



Turystyka – szansa dla rolnika

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego zakończył realizację projektu Agencji Rozwoju Mazowsza S.A. – „Turystyka – szansa dla rolnika” w ramach, którego odbywały się bezpłatne szkolenia. Szkolenie było skierowane do rolników, zamieszkujących teren całego Mazowsza (mieszkańców gmin wiejskich, miejsko wiejskich i miast do 25 tys. mieszkańców). Kursy były współfinansowane ze środków Unii Europejskiej, Poddziałania 8.1.2 PO KL „Wsparcie procesów adaptacyjnych i modernizacyjnych w regionie” w ramach projektu „Turystyka szansa dla rolnika”.

Kurs obejmował:

- 3 dni doradztwa zawodowego oraz warsztatów motywacyjnych,
- 160 godzin zajęć, w tym zajęcia teoretyczne i praktyczne.

Uczestnicy mieli zapewnione wyżywienie, materiały szkoleniowe, zaświadczenia o ukończeniu kursu, a także drobne upominki na zakończenie kursu.

W ramach projektu organizowane były kursy w specjalnościach:

- **Organizator agroturystyki**
- **Kucharz**
- **Kelner**
- **Barman**
- **Przewodnik agroturystyki**

Tematyka kursu w specjalności „**Organizator agroturystyki**”:

- teoretyczne podstawy turystyki rekreacji i wypoczynku,
- rozwój współczesnej agroturystyki w Polsce i UE,
- podstawy prawne w agrobiznesie,
- zarządzanie gospodarstwem agroturystycznym,
- organizacja i marketing w agrobiznesie,
- organizowanie imprez,
- animacja wypoczynku i rekreacji,
- infrastruktura i wyposażenie gospodarstwa agroturystycznego,

- produkty ekologiczne i etniczne,
- reklama i promocja w agrobiznesie,
- public relations w agroturystyce,
- techniki negocjacji w agrobiznesie,
- kultura obsługi w gospodarstwie agroturystycznym,
- zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej.

Tematyka kursu w specjalności „**Kucharz**”:

- planowanie produkcji,
- surowce gastronomiczne,
- maszyny i urządzenia,
- techniki sporządzania: potraw mięsnych, warzywnych, mącznych, zup i dodatków do zup, przekąski, ciast, potraw specjalistycznych w tym diet,
- kuchnia narodowa i regionalna,
- desery i napoje,
- przestrzeganie systemów GHP/GMP,
- wdrażanie systemu HACCP,
- zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej.

Tematyka kursu w specjalności „**Kelner**”:

- technologia gastronomiczna,
- sylwetka kelnera,
- organizacja pracy kelnera,
- formy i techniki obsługi gości,
- pozostałe funkcje kelnera,
- psychologiczne aspekty obsługi gości,
- alkohole i napoje
- serwowanie napoi,
- bary i ich rodzaje,
- kalkulacje cen,
- zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej.

Tematyka kursu w specjalności „**Barman**”:

- podstawy zarządzania barem,
- organizacja baru,

- terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego,
- podstawy sztuki kelnerskiej,
- techniki i psychologia sprzedaży,
- współpraca interpersonalna,
- obsługa gości w barze,
- technologia napojów,
- towaroznawstwo napojów,
- historia napojów,
- techniki mieszania napojów,
- techniki miksowania napojów,
- zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej.

Tematyka kursu w specjalności „Przewodnik agroturystyki”:

- historia Polski, podstawowe wiadomości,
- geografia turystyczna Polski,
- historia kultury w Polsce,
- ochrona przyrody i środowiska w Polsce,
- agroturystyka w Polsce,
- metodyka i etyka przewodnictwa,
- ogólne zasady bezpieczeństwa,
- podstawowe przepisy prawne w agroturystyce,
- wybrane zagadnienia z psychologii i socjologii,
- historia regionu na tle historii Polski,
- kultura i sztuka regionu,
- charakterystyka geograficzna regionu,
- etnografia regionu,
- środowisko geograficzne regionu i jego ochrona,
- zagospodarowanie turystyczne regionu,
- terenoznawstwo i topografia,
- metodyka i technika prowadzenia wycieczek terenowych,
- zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej.