



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Program szkolenia:

Dzień 1 – 6h:

11⁰⁰ - 11⁴⁵ - przyjazd uczestników i zakwaterowanie

12⁰⁰ - 13³⁰ - Uwarunkowania prowadzenia działalności turystycznej na wsi:

- Trendy - zjawiska i procesy społeczne mające wpływ na rozwój turystyki wiejskiej i konsekwencje dla sektora turystycznego;

13³⁰ - 14³⁰ - Obiad

14³⁰ - 16⁰⁰

1. Jakość techniczno-usługowa: Wymagania kategoryzacyjne
2. Ogólne: dotyczące obiektu i podstawowych usług świadczonych w obiekcie (oznakowanie, oświetlenie, nawierzchnie, parkingi).

Standardy dla poszczególnych kategorii bazy noclegowej:

- Pokoje gościnne
- Samodzielne Jednostki Mieszkalne (SJM)

16⁰⁰ - 16¹⁵ - Przerwa kawowa

16¹⁵ - 17⁴⁵

1. Kwatera wiejska - Wypoczynek u rolnika jako specjalizacja
2. Usługi mające wpływ na komfort pobytu i wypoczynku turystów.
3. Zagospodarowanie części rekreacyjno-wypoczynkowej, estetyka zagrody.
4. Specjalizacje – minimalne wymagania.
5. Kwatera wiejska a ochrona środowiska

18³⁰ - kolacja

Dzień 2 – 8h

08⁰⁰ - 08⁴⁵ - śniadanie

09⁰⁰ - wyjazd studyjny – w trakcie obiad, i kawa

1. Wyjazd studyjny – ocena obiektów pod względem usytuowania, wyposażenia, ilości świadczonych usług, porównanie standardów w różnych obiektach, w tym w pokojach gościnnych oraz samodzielnych jednostkach mieszkaniowych (dalej: SJM).

W trakcie wyjazdu wypełnienie ankiety oceniającej wraz z końcową subiektywną ocenę każdego uczestnika.

16¹⁵ - 17⁴⁵ - Powrót: praca w grupach: Zebranie wyników ankiet.

18³⁰ - kolacja

Dzień 3 – 5h

08⁰⁰ - 08⁴⁵ - śniadanie

09⁰⁰ – 10³⁰ - Dyskusja, wnioski, ocena jakości usług Omówienie wyników ankiet:

- Mierzalne oceny:
- Niemierzalne oceny:

10³⁰ – 10⁴⁵ – przerwa kawowa

10⁴⁵ - 13⁰⁰

1. Wnioski: główne czynniki wyboru oferty przez klienta
2. Różnice w przygotowaniu oferty dla klienta w sezonie i poza sezonem.
3. Podsumowanie: atuty mojego obiektu
4. Planowane zmiany i dlaczego?
5. Podsumowanie szkolenia i wręczenie zaświadczeń

13¹⁵ - obiad