

Preferowane jest wykształcenie średnie lub wyższe na kierunkach związanym z turystyką, hotelarstwem, turystyką wiejską, gastronomią.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Nie występują specyficzne wymagania w zakresie tytułów zawodowych, kwalifikacji i uprawnień dla kandydatów do pracy w zawodzie **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego**.

Przydatna jest znajomość co najmniej jednego języka obcego na poziomie minimum podstawowym oraz posiadanie prawa jazdy kategorii B.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego powinien stale pogłębiać swoją wiedzę i umiejętności. Doskonalenie zawodowe może się odbywać w zawodach pokrewnych (szkolnych): technik żywienia i usług gastronomicznych, technik obsługi turystycznej, technik hotelarstwa, technik turystyki wiejskiej.

Kolejnym etapem rozwoju zawodowego jest podjęcie studiów I lub II stopnia na kierunkach: hotelarstwo, turystyka, technologia żywności i żywienia, gastronomia, zarządzanie i marketing. Rozwój zawodowy następuje także poprzez udział w szkoleniach, konferencjach i kursach kwalifikacyjnych.

W ramach rozwoju zawodowego właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego może:

- poszerzać zakres działalności o dodatkowe usługi, np. ofertę rekreacyjną,
- podjąć pracę na stanowisku specjalisty ds. rozwoju agroturystyki w organach administracji rządowej i samorządowej,
- podjąć pracę na stanowisku kierowniczym w obiekcie hotelarskim lub lokalu gastronomicznym.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w edukacji formalnej oraz pozaformalnej.

W procesie doskonalenia osoby pracujące w zawodzie właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego mogą uzyskać potwierdzenie (przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną) kompetencji w zawodach i przypisanych do nich kwalifikacjach:

- technik turystyki wiejskiej – kwalifikacje: TG.08 Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich,
- technik hotelarstwa – kwalifikacje: TG.12 Planowanie i realizacja usług w recepcji oraz TG.13 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
- technik obsługi turystycznej – kwalifikacje: TG.14 Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych oraz TG.15 Prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych,
- technik żywienia i usług gastronomicznych – kwalifikacje: TG. 07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG. 16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl> oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

| Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności | Kod zawodu |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Kierownik działu w hotelu | 141101 |
| Kierownik hostelu / motelu | 141102 |
| Kierownik hotelu | 141103 |
| Kierownik pensjonatu | 141104 |
| Kierownik działu w lokalu gastronomicznym | 141201 |
| Kierownik lokalu gastronomicznego | 141202 |
| Specjalista do spraw organizacji usług gastronomicznych, hotelowych i turystycznych | 242113 |
| Technik żywienia i usług gastronomicznych ⁵ | 343404 |
| Technik obsługi turystycznej ⁵ | 422103 |
| Technik hotelarstwa ⁵ | 422402 |
| Technik turystyki wiejskiej ⁵ | 515203 |

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Organizowanie stanowisk pracy zgodnie z zasadami i przepisami BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii⁵ i systemu HACCP.
- Z2 Rekrutowanie, zatrudnianie i zwalnianie pracowników.
- Z3 Wykonywanie czynności związanych z przyjmowaniem rezerwacji, rejestrowaniem (zakwaterowaniem) gości oraz ich wykwaterowaniem.
- Z4 Wykonywanie prac związanych z przygotowaniem posiłków dla klientów.
- Z5 Sprząatanie i utrzymywanie czystości w pokojach, innych pomieszczeniach budynku oraz w otoczeniu obiektu.
- Z6 Prowadzenie działań w zakresie usług towarzyszących oferowanych przez mały zakład hotelarski lub gastronomiczny.
- Z7 Prowadzenie działalności edukacyjnej, rekreacyjnej, krajoznawczej, rolniczej przez mały zakład agroturystyczny.
- Z8 Organizowanie działań promocyjnych małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego.
- Z9 Organizowanie, zarządzanie i monitorowanie pracy zatrudnionych pracowników w zakresie prowadzonej działalności małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego.
- Z10 Prowadzenie niezbędnej dokumentacji w zależności od wielkości zakładu, profilu działalności, formy opodatkowania.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1 Obsługiwanie klientów i gości w małym zakładzie agroturystycznym / hotelarskim / gastronomicznym.

Kompetencja zawodowa Kz1: Obsługiwanie klientów i gości w małym zakładzie agroturystycznym / hotelarskim / gastronomicznym obejmuje zestaw zadań zawodowych Z3, Z4, Z5, Z6, Z7, Z8, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

| Z3 Wykonywanie czynności związanych z przyjmowaniem rezerwacji, rejestrowaniem (zakwaterowaniem) gości oraz ich wykwaterowaniem | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WIEDZA – zna i rozumie: | UMIEJĘTNOŚCI – potrafi: |
| <ul style="list-style-type: none">• Zasady i procedury związane z przyjęciem rezerwacji dla grupy i gościa indywidualnego;• Zasady i procedury związane z rejestracją (zakwaterowaniem) gości;• Zasady i procedury związane z wykwaterowaniem gości. | <ul style="list-style-type: none">• Przyjmować rezerwacje;• Sporządzać potwierdzenie rezerwacji;• Kwaterować i wykwaterowywać gości;• Korzystać z obowiązujących przepisów w zakresie działalności hotelarskiej. |
| Z4 Wykonywanie prac związanych z przygotowaniem posiłków dla klientów | |
| WIEDZA – zna i rozumie: | UMIEJĘTNOŚCI – potrafi: |
| <ul style="list-style-type: none">• Zasady racjonalnego żywienia;• Zasady oceny jakości produktów i półproduktów spożywczych;• Rodzaje diet;• Zasady przechowywania żywności;• Zasady obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych przy obsłudze gastronomicznej. | <ul style="list-style-type: none">• Przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami żywienia człowieka;• Wydawać posiłki klientom;• Oceniać jakość produktów i półproduktów spożywczych;• Przestrzegać diet przy przygotowywaniu posiłków;• Obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane przy obsłudze gastronomicznej. |
| Z5 Sprzątanie i utrzymywanie czystości w pokojach, innych pomieszczeniach budynku oraz w otoczeniu obiektu | |
| WIEDZA – zna i rozumie: | UMIEJĘTNOŚCI – potrafi: |
| <ul style="list-style-type: none">• Zasady utrzymywania czystości w pokojach, innych pomieszczeniach budynku i otoczeniu ośrodka;• Przeznaczenie i skład materiałów i środków czystości;• Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych do sprzątania pokoi, innych pomieszczeń w budynku. | <ul style="list-style-type: none">• Sprzątać i utrzymywać w czystości pokoje, inne pomieszczenia budynku i otoczenie ośrodka;• Stosować materiały i środki czystości zgodnie z ich przeznaczeniem;• Obsługiwać maszyny i urządzenia zgodnie z ich przeznaczeniem. |
| Z6 Prowadzenie działań w zakresie usług towarzyszących oferowanych przez mały zakład hotelarski lub gastronomiczny | |
| WIEDZA – zna i rozumie: | UMIEJĘTNOŚCI – potrafi: |
| <ul style="list-style-type: none">• Rodzaje usług towarzyszących oferowanych przez mały zakład hotelarski lub gastronomiczny;• Konieczność świadczenia usług towarzyszących w zależności od zapotrzebowania klienta, specyfiki rejonu. | <ul style="list-style-type: none">• Przygotowywać ofertę usług towarzyszących oferowanych przez mały zakład hotelarski lub gastronomiczny;• Świadczyć wybrane usługi towarzyszące dla klientów małego zakładu gastronomicznego lub gości małego zakładu hotelarskiego. |

| Z7 Prowadzenie działalności edukacyjnej, rekreacyjnej, krajoznawczej, rolniczej przez mały zakład agroturystyczny | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WIEDZA – zna i rozumie: | UMIEJĘTNOŚCI – potrafi: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Zasady prowadzenia działalności edukacyjnej, rekreacyjnej, krajoznawczej, rolniczej; • Konieczność świadczenia zróżnicowanych usług agroturystycznych przez mały zakład agroturystyczny; • Wymagania kategoryzacyjne dla gospodarstw agroturystycznych. | <ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywać ofertę usług agroturystycznych małego zakładu agroturystycznego; • Świadczyć wybrane usługi edukacyjne, rekreacyjne, krajoznawcze w zależności od zapotrzebowania i specyfiki regionu; • Prowadzić produkcję roślinną i zwierzęcą. |

| Z8 Organizowanie działań promocyjnych małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WIEDZA – zna i rozumie: | UMIEJĘTNOŚCI – potrafi: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Zasady sporządzania biznesplanu i <u>analizy SWOT</u>¹; • Formy działań promocyjnych małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego; • Produkty turystyczne; • Instrumenty marketingu. | <ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywać zarys biznesplanu małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego; • Przeprowadzić analizę SWOT małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego; • Dostosować działania promocyjne do specyfiki zakładu; • Charakteryzować produkty małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego; • Stosować właściwe instrumenty marketingu. |

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Zarządzanie personelem i organizowanie usług w małym zakładzie agroturystycznym / hotelarskim / gastronomicznym.

Kompetencja zawodowa Kz2: Zarządzanie personelem i organizowanie usług w małym zakładzie agroturystycznym / hotelarskim / gastronomicznym obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z9, Z10, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

| Z1 Organizowanie stanowisk pracy zgodnie z zasadami i przepisami BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii i systemu HACCP | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WIEDZA – zna i rozumie: | UMIEJĘTNOŚCI – potrafi: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska w zakresie obsługi klienta / gości w małym zakładzie agroturystycznym / hotelarskim / gastronomicznym; • Przepisy w zakresie prawa pracy; • Zasady zaznajamiania pracowników z obowiązującymi zasadami i przepisami BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska w zakresie obsługi klienta / gości w małym zakładzie agroturystycznym / hotelarskim / gastronomicznym; | <ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska w zakresie obsługi klienta / gości w małym zakładzie agroturystycznym / hotelarskim / gastronomicznym; • Zaznajomić pracowników z obowiązującymi zasadami i przepisami BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska w zakresie obsługi klienta / gości w małym zakładzie agroturystycznym / hotelarskim / gastronomicznym; |

**INFORMACJA O ZAWODZIE – Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego /
gastronomicznego 515204**

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Zasady i przepisy w zakresie ergonomii i HACCP, Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP; • Wymagania dotyczące stanu technicznego obiektów hotelarskich/gastronomicznych/agroturystycznych; • Przepisy w zakresie ochrony środowiska i gospodarki odpadami; • Procedury postępowania z odpadami. | <ul style="list-style-type: none"> • Stosować przepisy prawa pracy przy organizowaniu stanowisk pracy; • Oceniać stan techniczny małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego oraz zlecać remonty i przeglądy; • Korzystać z krajowych i europejskich strategii oraz regulacji prawnych w zakresie ochrony środowiska, gospodarki odpadami; • Stosować wiedzę z zakresu HACCP; • Segregować odpady zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Z2 Rekrutowanie, zatrudnianie i zwalnianie pracowników

| WIEDZA – zna i rozumie: | UMIEJĘTNOŚCI – potrafi: |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Zasady przeprowadzania rekrutacji pracowników; • Zasady i przepisy w zakresie zatrudniania i zwalniania pracowników; • Zasady motywowania i wynagradzania pracowników. | <ul style="list-style-type: none"> • Przeprowadzać rekrutację pracowników; • Zatrudniać pracowników; • Motywować pracowników; • Zwalniać pracowników. |

Z9 Organizowanie, zarządzanie i monitorowanie pracy zatrudnionych pracowników w zakresie prowadzonej działalności małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego

| WIEDZA – zna i rozumie: | UMIEJĘTNOŚCI – potrafi: |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Zasady dotyczące organizacji pracy w małym zakładzie agroturystycznym / hotelarskim / gastronomicznym; • Zasady dotyczące zarządzania personelem. | <ul style="list-style-type: none"> • Organizować pracę podległym pracownikom; • Zarządzać podległym personelem zgodnie z potrzebami i obowiązującymi przepisami. |

Z10 Prowadzenie niezbędnej dokumentacji w zależności od wielkości zakładu, profilu działalności, formy opodatkowania

| WIEDZA – zna i rozumie: | UMIEJĘTNOŚCI – potrafi: |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Zasady przechowywania i obiegu dokumentacji; • Potrzebę dokształcania i doskonalenia zawodowego. | <ul style="list-style-type: none"> • Przechowywać dokumentację zgodnie z obowiązującymi przepisami i procedurami; • Stosować zróżnicowane formy doskonalenia pracowników. |

3.4. Kompetencje społeczne

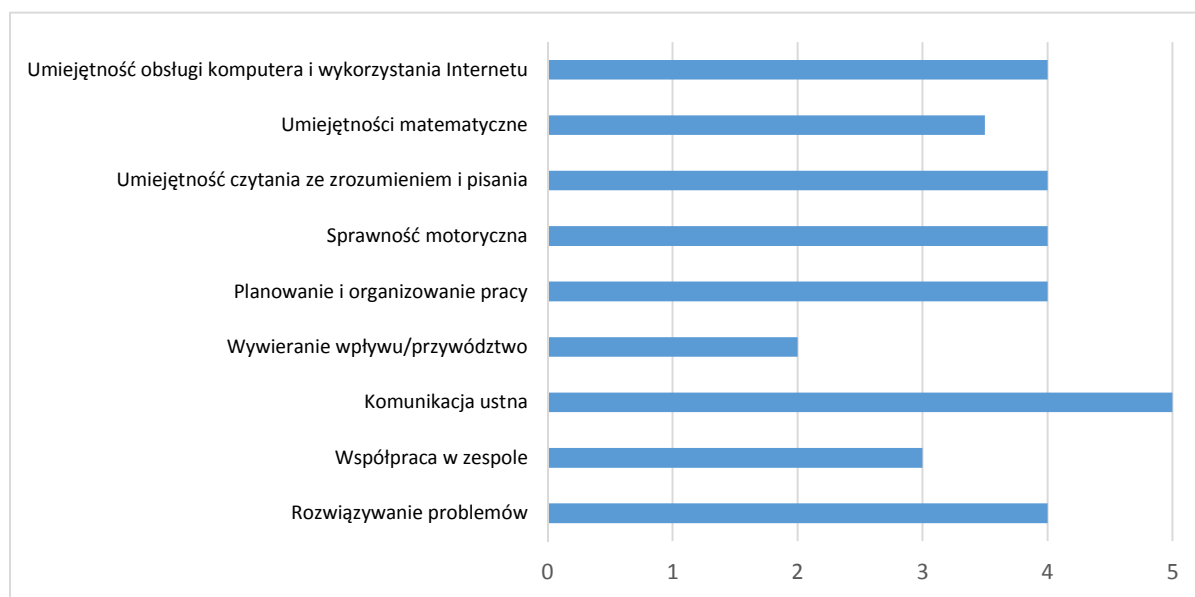
Pracownik w zawodzie **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego** powinien mieć kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za skutki świadczonych usług przez mały zakład agroturystyczny / hotelarski / gastronomiczny.
- Podejmowania współpracy w zorganizowanych warunkach pracy małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego.
- Dokonywania samooceny i weryfikacji działania własnego i oceny osób, którymi kieruje w zakresie realizacji zadań zawodowych.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami.
- Podnoszenia kompetencji zawodowych własnych i podległego personelu.

3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego ważność kompetencji kluczowych dla zawodu **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego**

Uwaga:

Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisów kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Portal ZSK: <https://www.kwalifikacje.gov.pl>
- Rejestr kwalifikacji: <https://www.rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Zawód **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego** wykonywany jest w ramach własnej działalności gospodarczej (samozatrudnienia) lub działalności rolniczej (agroturystyka). Wymaga to zainwestowania własnych środków finansowych na budowę nowego lub dostosowanie istniejącego budynku do potrzeb zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie Ofert Pracy:**

<http://oferty.praca.gov.pl>

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 10.07.2018]:

Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:

<http://mz.praca.gov.pl>

<https://www.mpips.gov.pl/analizy-i-raporty/raporty-sprawozdania/rynek-pracy/zawody-deficytowe-i-nadwyzkowe>

Barometr zawodów: <https://barometrzawodow.pl>

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:

Mazowieckie – <http://obserwatorium.mazowsze.pl>

Małopolskie – <https://www.obserwatorium.malopolska.pl>

Lubelskie – <http://lorp.wup.lublin.pl>

Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – <http://obserwatorium.wup.lodz.pl>

Pomorskie – <http://www.porp.pl>

Opolskie – <http://www.obserwatorium.opole.pl>

Wielkopolskie – <http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl>

Zachodniopomorskie – <https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-ryнку-pracy>

Podlaskie – <http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl>

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:

<http://zielonalinia.gov.pl>

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:

www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:

<http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:
<https://eures.praca.gov.pl>
<https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage>

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2018 r.) w ramach systemu edukacji zawodowej w Polsce nie prowadzi się kształcenia w zawodzie **właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego**.

W preferowanych zawodach szkolnych zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik obsługi turystycznej, technik hotelarstwa, technik turystyki wiejskiej kształcenie oferują:

- branżowe szkoły I stopnia,
- branżowe szkoły II stopnia,
- technika.

Kwalifikacje w tych zawodach potwierdzają Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Kształcenie można również kontynuować na uczelniach wyższych na kierunkach: hotelarstwo, turystyka, technologia żywności i żywienia, gastronomia, agroturystyka.

Szkolenie

Doskonalenie zawodowe następuje poprzez udział w szkoleniach, konferencjach i kursach organizowanych przez:

- ośrodki doradztwa rolniczego,
- stowarzyszenia hotelarskie i agroturystyczne,
- organizacje zrzeszające zakłady agroturystyczne / hotelarskie / gastronomiczne, np. stowarzyszenia agroturystyczne, izby turystyczne,
- inne organizacje branżowe.

Przykładowa tematyka szkoleń może obejmować takie zagadnienia, jak:

- profesjonalna obsługa kelnerska gości, zasady podawania do stołu oraz przygotowywania i dekorowania stołu,
- dodatkowe usługi oferowane gościom przykładem na uzyskiwanie dodatkowych przychodów
- przepisy prawne w agroturystyce,
- warunki sanitarne i żywienia w gospodarstwach agroturystycznych,
- kategoryzacja gospodarstw agroturystycznych,
- przyjmowanie gości,
- promocja i reklama gospodarstwa agroturystycznego.

WAŻNE:

Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 10.07.2018]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.gov.pl/web/edukacja/ksztalcenie-zawodowe>

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wyberam-zawod>

<http://www.zrp.pl>

Szkolenia zawodowe:

Rejestr Instytucji Szkoleniowych – <http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris>

Baza Usług Rozwojowych – <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl>

Inne źródła danych:

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

Bilans Kapitału Ludzkiego – <https://bkl.parp.gov.pl>

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – <http://www.frse.org.pl>, <http://europass.org.pl>

Learning Opportunities and Qualifications in Europe – <https://ec.europa.eu/ploteus>

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Zarobki właściciela małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego są bardzo zróżnicowane i wynoszą od 1000 zł do 10000 zł brutto miesięcznie. Czynniki wpływającymi na wysokość wynagrodzenia są m.in.:

- wielkość zakładu agroturystycznego/noclegowego (np. rodzaj usług agroturystycznych),
- liczba miejsc noclegowych,
- wielkość zakładu gastronomicznego (liczba miejsc konsumpcyjnych),
- okres otwarcia w ciągu roku i w trakcie doby.

Wiele obiektów świadczy usługi sezonowo (np. tylko w okresie lata). Część właścicieli wykonuje tego typu działalność jako uzupełnienie podstawowej pracy zawodowej.

WAŻNE:

Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z polecanych źródeł danych.

Polecane źródła danych [dostęp: 10.07.2018]:

Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:

<http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy>

Przykładowe portale informujące o zarobkach:

<https://wynagrodzenia.pl/gus>

<https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczeblach>

<https://sedlak.pl/raporty-placowe>

<https://zarobki.pracuj.pl>

<https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen>

<https://www.kariera.pl/wynagrodzenia>

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

Zawód właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego mogą wykonywać osoby niepełnosprawne.

Warunkiem jest identyfikacja indywidualnych barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z niewielką dysfunkcją kończyn górnych (05-R), która nie wyklucza pracy przy komputerze; wymagane jest wówczas dostosowanie sprzętu komputerowego,
- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R); wymagane jest wówczas wyposażenie stanowiska w uchwyty, poręczce, regulowaną wysokość krzesła, podnóżka i inne udogodnienia,
- z wadami i dysfunkcją wzroku (04-O) w przypadku możliwości skorygowania ich szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi.

WAŻNE:

Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020”. W klasyfikacji określono i uszeregowano umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2018 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation>
- **Umiejętności/Kompetencje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/skill>
- **Kwalifikacje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification>

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 30.06.2018 r.

- Ustawa z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych (Dz. U. poz. 2361, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149).
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265 i 1149).
- Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1553, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka (Dz. U. poz. 1155).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).

- Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).

Literatura branżowa:

- Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wolak G., Pietras J.: Organizacja pracy w hotelarstwie. WSiP, Warszawa 2013.
- Knecht D.: Agroturystyka w agrobiznesie. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2009.
- Milewska M.: Włodarczyk B.: Hotelarstwo. PWE, Warszawa 2018.
- Milewska M., Prączko A., Stasiak A.: Podstawy gastronomii. PWE, Warszawa 2017.
- Przezbórska L., Sznajder M.: Agroturystyka. PWE, Warszawa 2011.
- Sikora J.: Agroturystyka. Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2012.

Czasopisma:

- Hotelarz. Polskie Wydawnictwa Specjalistyczne ProMedia Sp. z o.o.
- Rynek Turystyczny. Polskie Wydawnictwa Specjalistyczne ProMedia Sp. z o.o.
- Wiadomości Turystyczne. Wydawca Eurosystem Jarosław Śleszyński, Warszawa.

Zasoby internetowe [dostęp: 10.07.2018]:

- Agencja Restrukturyzacja i Modernizacji Rolnictwa: www.arimr.gov.pl
- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Centralna Komisja Egzaminacyjna: <https://cke.gov.pl>
- Informacje turystyczne: www.tur-info.pl
- Lubelski Związek Stowarzyszeń Agroturystycznych: www.agroturystyka.pl
- Opis zawodu właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego / gastronomicznego w bazie danych MRPiPS: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci>
- Sektorowa Rama Kwalifikacji dla Sektora Turystyki (SRKT): <http://kwalifikacje.edu.pl/sektorowa-rama-kwalifikacji-dla-turystyki>
- Polska Federacja Turystyki Wiejskiej: www.pftw.pl
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Strona dla hotelarzy: www.e-hotelarz.pl
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

| Nazwa pojęcia | Definicja pojęcia |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Awans zawodowy | Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji. |
| Czynności zawodowe | Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym. |
| Edukacja formalna | Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi). |
| Edukacja pozaformalna | Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej. |
| Efekty uczenia się | Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne). |
| Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK) | Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiające porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK. |
| Kody niepełnosprawności | Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe. |
| Kompetencje społeczne | Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania. |
| Kompetencje kluczowe | Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD. |

**INFORMACJA O ZAWODZIE – Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego /
gastronomicznego 515204**

| | |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kompetencja zawodowa | Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie. |
| Kwalifikacja | Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, częściowe, rynkowe i uregulowane. |
| Polska Rama Kwalifikacji (PRK) | Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. |
| Potwierdzenie kompetencji | Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja”, „egzaminowanie”. Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu”, „świadectwa”, certyfikatu”. |
| Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK) | Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji. |
| Sprawności sensomotoryczne | Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.). |
| Stanowisko pracy | Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie. |
| Tytuł zawodowy | Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu. |
| Umiejętności | Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej. |
| Uprawnienia zawodowe | Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań. |
| Uczenie się nieformalne | Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy. |
| Walidacja | Oznacza sprawdzenie czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji. |
| Wiedza | Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej. |
| Wykształcenie | Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: <ul style="list-style-type: none"> – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej). |

**INFORMACJA O ZAWODZIE – Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego /
gastronomicznego 515204**

| | |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zadanie zawodowe | Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe. |
| Zawód | Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania. |
| Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK) | Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl |
| Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK) | Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl |

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

| Lp. | Nazwa pojęcia | Definicja | Źródło |
|-----|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Analiza SWOT | Metoda analizy strategicznej przedsiębiorstwa stosowana w zakresie marketingu, finansów, produkcji i planowania działalności. Nazwa jest akronimem angielskich słów strengths (mocne strony), weaknesses (słabe strony), opportunities (szanse potencjalne lub zaistniałe w otoczeniu), threats (zagrożenia prawdopodobne lub istniejące w otoczeniu). | https://mfiles.pl/pl/index.php/Analiza_SWOT [dostęp: 10.07.2018] |
| 2 | Blendery | Kuchenne maszyny elektryczne służące do miksowania lub mieszania. Najczęściej używane do przyrządzania koktajli owocowych, warzywnych, a także alkoholowych. | Definicja opracowana przez zespół ekspercki |
| 3 | Dobra Praktyka Higieniczna | Działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. | Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia http://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/U/D20061225Lj.pdf [dostęp: 10.07.2018] |
| 4 | Dobra Praktyka Produkcyjna | Działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności zgodnie z jej przeznaczeniem. | Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149) |

**INFORMACJA O ZAWODZIE – Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego /
gastronomicznego 515204**

| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | Ergonomia | Nauka o pracy, czyli dyscyplina naukowa zajmująca się dostosowywaniem pracy do możliwości psychofizycznych człowieka. Ma na celu humanizowanie pracy poprzez taką organizację układu człowiek–maszyna–warunki otoczenia, aby wykonywana ona była przy możliwie niskim koszcie biologicznym i najbardziej efektywnie, co uzyskuje się m.in. poprzez eliminację źródeł chorób zawodowych. Jest nauką interdyscyplinarną. Korzysta z dorobku takich nauk lub dziedzin naukowych jak psychologia pracy, socjologia pracy, fizjologia pracy, higiena, medycyna pracy, organizacja pracy, antropometria oraz nauk technicznych, np. materiałoznawstwa, budowy maszyn. | http://www.bejot.eu/pl/Podstrony/Ergonomia/Ergonomia [dostęp: 10.07.2018] |
| 6 | Kasa fiskalna | Urządzenie elektroniczne, służące do rejestracji operacji finansowych (obrotu oraz kwot podatku dochodowego i VAT należnego ze sprzedaży detalicznej). Służy także do wydruku paragonów. | Definicja opracowana przez zespół ekspercki |
| 7 | Kutry | Maszyny stosowane w gastronomii i przemyśle spożywczym do rozdrabniania i mieszania surowca (mięsa, warzyw wraz z dodatkami i przyprawami), których działanie polega na cięciu przez szybkoobrotowe noże obrabianej masy umieszczonej w obrotowej misie. | Definicja opracowana przez zespół ekspercki |
| 8 | System HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Points System) | System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (ang. Hazard Analysis and Critical Control Points) – postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących. | Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia http://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/U/D20061225Lj.pdf [dostęp: 10.07.2018] |
| 9 | Terminal POS (point of sale) - Terminal płatności w punkcie handlowym | Urządzenie elektroniczne używane do kontaktu z bankiem za pośrednictwem centrum autoryzacyjnego, gdy klient za nabywany towar lub usługę płaci kartą płatniczą w celu rozliczenia transakcji. | Definicja opracowana przez zespół ekspercki |
| 10 | Trzony kuchenne | Urządzenia gastronomiczne stosowane do obróbki termicznej: gotowania lub smażenia potraw w naczyniach umieszczanych na płycie grzejnej. Mogą być elektryczne lub opalane węglem, paliwem płynnym lub gazem. | Definicja opracowana przez zespół ekspercki |

**INFORMACJA O ZAWODZIE – Właściciel małego zakładu agroturystycznego / hotelarskiego /
gastronomicznego 515204**

| | | | |
|----|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | Usługi agroturystyczne | Forma oferty turystycznej obejmująca różnego rodzaju usługi na terenach wiejskich, począwszy od zakwaterowania, poprzez częściowe lub całonocne wyżywienie, wędkarstwo i jazdę konną, po uczestnictwo w pracach gospodarskich. Polega na wykorzystaniu walorów krajobrazu wiejskiego i uatrakcyjnianiu gościom pobytu, poprzez ich zaangażowanie w codzienne zajęcia w gospodarstwie (udój mleka, wypas zwierząt), w tradycyjnym rzemiośle artystycznym (np. haftowanie, szydełkowanie), w obrzędach ludowych oraz w przygotowywaniu potraw regionalnych, połączonych z wypiekiem chleba, wyrobem serów lub wędlin. Traktowana jest jako alternatywne do rolnictwa źródło dochodu mieszkańców wsi. | https://www.biznes.gov.pl/poradnik/-/scenariusz/121-SWIADCZE_USLUGI_W_ZAKRESIE_AGROTURYSTYKI [dostęp: 10.07.2018] |
| 12 | Usługi towarzyszące | To usługi oferowane gościom poza usługą podstawową noclegu i wyżywienia, których celem jest zwiększenie atrakcyjności oferty zakładu. Są to np. usługi edukacyjne, rozrywkowe, sportowe, turystyczne, transportowe, handlowe, prozdrowotne, kosmetyczne itp. | Definicja opracowana przez zespół ekspercki |
| 13 | Wilki | Maszyny stosowane w gastronomii i przemyśle spożywczym służące do rozdrabniania surowca (mięsa, warzyw itp.), zazwyczaj w większych ilościach, napędzane silnikiem elektrycznym, działające na zasadzie maszynki do mięsa. | Definicja opracowana przez zespół ekspercki |

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.