



**Fundusze  
Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita  
Polska**

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



# **PROGRAM NAUCZANIA**

## **KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO**

w zakresie kwalifikacji

### **HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**

wyodrębnionej w zawodzie

**technik turystyki na obszarach wiejskich 515205**

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna HGT

**Autorzy:**

mgr Jolanta Maj

mgr Robert Fleischer

**Recenzenci:**

**Recenzent 1** - Recenzja dydaktyczna (nauczyciel uczący w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację) mgr Karolina Koszela

**Recenzent 2** - Recenzja merytoryczna (przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu) mgr Łukasz Woźniak

**Ekspert:**

mgr Rafał Ryszelewski

**Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego wskazanego we wniosku o powierzenie grantu na opracowanie modelowego kwalifikacyjnego kursu zawodowego (KKZ):**

DGA S.A. (Partner Wiodący) z Gminą Miastem Toruń (Partner) reprezentowaną przez Toruński Ośrodek Doradztwa Metodycznego i Doskonalenia Nauczycieli z Torunia przy współpracy z Edukacja i Kształcenie Zawodowe. EKZ. podmiotem otoczenia społeczno-gospodarczego szkół lub placówek systemu oświaty prowadzących kształcenie zawodowe.

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

Konkurs nr POWR.02.14.00-IP.02-00-003/19

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

**Warszawa 2021**

## Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego .....	5
1. Wprowadzenie.....	5
2. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego.....	13
2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia .....	13
2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe .....	67
2.3. Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego .....	85
3. Cele kształcenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego .....	86
4. Programy poszczególnych zajęć.....	87
4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej.....	87
4.1.1 Cele ogólne przedmiotu .....	87
4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu .....	87
4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	88
4.1.4 Procedury osiągania celów kształcenia .....	90
4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	93
4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy turystyki na obszarach wiejskich .....	95
4.2.1 Cele ogólne przedmiotu .....	95
4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu .....	95
4.2.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	96
4.2.4 Procedury osiągania celów kształcenia .....	98
4.2.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	100
4.3. Program nauczania dla przedmiotu: Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym .....	102
4.3.1 Cele ogólne przedmiotu .....	102
4.3.2 Cele szczegółowe przedmiotu .....	102
4.3.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	104
4.3.4 Procedury osiągania celów kształcenia .....	111
4.3.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	114
4.4. Program nauczania dla przedmiotu: Prowadzenie działalności agroturystycznej.....	116
4.4.1 Cele ogólne przedmiotu .....	116
4.4.2 Cele szczegółowe przedmiotu .....	116
4.4.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	118
4.4.4 Procedury osiągania celów kształcenia .....	121

4.4.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	123
4.5.	Program nauczania dla przedmiotu: Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym .....	125
4.5.1	Cele ogólne przedmiotu .....	125
4.5.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	125
4.5.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	126
4.5.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	128
4.5.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	130
4.6.	Program nauczania dla przedmiotu: Usługi żywieniowe .....	132
4.6.1	Cele ogólne przedmiotu .....	132
4.6.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	132
4.6.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	133
4.6.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	133
4.6.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	136
4.7.	Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy zawodowy w działalności turystycznej .....	138
4.7.1	Cele ogólne przedmiotu .....	138
4.7.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	138
4.7.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	139
4.7.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	142
4.7.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	145
5.	Program praktyk zawodowych – 140 godzin.....	147
5.1.	Cele ogólne.....	147
5.2.	Cele szczegółowe.....	147
5.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia.....	148
5.4.	Procedury osiągania celów kształcenia .....	153
5.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	155
5.6.	Ewaluacja praktyki zawodowej .....	155
6.	Ewaluacja programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego .....	157
7.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych .....	163
7.1.	Wykaz literatury .....	163
7.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych .....	165
8.	Sposób i forma zaliczenia kursu.....	167
9.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć.....	169

# PROGRAM NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego

## 1. Wprowadzenie

### Charakterystyka KKZ

Formy pozaszkolne są to formy uzyskiwania i uzupełniania wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego oraz ośrodkach dokształcania i doskonalenia zawodowego. Ustawa z 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz.U. z 2004 r., Nr 256, poz. 2572, ze zm.) - art. 3 pkt 17.

Zgodnie z art. 4 pkt. 35a ustawy Prawo oświatowe z dnia 14 grudnia 2016 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm.) kwalifikacyjny kurs zawodowy jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego, którego program nauczania uwzględnia:

- a) podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej z jednostek efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo b) efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych określone załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 991).

Kwalifikacyjny kurs zawodowy może być prowadzony przez:

- publiczne i niepubliczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe, z wyjątkiem szkół artystycznych – w zakresie zawodów, w których kształcą, oraz w zakresie innych zawodów przypisanych do branż, do których należą zawody, w których kształci szkoła,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy, o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową, o której mowa w art. 170 ust. 2, posiadające akredytację, o której mowa w art. 118. ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm.),

Kwalifikacyjny kurs zawodowy może być prowadzony w formie:

- 1) dziennej – odbywa się przez 5 lub 6 dni w tygodniu;
- 2) stacjonarnej – odbywa się przez 3 lub 4 dni w tygodniu;
- 3) zaocznej – odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, z tym że w przypadku kwalifikacyjnego kursu zawodowego prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego zgodne ze wzorem MEN i uprawniające do przystąpienia do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wymienionej w zaświadczeniu.

Kwalifikacyjne kursy zawodowe mogą być prowadzone w zakresie zawodów, w których kształcą oraz w zakresie innych zawodów przypisanych do tej samej branży. Po ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego, absolwenci kursu mogą przystąpić do egzaminu zawodowego w zakresie danej kwalifikacji w zawodzie celem uzyskania certyfikatu kwalifikacji zawodowej. Warunkiem uzyskania dyplomu zawodowego jest zdanie egzaminów ze wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w danym zawodzie oraz posiadanie właściwego dla danego zawodu poziomu wykształcenia.

Osoba, która ukończyła kwalifikacyjny kurs zawodowy:

- 1) która, nie przystąpiła do egzaminu zawodowego lub odpowiedniej części tego egzaminu w wyznaczonym terminie albo
  - 2) którego część pisemna lub część praktyczna egzaminu zawodowego została unieważniona, albo
  - 3) która nie uzyskała wymaganej do zdania egzaminu zawodowego liczby punktów z danej części tego egzaminu
- ma prawo przystąpić do egzaminu zawodowego lub odpowiedniej części tego egzaminu w kolejnych terminach głównych jego przeprowadzania, z tym, że w przypadku, gdy przystępuje do egzaminu zawodowego lub jego części po raz trzeci lub kolejny, zdaje ten egzamin lub jego część na zasadach określonych dla egzaminu eksternistycznego zawodowego.

Liczba słuchaczy uczestniczących w kwalifikacyjnym kursie zawodowym prowadzonym przez publiczne szkoły, centra kształcenia ustawicznego lub publiczne centra kształcenia zawodowego wynosi co najmniej 20. Za zgodą organu prowadzącego liczba słuchaczy może być mniejsza niż 20.

### **Struktura programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego wyodrębnionej w zawodzie technik turystyki na obszarach wiejskich; symbol cyfrowy 515205 ma strukturę przedmiotową/spiralną. Struktura treści jest bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji, co ma znaczenie w systemie egzaminów zewnętrznych potwierdzających kwalifikację zawodową po zakończeniu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji. Pozwala ona kształtującym wzbogacać zakres informacji, pogłębiać treści i nabywać coraz bardziej skomplikowane umiejętności. Umożliwia również prowadzącemu zajęcia nawiązywanie do wcześniej omawianych tematów, dzięki czemu utrwalane są wiadomości i umiejętności poznane w początkowym etapie kształcenia. Ponadto taki układ treści sprzyja bardziej skutecznemu przygotowaniu uczącego się do wykonywania zadań zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy. Treści nauczania korelują ze sobą w ramach przedmiotów i są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego.

### **Charakterystyka programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego wyodrębnionej w zawodzie technik turystyki na obszarach wiejskich przeznaczony jest wyłącznie dla osób dorosłych zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Na kwalifikacyjny kurs zawodowy przyjmuje się kandydatów, którzy muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do kształcenia w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację.

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. z 2019 r. poz. 316, z późn. zm.) nie określa szczególnych uwarunkowań związanych z kształceniem w zakresie kwalifikacji HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego wyodrębnionej w zawodzie technik turystyki na obszarach wiejskich.

Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy. Wyjątkowe przypadki, w jakich osoba, która ukończyła szkołę podstawową/gimnazjalną, może spełniać obowiązek nauki przez uczęszczanie na kwalifikacyjny kurs zawodowy, wskazuje rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Na kwalifikacyjny kurs zawodowy można zatem przyjąć osobę, która nie ukończyła szkoły podstawowej/gimnazjum, pod warunkiem, iż posiada ukończone 18 lat. Osoby niepełnoletnie mogą być uczestnikami kwalifikacyjnych kursów zawodowych tylko w sytuacji, gdy posiadają ukończoną szkołę podstawową/ gimnazjum oraz spełniają przesłanki warunkujące możliwości spełniania w tej formie obowiązku nauki.

Dla zawodu technik turystyki na obszarach wiejskich przypisano poziom IV Polskiej Ramy Kwalifikacji, określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej. Dla kwalifikacji częściowej wyodrębnionej w zawodzie: HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego określono poziom 4 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 690 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu technik turystyki na obszarach wiejskich.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego może być realizowany w formie:

- **dziennej** – nauka odbywa się przez 5 lub 6 dni w tygodniu (5,75 miesięcy: 6 godzin zajęć dziennie 5 dni w tygodniu lub 4,89 miesięcy: 6 godzin zajęć dziennie 6 dni w tygodniu)
- **stacjonarnej** – nauka odbywa się 3 lub 4 dni w tygodniu (9,58 miesięcy: 6 godzin zajęć dziennie 3 dni w tygodniu lub miesięcy: 7,18 godzin zajęć dziennie 4 dni w tygodniu)
- **zaocznej**: nauka odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie (minimum 65% z 690 godzin = 448,5 godzin).

Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego został opracowany do realizacji w formie:

- **stacjonarnej** - zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (9,58 miesięcy x 72 godz. (1 m-c) = 690 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (120 godz.) oraz praktycznego (570 godz.).

Termin rozpoczęcia i zakończenia kursu ustala organizator kursu dostosowując go do potrzeb i możliwości uczestników KKZ. Kwalifikacyjny kurs zawodowy może rozpocząć się w dowolnym momencie danego semestru. Podmiot prowadzący kwalifikacyjny kurs zawodowy ma obowiązek zgłoszenia okręgowej komisji egzaminacyjnej informacji o rozpoczęciu kształcenia na danym KKZ zgodnie z par. 9 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia



ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 65w przeciągu 14 dni od rozpoczęcia realizacji KKZ. Termin zakończenia kursu wynika z komunikatu Dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej i musi zakończyć się nie później niż na 6 tygodni przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego.

Program umożliwia uzyskanie świadectwa potwierdzającego kwalifikację HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego po zdaniu egzaminu zawodowego, części teoretycznej i części praktycznej. W dalszym procesie kształcenia osoba, która ukończyła kwalifikacyjny kurs zawodowy może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik turystyki na obszarach wiejskich po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.09. Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

W kształceniu teoretycznym (dziennym, stacjonarnym, zaocznym) na kwalifikacyjnym kursie zawodowym do 30% godzin zajęć można zrealizować z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej. Kształcenie praktyczne zgodnie z rozporządzeniem MEN z dnia 19 marca 2019 (formy pozaszkolne) nie może odbywać się z wykorzystaniem tych metod i technik kształcenia na odległość. Zaliczenie części praktycznej odbywa się u organizatora kursu. Rodzaj i wymiar godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość określa podmiot prowadzący kształcenie ustawiczne z wykorzystaniem tych metod i technik.

Nauczanie zdalne może mieć różną formę, musi jednak uwzględniać możliwości (psychofizyczne i techniczne) wszystkich uczestników tego procesu, czyli osoby prowadzące oraz uczestników. Należy pamiętać o zasadzie równego dostępu. Jedną z metod wykorzystywanych w nauczaniu zdalnym są metody programowane. Celem tej metody jest opanowanie przez uczącego się partii materiału z ciągłą weryfikacją stopnia przyswojenia wiedzy, utrwalanie wiadomości drogą powtórzeń, indywidualizacja pracy z materiałem.

Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są zobowiązane zorganizować szkolenie dla uczestników kursu przed rozpoczęciem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz zapewniają:

1. dostęp do oprogramowania, które umożliwia synchroniczną i asynchroniczną interakcję między słuchaczami lub uczestnikami a osobami prowadzącymi zajęcia;
2. materiały dydaktyczne przygotowane w formie dostosowanej do kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość;
3. bieżącą kontrolę postępów w nauce słuchaczy lub uczestników, weryfikację ich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w formie i terminach ustalonych przez podmiot prowadzący kształcenie;
4. bieżącą kontrolę aktywności osób prowadzących zajęcia.

Formy indywidualizacji pracy uczestników powinny uwzględniać:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestnika,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości uczestnika.

Wskazane jest przeprowadzenie szczegółowej diagnozy potrzeb rozwoju uczestnika w kontekście specyfiki przedmiotu nauczania (diagnoza posiadanych kompetencji i potrzeb rozwoju uczestnika powinna być wykonana przez zespół prowadzących i wychowawców z udziałem pedagoga, psychologa, doradcy zawodowego, rodziców) oraz ustalenie sposobu pracy z uczestnikiem. Dużą uwagę należy zwrócić na uczestników posiadających trudności z uczeniem się. Niemniej ważni są uczestnicy



uzdolnieni i szczególnie zainteresowani zawodem, przedmiotem nauczania. Każdy uczestnik posiadający szczególne potrzeby i możliwości powinien mieć określone właściwe dla siebie tempo i zakres pracy w obszarze przedmiotu nauczania z zachowaniem realizacji podstawy programowej.

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego oparty jest o podstawę programową kształcenia branżowego w zawodzie technik organizacji turystyki, w której to wyodrębniono dla kwalifikacji następujące jednostki efektów kształcenia:

HGT.10.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.10.2. Podstawy turystyki na obszarach wiejskich

HGT.10.3. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym

HGT.10.4. Dostosowanie gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej

HGT.10.5. Obsługiwanie klienta w gospodarstwie agroturystycznym

HGT.10.6. Język obcy zawodowy

oraz efekty kształcenia realizowane na wszystkich obowiązkowych zajęciach edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego związane z nabywaniem kompetencji personalnych i społecznych i organizacji pracy małych zespołów, zgrupowane w jednostkach efektów kształcenia:

HGT.10.7. Kompetencje personalne i społecznej

HGT.10.8. Organizacja pracy małych zespołów

Kwalifikacje zawodowe realizowane w ramach kursów umiejętności zawodowych (KUZ) w obrębie kwalifikacji HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego, mogą być osiągnięte z następujących jednostek efektów kształcenia:

HGT.10.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.10.2. Podstawy turystyki na obszarach wiejskich

HGT.10.3. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym

HGT.10.4. Dostosowanie gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej

HGT.10.5. Obsługiwanie klienta w gospodarstwie agroturystycznym

HGT.10.6. Język obcy zawodowy

Wszystkie osoby prowadzące zajęcia na kursie mają obowiązek realizować tematykę (wiadomości, umiejętności i postawy – kompetencje) z obszarów kompetencji personalnych i społecznych oraz organizacji pracy małych zespołów zgodnie z treściami podstawy programowej kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodu technik turystyki na obszarach wiejskich.

Program umożliwia uzyskanie świadectwa potwierdzającego kwalifikację HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego po zdaniu egzaminu zawodowego, części teoretycznej i części praktycznej. Słuchacz może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik turystyki na obszarach wiejskich po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.09. Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

### **Struktura programu**

Program kursu ma strukturę przedmiotową/spiralną. Struktura treści jest bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji, co ma znaczenie w systemie egzaminów zewnętrznych potwierdzających kwalifikacje zawodowe po zakończeniu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji. Pozwala ona kształcącym wzbogacać zakres informacji, pogłębiać treści i nabywać coraz bardziej skomplikowane umiejętności. Umożliwia również prowadzącemu zajęcia nawiązywanie do wcześniej omawianych tematów, dzięki czemu utrwalane są wiadomości i umiejętności poznane w początkowym etapie kształcenia. Treści korelują ze sobą w ramach przedmiotów i są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego.

### **Założenia programowe**

Branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna stanowi jedną z najbardziej dynamicznie rozwijających się branż na rynku pracy. W wyniku ciągłego rozwoju tego sektora usługowego nastąpił wzrost zapotrzebowania na pracowników obsługi ruchu turystycznego. Współczesny turysta posiada wysokie wymagania i oczekuje od pracownika obsługi turystycznej znajomości jego potrzeb i tworzenia oferty adekwatnej do jego oczekiwań. Dla lepszego funkcjonowania absolwenta na rynku pracy zasadnym jest doskonalenie i zdobywanie dodatkowych uprawnień.

W ostatnich latach obserwuje się wzrost liczby gospodarstw rolnych świadczących usługi agroturystyczne z uwagi na dynamiczny wzrost zainteresowania wypoczynkiem na obszarach wiejskich oraz zakupem produktów z gospodarstw agroturystycznych. Rozwój agroturystyki jako formy wypoczynku na obszarach wiejskich, przyczynia się do pobudzania rozwoju gospodarstw rolnych, hodowlanych i ogrodniczych. Działalność agroturystyczna przyczynia się do tworzenia nowych miejsc pracy na obszarach wiejskich, stanowi pozarolnicze źródło utrzymania, sprzyja wykorzystaniu lokalnych zasobów i walorów turystycznych oraz przyczynia się do zwiększenia atrakcyjności obszarów wiejskich. Absolwent wykonując zadania zawodowe dotyczące agroturystyki wykorzystuje walory przyrodnicze i kulturowe terenów wiejskich w tym folklor, architekturę wiejską i kuchnię regionalną.

Technik turystyki na obszarach wiejskich to nowoczesny zawód poszukiwany coraz bardziej na rynku pracy z uwagi na dynamiczny rozwój turystyki, wzrost zainteresowania wypoczynkiem na obszarach wiejskich oraz zakupem produktów z gospodarstw agroturystycznych.

Pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane umiejętności zawodowe. Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego uwzględnia aktualne trendy i stan wiedzy z zakresu agroturystyki i odpowiada potrzebom rynku pracy. Posiadanie formalnego zaświadczenia o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego, umożliwia wszechstronny rozwój i pewne wkroczenie na rynek pracy w branży turystyczno-hotelarskiej.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego przygotowuje słuchaczy do prowadzenia produkcji zwierzęcej i roślinnej w gospodarstwie rolnym, sprzedaży produktów pochodzenia rolniczego, dostosowania gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej, organizowania działalności agroturystycznej oraz obsługi klienta w gospodarstwie agroturystycznym. Program nauczania uwzględnia aktualny stan wiedzy o branży agroturystycznej i odpowiada potrzebom rynku pracy.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli wyposażonych w kompetencje w zakresie obsługi sprzętu komputerowego i nowoczesnych urządzeń stanowiących wyposażenie pracowni szkolnych oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę dostosowaną do nowej podstawy programowej.

Zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami pracy i instytucjami właściwymi dla zawodu. Ze względu na specyfikę umiejętności prawidłowa realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego powinna uwzględniać szkoleniowo-metodyczne wycieczki i zajęcia terenowe oraz konieczność dostosowania doboru treści i zadań zawodowych do warunków atmosferycznych i sezonu. Zajęcia praktyczne mogą odbywać się u pracodawców, w placówkach kształcenia ustawicznego, centrach kształcenia zawodowego, warsztatach, pracowniach, a także w gospodarstwach rolnych prowadzących działalność agroturystyczną oraz obiektach noclegowych zlokalizowanych na obszarach wiejskich.

Osoba, która ukończyła KKZ w zakresie HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego wykonuje szereg czynności w gospodarstwach rolnych prowadzących działalność agroturystyczną oraz obiektach noclegowych zlokalizowanych na obszarach wiejskich i może być zatrudniony na różnych stanowiskach takich, jak: pilot wycieczek, przewodnik turystyczny, pracownik biura podróży, animator turystyki i rekreacji, pracownik informacji turystycznej, specjalista od pozyskiwania środków na rozwój turystyki wiejskiej, pracownik gospodarstwa produkcji roślinnej czy hodowca zwierząt. Może zajmować się również marketingiem, sprzedażą produktów rolnych i spożywczych oraz prowadzić własne gospodarstwo agroturystyczne lub rolne. Może znaleźć zatrudnienie w gospodarstwie agroturystycznym, przedsiębiorstwie turystycznym, pensjonacie, hotelu, biurach podróży, ośrodkach informacji turystycznej, instytucjach związanych z promocją turystyki.

### **Sylwetka adresata kwalifikacyjnego kursu zawodowego**

Oczekiwane psychofizyczne predyspozycje: dobry kontakt z przyrodą, dynamika i kreatywność w działaniu, uzdolnienia organizacyjne, pracowitość, cierpliwość, umiejętność współpracy z instytucjami i organizacjami turystycznymi, komunikatywność, zręczność, koncentracja przez dłuższy czas na zadaniu, kultura osobista, umiejętność podejmowania inicjatyw, poczucie odpowiedzialności, zdolność do podejmowania decyzji, samodzielność, operatywność, gotowość do wyťažonej pracy, odporność na stres, zainteresowanie przyrodnicze, rolnicze i krajoznawcze.

Wymaga się również specyficznych kompetencji społecznych, szczególnie wysokiej odporności na stres, dyscyplina pracy, odpowiedzialności oraz rzetelności. Wymaganiem pracodawców są też aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych, wykazywanie się kreatywnością i otwartością na zmiany, umiejętność współpracy w grupie, umiejętność planowania pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań oraz kierowania wykonaniem przydzielonych zadań.

Praca wiąże się wykonywaniem czynności samodzielnie w ścisłym kontakcie z turystami, gośćmi, w ciągłym ruchu i dyspozycyjności dla gości, we współpracy z innymi usługodawcami i dostawcami lokalnego rynku turystycznego, w nienormowanym czasie pracy przez cały tydzień, szczególnie w tzw. wysokim sezonie turystycznym, wykorzystując urządzenia biurowe - komputer, telefon, terminal płatniczy; programy komputerowe i aplikacje internetowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych w turystyce.

Przeciwwskazania: niedosłuch, choroby psychiczne, uzależnienia, choroby kręgosłupa, alergie.

### **Informacja o powiązaniu z zawodem (lub ze wszystkimi zawodami)**

Powiązane zawody: technik rolnik, technik hotelarstwa, technik organizacji turystyki, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej.

Uzyskanie dyplomu zawodowego w zawodzie technik turystyki na obszarach wiejskich uznaje się za posiadanie wykształcenia średniego rolniczego.

Dowodem potwierdzającym posiadanie kwalifikacji rolniczych w zakresie wykształcenia rolniczego średniego jest świadectwo lub dyplom ukończenia szkoły kształcącej w zawodzie technik turystyki na obszarach wiejskich.

### **Cele kierunkowe programu**

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego:

- organizowania stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii w turystyce i rolnictwie
- udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
- organizowania i prowadzenia gospodarstwa rolnego
- prowadzenia produkcji roślinnej.
- prowadzenia produkcji zwierzęcej
- organizowania działalności agroturystycznej
- organizowania pobytu gości świadcząc usługi turystyczne
- posługiwania się słownictwem w języku obcym nowożytnym w zakresie realizacji czynności zawodowych
- uczestniczenia w rozmowie prowadzonej w języku obcym nowożytnym w sytuacjach dotyczących czynności zawodowych
- stosowania zasad etyki podczas wykonywania zadań zawodowych
- stosowania metod komunikacji werbalnej i niewerbalnej
- stosowania technik radzenia sobie z emocjami i stresem
- współpracy w zespole
- organizowania pracy małych zespołów
- kierowania wykonaniem przydzielonych zadań.

## 2. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

### 2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

**Tabela 1.** Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
<b>HGT.10.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>									
1) określa wymagania dotyczące organizacji stanowiska pracy w działalności rolniczej i agroturystycznej zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek) *	10	1) wymienia podstawowe zasady ergonomii oraz przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakresie organizacji stanowiska pracy	x						
		2) organizuje stanowisko pracy w działalności turystycznej zgodnie z zasadami ergonomii oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	x						
		3) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania zasad ergonomii oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	x						
2) przewiduje zagrożenia występujące w	6	1) rozróżnia zagrożenia występujące w środowisku pracy	x						
		2) wskazuje źródła zagrożeń w środowisku pracy	x						



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
działalności rolniczej i agroturystycznej (ew) *		3) wskazuje zagrożenia dla zdrowia i życia oraz mienia i środowiska związane z działalnością rolniczą i agroturystyczną	x						
		4) opisuje sposoby zapobiegania zagrożeniu zdrowia i życia w działalności rolniczej i agroturystycznej	x						
3) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ew) *	4	1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych	x						
		2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju zadań	x						
4) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	10	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan zagrożenia zdrowia i życia	x						
		2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego	x						
		3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku	x						
		4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej	x						
		5) powiadamia odpowiednie służby	x						
		6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie	x						





Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej	Podstawy turystyki na obszarach wiejskich	Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym	Prowadzenie działalności agroturystycznej	Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym	Usługi żywieniowe	Język obcy zawodowy w działalności turystycznej
		7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar	x						
		8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji	x						
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	30								
HGT.10.2. Podstawy turystyki na obszarach wiejskich									
1) charakteryzuje rynek turystyczny (ew) *	6	1) opisuje elementy rynku turystycznego		x					
		2) korzysta z danych statystycznych podczas analizy podmiotów rynku i ruchu turystycznego		x					
		3) opisuje zmiany zachodzące w turystyce		x					
2) charakteryzuje produkty turystyczne na obszarach wiejskich (ek) *	5	1) wymienia rodzaje produktów turystycznych		x					
		2) opisuje strukturę produktu turystycznego		x					
		3) porównuje poszczególne rodzaje produktów turystycznych		x					
3) rozróżnia rodzaje turystyki na obszarach wiejskich (ek) *	5	1) opisuje motywy uprawiania różnych rodzajów turystyki		x					
		2) klasyfikuje rodzaje turystyki		x					
		3) wskazuje związki pomiędzy poszczególnymi rodzajami turystyki		x					
	5	1) wymienia uregulowania prawne dotyczące funkcjonowania biur podróży		x					





<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
4) charakteryzuje przepisy prawa dotyczące turystyki (ew) *		2) wymienia przepisy prawne dotyczące ochrony klienta		x					
		3) wymienia uregulowania prawne dotyczące funkcjonowania obiektów noclegowych i gastronomicznych, przedsiębiorstw transportowych i innych podmiotów branży turystycznej		x					
5) prowadzi działania marketingowe (ek) *	15	1) wymienia instrumenty marketingu		x					
		2) dobiera instrumenty marketingu do wykonywanych zadań zawodowych		x					
		3) stosuje wybrane instrumenty marketingu podczas wykonywania zadań zawodowych		x					
		4) wymienia elementy analizy wiejskich po mocnych stron (strengths) słabych (weaknesses) i szans (opportunities) i zagrożeń (threats) (SWOT)		x					
		5) sporządza analizę słabych i mocnych stron, szans i zagrożeń planowanej działalności turystycznej SWOT		x					
6) stosuje programy komputerowe i aplikacje internetowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych w turystyce (ew)	10	1) wskazuje programy komputerowe i aplikacje internetowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych w turystyce		x					
		2) wykonuje zadania zawodowe z wykorzystaniem programów komputerowych		x					



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej	Podstawy turystyki na obszarach wiejskich	Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym	Prowadzenie działalności agroturystycznej	Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym	Usługi żywieniowe	Język obcy zawodowy w działalności turystycznej
7) przestrzega zasad żywienia podczas organizacji turystyki na obszarach wiejskich (ew) *	9	1) opisuje zasady żywienia		x					
		2) opracowuje jadłospisy zgodnie z obowiązującymi zasadami		x					
		3) dobiera usługi żywieniowe do indywidualnych potrzeb klientów		x					
8) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ep) *	5	1) wymienia cele normalizacji krajowej		x					
		2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy		x					
		3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej		x					
		4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		x					
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	60								
HGT.10.3. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym									
1) charakteryzuje strukturę produkcyjną gospodarstw rolnych (ew)	9	1) rozróżnia gospodarstwa rolne, uwzględniając prowadzoną działalność, wielkość, formę prawną			x				
		2) określa produkcję roślinną			x				
		3) określa produkcję zwierzęcą			x				
2) charakteryzuje uwarunkowania dotyczące funkcjonowania	10	1) wymienia składniki majątkowe gospodarstwa rolnego			x				
		2) opisuje warunki przyrodnicze i ekonomiczne gospodarstwa rolnego			x				



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
gospodarstwa rolnego (ew)		3) stosuje przepisy prawa dotyczące działalności rolniczej			x				
		4) opisuje formy współpracy gospodarstwa rolnego z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ośrodkami doradztwa rolniczego, stowarzyszeniami branżowymi i innymi instytucjami działającymi na rzecz rolnictwa			x				
3) oblicza opłacalność produkcji rolniczej (ek)	18	1) oblicza przychody uzyskane ze sprzedaży produktów rolniczych na podstawie dokumentów finansowych (			x				
		2) oblicza koszty poniesione na produkcję rolniczą na podstawie dokumentów finansowych			x				
		3) oblicza różnicę pomiędzy uzyskanymi przychodami i poniesionymi kosztami produkcji rolniczej			x				
		4) stosuje rachunek ekonomiczny w działalności rolniczej			x				
4) organizuje produkcję roślinną w gospodarstwie rolnym (ew)	23	1) klasyfikuje gleby występujące w Polsce			x				
		2) wymienia gatunki roślin uprawnych na użytkach rolnych, rodzaje nasion oraz gatunki chwastów			x				
		3) dobiera grupy i gatunki roślin odpowiednio do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa			x				
		4) opracowuje plan produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym			x				



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
		5) wykonuje czynności w zakresie organizacji produkcji roślinnej			x				
		6) ocenia stosowanie zasady wzajemnej zgodności w produkcji roślinnej			x				
		7) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas produkcji roślinnej			x				
5) organizuje prace związane z zakładaniem i pielęgnacją ogrodu warzywnego i sadu przydomowego (ew)	30	1) rozpoznaje rośliny ogrodowe			x				
		2) projektuje ogród warzywny			x				
		3) zakłada ogród warzywny			x				
		4) stosuje zabiegi pielęgnacyjne w ogrodzie warzywnym, takie jak: odchwaszczanie, ściółkowanie, nawadnianie, nawożenie, zmianowanie, cięcie, koszenie			x				
		5) rozpoznaje drzewa i krzewy owocowe			x				
		6) projektuje sad przydomowy			x				
		7) sadi drzewa i krzewy owocowe			x				
		8) stosuje zabiegi pielęgnacyjne w sadzie przydomowym: cięcie, nawożenie, nawadnianie, bielenie pni, ochrona przed chorobami i szkodnikami			x				
6) organizuje zabiegi agrotechniczne w produkcji roślinnej (ek)	30	1) określa rodzaje zabiegów agrotechnicznych w zakresie produkcji roślinnej, takie jak: uprawa roli, nawożenie, siew i sadzenie, nawadnianie, pielęgnowanie, ochrona roślin, zbiór i przechowywanie ziemiopłodów			x				



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
		2) planuje zabiegi agrotechniczne w ramach produkcji roślinnej			x				
		3) dobiera metody zabiegów agrotechnicznych do produkcji roślinnej			x				
		4) opracowuje plan zabiegów agrotechnicznych związanych z produkcją roślinną			x				
		5) dokonuje zasiewu użytków rolnych			x				
		6) sadi rośliny uprawne			x				
		7) stosuje zmianowanie jako sposób uprawy roślin			x				
		8) pielęgnuje rośliny uprawne			x				
		9) stosuje metody ochrony roślin			x				
		10) zbiera plony			x				
		11) przechowuje ziemniaki			x				
7) organizuje produkcję zwierzęcą w gospodarstwie rolnym (ew)	32	1) wymienia gatunki, typy i rasy zwierząt gospodarskich			x				
		2) opisuje funkcjonowanie organizmu zwierząt gospodarskich			x				
		3) dobiera gatunki, typy i rasy zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego			x				
		4) planuje rozwój produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym			x				
		5) organizuje produkcję mleka, żywca rzeźnego, jaj oraz produkcję drobiarską			x				



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
		6) organizuje chów koni i innych zwierząt gospodarskich			x				
		7) wykonuje prace związane z rozrodem zwierząt gospodarskich			x				
		8) ocenia jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji zwierzęcej			x				
		9) ocenia zastosowanie zasady wzajemnej zgodności w produkcji zwierzęcej			x				
		10) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi zwierząt gospodarskich			x				
8) prowadzi prace związane z żywieniem zwierząt gospodarskich (ew)	25	1) przygotowuje dobowe dawki pokarmowe z zachowaniem norm żywienia zwierząt gospodarskich			x				
		2) żywi zwierzęta gospodarskie			x				
		3) kontroluje wykorzystanie pasz w żywieniu zwierząt gospodarskich			x				
		4) wymienia zasady przygotowania, konserwacji i zadawania pasz dla zwierząt gospodarskich			x				
9) wykonuje zabiegi związane z higieną zwierząt i pomieszczeń gospodarskich (ew)	35	1) wymienia zabiegi związane z zoohigieną zwierząt gospodarskich			x				
		2) opracowuje plan zabiegów związanych z zoohigieną zwierząt gospodarskich			x				
		3) dobiera zabiegi zoohigieniczne do różnych gatunków zwierząt gospodarskich			x				



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
		4) wykonuje zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie higieny, utrzymania, żywienia zwierząt, przechowywania pasz, higieny rozrodu oraz higieny pracy zwierząt			x				
		5) stosuje wymagania podczas wykonywania czynności związanych z zoohigieną zwierząt gospodarskich			x				
		6) stosuje zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w produkcji zwierzęcej			x				
		7) realizuje czynności związane z higieną pomieszczeń gospodarskich			x				
10) przestrzega zasad identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi (ew)	18	1) opisuje zasady identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi			x				
		2) stosuje wymagania dotyczące identyfikacji i rejestracji poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich			x				
		3) stosuje zasady obrotu zwierzętami gospodarskimi			x				
11) 1eksploatuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji roślinnej (ew)	22	1) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do uprawy, nawożenia, siewu i sadzenia, pielęgnacji i ochrony roślin, zbioru i konserwacji zielonek, zbioru zbóż, zbioru roślin okopowych oraz inne maszyny specjalistyczne do prac w rolnictwie			x				
		2) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do czyszczenia, sortowania, dosuszania i przechowywania ziarna			x				





<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
		3) stosuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze w produkcji roślinnej			x				
		4) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji roślinnej			x				
12) eksploatuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji zwierzęcej (ew)	18	1) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do mechanizacji prac w oborach, chlewniach, kurnikach, owczarniach i fermach zwierząt drobnych oraz inne maszyny i urządzenia ogólnego przeznaczenia			x				
		2) stosuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze w produkcji zwierzęcej			x				
		3) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji zwierzęcej			x				
13) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju (ew)	18	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w rolnictwie			x				
		2) wdraża działania służące ochronie różnorodności biologicznej dotyczącej roślin i zwierząt, mikroorganizmów, zmienności genetycznej w obrębie gatunków oraz różnorodności ekosystemów			x				
		3) realizuje działania na rzecz ochrony środowiska naturalnego, takie jak: wykorzystanie odnawialnych źródeł energii, oszczędne			x				



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
		gospodarowanie zasobami wody, segregacja odpadów, przestrzeganie planu nawozowego							
14) stosuje ekologiczne metody produkcji rolniczej (ew)	25	1) określa ekologiczne metody produkcji roślinnej			x				
		2) stosuje ekologiczne metody produkcji roślinnej w zakresie: wykorzystania ekologicznego materiału siewnego i sadzeniowego, nawożenia nawozami ekologicznymi, zabiegów uprawowych, płodozmianu, pielęgnacji i ochrony roślin			x				
		3) określa ekologiczne metody produkcji zwierzęcej			x				
		4) stosuje ekologiczne metody produkcji zwierzęcej w zakresie pochodzenia zwierząt, higieny, metod chowu i żywienia zwierząt, profilaktyki i leczenia weterynaryjnego, utrzymywania budynków inwentarskich, wybiegów i pastwisk, dopuszczalnej obsady zwierząt i zagospodarowania nawozów naturalnych			x				
		5) stosuje ekologiczne metody przetwórstwa produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z rolnictwa ekologicznego			x				
15) prowadzi sprzedaż produktów pochodzenia rolniczego (ek)	17	1) wymienia zasady prowadzenia rolniczego handlu produktami pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywnością przetworzoną			x				
		2) stosuje ograniczenia w handlu dotyczące wielkości produkcji, łącznej kwoty sprzedaży,			x				



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej	Podstawy turystyki na obszarach wiejskich	Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym	Prowadzenie działalności agroturystycznej	Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym	Usługi żywieniowe	Język obcy zawodowy w działalności turystycznej
		miejsca wyprodukowania żywności oraz zasad higienicznych							
		3) sprzedaje produkty pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywność przetworzoną			x				
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	330								
HGT.10.4. Dostosowanie gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej									
1) stosuje przepisy prawa i wymagania kategoryzacyjne dotyczące bazy noclegowej (ew)	7	1) stosuje przepisy prawa dotyczące ewidencji obiektów hotelarskich oraz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie				x			
		2) opisuje system kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej, w tym wypoczynek na wsi oraz wypoczynek u rolnika				x			
2) przygotowuje działalność turystyczną w gospodarstwie rolnym (ek)	20	1) rozpoznaje potrzeby człowieka zaspokajane przez agroturystykę				x			
		2) określa zakres planowanej działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym				x			
		3) wskazuje przepisy regulujące prowadzenie działalności agroturystycznej				x			
		4) opracowuje biznesplan działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym				x			
		5) sporządza analizę opłacalności działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym				x			
3) analizuje warunki adaptacji gospodarstwa	20	1) wymienia zasoby gospodarstwa rolnego przeznaczonego na działalność agroturystyczną				x			



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)		2) określa zakres adaptacji budynku mieszkalnego na działalność agroturystyczną, uwzględniając minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie				x			
		3) ustala zakres adaptacji otoczenia budynku mieszkalnego na terenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej				x			
		4) oblicza nakłady finansowe przeznaczone na adaptację gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej				x			
4) projektuje układy funkcjonalne gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)	18	1) wymienia układy funkcjonalne w gospodarstwie agroturystycznym				x			
		2) projektuje pokoje i węzły higieniczno-sanitarne zgodnie z minimalnymi wymaganiami dotyczącymi wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie				x			
		3) opracowuje projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchnię i jadalnię				x			
		4) opracowuje projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego umożliwiający realizację usług rekreacyjnych				x			
5) projektuje wyposażenie gospodarstwa rolnego	18	1) wymienia wyposażenie układów funkcjonalnych gospodarstwa agroturystycznego				x			



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)		2) planuje wyposażenie pokoi i węzłów higieniczno-sanitarnych zgodnie z minimalnymi wymaganiami dotyczącymi wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie				x			
		3) planuje wyposażenie układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchni i jadalni				x			
		4) planuje wyposażenie układu funkcjonalnego umożliwiającego realizację usług rekreacyjnych				x			
6) dostosowuje produkcję rolniczą w gospodarstwie rolnym do potrzeb klientów (ek)	15	1) ustala zapotrzebowanie klientów na produkty rolnicze z gospodarstwa rolnego				x			
		2) opisuje możliwości produkcji rolniczej odpowiednio do potrzeb działalności agroturystycznej				x			
		3) opracowuje plan produkcji rolniczej, uwzględniając działalność agroturystyczną				x			
7) korzysta z usług instytucji i organizacji działających na rzecz wsi i rolnictwa (ep)	9	1) wymienia instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa				x			
		2) wyszukuje informacje udostępniane przez instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa				x			
		3) opisuje zakres usług oferowanych przez instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa w kontekście możliwości ich wykorzystania				x			



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej	Podstawy turystyki na obszarach wiejskich	Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym	Prowadzenie działalności agroturystycznej	Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym	Usługi żywieniowe	Język obcy zawodowy w działalności turystycznej
8) charakteryzuje zasady korzystania ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich (ep)	8	1) opisuje możliwości korzystania ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich				x			
		2) przygotowuje wnioski w ramach ubiegania się o środki finansowe na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich				x			
9) sporządza biznesplan dla gospodarstwa agroturystycznego (ek)	20	1) opisuje strukturę biznesplanu				x			
		2) określa założenia niezbędne do opracowania biznesplanu				x			
		3) przygotowuje analizę finansową gospodarstwa				x			
		4) przygotowuje przykładowy biznesplan				x			
10) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności (ew)	15	1) identyfikuje składniki kosztów i przychodów w działalności agroturystycznej				x			
		2) określa wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy gospodarstwa				x			
		3) określa rodzaje podatków występujących w rolnictwie				x			
		4) oblicza podatki w działalności rolniczej				x			
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	150								
HGT.10.5. Obsługiwanie klienta w gospodarstwie agroturystycznym									
1) przestrzega zasad obsługi klienta (ek)	10	1) rozróżnia zasady obsługi klienta					x		
		2) stosuje zasady obsługi, uwzględniając cechy, potrzeby i możliwości klienta					x		



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
		3) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi klienta					x		
2) organizuje usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym (ew)	15	1) przygotowuje ofertę usług noclegowych					x		
		2) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług noclegowych					x		
		3) wykonuje czynności dotyczące realizacji usług noclegowych zgodnie z zamówieniem					x		
		4) sporządza rozliczenie usług noclegowych					x		
		5) stosuje przepisy prawa dotyczące świadczenia usług noclegowych					x		
3) organizuje usługi żywieniowe, uwzględniając produkty regionalne i zasady żywienia (ew)	20	1) planuje usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych						x	
		2) oblicza zapotrzebowania na surowce i półprodukty						x	
		3) sporządza kalkulację usług żywieniowych						x	
		4) opracowuje jadłospisy zgodnie z obowiązującymi normami						x	
		5) opracowuje jadłospisy dostosowane do indywidualnych potrzeb klientów						x	
		6) sporządza posiłki, przestrzegając zasad żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności						x	





<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
		7) sporządza posiłki z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych						x	
		8) stosuje zasady obsługi konsumenta						x	
		9) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług żywieniowych						x	
		10) rozlicza usługi żywieniowe						x	
4) organizuje usługi rekreacyjne z wykorzystaniem atrakcji turystycznych obszarów wiejskich (ek)	15	1) przygotowuje oferty usług rekreacyjnych realizowanych na obszarach wiejskich					x		
		2) organizuje czas wolny, proponując usługi rekreacyjne					x		
		3) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług rekreacyjnych					x		
		4) rozlicza usługi rekreacyjne					x		
5) wykonuje prace związane z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym (ew)	15	1) wymienia prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym					x		
		2) wymienia metody, środki, sprzęt i narzędzia stosowane w pracach związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym					x		
		3) sprząta pomieszczenia w budynkach gospodarstwa agroturystycznego					x		
		4) sprząta otoczenie gospodarstwa agroturystycznego					x		



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej	Podstawy turystyki na obszarach wiejskich	Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym	Prowadzenie działalności agroturystycznej	Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym	Usługi żywieniowe	Język obcy zawodowy w działalności turystycznej
		5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas czynności związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym					x		
6) sporządza dokumentację dotyczącą usług agroturystycznych (ew)	15	1) opracowuje dokumenty potwierdzające przygotowanie usług agroturystycznych, takie jak: oferta pobytu, program pobytu, potwierdzenie rezerwacji, grafik rezerwacji					x		
		2) sporządza dokumenty potwierdzające sprzedaż usług agroturystycznych, takie jak: faktury, paragony, rachunki, voucher					x		
		3) opracowuje dokumenty potwierdzające realizację i weryfikację usług agroturystycznych, takie jak: ewidencja gości, odpowiedź na reklamację					x		
		4) opracowuje dokumenty potwierdzające rozliczenie usług agroturystycznych, takie jak zestawienie wpływów i kosztów					x		
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	90								
HGT.10.6. Język obcy zawodowy									
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym	6	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe w języku obcym nowożytnym umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie:							x



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek) *		a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa							
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:	6	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu							x
		2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje							x
		3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu							x
		4) układa informacje w określonym porządku							x



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew) *									
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne	6	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi							x
		2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych							x
		3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko							x
		4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze							x
		5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji							x



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek) *									
4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:	6	rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę							x
		uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia							x
		1) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób							x
		2) prowadzi negocjacje związane z czynnościami zawodowymi							x
		3) pyta o upodobania i intencje innych osób							x
		4) proponuje, zachęca							x
		5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe							x
		6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji							x



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych  b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew) *									
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem	3	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)							x
		2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym							x



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
czynności zawodowych (ew) *		3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym							x
		4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)							x
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową:	3	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego							x
a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym		2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe							x
		3) korzysta z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych							x
		4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy							x
		5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa							x
b) współdziała w grupie		6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne							x
c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym									
d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew) *									
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	30								





<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
<b>HGT.10.7. Kompetencje personalne i społeczne</b>									
1) przestrzega zasad kultury osobistej i etyki zawodowej		1) stosuje zasady kultury osobistej w środowisku pracy	x	x	x	x	x		x
		2) stosuje zasady etyki zawodowej	x	x	x	x	x		x
		3) przestrzega zasad etycznych i prawnych, związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych	x	x	x	x	x		x
		4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	x	x	x	x	x		x
		5) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych	x	x	x	x	x		x
		6) przechowuje dane osobowe klientów zgodnie z przepisami prawa	x	x	x	x	x		x
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		1) opisuje podstawowe zasady komunikacji interpersonalnej	x	x	x	x	x		x
		2) stosuje metody komunikacji werbalnej	x	x	x	x	x		x
		3) stosuje metody komunikacji niewerbalnej	x	x	x	x	x		x
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem		1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej	x	x	x	x	x		x
		2) wskazuje przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej	x	x	x	x	x		x
		3) charakteryzuje objawy stresu	x	x	x	x	x		x
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) realizuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych	x	x	x	x	x		x
		2) reaguje na nietypową sytuację zawodową	x	x	x	x	x		x



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
		3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w branży	x	x	x	x	x		x
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) analizuje zmiany zachodzące w rolnictwie i agroturystyce	x	x	x	x	x		x
		2) analizuje własne kompetencje	x	x	x	x	x		x
		3) stosuje źródła informacji w celu aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności zawodowych	x	x	x	x	x		x
6) planuje wykonanie zadań		1) opisuje etapy realizacji planowanych zadań	x	x	x	x	x		x
		2) ustala terminy wykonania zaplanowanych zadań	x	x	x	x	x		x
		3) określa środki i narzędzia do wykonania zaplanowanych zadań	x	x	x	x	x		x
		4) porównuje proces planowania zadań do stopnia wykonania planu	x	x	x	x	x		x
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania w rolnictwie i agroturystyce	x	x	x	x	x		x
		2) ponosi konsekwencje naruszenia norm i procedur postępowania obowiązujących w rolnictwie i agroturystyce	x	x	x	x	x		x
8) negocjuje warunki porozumień		1) rozróżnia techniki negocjacji podczas wykonywania zadań zawodowych	x	x	x	x	x		x
		2) dobiera techniki negocjacji odpowiednio do wykonywanych zadań	x	x	x	x	x		x



<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	<b>Łączna liczba godzin przeznaczonych na</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>
		3) stosuje odpowiednie techniki negocjacji podczas podpisywania porozumienia	x	x	x	x	x		x
<b>HGT.10.8. organizacja pracy małych zespołów</b>									
1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań		1) rozróżnia zadania członków zespołu	x	x	x	x	x		x
		2) wymienia etapy procesu planowania pracy zespołu	x	x	x	x	x		x
		3) sporządza harmonogram realizacji zadania	x	x	x	x	x		x
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań		1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób w zespole	x	x	x	x	x		x
		2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu	x	x	x	x	x		x
3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań		1) organizuje prace związane z realizacją przydzielonych zadań	x	x	x	x	x		x
		2) dobiera techniki kierowania zespołem	x	x	x	x	x		x
		3) stosuje techniki kierowania zespołem	x	x	x	x	x		x
		4) dobiera metody skutecznego motywowania pracowników	x	x	x	x	x		x
		5) monitoruje wykonanie zadań	x	x	x	x	x		x
4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań		1) określa kryteria oceny jakości wykonywanych zadań	x	x	x	x	x		x
		2) stosuje kryteria oceny jakości wykonanych zadań	x	x	x	x	x		x
		3) kontroluje jakość wykonanych zadań według przyjętych kryteriów	x	x	x	x	x		x

\* efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej. Umiejętności z zakresu języka obcego zawodowego określono na poziomie A1 lub A2. Organizator kursu może podwyższyć poziom kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

### **Praktyka zawodowa**

Miejsce realizacji praktyk zawodowych: biura podróży, gospodarstwa rolne prowadzące działalność agroturystyczną, obiekty noclegowe zlokalizowane na obszarach wiejskich oraz inne podmioty stanowiące potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół prowadzących kształcenie w zawodzie.

Liczba tygodni przeznaczonych na realizację praktyk zawodowych: 4 tygodnie (140 godzin).



**Tabela 2.** Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom

Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
HGT.10.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1)	2) określa wymagania dotyczące organizacji stanowiska pracy w działalności turystycznej zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	10	1) wymienia podstawowe zasady ergonomii oraz przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakresie organizacji stanowiska pracy 2) organizuje stanowisko pracy w działalności turystycznej zgodnie z zasadami ergonomii oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 3) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania zasad ergonomii oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	1 miesiąc (30 godz.)
	3)	4) przewiduje zagrożenia występujące w działalności turystycznej (ew)	6	1) rozróżnia zagrożenia występujące w środowisku pracy 2) wskazuje źródła zagrożeń w środowisku pracy 3) wskazuje zagrożenia dla zdrowia i życia oraz mienia i środowiska związane z działalnością turystyczną		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
				4) opisuje sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w działalności turystycznej		
	5)	6) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ew)	4	1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych 2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju prowadzonej działalności		
	7)	8) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	10	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
				nagłego zagrożenia zdrowotnego np. omdlenie, zawał, udar 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji		
HGT.10.2. Podstawy turystyki na obszarach wiejskich	1)	2) charakteryzuje rynek turystyczny (ew)	6	1) opisuje elementy rynku turystycznego 2) korzysta z danych statystycznych podczas analizy podmiotów rynku i ruchu turystycznego 3) opisuje zmiany zachodzące w turystyce	<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	1 i 2 miesiąc (60 godz.)
	3)	4) charakteryzuje produkty turystyczne na obszarach wiejskich (ek)	5	1) wymienia rodzaje produktów turystycznych 2) opisuje strukturę produktu turystycznego 3) porównuje poszczególne rodzaje produktów turystycznych		
	5)	6) rozróżnia rodzaje turystyki na obszarach wiejskich (ek)	5	1) opisuje motywy uprawiania różnych rodzajów turystyki 2) klasyfikuje rodzaje turystyki 3) wskazuje związki pomiędzy poszczególnymi rodzajami turystyki		
	7)	8) charakteryzuje przepisy prawa dotyczące turystyki (ew)	5	1) wymienia uregulowania prawne dotyczące funkcjonowania biur podróży		





Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
				2) wymienia przepisy dotyczące ochrony klienta 3) wymienia uregulowania prawne dotyczące funkcjonowania obiektów noclegowych i gastronomicznych, przedsiębiorstw transportowych i innych podmiotów		
	9)	10) prowadzi działania marketingowe (ek)	15	1) wymienia instrumenty marketingu 2) dobiera instrumenty marketingu do wykonywanych zadań zawodowych 3) stosuje wybrane instrumenty marketingu podczas wykonywania zadań zawodowych 4) wymienia elementy analizy gospodarskich) mocnych stron (strengths) słabych (weaknesses) i szans (opportunities) i zagrożeń (threats) (SWOT) 5) sporządza analizę słabych i mocnych stron, szans i zagrożeń planowanej działalności turystycznej SWOT		
	11)	12) stosuje programy komputerowe i aplikacje internetowe wspomagające wykonywanie zadań	10	1) wskazuje programy komputerowe i aplikacje internetowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych w turystyce		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
		zawodowych w turystyce (ew)		2) wykonuje zadania zawodowe z wykorzystaniem programów komputerowych		
	13)	14) przestrzega zasad żywienia podczas organizacji turystyki na obszarach wiejskich (ew)	9	1) opisuje zasady żywienia 2) opracowuje jadłospisy zgodnie z obowiązującymi zasadami 3) dobiera usługi żywieniowe do indywidualnych potrzeb klientów		
	15)	16) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ep)	5	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		
HGT.10.3. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym	1)	2) charakteryzuje strukturę produkcyjną gospodarstw rolnych (ew)	9	1) rozróżnia gospodarstwa rolne, uwzględniając prowadzoną działalność, wielkość, formę prawną 2) określa produkcję roślinną 3) określa produkcję zwierzęcą	<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	2, 3, 4, 5 i 6 miesiąc (330 godz.)
	3)	4) charakteryzuje uwarunkowania dotyczące funkcjonowania gospodarstwa rolnego (ew)	10	1) wymienia składniki majątkowe gospodarstwa rolnego 2) opisuje warunki przyrodnicze i ekonomiczne gospodarstwa rolnego		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
				3) stosuje przepisy prawa dotyczące działalności rolniczej 4) opisuje formy współpracy gospodarstwa rolnego z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ośrodkami doradztwa rolniczego, stowarzyszeniami branżowymi i innymi instytucjami działającymi na rzecz rolnictwa		
	5)	6) oblicza opłacalność produkcji rolniczej (ek)	18	1) oblicza przychody uzyskane ze sprzedaży produktów rolniczych na podstawie dokumentów finansowych 2) oblicza koszty poniesione na produkcję rolniczą na podstawie dokumentów finansowych 3) oblicza różnicę pomiędzy uzyskanymi przychodami i poniesionymi kosztami produkcji rolniczej 4) stosuje rachunek ekonomiczny w działalności rolniczej		
	7)	8) organizuje produkcję roślinną w gospodarstwie rolnym (ew)	23	1) klasyfikuje gleby występujące w Polsce 2) wymienia gatunki roślin uprawnych na użytkach rolnych, rodzaje nasion oraz gatunki chwastów 3) dobiera grupy i gatunki roślin odpowiednio do warunków		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
				<p>przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa</p> <p>4) opracowuje plan produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym</p> <p>5) wykonuje czynności w zakresie organizacji produkcji roślinnej</p> <p>6) ocenia stosowanie zasady wzajemnej zgodności w produkcji roślinnej</p> <p>7) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas produkcji roślinnej (</p>		
	9)	10) organizuje prace związane z zakładaniem i pielęgnacją ogrodu warzywnego i sadu przydomowego (ew)	30	<p>1) rozpoznaje rośliny ogrodowe</p> <p>2) projektuje ogród warzywny</p> <p>3) zakłada ogród warzywny</p> <p>4) stosuje zabiegi pielęgnacyjne w ogrodzie warzywnym, takie jak: odchwaszczanie, ściółkowanie, nawadnianie, nawożenie, zmianowanie, cięcie, koszenie</p> <p>5) rozpoznaje drzewa i krzewy owocowe</p> <p>6) projektuje sad przydomowy</p> <p>7) sadzi drzewa i krzewy owocowe</p> <p>8) stosuje zabiegi pielęgnacyjne w sadzie przydomowym: cięcie, nawożenie, nawadnianie, bielenie pni, ochrona przed chorobami i szkodnikami</p>		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	11)	12) organizuje zabiegi agrotechniczne w produkcji roślinnej (ek)	30	1) określa rodzaje zabiegów agrotechnicznych w zakresie produkcji roślinnej, takie jak: uprawa roli, nawożenie, siew i sadzenie, nawadnianie, pielęgnowanie, ochrona roślin, zbiór i przechowywanie ziemiopłodów 2) planuje zabiegi agrotechniczne w ramach produkcji roślinnej 3) dobiera metody zabiegów agrotechnicznych do produkcji roślinnej 4) opracowuje plan zabiegów agrotechnicznych związanych z produkcją roślinną 5) dokonuje zasiewu użytków rolnych 6) sadzi rośliny uprawne 7) stosuje zmianowanie jako sposób uprawy roślin 8) pielęgnuje rośliny uprawne 9) stosuje metody ochrony roślin 10) zbiera plony 11) przechowuje ziemiopłody		
	13)	14) organizuje produkcję zwierzęcą w gospodarstwie rolnym (ew)	32	1) wymienia gatunki, typy i rasy zwierząt gospodarskich 2) opisuje funkcjonowanie organizmu zwierząt gospodarskich 3) dobiera gatunki, typy i rasy zwierząt do warunków		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
				<p>przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego</p> <p>4) planuje rozwój produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</p> <p>5) organizuje produkcję mleka, żywca rzeźnego, jaj oraz produkcję drobiarską</p> <p>6) organizuje chów koni i innych zwierząt gospodarskich</p> <p>7) wykonuje prace związane z rozrodem zwierząt gospodarskich</p> <p>8) ocenia jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji zwierzęcej</p> <p>9) ocenia zastosowanie zasady wzajemnej zgodności w produkcji zwierzęcej</p> <p>10) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi zwierząt gospodarskich</p>		
	15)	16) prowadzi prace związane z żywieniem zwierząt gospodarskich (ew)	25	<p>1) przygotowuje dobowe dawki pokarmowe z zachowaniem norm żywienia zwierząt gospodarskich</p> <p>2) żywi zwierzęta gospodarskie</p> <p>3) kontroluje wykorzystanie pasz w żywieniu zwierząt gospodarskich</p> <p>4) wymienia zasady przygotowania, konserwacji i zadawania pasz dla zwierząt gospodarskich</p>		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
	17)	18) wykonuje zabiegi związane z higieną zwierząt i pomieszczeń gospodarskich (ew)	35	1) wymienia zabiegi związane z zoohigieną zwierząt gospodarskich 2) opracowuje plan zabiegów związanych z zoohigieną zwierząt gospodarskich 3) dobiera zabiegi zoohigieniczne do różnych gatunków zwierząt gospodarskich 4) wykonuje zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie higieny, utrzymania, żywienia zwierząt, przechowywania pasz, higieny rozrodu oraz higieny pracy zwierząt 5) stosuje wymagania podczas wykonywania czynności związanych z zoohigieną zwierząt gospodarskich 6) stosuje zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w produkcji zwierzęcej 7) realizuje czynności związane z higieną pomieszczeń gospodarskich		
	19)	20) przestrzega zasad identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi (ew)	18	1) opisuje zasady identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi 2) stosuje wymagania dotyczące identyfikacji i rejestracji		





Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
				poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich 3) stosuje zasady obrotu zwierzętami gospodarskimi		
	21)	22) eksploatuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji roślinnej (ew)	22	1) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do uprawy, nawożenia, siewu i sadzenia, pielęgnacji i ochrony roślin, zbioru i konserwacji zielonek, zbioru zbóż, zbioru roślin okopowych oraz inne maszyny specjalistyczne do prac w rolnictwie 2) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do czyszczenia, sortowania, dosuszania i przechowywania ziarna 3) stosuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze w produkcji roślinnej 4) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji roślinnej		
	23)	24) eksploatuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji zwierzęcej (ew)	18	1) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do mechanizacji prac w oborach, chlewniach, kurnikach, owczarniach i fermach zwierząt drobnych oraz inne maszyny i		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
				urządzenia ogólnego przeznaczenia 2) stosuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze w produkcji zwierzęcej 3) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji zwierzęcej		
	25)	26) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju (ew)	18	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w rolnictwie 2) wdraża działania służące ochronie różnorodności biologicznej dotyczącej roślin i zwierząt, mikroorganizmów, zmienności genetycznej w obrębie gatunków oraz różnorodności ekosystemów 3) realizuje działania na rzecz ochrony środowiska naturalnego, takie jak: wykorzystanie odnawialnych źródeł energii, oszczędne gospodarowanie zasobami wody, segregacja odpadów, przestrzeganie planu nawozowego		
	27)	28) stosuje ekologiczne metody produkcji rolniczej (ew)	25	1) określa ekologiczne metody produkcji roślinnej 2) stosuje ekologiczne metody produkcji roślinnej w zakresie:		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
				<p>wykorzystania ekologicznego materiału siewnego i sadzeniowego, nawożenia nawozami ekologicznymi, zabiegów uprawowych, płodozmianu, pielęgnacji i ochrony roślin</p> <p>3) określa ekologiczne metody produkcji zwierzęcej</p> <p>4) stosuje ekologiczne metody produkcji zwierzęcej w zakresie pochodzenia zwierząt, higieny, metod chowu i żywienia zwierząt, profilaktyki i leczenia weterynaryjnego, utrzymywania budynków inwentarskich, wybiegów i pastwisk, dopuszczalnej obsady zwierząt i zagospodarowania nawozów naturalnych</p> <p>5) stosuje ekologiczne metody przetwórstwa produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z rolnictwa ekologicznego</p>		
	29)	30) prowadzi sprzedaż produktów pochodzenia rolniczego (ek)	17	1) wymienia zasady prowadzenia rolniczego handlu produktami pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywnością przetworzoną		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
				2) stosuje ograniczenia w handlu dotyczące wielkości produkcji, łącznej kwoty sprzedaży, miejsca wyprodukowania żywności oraz zasad higienicznych 3) sprzedaje produkty pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywność przetworzoną		
HGT.10.4. Dostosowanie gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej	1)	2) stosuje przepisy prawa i wymagania kategoryzacyjne dotyczące bazy noclegowej (ew)	7	1) stosuje przepisy prawa dotyczące ewidencji obiektów hotelarskich oraz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie 2) opisuje system kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej, w tym wypoczynek na wsi oraz wypoczynek u rolnika	<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	6, 7 i 8 miesiąc (150 godz.)
	3)	4) przygotowuje działalność turystyczną w gospodarstwie rolnym (ek)	20	1) rozpoznaje potrzeby człowieka zaspokajane przez agroturystykę 2) określa zakres planowanej działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym 3) wskazuje przepisy regulujące prowadzenie działalności agroturystycznej 4) opracowuje biznesplan działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym 5) sporządza analizę opłacalności działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
	5)	6) analizuje warunki adaptacji gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)	20	1) wymienia zasoby gospodarstwa rolnego przeznaczonego na działalność agroturystyczną 2) określa zakres adaptacji budynku mieszkalnego na działalność agroturystyczną, uwzględniając minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie 3) ustala zakres adaptacji otoczenia budynku mieszkalnego na terenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej 4) oblicza nakłady finansowe przeznaczone na adaptację gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej		
	7)	8) projektuje układy funkcjonalne gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)	18	1) wymienia układy funkcjonalne w gospodarstwie agroturystycznym 2) projektuje pokoje i węzły higieniczno-sanitarne zgodnie z minimalnymi wymaganiami dotyczącymi wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie 3) opracowuje projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchnię i jadalnię		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
				4) opracowuje projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego umożliwiające realizację usług rekreacyjnych		
	9)	10) projektuje wyposażenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)	18	1) wymienia wyposażenie układów funkcjonalnych gospodarstwa agroturystycznego 2) planuje wyposażenie pokoi i węzłów higieniczno-sanitarnych zgodnie z minimalnymi wymaganiami dotyczącymi wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie 3) planuje wyposażenie układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchni i jadalni 4) planuje wyposażenie układu funkcjonalnego umożliwiającego realizację usług rekreacyjnych		
	11)	12) dostosowuje produkcję rolniczą w gospodarstwie rolnym do potrzeb klientów (ek)	15	1) ustala zapotrzebowanie klientów na produkty rolnicze z gospodarstwa rolnego 2) opisuje możliwości produkcji rolniczej odpowiednio do potrzeb działalności agroturystycznej 3) opracowuje plan produkcji rolniczej, uwzględniając działalność agroturystyczną		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
	13)	14) korzysta z usług instytucji i organizacji działających na rzecz wsi i rolnictwa (ep)	9	1) wymienia instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa 2) wyszukuje informacje udostępniane przez instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa 3) opisuje zakres usług oferowanych przez instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa w kontekście możliwości ich wykorzystania		
	15)	16) charakteryzuje zasady korzystania ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich (ep)	8	1) opisuje możliwości korzystania ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich 2) przygotowuje wnioski w ramach ubiegania się o środki finansowe na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich		
	17)	18) sporządza biznesplan dla gospodarstwa agroturystycznego (ek)	20	1) opisuje strukturę biznesplanu 2) określa założenia niezbędne do opracowania biznesplanu 3) przygotowuje analizę finansową gospodarstwa 4) przygotowuje przykładowy biznesplan		
	19)	20) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności (ew)	15	1) identyfikuje składniki kosztów i przychodów w działalności agroturystycznej		





Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
				2) określa wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy gospodarstwa 3) określa rodzaje podatków występujących w rolnictwie 4) oblicza podatki w działalności rolniczej		
HGT.10.5. Obsługiwanie klienta w gospodarstwie agroturystycznym	1)	2) przestrzega zasad obsługi klienta (ek)	10	1) rozróżnia zasady obsługi klienta 2) stosuje zasady obsługi, uwzględniając cechy, potrzeby i możliwości klienta 3) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi klienta	<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	8 i 9 miesiąc
	3)	4) organizuje usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym (ew)	15	1) przygotowuje ofertę usług noclegowych 2) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług noclegowych 3) wykonuje czynności dotyczące realizacji usług noclegowych zgodnie z zamówieniem 4) sporządza rozliczenie usług noclegowych 5) stosuje przepisy prawa dotyczące świadczenia usług noclegowych		
	5)	6) organizuje usługi rekreacyjne z wykorzystaniem atrakcji turystycznych	15	1) przygotowuje oferty usług rekreacyjnych realizowanych na obszarach wiejskich		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
		obszarów wiejskich (ek)		2) organizuje czas wolny, proponując usługi rekreacyjne 3) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług rekreacyjnych 4) rozlicza usługi rekreacyjne		
	7)	8) wykonuje prace związane z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym (ew)	15	1) wymienia prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym 2) wymienia metody, środki, sprzęt i narzędzia stosowane w pracach związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym 3) sprząta pomieszczenia w budynkach gospodarstwa agroturystycznego 4) sprząta otoczenie gospodarstwa agroturystycznego 5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas czynności związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym		
	9)	10) sporządza dokumentację dotyczącą usług agroturystycznych (ew)	15	1) opracowuje dokumenty potwierdzające przygotowanie usług agroturystycznych, takie jak: oferta pobytu, program pobytu, potwierdzenie rezerwacji, grafik rezerwacji		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
				2) sporządza dokumenty potwierdzające sprzedaż usług agroturystycznych, takie jak: faktury, paragony, rachunki, voucher 3) opracowuje dokumenty potwierdzające realizację i weryfikację usług agroturystycznych, takie jak: ewidencja gości, odpowiedź na reklamację 4) opracowuje dokumenty potwierdzające rozliczenie usług agroturystycznych, takie jak zestawienie wpływów i kosztów		
HGT.10.5. Obsługiwanie klienta w gospodarstwie agroturystycznym	1)	2) organizuje usługi żywieniowe, uwzględniając produkty regionalne i zasady żywienia (ew)	20	1) planuje usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych 2) oblicza zapotrzebowania na surowce i półprodukty 3) sporządza kalkulację usług żywieniowych 4) opracowuje jadłospisy zgodnie z obowiązującymi normami 5) opracowuje jadłospisy dostosowane do indywidualnych potrzeb klientów	<b>Usługi żywieniowe</b>	8 i 9 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
				6) sporządza posiłki, przestrzegając zasad żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności 7) sporządza posiłki z wykorzystaniem 8) produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych 9) stosuje zasady obsługi konsumenta 10) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług żywieniowych 11) rozlicza usługi żywieniowe		
HGT.10.6. Język obcy zawodowy	1)	2) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem	6	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych	<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>	9 miesięcy



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
		<p>pracy i jego wyposażeniem</p> <p>b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie</p> <p>c) z dokumentacją związaną z danym zawodem</p> <p>d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)</p>		<p>c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</p> <p>d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</p> <p>e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta</p>		
	3)	4) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:	6	<p>1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</p> <p>2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje</p> <p>3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</p> <p>4) układa informacje w określonym porządku</p>		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
		a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)				
	5)	6) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:	6	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
		a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)		5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji		
	7)	8) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:	6	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) pyta o upodobania i intencje innych osób 6) proponuje, zachęca		





Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
		a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)		7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe 8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji		
	9)	10) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	3	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)		



Nazwa jednostki efektów kształcenia		Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
				2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)		
	11)	12) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	3	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznaną słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne		

## 2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

**Tabela 3.** Określenie liczby godzin poszczególnych zajęć z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
<b>Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej</b>	30	0	1) określa wymagania dotyczące organizacji stanowiska pracy w działalności turystycznej zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	1) wymienia podstawowe zasady ergonomii oraz przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakresie organizacji stanowiska pracy 2) organizuje stanowisko pracy w działalności turystycznej zgodnie z zasadami ergonomii oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 3) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania zasad ergonomii oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
			2) przewiduje zagrożenia występujące w działalności turystycznej (ew)	1) rozróżnia zagrożenia występujące w środowisku pracy 2) wskazuje źródła zagrożeń w środowisku pracy 3) wskazuje zagrożenia dla zdrowia i życia oraz mienia i środowiska związane z działalnością turystyczną 4) opisuje sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w działalności turystycznej
			3) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ew)	1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych 2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju prowadzonej działalności



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			4) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego np. omdlenie, zawał, udar 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
<b>Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>	60	0	1) charakteryzuje rynek turystyczny (ew)	1) wyjaśnia pojęcie rynku turystycznego 2) określa elementy rynku turystycznego 3) korzysta z danych statystycznych podczas analizy podmiotów rynku i ruchu turystycznego 4) opisuje zmiany zachodzące w turystyce
			2) charakteryzuje produkty turystyczne na obszarach wiejskich (ek)	1) wymienia rodzaje produktów turystycznych 2) opisuje strukturę produktu turystycznego 3) porównuje poszczególne rodzaje produktów turystycznych
			3) rozróżnia rodzaje turystyki na obszarach wiejskich (ek)	1) opisuje motywy uprawiania różnych rodzajów turystyki 2) klasyfikuje rodzaje turystyki 3) wskazuje związki pomiędzy poszczególnymi rodzajami turystyki



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			4) charakteryzuje przepisy prawa dotyczące turystyki (ew)	1) wymienia uregulowania prawne dotyczące funkcjonowania biur podróży 2) wymienia przepisy dotyczące ochrony klienta 3) wymienia uregulowania prawne dotyczące funkcjonowania obiektów noclegowych i gastronomicznych, przedsiębiorstw transportowych i innych podmiotów
			5) prowadzi działania marketingowe (ek)	1) wymienia instrumenty marketingu 2) dobiera instrumenty marketingu do wykonywanych zadań zawodowych 3) stosuje wybrane instrumenty marketingu podczas wykonywania zadań zawodowych 4) wymienia elementy analizy gospodarskich) mocnych stron (strengths) słabych (weaknesses) i szans (opportunities) i zagrożeń (threats) (SWOT) 5) sporządza analizę słabych i mocnych stron, szans i zagrożeń planowanej działalności turystycznej SWOT
			6) stosuje programy komputerowe i aplikacje internetowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych w turystyce (ew)	1) wskazuje programy komputerowe i aplikacje internetowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych w turystyce 2) wykonuje zadania zawodowe z wykorzystaniem programów komputerowych
			7) przestrzega zasad żywienia podczas organizacji turystyki na obszarach wiejskich (ew)	1) opisuje zasady żywienia 2) opracowuje jadłospisy zgodnie z obowiązującymi zasadami 3) dobiera usługi żywieniowe do indywidualnych potrzeb klientów
			8) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ep)	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
<b>Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</b>	0	330	1) charakteryzuje strukturę produkcyjną gospodarstw rolnych (ew)	1) rozróżnia gospodarstwa rolne, uwzględniając prowadzoną działalność, wielkość, formę prawną 2) określa produkcję roślinną 3) określa produkcję zwierzęcą
			2) charakteryzuje uwarunkowania dotyczące funkcjonowania gospodarstwa rolnego (ew)	1) wymienia składniki majątkowe gospodarstwa rolnego 2) opisuje warunki przyrodnicze i ekonomiczne gospodarstwa rolnego 3) stosuje przepisy prawa dotyczące działalności rolniczej 4) opisuje formy współpracy gospodarstwa rolnego z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ośrodkami doradztwa rolniczego, stowarzyszeniami branżowymi i innymi instytucjami działającymi na rzecz rolnictwa
			3) oblicza opłacalność produkcji rolniczej (ek)	1) oblicza przychody uzyskane ze sprzedaży produktów rolniczych na podstawie dokumentów finansowych 2) oblicza koszty poniesione na produkcję rolniczą na podstawie dokumentów finansowych 3) oblicza różnicę pomiędzy uzyskanymi przychodami i poniesionymi kosztami produkcji rolniczej 4) stosuje rachunek ekonomiczny w działalności rolniczej
			4) organizuje produkcję roślinną w gospodarstwie rolnym (ew)	1) klasyfikuje gleby występujące w Polsce 2) wymienia gatunki roślin uprawnych na użytkach rolnych, rodzaje nasion oraz gatunki chwastów 3) dobiera grupy i gatunki roślin odpowiednio do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa 4) opracowuje plan produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym 5) wykonuje czynności w zakresie organizacji produkcji roślinnej 6) ocenia stosowanie zasady wzajemnej zgodności w produkcji roślinnej 7) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas produkcji roślinnej



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			5) organizuje prace związane z zakładaniem i pielęgnacją ogrodu warzywnego i sadu przydomowego (ew)	1) rozpoznaje rośliny ogrodowe 2) projektuje ogród warzywny 3) zakłada ogród warzywny 4) stosuje zabiegi pielęgnacyjne w ogrodzie warzywnym, takie jak: odchwaszczanie, ściółkowanie, nawadnianie, nawożenie, zmianowanie, cięcie, koszenie 5) rozpoznaje drzewa i krzewy owocowe 6) projektuje sad przydomowy 7) sadi drzewa i krzewy owocowe 8) stosuje zabiegi pielęgnacyjne w sadzie przydomowym: cięcie, nawożenie, nawadnianie, bielenie pni, ochrona przed chorobami i szkodnikami
			6) organizuje zabiegi agrotechniczne w produkcji roślinnej (ek)	1) określa rodzaje zabiegów agrotechnicznych w zakresie produkcji roślinnej, takie jak: uprawa roli, nawożenie, siew i sadzenie, nawadnianie, pielęgnowanie, ochrona roślin, zbiór i przechowywanie ziemiopłodów 2) planuje zabiegi agrotechniczne w ramach produkcji roślinnej 3) dobiera metody zabiegów agrotechnicznych do produkcji roślinnej 4) opracowuje plan zabiegów agrotechnicznych związanych z produkcją roślinną 5) dokonuje zasiewu użytków rolnych 6) sadi rośliny uprawne 7) stosuje zmianowanie jako sposób uprawy roślin 8) pielęgnuje rośliny uprawne 9) stosuje metody ochrony roślin 10) zbiera plony 11) przechowuje ziemiopłody





Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			7) organizuje produkcję zwierzęcą w gospodarstwie rolnym (ew)	1) wymienia gatunki, typy i rasy zwierząt gospodarskich 2) opisuje funkcjonowanie organizmu zwierząt gospodarskich 3) dobiera gatunki, typy i rasy zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego 4) planuje rozwój produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym 5) organizuje produkcję mleka, żywca rzeźnego, jaj oraz produkcję drobiarską 6) organizuje chów koni i innych zwierząt gospodarskich 7) wykonuje prace związane z rozrodem zwierząt gospodarskich 8) ocenia jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji zwierzęcej 9) ocenia zastosowanie zasady wzajemnej zgodności w produkcji zwierzęcej 10) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi zwierząt gospodarskich
			8) prowadzi prace związane z żywieniem zwierząt gospodarskich (ew)	1) przygotowuje dobowe dawki pokarmowe z zachowaniem norm żywienia zwierząt gospodarskich 2) żywi zwierzęta gospodarskie 3) kontroluje wykorzystanie pasz w żywieniu zwierząt gospodarskich 4) wymienia zasady przygotowania, konserwacji i zadawania pasz dla zwierząt gospodarskich
			9) wykonuje zabiegi związane z higieną zwierząt i pomieszczeń gospodarskich (ew)	1) wymienia zabiegi związane z zoohigieną zwierząt gospodarskich 2) opracowuje plan zabiegów związanych z zoohigieną zwierząt gospodarskich 3) dobiera zabiegi zoohigieniczne do różnych gatunków zwierząt gospodarskich 4) wykonuje zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie higieny, utrzymania, żywienia zwierząt, przechowywania pasz, higieny rozrodu oraz higieny pracy zwierząt



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
				5) stosuje wymagania podczas wykonywania czynności związanych z zoohigieną zwierząt gospodarskich 6) stosuje zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w produkcji zwierzęcej 7) realizuje czynności związane z higieną pomieszczeń gospodarskich
			10) przestrzega zasad identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi (ew)	1) opisuje zasady identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi 2) stosuje wymagania dotyczące identyfikacji i rejestracji poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich 3) stosuje zasady obrotu zwierzętami gospodarskimi
			11) eksploatuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji roślinnej (ew)	1) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do uprawy, nawożenia, siewu i sadzenia, pielęgnacji i ochrony roślin, zbioru i konserwacji zielonek, zbioru zbóż, zbioru roślin okopowych oraz inne maszyny specjalistyczne do prac w rolnictwie 2) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do czyszczenia, sortowania, dosuszania i przechowywania ziarna 3) stosuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze w produkcji roślinnej 4) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji roślinnej
			12) eksploatuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji zwierzęcej (ew)	1) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do mechanizacji prac w oborach, chlewniach, kurnikach, owczarniach i fermach 2) zwierząt drobnych oraz inne maszyny i urządzenia ogólnego przeznaczenia 3) stosuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze w produkcji zwierzęcej



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
				4) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji zwierzęcej
			13) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju (ew)	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w rolnictwie 2) wdraża działania służące ochronie różnorodności biologicznej dotyczącej roślin i zwierząt, mikroorganizmów, zmienności genetycznej w obrębie gatunków oraz różnorodności ekosystemów 3) realizuje działania na rzecz ochrony środowiska naturalnego, takie jak: wykorzystanie odnawialnych źródeł energii, oszczędne gospodarowanie zasobami wody, segregacja odpadów, przestrzeganie planu nawozowego
			14) stosuje ekologiczne metody produkcji rolniczej (ew)	1) określa ekologiczne metody produkcji roślinnej 2) stosuje ekologiczne metody produkcji roślinnej w zakresie: wykorzystania ekologicznego materiału siewnego i sadzeniowego, nawożenia nawozami ekologicznymi, zabiegów uprawowych, płodozmianu, pielęgnacji i ochrony roślin 3) określa ekologiczne metody produkcji zwierzęcej 4) stosuje ekologiczne metody produkcji zwierzęcej w zakresie pochodzenia zwierząt, higieny, metod chowu i żywienia zwierząt, profilaktyki i leczenia weterynaryjnego, utrzymywania budynków inwentarskich, wybiegów i pastwisk, dopuszczalnej obsady zwierząt i zagospodarowania nawozów naturalnych 5) stosuje ekologiczne metody przetwórstwa produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z rolnictwa ekologicznego



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			15) prowadzi sprzedaż produktów pochodzenia rolniczego (ek)	1) wymienia zasady prowadzenia rolniczego handlu produktami pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywnością przetworzoną 2) stosuje ograniczenia w handlu dotyczące wielkości produkcji, łącznej kwoty sprzedaży, miejsca wyprodukowania żywności oraz zasad higienicznych 3) sprzedaje produkty pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywność przetworzoną
<b>Prowadzenie działalności agroturystycznej</b>	0	150	1) stosuje przepisy prawa i wymagania kategoryzacyjne dotyczące bazy noclegowej (ew)	1) stosuje przepisy prawa dotyczące ewidencji obiektów hotelarskich oraz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie 2) opisuje system kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej, w tym wypoczynek na wsi oraz wypoczynek u rolnika
			2) przygotowuje działalność turystyczną w gospodarstwie rolnym (ek)	1) rozpoznaje potrzeby człowieka zaspokajane przez agroturystykę 2) określa zakres planowanej działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym 3) wskazuje przepisy regulujące prowadzenie działalności agroturystycznej 4) opracowuje biznesplan działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym 5) sporządza analizę opłacalności działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym
			3) analizuje warunki adaptacji gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)	1) wymienia zasoby gospodarstwa rolnego przeznaczonego na działalność agroturystyczną 2) określa zakres adaptacji budynku mieszkalnego na działalność agroturystyczną, uwzględniając minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
				3) ustala zakres adaptacji otoczenia budynku mieszkalnego na terenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej 4) oblicza nakłady finansowe przeznaczone na adaptację gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej
			4) projektuje układy funkcjonalne gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)	1) wymienia układy funkcjonalne w gospodarstwie agroturystycznym 2) projektuje pokoje i węzły higieniczno-sanitarne zgodnie z minimalnymi wymaganiami dotyczącymi wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie 3) opracowuje projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchni i jadalnię 4) opracowuje projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego umożliwiający realizację usług rekreacyjnych
			5) projektuje wyposażenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)	1) wymienia wyposażenie układów funkcjonalnych gospodarstwa agroturystycznego 2) planuje wyposażenie pokoi i węzłów higieniczno-sanitarnych zgodnie z minimalnymi wymaganiami dotyczącymi wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie 3) planuje wyposażenie układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchni i jadalni 4) planuje wyposażenie układu funkcjonalnego umożliwiającego realizację usług rekreacyjnych



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			6) dostosowuje produkcję rolniczą w gospodarstwie rolnym do potrzeb klientów (ek)	1) ustala zapotrzebowanie klientów na produkty rolnicze z gospodarstwa rolnego 2) opisuje możliwości produkcji rolniczej odpowiednio do potrzeb działalności agroturystycznej 3) opracowuje plan produkcji rolniczej, uwzględniając działalność agroturystyczną
			7) korzysta z usług instytucji i organizacji działających na rzecz wsi i rolnictwa (ep)	1) wymienia instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa 2) wyszukuje informacje udostępniane przez instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa 3) opisuje zakres usług oferowanych przez instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa w kontekście możliwości ich wykorzystania
			8) charakteryzuje zasady korzystania ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich (ep)	1) opisuje możliwości korzystania ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich 2) przygotowuje wnioski w ramach ubiegania się o środki finansowe na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich
			9) sporządza biznesplan dla gospodarstwa agroturystycznego (ek)	1) opisuje strukturę biznesplanu 2) określa założenia niezbędne do opracowania biznesplanu 3) przygotowuje analizę finansową gospodarstwa 4) przygotowuje przykładowy biznesplan
			10) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności (ew)	1) identyfikuje składniki kosztów i przychodów w działalności agroturystycznej 2) określa wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy gospodarstwa 3) określa rodzaje podatków występujących w rolnictwie 4) oblicza podatki w działalności rolniczej



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
<b>Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>	0	70	1) przestrzega zasad obsługi klienta (ek)	1) rozróżnia zasady obsługi klienta 2) stosuje zasady obsługi, uwzględniając cechy, potrzeby i możliwości klienta 3) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi klienta
			2) organizuje usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym (ew)	1) przygotowuje ofertę usług noclegowych 2) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług noclegowych 3) wykonuje czynności dotyczące realizacji usług noclegowych zgodnie z zamówieniem 4) sporządza rozliczenie usług noclegowych 5) stosuje przepisy prawa dotyczące świadczenia usług noclegowych
			3) organizuje usługi rekreacyjne z wykorzystaniem atrakcji turystycznych obszarów wiejskich (ek)	1) przygotowuje oferty usług rekreacyjnych realizowanych na obszarach wiejskich 2) organizuje czas wolny, proponując usługi rekreacyjne 3) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług rekreacyjnych 4) rozlicza usługi rekreacyjne
			4) wykonuje prace związane z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym (ew)	1) wymienia prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym 2) wymienia metody, środki, sprzęt i narzędzia stosowane w pracach związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym 3) sprząta pomieszczenia w budynkach gospodarstwa agroturystycznego 4) sprząta otoczenie gospodarstwa agroturystycznego 5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas czynności związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym





Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			5) sporządza dokumentację dotyczącą usług agroturystycznych (ew)	1) opracowuje dokumenty potwierdzające przygotowanie usług agroturystycznych, takie jak: oferta pobytu, program pobytu, potwierdzenie rezerwacji, grafik rezerwacji 2) sporządza dokumenty potwierdzające sprzedaż usług agroturystycznych, takie jak: faktury, paragony, rachunki, voucher 3) opracowuje dokumenty potwierdzające realizację i weryfikację usług agroturystycznych, takie jak: ewidencja gości, odpowiedź na reklamację 4) opracowuje dokumenty potwierdzające rozliczenie usług agroturystycznych, takie jak zestawienie wpływów i kosztów
<b>Usługi żywieniowe</b>	0	20	1) organizuje usługi żywieniowe, uwzględniając produkty regionalne i zasady żywienia (ew)	2) planuje usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych 3) oblicza zapotrzebowania na surowce i półprodukty 4) sporządza kalkulację usług żywieniowych 5) opracowuje jadłospisy zgodnie z obowiązującymi normami 6) opracowuje jadłospisy dostosowane do indywidualnych potrzeb klientów 7) sporządza posiłki, przestrzegając zasad żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności 8) sporządza posiłki z wykorzystaniem 9) produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych 10) stosuje zasady obsługi konsumenta 11) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług żywieniowych 12) rozlicza usługi żywieniowe



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
<b>Język obcy zawodowy w działalności turystycznej</b>	30	0	<p>1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem</li> <li>b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie</li> <li>c) z dokumentacją związaną z danym zawodem</li> <li>d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)</li> </ul>	<p>1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych</li> <li>c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</li> <li>d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</li> <li>e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta</li> </ul>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)</p>	<p>1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</p> <p>2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje</p> <p>3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</p> <p>4) układa informacje w określonym porządku</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			<p>3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)</p>	<p>1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych</p> <p>3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</p> <p>4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			<p>4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)</p>	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) pyta o upodobania i intencje innych osób</p> <p>6) proponuje, zachęca</p> <p>7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami - ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)
			6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne
Razem godzin:	120	570		
Suma:	690			

### 2.3. Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego

**Tabela 4.** Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej	30	Kształcenie teoretyczne
Podstawy turystyki na obszarach wiejskich	60	Kształcenie teoretyczne
Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym	330	Kształcenie praktyczne
Prowadzenie działalności agroturystycznej	150	Kształcenie praktyczne
Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym	70	Kształcenie praktyczne
Usługi żywieniowe	20	Kształcenie praktyczne
Język obcy zawodowy w działalności turystycznej	30	Kształcenie teoretyczne
Łączna liczba godzin zajęć	690	
Przedmioty do kształcenia zdalnego: przedmioty teoretyczne - Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej; Podstawy turystyki na obszarach wiejskich; Język obcy zawodowy w działalności turystycznej		
Planowany termin praktyki zawodowej - w czasie trwania kwalifikacyjnego kursu zawodowego		
Liczba tygodni przeznaczonych na realizację praktyk zawodowych: 4 tygodni (140 godzin).		
Planowany termin egzaminu – zgodnie z harmonogramem ogłoszonym przez dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej.		
Czas zakończenia kursu - nie później niż na 6 tygodni przed terminem egzaminu.		



### **3. Cele kształcenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego**

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego:

- organizowania stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii w turystyce i rolnictwie
- udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
- organizowania i prowadzenia gospodarstwa rolnego
- prowadzenia produkcji roślinnej
- prowadzenia produkcji zwierzęcej
- organizowania działalności agroturystycznej
- organizowania pobytu gości świadcząc usługi turystyczne
- posługiwania się słownictwem w języku obcym nowożytnym w zakresie realizacji czynności zawodowych
- uczestniczenia w rozmowie prowadzonej w języku obcym nowożytnym w sytuacjach dotyczących czynności zawodowych
- stosowania zasad etyki podczas wykonywania zadań zawodowych
- stosowania metod komunikacji werbalnej i niewerbalnej
- stosowania technik radzenia sobie z emocjami i stresem
- współpracy w zespole
- organizowania pracy małych zespołów
- kierowania wykonaniem przydzielonych zadań
- stosowania zasad komunikacji interpersonalnej
- stosowania technik radzenia sobie ze stresem
- wykazywania się kreatywnością i otwartością na zmiany
- aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności zawodowych
- dobierania osób do wykonania przydzielonych zadań
- oceniania jakości wykonania przydzielonych zadań.

## **4. Programy poszczególnych zajęć**

### **4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena w działalności turystycznej**

#### **4.1.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa
- przewidywanie zagrożeń występujących w działalności rolniczej i agroturystycznej
- stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych
- udzielanie pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego.

#### **4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- wymieniać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii w zakresie organizacji stanowiska pracy
- wymieniać podstawowe zasady ergonomii
- organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- opisywać sposoby zapobiegania zagrożeniu zdrowia i życia w działalności rolniczej i agroturystycznej
- rozróżniać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych
- opisywać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego
- pokazać udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
- wykonywać resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji
- przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej
- stosować zasady komunikacji interpersonalnej
- stosować techniki radzenia sobie ze stresem



#### 4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Podstawowe pojęcia związane z BHP w działalności rolniczej i agroturystycznej	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać pojęcia związane z BHP, ochroną przeciwpożarową oraz ochroną środowiska w działalności rolniczej i agroturystycznej</li> <li>- określać pojęcia związane z BHP, ochroną przeciwpożarową oraz ochroną środowiska w działalności rolniczej i agroturystycznej</li> </ul>
2. Przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa sanitarnego i higieny, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych, w tym w zakresie przyjmowania grup dzieci i młodzieży	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa sanitarnego i higieny, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w zakresie organizacji stanowiska pracy w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych oraz obiektach hotelarskich, w tym w zakresie przyjmowania grup dzieci i młodzieży</li> <li>- stosować przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa sanitarnego i higieny, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w zakresie organizacji stanowiska pracy w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych oraz obiektach hotelarskich, w tym w zakresie przyjmowania grup dzieci i młodzieży</li> </ul>
3. Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać podstawowe zasady ergonomii oraz przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakresie organizacji stanowiska pracy</li> <li>- organizować stanowisko pracy w działalności turystycznej zgodnie z zasadami ergonomii oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- planować czynności zawodowe na stanowisku pracy zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska</li> <li>- wskazywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania zasad ergonomii oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- zaproponować modyfikację miejsca pracy celem zwiększenia ergonomii i bezpieczeństwa</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy pod kątem ochrony środowiska</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
4. Zagrożenia występujące w działalności rolniczej i agroturystycznej	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zagrożenia dla zdrowia i życia oraz mienia i środowiska związane z działalnością rolniczą i agroturystyczną</li> <li>- rozróżniać zagrożenia występujące w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych oraz obiektach hotelarskich</li> <li>- wskazywać źródła zagrożeń w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych oraz obiektach hotelarskich</li> <li>- wskazywać zagrożenia dla zdrowia i życia oraz mienia i środowiska związane z działalnością rolniczą i agroturystyczną</li> <li>- opisywać sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w działalności rolniczej i agroturystycznej</li> </ul>
5. Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych oraz obiektach hotelarskich</li> <li>- rozróżniać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych oraz obiektach hotelarskich</li> <li>- dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanej pracy w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych oraz obiektach hotelarskich</li> <li>- używać środków ochrony indywidualnej podczas realizacji zadań zawodowych w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych oraz obiektach hotelarskich</li> <li>- charakteryzować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w gospodarstwach rolnych i agroturystycznych oraz obiektach hotelarskich</li> </ul>
6. Ocena sytuacji poszkodowanego	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego</li> <li>- oceniać sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego</li> </ul>
7. Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zabezpieczać siebie i poszkodowanego</li> <li>- zabezpieczać miejsce wypadku</li> <li>- układać poszkodowanego w pozycji bezpiecznej</li> <li>- powiadamiać odpowiednie służby</li> <li>- opisywać udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego</li> <li>- demonstrować udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie</li> <li>- demonstrować udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
8. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać czynności związane z RKO</li> <li>- opisywać poszczególne czynności związane z RKO</li> <li>- opisywać pełną procedurę RKO</li> <li>- zademonstrować przeprowadzenie resuscytacji krążeniowo-oddechowej na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji</li> </ul>
Razem	30	

Prowadzący wszystkie obowiązkowe zajęcia edukacyjne z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

#### 4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

##### Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod problemowych, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, anegdota, odczyt, objaśnienia lub wyjaśnienia, prelekcja)
- problemowe (wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, metoda problemowa, aktywizujące)
- eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczny, ekspozycja)
- metody i techniki kształcenia na odległość (np. metody programowane z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego; celem tej metody jest opanowanie przez uczącego się partii materiału z ciągłą weryfikacją stopnia przyswojenia wiedzy, utrwalanie wiadomości drogą powtórzeń, indywidualizacja pracy z materiałem; tematyczne e-booki, sekwencje filmowe, wizualizacje lub animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne, filmy edukacyjne, filmy instruktażowe (tutoriale), symulatory, wirtualne laboratoria, programy ćwiczeniowe do projektowania przez dobieranie umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej).

#### Wskazane metody nauczania:

- aktywizujące: metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja, seminarium, gry dydaktyczne (symulacyjne, decyzyjne, planowe, funkcyjne), dyskusja dydaktyczna (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży hotelarskiej, agroturystycznej i rolniczej
- wycieczka szkoleniowo-metodyczna do obiektów noclegowych zlokalizowanych na obszarach wiejskich, gospodarstw rolnych prowadzących działalność agroturystyczną.

Wskazane byłoby, aby prowadzący szkolenie bhp miał w swoim warsztacie pracy przykłady takich sytuacji z praktyki, np. wypadkoznawstwo, które może poddać analizie przez uczestników szkolenia. Warto wówczas zastosować metodę przypadków (pojedyncze zdarzenie), metodę sytuacyjną (ciąg zdarzeń, złożona sytuacja).

#### Obudowa dydaktyczna

##### Pomoce dydaktyczne:

- projektor, stanowiska komputerowe, przeglądarka internetowa, tablica multimedialna, tablica interaktywna.

##### Środki dydaktyczne:

- filmy i prezentacje multimedialne dotyczące zagrożeń dla zdrowia występujących w pracy w branży turystycznej, filmy dydaktyczne dotyczące zagrożeń pożarowych i pierwszej pomocy,
- nagrania audio, audiobooki, zasoby internetowe, opracowania pisemne, np. scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe,
- zbiory przepisów prawa w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, Polskie Normy dotyczące ergonomii i ochrony środowiska, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, instruktaże stanowiskowe, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności turystycznej, instruktaż ogólny szkolenia BHP,
- rekwizyty do ćwiczeń i symulacji, tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy BLS (Basic Life Support) osoby dorosłej i dziecka, podstawowy sprzęt (defibrylator AED), wyroby medyczne do bandażowania, zakładania opatrunków, okładów, tamowania krwawień, unieruchamiania kończyn, środki do dezynfekcji ran, przyrządy do pomiaru temperatury i aparat do pomiaru ciśnienia u dzieci, apteczkę pierwszej pomocy,
- środki ochrony indywidualnej, takie jak: rękawice ochronne, półmaska oczyszczająca, gogle ochronne, okulary ochronne, buty ochronne, fartuchy ochronne,
- tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej.

#### Warunki realizacji

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni BHP wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu,

- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- stanowiska komputerowe dla uczestników (jedno stanowisko dla jednego uczestnika) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu,
- bibliotekę zawodową wyposażoną w regulaminy, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawa dotyczących działalności turystycznej, instruktaż ogólny szkolenia BHP, instruktaże stanowiskowe.

Zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami pracy i instytucjami właściwymi dla zawodu. Ze względu na specyfikę umiejętności prawidłowa realizacja procesu kształcenia powinna uwzględniać szkoleniowo-metodyczne wycieczki oraz zajęcia terenowe.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 20 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-6 słuchaczy.

### **Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza.

Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy w grupach (w tym samym czasie słuchacze niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.



#### 4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Kontrola osiągnięć uczestników powinna być systematyczna. Część efektów może być sprawdzana podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych (np. w gospodarstwie agroturystycznym).

Proponuje się oceniać osiągnięcia edukacyjne uczestników na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- oceny jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych.

W ocenie wykonanych ćwiczeń, projektów zawodowych oraz prac domowych należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia.

Osiągnięcia uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru), testy otwarte (z luką), testy ustne. Należy stosować metody pozwalające na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, np. metoda przypadków powinna znaleźć zastosowanie przy kontroli nabytych przez uczestnika umiejętności.

#### Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza z uwzględnieniem metod sprawdzania, efektów kształcenia realizowanych za pomocą metod i technik kształcenia na odległość

Prowadzący powinien na bieżąco prowadzić dokumentację działań edukacyjnych – zajęć on-line, prac i aktywności poleconych do realizacji uczestnikom, prac domowych oraz sprawdzianów. Praca uczestnika musi być oceniana na bieżąco, a liczba punktów i ocena muszą znaleźć się w odpowiednim miejscu na platformie. Prowadzący decyduje, które zadania będą podlegały ocenie. Oceny uzyskane podczas nauczania zdalnego powinny być dostępne w e-dzienniku. Wskazane jest regularne sprawdzanie zadań i innych prac słuchaczy/uczestników (tematyka zadań powinna być skorelowana z poruszonymi w module kursu zagadnieniami, a same zadania powinny być sprawdzane terminowo).

Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza:

- testy, quizy, polecenia, prace umieszczone na obowiązującej w szkole platformie edukacyjnej lub w postaci samodzielnej, udokumentowanej w sposób określony przez prowadzącego pracy w domu,
- wykonania określonych poleceń, zadań, prac, projektów umieszczonych w Internecie, np. na platformie [www.epodreczniki.pl](http://www.epodreczniki.pl) lub poprosić o samodzielne wykonanie pracy w domu i udokumentowanie jej,

- uczestnictwo w zajęciach,
- aktywności na forach dyskusyjnych,
- poprawne wykonani zadań grupowych i indywidualnych.

## **4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy turystyki na obszarach wiejskich**

### **4.2.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- dokonywanie charakterystyki rynku turystycznego
- dokonywanie charakterystyki produktów turystycznych
- identyfikowanie przepisów prawa turystycznego
- wykonywanie działań marketingowych
- stosowanie programów komputerowych i aplikacji internetowych podczas wykonywania zadań zawodowych w turystyce
- przestrzeganie zasad żywienia podczas organizacji turystyki na obszarach wiejskich
- nabycie wiedzy o normach jakości w turystyce.

### **4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- charakteryzować rynek turystyczny,
- wyróżnić rodzaje produktów turystycznych, charakterystykę produktu, jego strukturę
- opisywać motywy uprawiania turystyki
- opisywać rodzaje turystyki
- stosować wybrane instrumenty marketingu
- stosować programy komputerowe
- wymienić akty prawne dotyczące turystyki
- opisywać zasady żywienia
- opracowywać jadłospisy zgodnie z obowiązującymi zasadami
- charakteryzować normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych

- stosować techniki radzenia sobie ze stresem
- wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe

#### 4.2.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Rynek turystyczny i trendy rozwojowe w turystyce	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcie rynku turystycznego</li> <li>- rozróżniać elementy rynku turystycznego</li> <li>- wymieniać trendy rozwojowe w turystyce</li> <li>- charakteryzować elementy rynku</li> <li>- korzystać z danych statystycznych podczas analizy podmiotów rynku i ruchu turystycznego</li> <li>- opisywać zmiany zachodzące w turystyce</li> </ul>
2. Produkty turystyczne na obszarach wiejskich	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać strukturę produktu turystycznego</li> <li>- wymieniać rodzaje produktów turystycznych</li> <li>- charakteryzować rodzaje produktów turystycznych</li> <li>- porównywać poszczególne rodzaje produktów turystycznych</li> <li>- dobierać produkty turystyczne do potrzeb klienta</li> </ul>
3. Rodzaje turystyki	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać motywy uprawiania turystyki</li> <li>- wymieniać rodzaje turystyki</li> <li>- rozróżniać rodzaje turystyki</li> <li>- opisywać motywy uprawiania turystyki</li> <li>- opisywać poszczególne rodzaje turystyki wskazywać związki pomiędzy poszczególnymi rodzajami turystyki</li> <li>- dokonywać podziału turystyki według różnych kryteriów klasyfikacyjnych</li> </ul>
4. Elementy i analiza analizy SWOT	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać elementy analizy mocnych stron (strengths) słabych (weaknesses) i szans (opportunities) i zagrożeń (threats) (SWOT)</li> <li>- charakteryzować zasady sporządzania analizy słabych i mocnych stron, szans i zagrożeń planowanej działalności turystycznej SWOT</li> <li>- opisywać elementy analizy mocnych stron (strengths) słabych (weaknesses) i szans (opportunities) i zagrożeń (threats) (SWOT)</li> <li>- sporządzać analizę słabych i mocnych stron, szans i zagrożeń planowanej działalności turystycznej SWOT</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
5. Instrumenty marketingu w promocji turystyki	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać instrumenty marketingu</li> <li>- dobierać właściwe instrumenty marketingu do promocji turystyki</li> <li>- stosować wybrane instrumenty marketingu podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- opisywać instrumenty marketingu</li> </ul>
6. Stosowanie przepisów prawa w turystyce	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać akty prawne dotyczące funkcjonowania biur podróży</li> <li>- wymieniać przepisy prawne dotyczące ochrony klienta</li> <li>- wymieniać przepisy prawne dotyczące funkcjonowania obiektów noclegowych i gastronomicznych, przedsiębiorstw transportowych i innych podmiotów branży turystycznej</li> </ul>
7. Stosowanie programów komputerowych w turystyce	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać programy komputerowe podczas wykonywania zadań zawodowych w turystyce</li> <li>- dobierać program komputerowy odpowiedni do wykonywanych zadań zawodowych</li> <li>- stosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z ich przeznaczeniem</li> </ul>
8. Stosowanie aplikacji internetowych w turystyce	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać aplikacje internetowe podczas wykonywania zadań zawodowych w turystyce</li> <li>- dobierać aplikację mobilną odpowiednią do wykonywanych zadań zawodowych</li> <li>- stosować aplikacje internetowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych</li> </ul>
9. Opracowywanie jadłospisów	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać zasady żywienia</li> <li>- wymieniać specjalne potrzeb żywieniowe klientów</li> <li>- wymieniać obowiązujące zasady żywienia</li> <li>- opracowywać jadłospisy zgodnie z obowiązującymi zasadami</li> <li>- opracowywać jadłospisy według specjalnych potrzeb klientów</li> </ul>
10. Dobieranie usług żywieniowych	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić usługi żywieniowe</li> <li>- wymienić potrzeby klientów</li> <li>- wymieniać obowiązujące zasady żywienia</li> <li>- dobierać usługi żywieniowe do indywidualnych potrzeb klientów</li> <li>- opisywać obowiązujące zasady żywienia</li> <li>- opisywać usługi żywieniowe</li> </ul>
11. Pojęcie normy, jej cech i oznaczeń	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcie normy</li> <li>- wymienić cechy normy</li> <li>- wskazywać źródła informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności</li> <li>- rozróżniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej</li> <li>- korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności</li> </ul>

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
12. Cele normalizacji krajowej	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać cele normalizacji krajowej</li> <li>- charakteryzować cele normalizacji krajowej</li> </ul>
Razem	60	

Prowadzący wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

#### 4.2.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

##### Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod problemowych, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, anegdota, odczyt, objaśnienia lub wyjaśnienia, prelekcja)
- problemowe (wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, metoda problemowa, aktywizujące)
- eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczny, ekspozycja)
- metody i techniki kształcenia na odległość (np. metody programowane z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego; celem tej metody jest opanowanie przez uczącego się partii materiału z ciągłą weryfikacją stopnia przyswojenia wiedzy, utrwalanie wiadomości drogą powtórzeń, indywidualizacja pracy z materiałem; tematyczne e-booki, sekwencje filmowe, wizualizacje lub animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne, filmy edukacyjne, filmy instruktażowe (tutoriale), symulatory, wirtualne laboratoria, programy ćwiczeniowe do projektowania przez dobieranie umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej).

Wskazane metody nauczania:

- aktywizujące: metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja, seminarium, gry dydaktyczne (symulacyjne, decyzyjne, planowe, funkcyjne), dyskusja dydaktyczna (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów)

- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży hotelarskiej, agroturystycznej i rolniczej
- wycieczka szkoleniowo metodyczna do biura podróży, gospodarstwa rolnego prowadzącego działalność agroturystyczną, obiektu noclegowego zlokalizowanego na obszarach wiejskich.

### **Obudowa dydaktyczna**

Środki dydaktyczne:

- zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje),
- nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- czasopisma, katalogi i publikacje branżowe,
- mapy i atlasy geograficzne, przewodniki turystyczne, foldery, katalogi biur podróży, katalogi obiektów noclegowych, w tym gospodarstw agroturystycznych, cenniki usług, informatory, rozkłady jazdy różnych środków komunikacji, wzory umów cywilnoprawnych, wzory dokumentów stosowanych w turystyce, czasopisma i literaturę zawodową, czytnik kart kredytowych, wzory kart i rachunków kredytowych, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności turystycznej,
- tematyczne e-booki, sekwencje filmowe, wizualizacje lub animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne, filmy edukacyjne, filmy instruktażowe (tutoriale), symulatory, wirtualne laboratoria, programy ćwiczeniowe do projektowania przez dobieranie umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej.

### **Warunki realizacji**

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu pakietem programów biurowych,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- stanowiska komputerowe dla uczestników (jedno stanowisko dla jednego uczestnika), podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu, pakietem programów biurowych,
- mapy i atlasy geograficzne, przewodniki turystyczne, foldery, katalogi biur podróży, katalogi obiektów noclegowych, w tym gospodarstw agroturystycznych, cenniki usług, informatory, rozkłady jazdy różnych środków komunikacji, wzory umów cywilnoprawnych, wzory dokumentów stosowanych w turystyce, czasopisma i literaturę zawodową, czytnik kart kredytowych, wzory kart i rachunków kredytowych.

Zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami pracy i instytucjami właściwymi dla zawodu. Ze względu na specyfikę umiejętności prawidłowa realizacja procesu kształcenia powinna uwzględniać szkoleniowo-metodyczne wycieczki oraz zajęcia terenowe.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 20 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Za zgodą organu prowadzącego liczba słuchaczy może być mniejsza niż 20. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

### **Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza.

Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy w grupach (w tym samym czasie słuchacze niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

### **4.2.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Kontrola osiągnięć uczestników powinna być systematyczna. Część efektów może być sprawdzana podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych (np. w gospodarstwie agroturystycznym).

Proponuje się oceniać osiągnięcia edukacyjne uczestników na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- oceny jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,



- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych.

Osiągnięcia uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.

**Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza z uwzględnieniem metod sprawdzania, efektów kształcenia realizowanych za pomocą metod i technik kształcenia na odległość**

Prowadzący powinien na bieżąco prowadzić dokumentację działań edukacyjnych – zajęć on-line, prac i aktywności poleconych do realizacji uczestnikom, prac domowych oraz sprawdzianów. Praca uczestnika musi być oceniana na bieżąco, a liczba punktów i ocena muszą znaleźć się w odpowiednim miejscu na platformie. Prowadzący decyduje, które zadania będą podlegały ocenie. Oceny uzyskane podczas nauczania zdalnego powinny być dostępne w e-dzienniku. Wskazane jest regularne sprawdzanie zadań i innych prac słuchaczy/uczestników (tematyka zadań powinna być skorelowana z poruszonymi w module kursu zagadnieniami, a same zadania powinny być sprawdzane terminowo).

Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza:

- testy, quizy, polecenia, prace umieszczone na obowiązującej w szkole platformie edukacyjnej lub w postaci samodzielnej, udokumentowanej w sposób określony przez prowadzącego pracy w domu,
- wykonania określonych poleceń, zadań, prac, projektów umieszczonych w Internecie, np. na platformie [www.epodreczniki.pl](http://www.epodreczniki.pl) lub poprosić o samodzielne wykonanie pracy w domu i udokumentowanie jej,
- uczestnictwo w zajęciach,
- aktywności na forach dyskusyjnych,
- poprawne wykonani zadań grupowych i indywidualnych.

### **4.3. Program nauczania dla przedmiotu: Prowadzenie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym**

#### **4.3.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- dokonywanie charakterystyki struktury produkcyjnej gospodarstw rolnych
- obliczanie opłacalności produkcji rolniczej
- organizowanie produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym
- organizowanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej
- organizowanie produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym
- stosowanie narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych stosowanych w produkcji roślinnej i zwierzęcej
- przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju
- stosowanie ekologicznych metod produkcji rolniczej
- prowadzenie sprzedaży produktów pochodzenia rolniczego.

#### **4.3.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- określać produkcję roślinną i zwierzęcą
- charakteryzować uwarunkowania dotyczące funkcjonowania gospodarstwa rolnego
- stosować rachunek ekonomiczny w działalności rolniczej
- opracowywać plan produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym
- organizować prace związane z zakładaniem i pielęgnacją ogrodu warzywnego i sadu przydomowego
- opracowywać plan zabiegów agrotechnicznych związanych z produkcją roślinną
- organizować produkcję mleka, żywca rzeźnego, jaj oraz produkcję drobiarską
- organizować chów koni i innych zwierząt gospodarskich

- prowadzić prace związane z żywieniem zwierząt gospodarskich
- wykonywać zabiegi związane z higieną zwierząt i pomieszczeń gospodarskich
- przestrzegać zasad identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi
- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji roślinnej i zwierzęcej
- realizować działania na rzecz ochrony środowiska naturalnego
- stosować ekologiczne metody produkcji roślinnej i zwierzęcej
- stosować ekologiczne metody przetwórstwa produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z rolnictwa ekologicznego
- sprzedawać produkty pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywność przetworzoną
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- planować wykonanie zadań
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- planować pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań
- dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań
- kierować wykonaniem przydzielonych zadań
- oceniać jakość wykonania przydzielonych zadań

### 4.3.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Struktura produkcyjna gospodarstw rolnych	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać gospodarstwa rolne, uwzględniając prowadzoną działalność, wielkość, formę prawną</li> <li>- wymieniać systemy rolnicze w produkcji roślinnej</li> <li>- wymieniać systemy rolnicze w produkcji zwierzęcej</li> <li>- określać produkcję roślinną</li> <li>- określać produkcję zwierzęcą</li> <li>- charakteryzować gospodarstwa rolne, uwzględniając prowadzoną działalność, wielkość, formę prawną</li> <li>- określać systemy rolnicze w produkcji roślinnej</li> <li>- określać systemy rolnicze w produkcji zwierzęcej</li> </ul>
2. Uwarunkowania funkcjonowania gospodarstwa rolnego	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać składniki majątkowe gospodarstwa rolnego</li> <li>- wymieniać warunki przyrodnicze i ekonomiczne gospodarstwa rolnego</li> <li>- wymieniać przepisy prawa dotyczące działalności rolniczej</li> <li>- wymieniać formy współpracy gospodarstwa rolnego z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ośrodkami doradztwa rolniczego, stowarzyszeniami branżowymi i innymi instytucjami działającymi na rzecz rolnictwa</li> <li>- określać warunki przyrodnicze i ekonomiczne gospodarstwa rolnego</li> <li>- stosować przepisy prawa dotyczące działalności rolniczej</li> <li>- określać formy współpracy gospodarstwa rolnego z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ośrodkami doradztwa rolniczego, stowarzyszeniami branżowymi i innymi instytucjami działającymi na rzecz rolnictwa</li> </ul>
3. Kalkulowanie opłacalności produkcji rolniczej	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać dokumenty finansowe potwierdzające przychody ze sprzedaży produktów rolniczych</li> <li>- wymieniać dokumenty finansowe potwierdzające poniesione koszty na produkcję rolniczą</li> <li>- określać zasady obliczania przychodów uzyskanych ze sprzedaży produktów rolniczych</li> <li>- określać zasady obliczania kosztów poniesionych na produkcję rolniczą</li> <li>- obliczać różnicę pomiędzy uzyskanymi przychodami i poniesionymi kosztami produkcji rolniczej</li> <li>- obliczać przychody uzyskane ze sprzedaży produktów rolniczych na podstawie dokumentów finansowych</li> <li>- obliczać koszty poniesione na produkcję rolniczą na podstawie dokumentów finansowych</li> <li>- opisywać zasady stosowania rachunku ekonomicznego w działalności rolniczej</li> <li>- stosować rachunek ekonomiczny w działalności rolniczej</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
4. Organizowanie produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym	17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować gleby występujące w Polsce</li> <li>- wymieniać gatunki roślin uprawnych na użytkach rolnych</li> <li>- wymieniać rodzaje nasion</li> <li>- wymieniać gatunki chwastów</li> <li>- wymieniać zasady sporządzania planu produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym</li> <li>- wymieniać warunki przyrodnicze i ekonomiczne gospodarstwa</li> <li>- dobierać grupy i gatunki roślin odpowiednio do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa</li> <li>- sporządzać plan produkcji roślinnej</li> <li>- w gospodarstwie rolnym</li> <li>- wykonywać czynności w zakresie organizacji produkcji roślinnej</li> <li>- modyfikować plan produkcji roślinnej</li> <li>- w gospodarstwie rolnym</li> </ul>
5. Stosowanie zasad podczas produkcji roślinnej	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać zasadę wzajemnej zgodności w produkcji roślinnej</li> <li>- wymieniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas produkcji roślinnej</li> <li>- oceniać zastosowanie zasady wzajemnej zgodności w produkcji roślinnej</li> <li>- stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas produkcji roślinnej</li> <li>- oceniać jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji roślinnej</li> </ul>
6. Zakładanie i pielęgnacja ogrodu warzywnego	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznawać rośliny ogrodowe</li> <li>- charakteryzować zasady projektowania ogrodu warzywnego</li> <li>- charakteryzować zasady zakładania ogrodu warzywnego</li> <li>- wymieniać zabiegi pielęgnacyjne w ogrodzie warzywnym</li> <li>- projektować ogród warzywny</li> <li>- zakładać ogród warzywny</li> <li>- stosować zabiegi pielęgnacyjne w ogrodzie warzywnym, takie jak: odchwaszczanie, ściółkowanie, nawadnianie, nawożenie, zmianowanie, cięcie, koszenie</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
7. Zakładanie i pielęgnacja sadu przydomowego	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznawać drzewa i krzewy owocowe</li> <li>- charakteryzować zasady projektowania sadu przydomowego</li> <li>- charakteryzować zasady sadzenia drzew i krzewów owocowych</li> <li>- wymieniać zabiegi pielęgnacyjne w sadzie przydomowym</li> <li>- projektować sad przydomowy</li> <li>- sadzić drzewa i krzewy owocowe</li> <li>- stosować zabiegi pielęgnacyjne w sadzie przydomowym: cięcie, nawożenie, nawadnianie, bielenie pni, ochrona przed chorobami i szkodnikami</li> </ul>
8. Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje zabiegów agrotechnicznych w zakresie produkcji roślinnej</li> <li>- określać zasady planowania zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej</li> <li>- dobierać metody zabiegów agrotechnicznych do produkcji roślinnej</li> <li>- dokonywać zasiewu użytków rolnych</li> <li>- charakteryzować procedurę sadzenia roślin uprawnych</li> <li>- określać pojęcie zmianowania jako sposobu uprawy roślin</li> <li>- charakteryzować rodzaje zabiegów pielęgnacyjnych roślin uprawnych</li> <li>- określać metody ochrony roślin</li> <li>- zbierać plony</li> <li>- określać metody przechowywania ziemiopłodów</li> <li>- określać rodzaje zabiegów agrotechnicznych</li> <li>- w zakresie produkcji roślinnej, takie jak: uprawa roli, nawożenie, siew i sadzenie, nawadnianie, pielęgnowanie, ochrona roślin, zbiór i przechowywanie ziemiopłodów</li> <li>- planować zabiegi agrotechniczne w produkcji roślinnej</li> <li>- sporządzać plan zabiegów agrotechnicznych związanych z produkcją roślinną</li> <li>- sadzić rośliny uprawne</li> <li>- stosować zmianowanie jako sposób uprawy roślin</li> <li>- pielęgnować rośliny uprawne</li> <li>- stosować metody ochrony roślin</li> <li>- charakteryzować sposoby zbierania plonów w zależności od pogody</li> <li>- przechowywać ziemiopłody</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
9. Organizowanie produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym	24	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać gatunki, typy i rasy zwierząt gospodarskich</li> <li>- określać funkcjonowanie organizmu zwierząt gospodarskich</li> <li>- wymieniać warunki przyrodnicze gospodarstwa rolnego</li> <li>- wymieniać warunki ekonomiczne gospodarstwa rolnego</li> <li>- dobierać gatunki, typy i rasy zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego</li> <li>- charakteryzować zasady organizowania produkcji mleka, żywca rzeźnego, jaj</li> <li>- charakteryzować zasady organizowania produkcji drobiarskiej</li> <li>- charakteryzować zasady organizowania chowu koni i innych zwierząt gospodarskich</li> <li>- charakteryzować zasady prac związanych z rozrodem zwierząt gospodarskich</li> <li>- charakteryzować zasady planowania rozwoju produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</li> <li>- planować rozwój produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym</li> <li>- organizować produkcję mleka</li> <li>- organizować produkcję żywca rzeźnego</li> <li>- organizować produkcję jaj</li> <li>- organizować produkcję drobiarską</li> <li>- organizować chów koni</li> <li>- organizować chów innych zwierząt gospodarskich</li> <li>- wykonywać prace związane z rozrodem zwierząt gospodarskich</li> <li>- wyjaśniać dobór gatunków, typów i ras zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego</li> </ul>
10. Stosowanie zasad podczas produkcji zwierzęcej	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać kryteria oceny jakości wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji zwierzęcej</li> <li>- określać zasadę wzajemnej zgodności w produkcji zwierzęcej</li> <li>- wymieniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi zwierząt gospodarskich</li> <li>- oceniać jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji zwierzęcej</li> <li>- oceniać zastosowanie zasady wzajemnej zgodności w produkcji zwierzęcej</li> <li>- stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi zwierząt gospodarskich</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
11. Żywnienie zwierząt gospodarskich	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zasady przygotowania dobowych dawek pokarmowych z zachowaniem norm żywienia zwierząt gospodarskich</li> <li>- określać normy żywienia zwierząt gospodarskich</li> <li>- żywić zwierzęta gospodarskie</li> <li>- wymieniać zasady przygotowania, konserwacji i zadawania pasz dla zwierząt gospodarskich</li> <li>- wymieniać czynności procesu kontroli wykorzystania pasz w żywieniu zwierząt gospodarskich</li> <li>- przygotowywać dobowe dawki pokarmowe z zachowaniem norm żywienia zwierząt gospodarskich</li> <li>- charakteryzować zasady przygotowywania dobowych dawek pokarmowych z zachowaniem norm żywienia zwierząt gospodarskich</li> <li>- charakteryzować zasady przygotowania, konserwacji i zadawania pasz dla zwierząt gospodarskich</li> <li>- kontrolować wykorzystanie pasz w żywieniu zwierząt gospodarskich</li> </ul>
12. Higiena zwierząt i pomieszczeń gospodarskich	35	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie higieny</li> <li>- wymieniać zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie żywienia zwierząt</li> <li>- wymieniać zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie utrzymania zwierząt</li> <li>- wymieniać zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie przechowywania pasz</li> <li>- wymieniać zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie higieny rozrodu</li> <li>- wymieniać zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie higieny pracy zwierząt</li> <li>- wymieniać gatunki zwierząt gospodarskich</li> <li>- dobierać zabiegi zoohigieniczne do różnych gatunków zwierząt gospodarskich</li> <li>- wymieniać czynności związane z higieną pomieszczeń gospodarskich</li> <li>- opracowywać plan zabiegów związanych z zoohigieną zwierząt gospodarskich</li> <li>- wykonywać zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie higieny, utrzymania, żywienia zwierząt, przechowywania pasz, higieny rozrodu oraz higieny pracy zwierząt</li> <li>- charakteryzować czynności związane z higieną pomieszczeń gospodarskich</li> <li>- realizować czynności związane z higieną pomieszczeń gospodarskich</li> <li>- charakteryzować wymagania dotyczące czynności związanych z zoohigieną zwierząt gospodarskich</li> <li>- stosować wymagania podczas wykonywania czynności związanych z zoohigieną zwierząt gospodarskich</li> <li>- charakteryzować zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w produkcji zwierzęcej</li> <li>- stosować zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w produkcji zwierzęcej</li> </ul>





Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
13. Zasady identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać wymagania identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi</li> <li>- charakteryzować zasady identyfikacji zwierząt gospodarskich</li> <li>- charakteryzować zasady rejestracji zwierząt gospodarskich</li> <li>- charakteryzować zasady obrotu zwierzętami gospodarskimi</li> <li>- stosować wymagania dotyczące identyfikacji poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich</li> <li>- stosować wymagania dotyczące rejestracji poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich</li> <li>- stosować zasady obrotu zwierzętami gospodarskimi</li> </ul>
14. Narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji roślinnej	22	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać narzędzia, urządzenia i maszyny do uprawy, nawożenia, siewu i sadzenia, pielęgnacji i ochrony roślin, zbioru i konserwacji zielonek, zbioru zbóż, zbioru roślin okopowych oraz inne maszyny specjalistyczne do prac w rolnictwie</li> <li>- rozróżniać narzędzia, urządzenia i maszyny do czyszczenia, sortowania, dosuszania i przechowywania ziarna</li> <li>- wymieniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji roślinnej</li> <li>- stosować narzędzia, urządzenia i maszyny do uprawy, nawożenia, siewu i sadzenia, pielęgnacji i ochrony roślin, zbioru i konserwacji zielonek, zbioru zbóż, zbioru roślin okopowych oraz inne maszyny specjalistyczne do prac w rolnictwie</li> <li>- stosować narzędzia, urządzenia i maszyny do czyszczenia, sortowania, dosuszania i przechowywania ziarna</li> <li>- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji roślinnej</li> </ul>
15. Narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji zwierzęcej	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać narzędzia, urządzenia i maszyny do mechanizacji prac w oborach, chlewniach, kurnikach, owczarniach i fermach zwierząt drobnych oraz inne maszyny i urządzenia ogólnego przeznaczenia</li> <li>- wymieniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji zwierzęcej</li> <li>- stosować narzędzia, urządzenia i maszyny do mechanizacji prac w oborach, chlewniach, kurnikach, owczarniach i fermach zwierząt drobnych oraz inne maszyny i urządzenia ogólnego przeznaczenia</li> <li>- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji zwierzęcej</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
16. Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w rolnictwie</li> <li>- wymieniać działania służące ochronie różnorodności biologicznej dotyczącej roślin i zwierząt, mikroorganizmów, zmienności genetycznej w obrębie gatunków oraz różnorodności ekosystemów</li> <li>- określać działania na rzecz ochrony środowiska naturalnego w zakresie wykorzystania odnawialnych źródeł energii</li> <li>- określać działania na rzecz ochrony środowiska naturalnego w zakresie oszczędnego gospodarowania zasobami wody</li> <li>- określać zasady segregacji odpadów</li> <li>- określać zasady przestrzegania planu nawozowego</li> <li>- charakteryzować zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w rolnictwie</li> <li>- wdrażać działania służące ochronie różnorodności biologicznej dotyczącej roślin i zwierząt, mikroorganizmów, zmienności genetycznej w obrębie gatunków oraz różnorodności ekosystemów</li> <li>- realizować działania na rzecz ochrony środowiska naturalnego w zakresie wykorzystania odnawialnych źródeł energii</li> <li>- realizować działania na rzecz ochrony środowiska naturalnego w zakresie oszczędnego gospodarowania zasobami wody</li> <li>- realizować działania w zakresie segregacji odpadów</li> <li>- realizować działania w zakresie przestrzegania planu nawozowego</li> </ul>
17. Ekologiczne metody produkcji rolniczej	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać ekologiczne metody produkcji roślinnej w zakresie wykorzystania ekologicznego materiału siewnego i sadzeniowego, nawożenia nawozami ekologicznymi, zabiegów uprawowych, płodozmianu, pielęgnacji i ochrony roślin</li> <li>- określać ekologiczne metody produkcji zwierzęcej w zakresie pochodzenia zwierząt, higieny, metod chowu i żywienia zwierząt, profilaktyki i leczenia weterynaryjnego, utrzymywania budynków inwentarskich, wybiegów i pastwisk, dopuszczalnej obsady zwierząt i zagospodarowania nawozów naturalnych</li> <li>- określać ekologiczne metody przetwórstwa produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z rolnictwa ekologicznego</li> <li>- stosować ekologiczne metody produkcji roślinnej w zakresie wykorzystania ekologicznego materiału siewnego i sadzeniowego, nawożenia nawozami ekologicznymi, zabiegów uprawowych, płodozmianu, pielęgnacji i ochrony roślin</li> <li>- stosować ekologiczne metody produkcji zwierzęcej w zakresie pochodzenia zwierząt, higieny, metod chowu i żywienia zwierząt, profilaktyki i leczenia weterynaryjnego, utrzymywania budynków inwentarskich, wybiegów i pastwisk, dopuszczalnej obsady zwierząt i zagospodarowania nawozów naturalnych</li> <li>- stosować ekologiczne metody przetwórstwa produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z rolnictwa ekologicznego</li> </ul>

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
18. Prowadzenie sprzedaży produktów pochodzenia rolniczego	17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać techniki sprzedaży</li> <li>- wymieniać ograniczenia w handlu dotyczące wielkości produkcji, łącznej kwoty sprzedaży, miejsca wyprodukowania żywności oraz zasad higienicznych</li> <li>- wymieniać zasady prowadzenia rolniczego handlu produktami pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywnością przetworzoną</li> <li>- stosować ograniczenia w handlu dotyczące wielkości produkcji, łącznej kwoty sprzedaży, miejsca wyprodukowania żywności oraz zasad higienicznych</li> <li>- sprzedawać produkty pochodzenia zwierzęcego</li> <li>- sprzedawać produkty pochodzenia niezwierzęcego</li> <li>- sprzedawać żywność przetworzoną</li> </ul>
Razem	330	

Prowadzący wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

#### 4.3.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

##### Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod praktycznych, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- metody eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczne, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego)

- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży agroturystycznej i rolniczej
- wycieczka szkoleniowo-metodyczna do gospodarstw rolnych.

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- pokaz z instruktążem
- metoda projektu
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczzenia przedmiotowe
- metoda tekstu przewodniego
- doświadczeń
- studium przypadku (studium przykładowe)
- SWOT
- symulacja.

### **Obudowa dydaktyczna**

Środki dydaktyczne:

- zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), nagrania audio, audiobooki,
- nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczzeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczzeń,
- czasopisma, katalogi i publikacje branżowe,
- filmy dydaktyczne i prezentacje multimedialne dotyczące prowadzenia produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym, np.: stosowanie zabiegów pielęgnacyjnych w ogrodzie warzywnym, w sadzie przydomowym, wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w ramach produkcji roślinnej, pielęgnowanie roślin uprawnych, wykonywanie prac związanych z rozrodem zwierząt gospodarskich, żywienia zwierząt gospodarskich, wykonywanie zabiegów zoohigienicznych u zwierząt gospodarskich w zakresie higieny, utrzymania, żywienia zwierząt, przechowywania pasz, higieny rozrodu oraz higieny pracy zwierząt,
- przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności rolniczej,
- przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, higieniczno-sanitarne, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w rolnictwie,
- przepisy prawa dotyczące działalności rolniczej, zasady prowadzenia rolniczego handlu produktami pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywnością przetworzoną,

- przykładowy plan produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym, przykładowy plan zabiegów agrotechnicznych związanych z produkcją roślinną, zasady i wymagania dotyczące identyfikacji i rejestracji poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich,
- schematy i plansze przedstawiające rośliny ogrodowe, narzędzia, urządzenia i maszyny do uprawy, nawożenia, siewu i sadzenia, pielęgnacji i ochrony roślin, zbioru i konserwacji zielonek, zbioru zbóż, zbioru roślin okopowych oraz inne maszyny specjalistyczne do prac w rolnictwie, narzędzia, urządzenia i maszyny do mechanizacji prac w oborach, chlewniach, kurnikach, owczarniach i fermach zwierząt drobnych oraz inne maszyny i urządzenia ogólnego przeznaczenia.

### **Warunki realizacji**

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni rolniczej wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu oraz z pakietem programów biurowych,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- stanowiska komputerowe dla uczestników (jedno stanowisko dla jednego uczestnika), podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu oraz z pakietem programów biurowych,
- 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.

Podmiot prowadzący kurs zapewnia dostęp do gospodarstwa rolnego i ogrodniczego prowadzącego uprawę różnego rodzaju roślin jadalnych i ziół oraz w gospodarstwach rolnych prowadzących uprawę zbóż oraz hodowlę zwierząt gospodarskich wyposażonych w budynki inwentarskie z żywymi zwierzętami, magazyny do przechowywania produktów rolniczych, magazyny do przechowywania pasz, nawozów mineralnych i środków ochrony roślin, pola z roślinami uprawnymi, łąki, pastwiska, działkę agrobiologiczną.

W kształceniu praktycznym zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami pracy i instytucjami właściwymi dla zawodu. Ze względu na specyfikę umiejętności prawidłowa realizacja procesu kształcenia powinna uwzględniać wycieczki szkoleniowo-metodyczne do gospodarstw rolnych oraz zajęcia terenowe.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia w kształceniu praktycznym odbywały się w grupach liczących do 10 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

### **Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza.

Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy w grupach (w tym samym czasie słuchacze niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

### **4.3.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Kontrola osiągnięć uczestników powinna być systematyczna. Część efektów może być sprawdzana podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych (np. w gospodarstwie agroturystycznym).

Proponuje się oceniać osiągnięcia edukacyjne uczestników na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- oceny jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych.

Osiągnięcia uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.



Ponadto do oceny umiejętności praktycznych słuchaczy proponuje się:

- stosowanie testów praktycznych,
- stosowanie metody projektu,
- próby pracy,
- prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac
- obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń.

Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- zaplanowanie wykonania zadania
- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.

#### **4.4. Program nauczania dla przedmiotu: Prowadzenie działalności agroturystycznej**

##### **4.4.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- stosowanie przepisów prawa i wymagań kategoryzacyjnych dotyczących bazy noclegowej
- dokonywanie analizy warunków adaptacji gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej
- projektowanie układów funkcjonalnych gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej
- projektowanie wyposażenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej
- dostosowanie produkcji rolniczej w gospodarstwie rolnym do potrzeb klientów
- korzystanie z usług instytucji i organizacji działających na rzecz wsi i rolnictwa
- sporządzanie biznesplanu dla gospodarstwa agroturystycznego.

##### **4.4.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- stosować przepisy prawa w zakresie ewidencji obiektów hotelarskich oraz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie
- określać zakres planowanej działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym
- opracowywać biznesplan działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym
- określać zakres adaptacji budynku mieszkalnego oraz jego otoczenia na działalność agroturystyczną
- projektować pokoje i węzły higieniczno-sanitarne
- opracowywać projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych
- opracowywać projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego umożliwiający realizację usług rekreacyjnych
- opracowywać plan produkcji rolniczej, uwzględniając działalność agroturystyczną
- opisywać zakres usług oferowanych przez instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa w kontekście możliwości ich wykorzystania
- przygotowywać wnioski w ramach ubiegania się o środki finansowe na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich



- przygotowywać analizę finansową gospodarstwa
- określać wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy gospodarstwa
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- planować wykonanie zadań
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- planować pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań
- dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań
- kierować wykonaniem przydzielonych zadań
- oceniać jakość wykonania przydzielonych zadań

#### 4.4.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Przepisy prawa i wymagania kategoryzacyjne dotyczące bazy noclegowej	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać przepisy prawa w zakresie ewidencji obiektów hotelarskich oraz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</li> <li>- wymieniać wymagania kategoryzacyjne dotyczące wiejskiej bazy noclegowej, w tym wypoczynek na wsi oraz wypoczynek u rolnika</li> <li>- stosować przepisy prawa w zakresie ewidencji obiektów hotelarskich oraz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</li> <li>- opisywać system kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej, w tym wypoczynek na wsi oraz wypoczynek u rolnika</li> </ul>
2. Przygotowanie działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznawać potrzeby człowieka zaspokajane przez agroturystykę</li> <li>- wskazywać przepisy regulujące prowadzenie działalności agroturystycznej</li> <li>- wymieniać zasady określania zakresu planowanej działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym</li> <li>- wymieniać założenia niezbędne do opracowania biznesplanu</li> <li>- określać zakres planowanej działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym</li> <li>- opracowywać biznesplan działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym</li> <li>- charakteryzować zasady przygotowania analizy opłacalności działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym</li> <li>- sporządzać analizę opłacalności działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym</li> <li>- stosować przepisy regulujące prowadzenie działalności agroturystycznej</li> </ul>
3. Zakres adaptacji gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zasoby gospodarstwa rolnego przeznaczonego na działalność agroturystyczną</li> <li>- wymieniać zasady określania zakresu adaptacji budynku mieszkalnego na działalność agroturystyczną</li> <li>- wymieniać minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</li> <li>- wymieniać zasady określania zakresu adaptacji otoczenia budynku mieszkalnego na terenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej</li> <li>- określać zasady kalkulowania nakładów finansowych przeznaczonych na adaptację gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej</li> <li>- określać zakres adaptacji budynku mieszkalnego na działalność agroturystyczną, uwzględniając minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</li> <li>- ustalać zakres adaptacji otoczenia budynku mieszkalnego na terenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej</li> <li>- obliczać nakłady finansowe przeznaczone na adaptację gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej</li> <li>- modyfikować ustalony zakres adaptacji budynku mieszkalnego na działalność agroturystyczną</li> <li>- modyfikować ustalony zakres adaptacji otoczenia budynku mieszkalnego na terenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
4. Projektowanie układów funkcjonalnych gospodarstwa rolnego	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać układy funkcjonalne</li> <li>- w gospodarstwie agroturystycznym</li> <li>- wymieniać minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</li> <li>- wymieniać zasady projektowania pokoi i węzłów higieniczno-sanitarnych</li> <li>- wymieniać zasady projektowania układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchnię i jadalnię</li> <li>- wymieniać zasady projektowania układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego umożliwiające realizację usług rekreacyjnych</li> <li>- charakteryzować układy funkcjonalne</li> <li>- w gospodarstwie agroturystycznym</li> <li>- charakteryzować minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</li> <li>- projektować pokoje i węzły higieniczno-sanitarne zgodnie z minimalnymi wymaganiami dotyczącymi wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</li> <li>- opracowywać projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchnię i jadalnię</li> <li>- opracowywać projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego umożliwiające realizację usług rekreacyjnych</li> </ul>
5. Projektowanie wyposażenie gospodarstwa rolnego	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać wyposażenie układów funkcjonalnych gospodarstwa agroturystycznego</li> <li>- wymieniać minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</li> <li>- wymieniać zasady projektowania wyposażenie pokoi i węzłów higieniczno-sanitarnych</li> <li>- wymieniać zasady projektowania wyposażenie układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchni i jadalni</li> <li>- wymieniać zasady projektowania wyposażenie układu funkcjonalnego umożliwiające realizację usług rekreacyjnych</li> <li>- charakteryzować układy funkcjonalne</li> <li>- w gospodarstwie agroturystycznym</li> <li>- charakteryzować minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</li> <li>- planować wyposażenie pokoi i węzłów higieniczno-sanitarnych zgodnie z minimalnymi wymaganiami dotyczącymi wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</li> <li>- planować wyposażenie układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchni i jadalni</li> <li>- planować wyposażenie układu funkcjonalnego umożliwiające realizację usług rekreacyjnych</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
6. Dostosowanie produkcji rolniczej w gospodarstwie rolnym do potrzeb klientów	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje potrzeb klientów</li> <li>- określać zasady ustalania zapotrzebowania klientów na produkty rolnicze z gospodarstwa rolnego</li> <li>- ustalać zapotrzebowanie klientów na produkty rolnicze z gospodarstwa rolnego</li> <li>- wymieniać zasady ustalania możliwości produkcji rolniczej</li> <li>- charakteryzować możliwości produkcji rolniczej odpowiednio do potrzeb działalności agroturystycznej</li> <li>- charakteryzować zasady sporządzania planu produkcji rolniczej, uwzględniając działalność agroturystyczną</li> <li>- sporządzać plan produkcji rolniczej, uwzględniając działalność agroturystyczną</li> </ul>
7. Zakres usług instytucji i organizacji działających na rzecz wsi i rolnictwa	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa</li> <li>- wyszukiwać informacje udostępniane przez instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa</li> <li>- określać zakres usług oferowanych przez instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa w kontekście możliwości ich wykorzystania</li> </ul>
8. Korzystanie ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać możliwości korzystania ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich</li> <li>- wyszukiwać wnioski w ramach ubiegania się o środki finansowe na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich</li> <li>- określać możliwości korzystania ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich</li> <li>- sporządzać wnioski w ramach ubiegania się o środki finansowe na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich</li> </ul>
9. Opracowanie biznesplanu	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zasady sporządzania analizy finansowej gospodarstwa</li> <li>- określać strukturę biznesplanu</li> <li>- określać założenia niezbędne do opracowania biznesplanu</li> <li>- sporządzać analizę finansową gospodarstwa</li> <li>- sporządzać przykładowy biznesplan</li> <li>- modyfikować biznesplan uwzględniając zmiany w analizie finansowej gospodarstwa</li> </ul>
10. Optymalizacja kosztów i przychodów prowadzonej działalności	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności agroturystycznej</li> <li>- określać rodzaje podatków występujących w rolnictwie</li> <li>- określać wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy gospodarstwa</li> <li>- obliczać podatki w działalności rolniczej</li> </ul>
Razem	150	

Prowadzący wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

#### **4.4.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia**

##### **Propozycje metod nauczania**

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod praktycznych, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- metody eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczne, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży hotelarskiej i agroturystycznej
- wycieczka szkoleniowo metodyczna do gospodarstwa rolnego prowadzącego działalność agroturystyczną, obiektu noclegowego zlokalizowanego na obszarach wiejskich.

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- pokaz z instruktażem
- metoda projektu
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczenia przedmiotowe
- metoda tekstu przewodniego
- doświadczeń
- studium przypadku (studium przykładowe)
- SWOT

- symulacja.

## **Obudowa dydaktyczna**

### Środki dydaktyczne:

- zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), nagrania audio, audiobooki
- nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń
- czasopisma, katalogi i publikacje branżowe
- filmy dydaktyczne, prezentacje multimedialne dotyczące
- przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności turystycznej
- przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, higieniczno-sanitarne, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w turystyce
- przepisy prawa dotyczące ewidencji obiektów hotelarskich oraz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie, przepisy regulujące prowadzenie działalności agroturystycznej
- przykładowy biznesplan działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym i analiza opłacalności działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym
- mapy i atlasy geograficzne, przewodniki turystyczne, foldery, katalogi biur podróży, katalogi obiektów noclegowych, w tym gospodarstw agroturystycznych, cenniki usług, informatory, rozkłady jazdy różnych środków komunikacji, wzory umów cywilnoprawnych, wzory dokumentów stosowanych w turystyce, czasopisma i literaturę zawodową, czytnik kart kredytowych, wzory kart i rachunków kredytowych
- lada recepcyjna i jednostka mieszkalna z pełnym węzłem higieniczno-sanitarnym, łóżko, pościel i bielizna pościelowa, zestaw ręczników, telewizor, drobne dodatkowe wyposażenie, wózek służby pięter z wyposażeniem i środkami do sprzątania.

## **Warunki realizacji**

### Kształcenie powinno odbywać się w:

- pracowni turystyki wyposażonej w stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu oraz z pakietem programów biurowych; projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart; stanowiska komputerowe dla uczestników (jedno stanowisko dla jednego uczestnika), podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu oraz z pakietem programów biurowych
- pracowni hotelarskiej wyposażonej w ladę recepcyjną i jednostkę mieszkalną z pełnym węzłem higieniczno-sanitarnym, łóżko, pościel i bieliznę pościelową, zestaw ręczników, telewizor, drobne dodatkowe wyposażenie, wózek służby pięter z wyposażeniem i środkami do sprzątania.

Obowiązkowe wycieczki szkoleniowo-metodyczne do gospodarstw rolnych prowadzących działalność agroturystyczną oraz spotkania z podmiotami turystycznymi prowadzącymi działalność na obszarach wiejskich.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 10 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

### **Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza.

Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy w grupach (w tym samym czasie słuchacze niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

### **4.4.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Kontrola osiągnięć uczestników powinna być systematyczna. Część efektów może być sprawdzana podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych (np. w gospodarstwie agroturystycznym).

Proponuje się oceniać osiągnięcia edukacyjne uczestników na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- oceny jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,

- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych.

Osiągnięcia uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.

Ponadto do oceny umiejętności praktycznych słuchaczy proponuje się:

- stosowanie testów praktycznych,
- stosowanie metody projektu,
- próby pracy,
- prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac
- obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń.

Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- zaplanowanie wykonania zadania
- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.



## **4.5. Program nauczania dla przedmiotu: Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym**

### **4.5.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- przestrzeganie zasad obsługi klienta
- organizowanie usług noclegowych w gospodarstwie agroturystycznym
- organizowanie usług rekreacyjnych z wykorzystaniem atrakcji turystycznych obszarów wiejskich
- wykonywanie prac związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym
- sporządzanie dokumentacji dotyczącej usług agroturystycznych.

### **4.5.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- stosować zasady obsługi, uwzględniając cechy, potrzeby i możliwości klienta
- stosować instrumenty marketingu podczas sprzedaży usługi noclegowych
- wykonywać czynności dotyczące realizacji usług noclegowych zgodnie z zamówieniem
- organizować czas wolny, proponując usługi rekreacyjne
- sprzątać pomieszczenia w budynkach gospodarstwa agroturystycznego
- sprzątać otoczenie gospodarstwa agroturystycznego
- sporządzać dokumenty potwierdzające przygotowanie, sprzedaż, realizację, weryfikację i rozliczenie usług agroturystycznych
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- planować wykonanie zadań
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- negocjować warunki porozumień.



#### 4.5.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Stosowanie zasad obsługi klienta	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać zasady obsługi klienta</li> <li>- określać zasady obsługi klienta</li> <li>- wymieniać cechy, potrzeby i możliwości klienta</li> <li>- wymieniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi klienta</li> <li>- stosować zasady obsługi, uwzględniając cechy, potrzeby i możliwości klienta</li> <li>- uzasadniać dobór zasady obsługi do cech, potrzeb i możliwości klienta</li> <li>- stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi klienta</li> </ul>
2. Usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać rozliczenie usług noclegowych</li> <li>- wymieniać rodzaje usług noclegowych</li> <li>- wymieniać zasady sporządzania oferty usług noclegowych</li> <li>- wymieniać instrumenty marketingu stosowane podczas sprzedaży usług noclegowych</li> <li>- wymieniać czynności dotyczące realizacji usług noclegowych</li> <li>- wymieniać przepisy prawa dotyczące świadczenia usług noclegowych</li> <li>- sporządzać ofertę usług noclegowych</li> <li>- stosować instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług noclegowych</li> <li>- uzasadniać wybór instrumentów marketingu do sprzedaży usług noclegowych</li> <li>- wykonywać czynności dotyczące realizacji usług noclegowych zgodnie z zamówieniem</li> <li>- stosować przepisy prawa dotyczące świadczenia usług noclegowych</li> <li>- charakteryzować procedury sporządzania rozliczenia usług noclegowych</li> </ul>
3. Usługi rekreacyjne w gospodarstwie agroturystycznym	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać usługi rekreacyjne</li> <li>- rozliczać usługi rekreacyjne</li> <li>- wymieniać rodzaje usług rekreacyjnych realizowanych na obszarach wiejskich</li> <li>- określać czynności dotyczące organizowania czasu wolnego na obszarach wiejskich</li> <li>- wymieniać instrumenty marketingu stosowane podczas sprzedaży usług rekreacyjnych</li> <li>- określać zasady przygotowania oferty usług rekreacyjnych realizowanych na obszarach wiejskich</li> <li>- sporządzać ofertę usług rekreacyjnych realizowanych na obszarach wiejskich</li> <li>- organizuje czas wolny, proponując usługi rekreacyjne na obszarach wiejskich</li> <li>- stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług rekreacyjnych</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
4. Prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym</li> <li>- wymieniać metody, środki, sprzęt i narzędzia stosowane w pracach związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym</li> <li>- wymieniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas czynności związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym</li> <li>- wymieniać miejsca w budynkach gospodarstwa agroturystycznego i jego otoczenia wymagające utrzymania porządku i czystości</li> <li>- sprzątać pomieszczenia w budynkach gospodarstwa agroturystycznego</li> <li>- określać metody, środki, sprzęt i narzędzia stosowane w pracach związanych z utrzymaniem porządku i czystości w budynkach gospodarstwa agroturystycznego</li> <li>- sprzątać otoczenie gospodarstwa agroturystycznego</li> <li>- określać metody, środki, sprzęt i narzędzia stosowane w pracach związanych z utrzymaniem porządku i czystości otoczenia gospodarstwa agroturystycznego</li> <li>- stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas czynności związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym</li> </ul>
5. Sporządzanie dokumentów usług agroturystycznych	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać dokumenty potwierdzające przygotowanie usług agroturystycznych</li> <li>- wymieniać dokumenty potwierdzające sprzedaż usług agroturystycznych</li> <li>- wymieniać dokumenty potwierdzające rozliczenie usług agroturystycznych</li> <li>- wymieniać dokumenty potwierdzające realizację i weryfikację usług agroturystycznych</li> <li>- sporządzać dokumenty potwierdzające realizację i weryfikację usług agroturystycznych, takie jak: ewidencja gości, odpowiedź na reklamację</li> <li>- sporządzać dokumenty potwierdzające przygotowanie usług agroturystycznych, takie jak: oferta pobytu, program pobytu, potwierdzenie rezerwacji, grafik rezerwacji</li> <li>- sporządzać dokumenty potwierdzające sprzedaż usług agroturystycznych, takie jak: faktury, paragony, rachunki, voucher</li> <li>- sporządzać dokumenty potwierdzające rozliczenie usług agroturystycznych, takie jak zestawienie wpływów i kosztów</li> </ul>
Razem	70	

Prowadzący wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

#### **4.5.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia**

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod praktycznych, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- metody eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczne, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży hotelarskiej i agroturystycznej
- wycieczka szkoleniowo-metodyczna do obiektów noclegowych zlokalizowanych na obszarach wiejskich, gospodarstw rolnych prowadzących działalność agroturystyczną, biur podróży.

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- pokaz z objaśnieniem (wyjaśnieniem)
- pokaz z instruktażem
- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań)
- metoda tekstu przewodniego
- symulacja.

#### **Obudowa dydaktyczna**

Pomoce dydaktyczne: stanowiska komputerowe, projektor, komputer, przeglądarka internetowa, tablica multimedialna, tablica interaktywna.

#### Środki dydaktyczne:

- mapy i atlasy geograficzne, przewodniki turystyczne, foldery, katalogi biur podróży, katalogi obiektów noclegowych, w tym gospodarstw agroturystycznych, cenniki usług, informatory, rozkłady jazdy różnych środków komunikacji, wzory umów cywilnoprawnych, wzory dokumentów stosowanych w turystyce, czasopisma i literaturę zawodową, czytnik kart kredytowych, wzory kart i rachunków kredytowych
- zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne, nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności turystycznej
- przepisy prawa dotyczące świadczenia usług noclegowych
- przykładowa oferta usług noclegowych, usług rekreacyjnych realizowanych na obszarach wiejskich
- wzory dokumentów dotyczących usług agroturystycznych: dokumenty potwierdzające przygotowanie usług agroturystycznych: oferta pobytu, program pobytu, potwierdzenie rezerwacji, grafik rezerwacji; dokumenty potwierdzające sprzedaż usług agroturystycznych: faktury, paragony, rachunki, voucher; dokumenty potwierdzające realizację i weryfikację usług agroturystycznych: ewidencja gości, odpowiedź na reklamację; dokumenty potwierdzające rozliczenie usług agroturystycznych: zestawienie wpływów i kosztów
- lada recepcyjna i jednostka mieszkalna z pełnym węzłem higieniczno-sanitarnym, łóżko, pościel i bielizna pościelowa, zestaw ręczników, telewizor, drobne dodatkowe wyposażenie, wózek służby piętér z wyposażeniem i środkami do sprzątania.

#### Warunki realizacji

Kształcenie powinno odbywać się w:

pracowni turystyki wyposażonej w stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu oraz z pakietem programów biurowych; projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart; stanowiska komputerowe dla uczestników (jedno stanowisko dla jednego uczestnika), podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu oraz z pakietem programów biurowych,

pracowni hotelarskiej wyposażonej w ladę recepcyjną i jednostkę mieszkalną z pełnym węzłem higieniczno-sanitarnym, łóżko, pościel i bieliznę pościelową, zestaw ręczników, telewizor, drobne dodatkowe wyposażenie, wózek służby piętér z wyposażeniem i środkami do sprzątania.

Obowiązkowe wycieczki szkoleniowo-metodyczne do gospodarstw rolnych prowadzących działalność agroturystyczną oraz spotkania z podmiotami turystycznymi prowadzącymi działalność na obszarach wiejskich.

#### Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 10 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

### **Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza.

Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy w grupach (w tym samym czasie słuchacze niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

### **4.5.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Kontrola osiągnięć uczestników powinna być systematyczna. Część efektów może być sprawdzana podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych (np. w gospodarstwie agroturystycznym).

Proponuje się oceniać osiągnięcia edukacyjne uczestników na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- oceny jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych.

Osiągnięcia uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.

Ponadto do oceny umiejętności praktycznych słuchaczy proponuje się:

- stosowanie testów praktycznych,
- stosowanie metody projektu,
- próby pracy,
- prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac
- obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń.

Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- zaplanowanie wykonania zadania
- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.

## **4.6. Program nauczania dla przedmiotu: Usługi żywieniowe**

### **4.6.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- organizowanie usług żywieniowych, uwzględniając produkty regionalne i zasady żywienia.

### **4.6.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- sporządzać kalkulację usług żywieniowych
- opracowywać jadłospisy zgodnie z obowiązującymi normami
- sporządzać posiłki z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- planować wykonanie zadań
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- negocjować warunki porozumień.



#### 4.6.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać wykaz zapotrzebowania na surowce i półprodukty</li> <li>- obliczać zapotrzebowania na surowce i półprodukty</li> <li>- opracowywać jadłospisy zgodnie z obowiązującymi normami</li> <li>- wymieniać obowiązujące normy podczas opracowywania jadłospisów</li> <li>- wymieniać przykłady indywidualnych potrzeb klientów</li> <li>- wymieniać zasady żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wymieniać usługi żywieniowe</li> <li>- rozliczać usługi żywieniowe</li> <li>- wymieniać zasady obsługi konsumenta</li> <li>- planować usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych</li> <li>- sporządzać kalkulację usług żywieniowych</li> <li>- opracowywać jadłospisy dostosowane do indywidualnych potrzeb klientów</li> <li>- sporządzać posiłki, przestrzegając zasad żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- sporządzać posiłki z wykorzystaniem</li> <li>- produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych</li> <li>- stosować zasady obsługi konsumenta</li> <li>- stosować instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług żywieniowych</li> </ul>
Razem	20	

Prowadzący wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

#### 4.6.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod praktycznych, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

#### Proponowane metody nauczania:

- metody eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczne, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży hotelarskiej i agroturystycznej
- wycieczka szkoleniowo-metodyczna do obiektów noclegowych zlokalizowanych na obszarach wiejskich, gospodarstw rolnych prowadzących działalność agroturystyczną, biur podróży.

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- pokaz z objaśnieniem (wyjaśnieniem)
- pokaz z instruktażem
- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań)
- metoda tekstu przewodniego
- symulacja.

#### **Obudowa dydaktyczna**

Pomoce dydaktyczne: stanowiska komputerowe, projektor, komputer, przeglądarka internetowa, tablica multimedialna, tablica interaktywna.

#### Środki dydaktyczne:

- mapy i atlasy geograficzne, przewodniki turystyczne, foldery, katalogi biur podróży, katalogi obiektów noclegowych, w tym gospodarstw agroturystycznych, cenniki usług, informatory, rozkłady jazdy różnych środków komunikacji, wzory umów cywilnoprawnych, wzory dokumentów stosowanych w turystyce, czasopisma i literaturę zawodową, czytnik kart kredytowych, wzory kart i rachunków kredytowych
- zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne, nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności turystycznej
- przepisy prawa dotyczące świadczenia usług żywieniowych

- przykładowa oferta usług żywieniowych realizowanych na obszarach wiejskich, jadłospisu
- wzory dokumentów dotyczących usług żywieniowych: dokumenty potwierdzające przygotowanie usług żywieniowych: oferta pobytu, program pobytu, potwierdzenie rezerwacji, grafik rezerwacji; dokumenty potwierdzające sprzedaż usług żywieniowych: faktury, paragony, rachunki, voucher; dokumenty potwierdzające realizację i weryfikację usług żywieniowych: ewidencja gości, odpowiedź na reklamację; dokumenty potwierdzające rozliczenie usług żywieniowych: zestawienie wpływów i kosztów
- sala konsumpcyjna wyposażona w urządzenia i sprzęt kuchenny, meble kuchenne, zestawy naczyń kuchennych, surowce, przyprawy i produkty spożywcze, normy dotyczące żywienia zbiorowego, stoły i krzesła, bielizna i zastawa stołowa, elementy dekoracyjne, literatura zawodowa, zbiory przepisów kulinarnych, instrukcje obsługi urządzeń i sprzętu kuchennego, odzież ochronna.

### **Warunki realizacji**

Kształcenie powinno odbywać się w:

- pracowni turystyki wyposażonej w stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu oraz z pakietem programów biurowych; projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart; stanowiska komputerowe dla uczestników (jedno stanowisko dla jednego uczestnika), podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu oraz z pakietem programów biurowych,
- pracowni żywienia z salą konsumpcyjną wyposażoną w urządzenia i sprzęt kuchenny, meble kuchenne, zestawy naczyń kuchennych, surowce, przyprawy i produkty spożywcze, normy dotyczące żywienia zbiorowego, stoły i krzesła, bieliznę i zastawę stołową, elementy dekoracyjne, literaturę zawodową, zbiory przepisów kulinarnych, instrukcje obsługi urządzeń i sprzętu kuchennego, odzież ochronną.

Obowiązkowe wycieczki szkoleniowo-metodyczne do gospodarstw rolnych prowadzących działalność agroturystyczną oraz spotkania z podmiotami turystycznymi prowadzącymi działalność na obszarach wiejskich.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 10 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

### **Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza.

Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno

ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy w grupach (w tym samym czasie słuchacze niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

#### **4.6.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Kontrola osiągnięć uczestników powinna być systematyczna. Część efektów może być sprawdzana podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych (np. w gospodarstwie agroturystycznym).

Proponuje się oceniać osiągnięcia edukacyjne uczestników na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- oceny jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych.

Osiągnięcia uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.

Ponadto do oceny umiejętności praktycznych słuchaczy proponuje się:

- stosowanie testów praktycznych,
- stosowanie metody projektu,
- próby pracy,

- prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac
- obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń.

Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- zaplanowanie wykonania zadania
- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.

## **4.7. Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy zawodowy w działalności turystycznej**

### **4.7.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie słownictwa związanego z rynkiem turystycznym
- posługiwanie się słownictwem z zakresu projektowania imprez turystycznych
- rozumienie i tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych
- poznanie słownictwa z zakresu rozliczania imprez i usług turystycznych
- porozumiewanie się z uczestnikami w środowisku pracy w języku obcym z wykorzystaniem słownictwa zawodowego.

### **4.7.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- posługiwać się różnymi środkami językowymi podczas wykonywania czynności zawodowych
- stosować środki językowe w zakresie obsługi klienta
- przygotować w języku obcym dokumentację etapu obsługi turystycznej i rozliczenia imprezy turystycznej
- rozumieć proste wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym
- opisywać ustnie i pisemnie działania związane z czynnościami zawodowymi
- przedstawiać ustnie i pisemnie sposób postępowania w sytuacjach zawodowych
- prowadzić proste negocjacje
- proponować i zachęcać
- stosować zwroty grzecznościowe w języku obcym
- korzystać z nowoczesnego oprogramowania w języku obcym podczas wykonywania czynności zawodowych
- wykorzystywać obcojęzyczne źródła informacji do celów zawodowych
- przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej

- stosować zasady komunikacji interpersonalnej
- wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe

#### 4.7.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Słownictwo dotyczące czynności wykonywanych na stanowisku pracy	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie:</li> <li>- czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych</li> <li>- rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie</li> <li>- procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</li> <li>- opisywać wykonywane zadania zawodowe</li> <li>- przeprowadzić rozmowę dotyczącą reorganizacji stanowiska pracy</li> <li>- opisywać procedury związane z realizacją zadań zawodowych</li> <li>- przeprowadzić rozmowę dotyczącą oczekiwań klientów dotyczących imprez i usług turystycznych</li> <li>- przeprowadzić rozmowę dotyczącą opracowania programu imprezy turystycznej odpowiednio do potrzeb i wymagań klientów</li> <li>- przeprowadzić rozmowę dotyczącą zasad współpracy z usługodawcami świadczącymi usługi turystyczne, w szczególności z obiektami noclegowymi i gastronomicznymi, przedsiębiorstwami transportowymi i innymi podmiotami świadczącymi usługi turystyczne</li> </ul>
2. Słownictwo związane z dokumentacją	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</li> <li>- wypełniać dokumenty według wzoru</li> <li>- sporządzać samodzielnie dokumentację przygotowania i sprzedaży imprez i usług turystycznych</li> <li>- pozyskać informacje niezbędne do realizacji czynności zawodowych w zakresie: formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów</li> </ul>
3. Słownictwo w zakresie świadczonych usług turystycznych	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: zakresie świadczonych usług, w tym obsługi klienta</li> <li>- opracować program imprezy turystycznej korzystając a programów komputerowych w obcym języku</li> <li>- odpowiadać na pytania stawiane w języku obcym</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
4. Rozumienie wypowiedzi ustnych	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać główną myśl wypowiedzi lub fragmentu wypowiedzi ustnej dotyczącej czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje)</li> <li>- wskazywać w wypowiedzi ustnej określone informacje (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje)</li> <li>- porządkować informacje</li> <li>- rozpoznawać związki między poszczególnymi częściami wypowiedzi ustnej dotyczącej czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje)</li> </ul>
5. Rozumienie wypowiedzi pisemnych	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać główną myśl wypowiedzi pisemnej lub jego fragmentu dotyczącej czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)</li> <li>- wskazywać w tekście dotyczącym czynności zawodowych określone informacje (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)</li> <li>- uporządkować informacje</li> <li>- rozpoznawać związki między poszczególnymi częściami wypowiedzi pisemnej dotyczącej czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)</li> </ul>
6. Tworzenie wypowiedzi ustnych	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przedstawiać sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych: np. udzielać instrukcji, wskazówek</li> <li>- stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</li> <li>- opisywać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</li> <li>- wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko</li> <li>- stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</li> </ul>
7. Tworzenie wypowiedzi pisemnych	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych: komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru</li> <li>- stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</li> <li>- tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych: CV, list motywacyjny</li> <li>- stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</li> <li>- wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko</li> </ul>





Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
8. Uczestniczenie w rozmowie	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoczynać, prowadzić i kończyć rozmowę</li> <li>- uzyskiwać i przekazywać informacje i wyjaśnienia</li> <li>- pytać o opinie</li> <li>- pytać o upodobania i intencje innych osób</li> <li>- proponować</li> <li>- zachęcać</li> <li>- stosować zwroty i formy grzecznościowe</li> <li>- wyrażać swoje opinie i uzasadniać je</li> <li>- zgadzać się i nie zgadzać z opiniami innych osób</li> <li>- prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</li> <li>- dostosowywać styl wypowiedzi do sytuacji</li> <li>- przeprowadzić rozmowę kwalifikacyjną z pracodawcą bazującą na CV</li> <li>- przeprowadzić rozmowę dotyczącą wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>
9. Reagowanie w formie pisemnej	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napisać emaila</li> <li>- napisać wiadomość</li> <li>- uzupełnić formularz</li> <li>- sporządzić dokument dotyczący wykonywanego zawodu</li> <li>- uzyskiwać i przekazywać informacje i wyjaśnienia</li> <li>- stosować zwroty i formy grzecznościowe</li> <li>- dostosowywać styl wypowiedzi do sytuacji</li> <li>- wyrażać swoje opinie i uzasadniać je</li> <li>- zgadzać się i nie zgadzać z opiniami innych osób</li> <li>- prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</li> </ul>
10. Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przekazywać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym w wypowiedzi ustnej</li> <li>- przekazywać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym w wypowiedzi pisemnej</li> <li>- przekazywać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (wykresy, schematy) oraz audiowizualnych (filmy dydaktyczne)</li> <li>- przekazywać w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym</li> <li>- przedstawiać publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (prezentację)</li> </ul>

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
11. Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego</li> <li>- współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe, np. w ramach projektu językowego</li> <li>- identyfikować słowa klucze, internacjonalizmy</li> <li>- korzystać z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych</li> <li>- wykorzystywać kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa</li> <li>- upraszczać wypowiedź, zastępować nieznane słowa innymi, wykorzystywać opis i środki niewerbalne</li> </ul>
Razem	30	

Prowadzący wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

#### 4.7.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

##### Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod problemowych, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, anegdota, odczyt, objaśnienia lub wyjaśnienia, prelekcja)
- problemowe (wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, metoda problemowa, aktywizujące)
- eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczny, ekspozycja)
- metody i techniki kształcenia na odległość (np. metody programowane z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego; celem tej metody jest opanowanie przez uczącego się partii materiału z ciągłą weryfikacją stopnia przyswojenia wiedzy, utrwalanie wiadomości drogą powtórzeń, indywidualizacja pracy z materiałem; tematyczne e-booki, sekwencje filmowe, wizualizacje lub animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne, filmy edukacyjne, filmy instruktażowe (tutoriale), symulatory, wirtualne laboratoria, programy ćwiczeniowe do projektowania przez dobieranie umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej).

#### Wskazane metody nauczania:

- aktywizujące: metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja, seminarium, gry dydaktyczne (symulacyjne, decyzyjne, planowe, funkcyjne), dyskusja dydaktyczna (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży hotelarskiej, agroturystycznej i rolniczej prowadzonych w języku obcym
- wycieczka szkoleniowo-metodyczna do obiektów noclegowych zlokalizowanych na obszarach wiejskich, gospodarstw rolnych prowadzących działalność agroturystyczną
- ważne jest także korzystanie ze źródeł wiedzy w języku obcym, które są pomocą w pracy zawodowej: map, folderów, atlasów, przewodników, informatorów, zasobów internetowych i innych źródeł informacji w języku polskim i języku obcym nowożytnym podczas przygotowania oferty usług rekreacyjnych realizowanych na obszarach wiejskich; czasopism branżowych, przewodników, folderów w języku obcym, słowników (w tym specjalistyczne: branża turystyczna), czasopism fachowych w języku obcym.

Osiągnięcie założonych celów nauczania w dużej mierze zależeć będzie od właściwego doboru metod i technik nauczania. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie określa, że w wyniku procesu nauczania uczestnicy powinni posługiwać się językiem obcym w takim stopniu, aby możliwa była komunikacja (ustna i pisemna) w zakresie realizacji różnych zadań zawodowych, najlepszą metodą jest metoda, a właściwie podejście komunikacyjne. Podejście to zakłada, że język obcy nie jest celem, a jedynie narzędziem umożliwiającym osiągnięcie celu, jakim jest kompetencja komunikacyjna. Podejście komunikacyjne wyróżnia się dużą ilością sytuacji zbliżonych do tych w życiu codziennym, w których należy posługiwać się językiem obcym, jak również pozwala prowadzącemu zajęcia na dobór środków i technik nauczania do możliwości intelektualnych i językowych słuchaczy/uczestników, a także ich preferencji i zainteresowań. Gramatyka nie jest nauczana w formie reguł i definicji, lecz w kontekście przedstawianego materiału. W programie proponuje się indukcyjną metodę nauczania gramatyki, w której słuchacze/uczestnicy samodzielnie odkrywają pojawiające się w języku reguły gramatyczne. Dzięki temu, gramatyka staje się przydatnym narzędziem w osiąganiu zamierzonych celów. W przypadku doskonalenia znajomości terminologii zawodowej, nauczanie może być prowadzone przy użyciu metody gramatyczno-tłumaczeniowej. Dopuszcza ona stosowanie języka ojczystego uczestników w trakcie nauczania, a słownictwo wprowadzane w formie pojedynczych słów i wyrażeń.

#### Obudowa dydaktyczna

##### Środki dydaktyczne:

- zasoby internetowe aplikacje internetowe (Quizizz, Quizlet, Kahoot, Learning App), materiały multimedialne (prezentacje), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń
- książki uczestnika, zeszyty ćwiczeń, książki nauczyciela, nagrania, oprogramowania tablic interaktywnych, karty obrazkowe
- filmy dydaktyczne (z nagrałymi scenkami rozmów o tematyce zawodowej)
- słowniki
- wzory dokumentów stosowanych w działalności turystycznej w języku polskim i obcym

- mapy i atlasy geograficzne, przewodniki turystyczne, foldery, katalogi biur podróży, katalogi obiektów noclegowych, w tym gospodarstw agroturystycznych, cenniki usług, informatory, rozkłady jazdy różnych środków komunikacji, wzory umów cywilnoprawnych, wzory dokumentów stosowanych w turystyce, czasopisma i literaturę zawodową, wzory kart i rachunków kredytowych
- tematyczne e-booki, sekwencje filmowe, wizualizacje lub animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne, filmy edukacyjne, filmy instruktażowe (tutoriale), symulatory, wirtualne laboratoria, programy ćwiczeniowe do projektowania przez dobieranie umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej.

Wymienione pomoce dydaktyczne i biblioteczka zawodowa powinny zostać uzupełnione o wersję obcojęzyczną.

### **Warunki realizacji**

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni języków obcych wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla prowadzącego z drukarką, z dostępem do Internetu
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- stanowiska komputerowe dla uczestników (jedno stanowisko dla jednego uczestnika), z dostępem do Internetu.

Osoba realizująca przedmiot powinien posiadać bardzo dobrą znajomość podstaw językowych, aby przybliżyć słuchacza/uczestnika do poznania języka specjalistycznego i posługiwania się nim podczas realizacji przyszłych zadań zawodowych. Osoba prowadząca zajęcia powinna posiadać najnowszą wiedzę z branży turystycznej. Celem przedmiotu nie powinno być koncentrowanie się na poprawności gramatycznej języka, ale komunikacja podczas zadań zawodowych (ustna i pisemna). Ważne jest także korzystanie z czasopism fachowych i ze źródeł wiedzy w języku obcym, które są pomocą w pracy zawodowej (informatory, foldery, itp.) oraz z filmów dydaktycznych.

Wskazane jest realizacja części zajęć w formie wycieczek szkoleniowo dydaktycznych (np. oprowadzanie po obiekcie noclegowym zlokalizowanym na obszarach wiejskich odbywa się w języku obcym).

Treści w zakresie przedmiotu Język obcy zawodowy w działalności turystycznej określono na poziomie A 2. Organizator kursu może podwyższyć poziom kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 20 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

### **Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza.

Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy w grupach (w tym samym czasie słuchacze niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

### **4.7.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Kontrola osiągnięć uczestników powinna być systematyczna. Część efektów może być sprawdzana podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych (np. w gospodarstwie agroturystycznym).

Proponuje się oceniać osiągnięcia edukacyjne uczestników na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- oceny jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych.

W ocenie wykonanych ćwiczeń należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia. Osiągnięcia uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzian, odpowiedź ustna, praca pisemna, przeprowadzenie testów pisemnych

zamkniętych (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru), otwartych (z luką), a zwłaszcza testów ustnych, obserwację indywidualnej pracy uczestnika, analizę zaangażowania uczestnika w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych.

Głównymi kryteriami oceny zadania są: stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych w języku obcym, poprawność leksykalna, gramatyczna i ortograficzna, rozumienie poleceń zapisanych w języku obcym, poprawność wymowy, poprawność merytoryczna zadania,

Umiejętność komunikowania się można weryfikować w czasie dialogu uczestnika z innymi uczestnikami lub z nauczycielem. Wskazane jest także ocenianie zrozumienia tekstu z dziedziny obsługi turystycznej w języku obcym, np.: folderów z ofertami usług noclegowych i rekreacyjnych realizowanych na obszarach wiejskich, dokumentacji dotyczącej usług agroturystycznych.

### **Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza z uwzględnieniem metod sprawdzania, efektów kształcenia realizowanych za pomocą metod i technik kształcenia na odległość**

Prowadzący powinien na bieżąco prowadzić dokumentację działań edukacyjnych – zajęć on-line, prac i aktywności poleconych do realizacji uczestnikom, prac domowych oraz sprawdzianów. Praca uczestnika musi być oceniana na bieżąco, a liczba punktów i ocena muszą znaleźć się w odpowiednim miejscu na platformie. Prowadzący decyduje, które zadania będą podlegały ocenie. Oceny uzyskane podczas nauczania zdalnego powinny być dostępne w e-dzienniku. Wskazane jest regularne sprawdzanie zadań i innych prac słuchaczy/uczestników (tematyka zadań powinna być skorelowana z poruszonymi w module kursu zagadnieniami, a same zadania powinny być sprawdzane terminowo).

Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza:

- testy, quizy, polecenia, prace umieszczone na obowiązującej w szkole platformie edukacyjnej lub w postaci samodzielnej, udokumentowanej w sposób określony przez prowadzącego pracy w domu,
- wykonania określonych poleceń, zadań, prac, projektów umieszczonych w Internecie, np. na platformie [www.epodreczniki.pl](http://www.epodreczniki.pl) lub poprosić o samodzielne wykonanie pracy w domu i udokumentowanie jej,
- uczestnictwo w zajęciach,
- aktywności na forach dyskusyjnych,
- poprawne wykonanie zadań grupowych i indywidualnych.

## **5. Program praktyk zawodowych – 140 godzin**

Liczba godzin przeznaczonych na realizację praktyk zawodowych: 4 tygodnie (140 godzin).

Praktyka zawodowa dla drugiej kwalifikacji HGT.09. Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich odbywa się w wymiarze 140 godzin.

Planowany termin praktyki zawodowej – pod koniec kwalifikacyjnego kursu zawodowego. Termin zakończenia kursu wynika z komunikatu dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej i musi zakończyć się nie później niż na 6 tygodni przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego.

### **5.1. Cele ogólne**

- identyfikowanie przepisów prawa dotyczących działalności gospodarstwa rolnego i agroturystycznego.
- nabywanie wiedzy i umiejętności w zakresie organizacji produkcji roślinnej.
- nabywanie wiedzy i umiejętności w zakresie organizacji produkcji zwierzęcej.
- poznanie procesu organizowania działalności agroturystycznej.
- nabywanie wiedzy i umiejętności z zakresu organizacji usług noclegowych, żywieniowych i rekreacyjnych.

### **5.2. Cele szczegółowe**

- przestrzegać przepisów prawa dotyczących rolnictwa i agroturystyki,
- organizować działalność rolniczą i agroturystyczną,
- stosować zasady organizacji produkcji roślinnej i zwierzęcej,
- wykonać zabiegi agrotechniczne,
- stosować Zasady Wzajemnej Zgodności w produkcji roślinnej i zwierzęcej,
- stosować narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze, przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- wykonać prace związane z zoohigieną zwierząt i pomieszczeń gospodarskich,
- dostosować produkcję rolniczą do potrzeb działalności agroturystycznej,
- organizować adaptację gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej,
- organizować usługi noclegowe, żywieniowe i rekreacyjne,
- sporządzić potrawy z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego oraz produktów regionalnych,



- przestrzegać zasad żywienia i zasad bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności,
- przestrzegać zasad obsługi klienta oraz zasad etyki i kultury zawodu,
- prowadzić sprzedaż produktów rolnych i usług agroturystycznych, stosując instrumenty marketingu w działalności rolniczej i agroturystycznej.

### 5.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Bezpieczeństwo i higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa i ergonomia w działalności rolniczej i agroturystycznej	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować zasady i procedury bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ergonomii odnoszące się do wykonywanych zadań zawodowych</li> <li>- stosować sprzęt i środki gaśnicze</li> <li>- stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas działalności rolniczej i agroturystycznej</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy</li> <li>- organizować stanowisko pracy w działalności rolniczej i agroturystycznej zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- dobrać sprzęt i środki gaśnicze odpowiednio do sytuacji podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- określić korzyści wynikające z przestrzegania zasad ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- określić zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania zasad ergonomii oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> </ul>
2. Zastosowanie instrumentów marketingu w rolnictwie i agroturystyce	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać instrumenty marketingu do wykonywanych zadań zawodowych</li> <li>- stosować instrumenty marketingu w rolnictwie i działalności agroturystycznej</li> <li>- sporządzić analizę SWOT gospodarstwa rolnego i agroturystycznego</li> </ul>
3. Charakterystyka gospodarstwa rolnego	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaprojektować rozmieszczenie elementów infrastruktury gospodarstwa rolnego zgodnie z obowiązującymi wymaganiami</li> <li>- zaprojektować pomieszczenia gospodarskie odpowiednio do gatunków zwierząt zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa</li> <li>- zaprojektować pomieszczenia wykorzystywane w produkcji roślinnej</li> <li>- przygotować wniosek o pozyskanie środków finansowych dla gospodarstwa rolnego</li> <li>- obliczyć powierzchnię pomieszczenia gospodarczego zgodnie z obowiązującymi normami</li> <li>- wskazać źródła pozyskania środków finansowych na działalność gospodarstwa rolnego</li> </ul>





Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
4. Przepisy prawa dotyczące działalności rolniczej, turystycznej i agroturystycznej	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować przepisy prawa dotyczące działalności rolniczej, turystycznej i agroturystycznej</li> <li>- stosować przepisy prawa dotyczące ewidencji obiektów hotelarskich oraz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie.</li> </ul>
5. Instytucje i organizacje działające na rzecz rolnictwa i obszarów wiejskich	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać przykład współpracy gospodarstwa rolnego z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ośrodkami doradztwa rolniczego, stowarzyszeniami branżowymi i innymi instytucjami działającymi na rzecz rolnictwa</li> <li>- analizować zasady współpracy gospodarstwa rolnego z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ośrodkami doradztwa rolniczego, stowarzyszeniami branżowymi i innymi instytucjami działającymi na rzecz rolnictwa</li> </ul>
6. Rachunek ekonomiczny w działalności rolniczej i agroturystycznej	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obliczyć różnicę pomiędzy uzyskanymi przychodami i poniesionymi kosztami produkcji rolniczej i agroturystycznej</li> <li>- analizować koszty poniesione na produkcję rolniczą i agroturystyczną</li> <li>- analizować sposoby uzyskania przychodów ze sprzedaży produktów rolniczych i usług agroturystycznych</li> <li>- stosować rachunek ekonomiczny w działalności rolniczej i agroturystycznej</li> </ul>
7. Ekologia w produkcji rolniczej	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować ekologiczne metody przetwórstwa produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z rolnictwa ekologicznego</li> <li>- realizować działania na rzecz poprawy środowiska naturalnego, typu: wykorzystanie odnawialnych źródeł energii, oszczędne gospodarowanie zasobami wody, segregacja odpadów, przestrzeganie planu nawozowego</li> <li>- wdrażać działania służące ochronie różnorodności biologicznej dotyczącej roślin i zwierząt, mikroorganizmów, zmienności genetycznej w obrębie gatunków oraz różnorodności ekosystemów</li> </ul>
8. Sprzedaż produktów rolnych	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować produkty z własnego gospodarstwa do sprzedaży z zachowaniem norm jakości i bezpieczeństwa żywności</li> <li>- sprzedawać produkty pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywność przetworzoną</li> <li>- określić sposoby przygotowania produktów pochodzenia rolniczego przeznaczone do sprzedaży</li> <li>- stosować ograniczenia w handlu dotyczące wielkości produkcji, łącznej kwoty sprzedaży, miejsca wyprodukowania żywności oraz zasad higienicznych</li> </ul>
9. Narzędzia, urządzenia i maszyny w produkcji rolniczej	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze w produkcji roślinnej i zwierzęcej, przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- scharakteryzować zasady doboru narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji roślinnej i zwierzęcej</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
10. Programy komputerowe i aplikacje internetowe w działalności rolniczej i agroturystycznej	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać programy komputerowe i aplikacje internetowe do zadań zawodowych w gospodarstwie rolnym i działalności agroturystycznej</li> <li>- stosować programy komputerowe i aplikacje internetowe wspomagające wykonywanie zadań zgodnie z ich przeznaczeniem</li> <li>- porównać zastosowanie programów komputerowych i aplikacji internetowych podczas wykonywania zadań zawodowych w gospodarstwie rolnym i działalności agroturystycznej</li> </ul>
11. Działalność rolnicza a agroturystyka	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ustalić zapotrzebowanie klientów na produkty rolnicze z gospodarstwa rolnego</li> <li>- opracować rolniczy plan produkcji, uwzględniając działalność agroturystyczną</li> </ul>
12. Produkcja roślinna w gospodarstwie rolnym	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać grupy i gatunki roślin odpowiednio do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego</li> <li>- wykonać zabiegi agrotechniczne, typu: uprawa gruntów ornych, siew, sadzenie, zmianowanie, nawożenie, pielęgnacja i ochrona roślin</li> <li>- dokonać zbioru i przechowywania płodów rolnych</li> <li>- stosować ekologiczne metody uprawy i ochrony roślin</li> <li>- stosować metody integrowanej produkcji roślinnej</li> <li>- zaplanować rozwój produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym</li> <li>- wykonać czynności w zakresie organizowania produkcji roślinnej</li> <li>- dobierać metody zabiegów agrotechnicznych do produkcji roślinnej</li> <li>- ocenić zastosowanie Zasad Wzajemnej Zgodności w produkcji roślinnej</li> </ul>
13. Zakładanie i pielęgnacja ogrodu warzywnego i sadu przydomowego	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać rodzaje warzyw do warunków klimatyczno-glebowych</li> <li>- założyć i pielęgnować ogród warzywny</li> <li>- dobierać gatunki drzew i krzewów do warunków klimatyczno-glebowych</li> <li>- sadzić i pielęgnować drzewa i krzewy owocowe</li> <li>- wykonać prace w ogrodzie warzywnym i sadzie przydomowym, stosując odpowiednie środki i narzędzia</li> <li>- zaprojektować ogród warzywny i sad przydomowy</li> <li>- stosować zabiegi pielęgnacyjne w ogrodzie warzywnym, typu: odchwaszczanie, ściółkowanie, nawadnianie, nawożenie, zmianowanie, cięcie, koszenie</li> <li>- stosować zabiegi pielęgnacyjne w sadzie przydomowym, typu: cięcie, nawożenie, nawadnianie, bielenie pni, ochrona przed chorobami i szkodnikami.</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
14. Produkcja zwierzęca w gospodarstwie rolnym	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać gatunki, typy i rasy zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego</li> <li>- wykonać zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie higieny, utrzymania, żywienia zwierząt, przechowywania pasz, higieny rozrodu oraz higieny pracy zwierząt</li> <li>- stosować zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywienia zwierząt</li> <li>- realizować czynności związane z higieną pomieszczeń gospodarskich</li> <li>- określić zakres prac dotyczących organizacji produkcji mleka, żywca rzeźnego, jaj oraz produkcji drobiarskiej</li> <li>- określić zakres prac dotyczących chowu koni i innych zwierząt gospodarskich</li> <li>- stosować metody ekologicznej produkcji zwierzęcej</li> <li>- stosować zasady dotyczące bezpiecznej i higienicznej pracy przy obsłudze zwierząt gospodarskich</li> <li>- scharakteryzować zakres wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji zwierzęcej</li> <li>- stosować wymagania dotyczące identyfikacji i rejestracji poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich</li> <li>- stosować zasady obrotu zwierząt gospodarskich</li> <li>- ocenić zastosowanie Zasad Wzajemnej Zgodności w produkcji zwierzęcej</li> </ul>
15. Planowanie działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować przepisy regulujące prowadzenie działalności agroturystycznej</li> <li>- planować działalność turystyczną b w gospodarstwie rolnym</li> </ul>
16. Adaptacja gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaprojektować rozmieszczenie elementów infrastruktury gospodarstwa agroturystycznego zgodnie z obowiązującymi wymaganiami</li> <li>- określić zakres adaptacji budynku mieszkalnego na działalność agroturystyczną, uwzględniając minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</li> <li>- określić zakres adaptacji otoczenia budynku mieszkalnego na terenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej</li> <li>- obliczyć nakłady finansowe przeznaczone na adaptację budynku mieszkalnego na potrzeby działalności agroturystycznej</li> <li>- obliczyć nakłady finansowe przeznaczone na adaptację otoczenia budynku mieszkalnego na terenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
17. Układy funkcjonalne z wyposażeniem w gospodarstwie agroturystycznym	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opracować projekt pokoi i węzłów higieniczno-sanitarnych zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami</li> <li>- opracować projekt kuchni i jadalni zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami</li> <li>- opracować projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego umożliwiającego realizację usług rekreacyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami</li> <li>- zaplanować wyposażenie gospodarstwa agroturystycznego</li> <li>- opracować projekt układów funkcjonalnych gospodarstwa agroturystycznego, uwzględniając zasoby gospodarstwa i nakłady finansowe</li> <li>- opracować projekt układów funkcjonalnych gospodarstwa agroturystycznego, uwzględniając potrzeby osób z niepełnosprawnością</li> <li>- zaplanować zieleń we wnętrzach i otoczeniu gospodarstwa agroturystycznego</li> <li>- zaplanować wyposażenie gospodarstwa agroturystycznego, uwzględniając zasady estetyki</li> </ul>
18. Usługi agroturystyczne i ich dokumentowanie	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- realizować usługi noclegowe i rekreacyjne z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- opracować dokumenty dotyczące organizacji usług agroturystycznych</li> <li>- sporządzić posiłki,</li> <li>- przestrzegając zasady żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- sporządzić potrawy z wykorzystaniem produktów regionalnych oraz produktów z własnego gospodarstwa rolnego</li> <li>- stosować zasady obsługi konsumenta</li> <li>- scharakteryzować usługi noclegowe i rekreacyjne w gospodarstwie agroturystycznym</li> <li>- scharakteryzować zasady sporządzania dokumentów dotyczących organizacji usług agroturystycznych</li> <li>- scharakteryzować usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych</li> </ul>
19. Prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonać prace w zakresie utrzymania porządku, czystości i estetyki w gospodarstwie agroturystycznym z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- pielęgnować zieleń wewnątrz i w otoczeniu budynku mieszkalnego gospodarstwa agroturystycznego</li> </ul>

Tematy zajęć	Liczba godzin	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
20. Sylwetka zawodowa pracownika gospodarstwa rolnego i agroturystycznego	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować zasady kultury osobistej obowiązujące w środowisku pracy</li> <li>- stosować zasady etyki zawodowej podczas wykonywania zadań zawodowych w rolnictwie i agroturystyce</li> <li>- przestrzegać zasad komunikacji interpersonalnej</li> <li>- reagować na nietypową sytuację zawodową</li> <li>- stosować źródła informacji w celu aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności zawodowych</li> <li>- ponosić konsekwencje naruszenia norm i procedur postępowania w działalności rolniczej i agroturystycznej</li> <li>- podjąć współpracę z zespołem podczas realizacji zadań zawodowych</li> <li>- stosować techniki radzenia sobie ze stresem odpowiednio do sytuacji podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- stosować zasady obsługi klienta podczas świadczenia usług noclegowych, żywieniowych i rekreacyjnych</li> <li>- przestrzegać zasad etycznych i prawnych, związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych</li> <li>- analizować zmiany zachodzące w rolnictwie i agroturystyce</li> <li>- analizować proces planowania zadań do wykonania</li> <li>- dobrać metody komunikacji werbalnej i niewerbalnej podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi klienta</li> </ul>
Razem	140	

Prowadzący wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

## 5.4. Procedury osiągania celów kształcenia

### Propozycje metod nauczania

Celem odbywania praktyk zawodowych jest pogłębienie i zastosowanie zdobytej wiedzy w rzeczywistych warunkach pracy. W związku z tym zaleca się stosowanie głównie metod kształtujących umiejętności zawodowe, a mianowicie:

- metody praktyczne:
  - pokaz z objaśnieniem
  - pokaz z instruktążem

- ćwiczenia praktyczne
- metoda projektu
- metoda przewodniego tekstu
- metoda problemowa
- metody aktywizujące:
  - metoda przypadków
  - metoda sytuacyjna
  - dyskusja sytuacyjna
  - burza mózgów
  - studium przypadku
- odczytywanie informacji zamieszczonych w zestawieniach tabelarycznych i graficznych.

Należy zwrócić uwagę na kształtowanie umiejętności samodzielnego myślenia i analizowania zjawisk, współpracy w grupie oraz komunikatywności.

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań)
- symulacja.

### **Obudowa dydaktyczna**

Środki dydaktyczne:

- prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne, schematy, wykresy, czasopisma branżowe, zasoby internetowe, materiały wewnętrzne podmiotu realizującego praktykę zawodową.

### **Warunki realizacji**

Forma realizacji praktyk zawodowych: praktyka zawodowa powinna odbywać się u pracodawcy w rzeczywistych warunkach pracy, np.: w podmiotach świadczących usługi turystyczne: gospodarstwach rolnych i agroturystycznych, obiektach noclegowych zlokalizowanych na obszarach wiejskich, przedsiębiorstwach atrakcji turystycznych itp.

Miejsce realizacji praktyk zawodowych musi spełniać wymagania wynikające z przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz umożliwia samodzielne wykonywanie zadań przez poszczególnych słuchaczy.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Zajęcia prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie, grupowo.

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 10 słuchaczy pod kierunkiem prowadzącego zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. Liczba uczestników w grupie powinna uwzględniać warunki lokalowe i techniczne zakładu przyjmującego uczestników na praktyki. Podziału uczestników na grupy dokonuje dyrektor w porozumieniu z podmiotem przyjmującym uczestników na praktykę zawodową.

Formy indywidualizacji pracy uczestników powinny uwzględniać:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestnika,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości uczestnika.

### **5.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Do oceny praktyk zawodowych proponuje się przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych, z których słuchacze/uczestnicy będą sporządzali sprawozdania lub karty pracy. Wykonane zadania praktyczne powinny zostać omówione z opiekunem praktyk, który na zakończenie praktyki podsumowuje jej przebieg i ocenia każdego słuchacza/uczestnika. Wskazane jest także, aby prowadzący jeszcze przed praktykami przydzielił słuchaczom zadania, polegające na opracowaniu określonego zagadnienia związanego z konkretnym miejscem praktyki. W związku z tym proponuje się następujące metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy:

- ćwiczenia praktyczne (organizacja stanowiska pracy, samodzielność pracy, planowanie i wykonanie ćwiczeń praktycznych, porządek na stanowisku pracy, prawidłowość wykonania kalkulacji i interpretacja uzyskanych wyników, opracowanie sprawozdania z wykonanego ćwiczenia, przestrzeganie przepisów bhp na stanowisku pracy),
- praca z tekstem (opis ćwiczenia, czasopismo branżowe, schemat, wykres, tabela, normy branżowe).

W czasie odbywania praktyk słuchacze/uczestnicy mają obowiązek prowadzenia dzienniczka praktyk, w którym zapisują wykonywane czynności i spostrzeżenia, na zakończenie praktyk przygotowują sprawozdanie z praktyki.

Po powrocie z praktyki słuchacze/uczestnicy składają dzienniczki i sprawozdania w celu zaliczenia praktyk przez szkołę. Uwagi i spostrzeżenia z praktyk powinny być wykorzystane podczas zajęć z przedmiotów zawodowych.

### **5.6. Ewaluacja praktyki zawodowej**

Ewaluacja obejmuje całą grupę uczestników.

Ewaluacja przeprowadzona na początku praktyki zawodowej – na wejściu, zwana również diagnozującą.

Ewaluacja końcowa – konkluzyjna (sumująca/sumatywna) koncentrująca się na analizie rezultatów i skutków programu zarówno założonych przed realizacją, jak i niepożądanych wynikłych w trakcie realizacji, opisana w postaci wniosków i rekomendacji do programu w następnych latach kształcenia.

#### PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

- ankieta – kwestionariusz ankiety;
- obserwacja – arkusz obserwacji;
- wywiad, rozmowa – lista pytań;
- analiza dokumentów – arkusz informacyjny, dyspozycje do analizy dokumentów.



## 6. Ewaluacja programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
HGT.10.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy			<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Badanie na bieżąco w czasie trwania KKZ</li><li>➤ Badanie osiągnięć edukacyjnych uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu</li><li>➤ Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu</li><li>➤ Ponowne badanie pod koniec kursu</li><li>➤ Porównanie wyników, analiza -ponownego badania (koniec kursu)</li><li>➤ Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.</li></ul>
1) określa wymagania dotyczące organizacji stanowiska pracy w działalności turystycznej zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li><li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li><li>• Metoda projektu</li><li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li></ul>	
HGT.10.2. Podstawy turystyki na obszarach wiejskich			
1) charakteryzuje produkty turystyczne na obszarach wiejskich (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li><li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li><li>• Metoda projektu</li><li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li></ul>	
2) rozróżnia rodzaje turystyki na obszarach wiejskich (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li><li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li><li>• Metoda projektu</li><li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li></ul>	
3) prowadzi działania marketingowe (ek)	Analiza ankiet Analiza arkusza indywidualnego wywiadu z uczestnikiem	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ankieta opinie słuchaczy/uczestników</li><li>• Ankieta opinie pracodawców</li><li>• Arkusz indywidualnego wywiadu z uczestnikiem</li><li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li><li>• Metoda projektu</li><li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li></ul>	



Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
HGT.10.3. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym			
1) oblicza opłacalność produkcji rolniczej (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li> <li>• Ankieta opinie pracodawców</li> <li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li> <li>• Metoda projektu</li> <li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li> </ul>	
2) organizuje zabiegi agrotechniczne w produkcji roślinnej (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li> <li>• Ankieta opinie pracodawców</li> <li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li> <li>• Metoda projektu</li> <li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li> </ul>	
3) prowadzi sprzedaż produktów pochodzenia rolniczego (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li> <li>• Ankieta opinie pracodawców</li> <li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li> <li>• Metoda projektu</li> <li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li> </ul>	



Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
HGT.10.4. Dostosowanie gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej			
1) przygotowuje działalność turystyczną w gospodarstwie rolnym (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li> <li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li> <li>• Metoda projektu</li> <li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li> </ul>	
2) dostosowuje produkcję rolniczą w gospodarstwie rolnym do potrzeb klientów (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li> <li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li> <li>• Metoda projektu</li> <li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li> </ul>	
3) sporządza biznesplan dla gospodarstwa agroturystycznego (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li> <li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li> <li>• Metoda projektu</li> <li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li> </ul>	



Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
HGT.10.5. Obsługiwanie klienta w gospodarstwie agroturystycznym			
1) przestrzega zasad obsługi klienta (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li> <li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li> <li>• Metoda projektu</li> <li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li> </ul>	
2) organizuje usługi rekreacyjne z wykorzystaniem atrakcji turystycznych obszarów wiejskich (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li> <li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li> <li>• Metoda projektu</li> <li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li> </ul>	



Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
HGT.10.6. Język obcy zawodowy			
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Wyniki po ocenieniu krótszych i dłuższych wypowiedzi ustnych i pisemnych Analiza ankiet Wyniki obserwacji i oceny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li> <li>• Krótsze i dłuższe wypowiedzi ustne i pisemne</li> <li>• Ankieta opinii pracodawców</li> <li>• Bieżąca obserwacja i ocenianie czynności uczestników podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych, prezentacji projektów i odgrywania ról.</li> <li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li> <li>• Metoda projektu</li> <li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li> </ul>	



Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
<p>2) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)</p>	<p>Wyniki z testów pisemnych i ustnych</p> <p>Wyniki po ocenieniu krótszych i dłuższych wypowiedzi ustnych i pisemnych</p> <p>Analiza ankiet</p> <p>Wyniki obserwacji i oceny</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</li> <li>• Krótsze i dłuższe wypowiedzi ustne i pisemne</li> <li>• Ankieta opinie pracodawców</li> <li>• Bieżąca obserwacja i ocenianie czynności uczestników podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych, prezentacji projektów i odgrywania ról.</li> <li>• Wycieczki szkoleniowo metodyczne i zajęcia terenowe (np. w gospodarstwie agroturystycznym)</li> <li>• Metoda projektu</li> <li>• Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</li> </ul>	

## **7. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych**

### **7.1. Wykaz literatury**

#### **Proponowane podręczniki:**

- 1) Panasiuk A., Marketing w turystyce i rekreacji, PWN, Warszawa 2013
- 2) Łucki Z., Marketing internetowy w turystyce, CeDeWu, Warszawa 2017
- 3) Chomicki P., Język niemiecki zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej, Zeszyt ćwiczeń do nauki języka niemieckiego zawodowego w branży turystyczno-hotelarskiej, WSiP, Warszawa 2013.
- 4) Cymańska-Garbowska B., Steblik-Wiaźlak B., Podstawy turystyki. WSiP, Warszawa 2015.
- 5) Drzewiecki M., Podstawy agroturystyki, Oficyna Wydawnicza OPO, Bydgoszcz 2002.
- 6) Harding K., Walker R., Oxford English for Careers Tourism 1, Oxford University Press 2018.
- 7) Lipczak A., Lawniczak M., Olech K., Deutsch für Profis. Język niemiecki zawodowy dla szkół ponadgimnazjalnych. Branża turystyczna, LektorKlett, 2013.
- 8) Mikuta B., Żelazna K., Organizacja ruchu turystycznego na wsi, Format AB, Warszawa 2007.
- 9) Nawrocki T., Szarek S., Kałuża H., Jabłonka K., Marcysiak A., Ekonomika w rolnictwie. Podręcznik do nauki zawodu technik rolnik, technik ogrodnik, technik mechanizacji rolnictwa, część 1, WSiP, Warszawa 2014.
- 10) O'Sullivan N., Libbin J., Career Paths. Agriculture, Podręcznik. Język angielski zawodowy, Express Publishing 2016.
- 11) Sikorska G., Kojaszczak W., Kwatera agroturystyczna. Praktyczny poradnik, Wyd. Polska Fundacja Promocji i Rozwoju Małych i Średnich Przedsiębiorstw, Warszawa 2000.
- 12) Sitarska-Okła K., Obsługa środków technicznych stosowanych w rolnictwie, WSiP, Warszawa 2018.

#### **Literatura dodatkowa:**

- 1) Chomicki P., Język niemiecki zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej, Zeszyt ćwiczeń do nauki języka niemieckiego zawodowego w branży turystyczno-hotelarskiej, WSiP, Warszawa 2013.
- 2) Cymańska-Garbowska B., Steblik-Wiaźlak B., Podstawy turystyki, WSiP, Warszawa 2015.
- 3) Drzewiecki M., Podstawy agroturystyki, Oficyna Wydawnicza OPO, Bydgoszcz 2002.
- 4) Gorzelany T., Aue W., Prowadzenie działalności gospodarczej, WSiP, Warszawa 2013.

- 5) Leszka G., Podstawy turystyki, WSiP, Warszawa 2016.
- 6) Lipczak A., Jaskólska Schothuis T., Angielski od podstaw dla pracujących w ogrodnictwie, rolnictwie, leśnictwie, część 4 + CD Audio, Granpok 2006.
- 7) Mazurkiewicz L., Planowanie marketingowe w przedsiębiorstwie turystycznym, PWE, Warszawa 2005.
- 8) Samulczyk-Wolska M., Język angielski zawodowy w turystyce i hotelarstwie, Zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa 2018.
- 9) Sikora J., Agroturystyka. Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich, Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2012.
- 10) Sznajder M., Przezbórska L., Agroturystyka, PWE, Warszawa 2006.
- 11) Wojciechowska J., Agroturystyka. Signum turystyki i obszarów wiejskich, PWE, Warszawa 2018.

**Źródła internetowe:**

- 1) [www.pftw.pl](http://www.pftw.pl)
- 2) [www.prawo.sejm.gov.pl](http://www.prawo.sejm.gov.pl)
- 3) [www.gov.pl/web/rolnictwo/prawo](http://www.gov.pl/web/rolnictwo/prawo)
- 4) [www.gov.pl/web/rolnictwo/dziennik-urzedowy-ministra-rolnictwa-i-rozwoju-wsi](http://www.gov.pl/web/rolnictwo/dziennik-urzedowy-ministra-rolnictwa-i-rozwoju-wsi)
- 5) [www.arimr.gov.pl](http://www.arimr.gov.pl)
- 6) [www.msit.gov.pl](http://www.msit.gov.pl)
- 7) [www.pot.gov.pl](http://www.pot.gov.pl)

**Czasopisma branżowe:**

- 1) „Tygodnik Poradnik Rolniczy”
- 2) „Wiadomości Turystyczne”
- 3) „Rynek Turystyczny”
- 4) „Biznes i Turystyka”



## 7.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

### Pomoce dydaktyczne:

Pracownia turystyki wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu oraz z pakietem programów biurowych,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- stanowiska komputerowe dla uczestników (jedno stanowisko dla jednego uczestnika) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu oraz z pakietem programów biurowych,
- czytnik kart kredytowych, wzory kart i rachunków kredytowych.

### Materiały dydaktyczne:

- książki uczestnika, zeszyty ćwiczeń, książki nauczyciela, nagrania, oprogramowania tablic interaktywnych, karty obrazkowe,
- scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4
- słowniki,
- zasoby internetowe.
- mapy i atlasy geograficzne, przewodniki turystyczne, foldery, katalogi biur podróży, katalogi obiektów noclegowych, w tym gospodarstw agroturystycznych, cenniki usług, informatory, rozkłady jazdy różnych środków komunikacji, wzory umów cywilnoprawnych, wzory dokumentów stosowanych w turystyce, czasopisma i literaturę zawodową, czytnik kart kredytowych, wzory kart i rachunków kredytowych.

Dodatkowo do dyspozycji wskazane są tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne, filmy edukacyjne, symulatory, programy ćwiczeniowe do projektowania przez dobieranie umożliwiające realizowanie treści w formie zdalnej dostosowane treściami do poszczególnych przedmiotów teoretycznych i praktycznych.

Pracownia rolnicza wyposażona 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.

Pracownia hotelarska wyposażona w: ladę recepcyjną i jednostkę mieszkalną z pełnym węzłem higieniczno-sanitarnym, łóżko, pościel i bieliznę pościelową, zestaw ręczników, telewizor, drobne dodatkowe wyposażenie, wózek służby pięter z wyposażeniem i środkami do sprzątania.



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita  
Polska**

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Pracownia żywienia z salą konsumpcyjną wyposażona w: urządzenia i sprzęt kuchenny, meble kuchenne, zestawy naczyń kuchennych, surowce, przyprawy i produkty spożywcze, normy dotyczące żywienia zbiorowego, stoły i krzesła, bieliznę i zastawę stołową, elementy dekoracyjne, literaturę zawodową, zbiory przepisów kulinarnych, instrukcje obsługi urządzeń i sprzętu kuchennego, odzież ochronną.

Szkoła zapewnia dostęp do gospodarstwa rolnego i ogrodniczego prowadzącego uprawę różnego rodzaju roślin jadalnych i ziół oraz w gospodarstwach rolnych prowadzących uprawę zbóż oraz hodowlę zwierząt gospodarskich wyposażonych w budynki inwentarskie z żywymi zwierzętami, magazyny do przechowywania produktów rolniczych, magazyny do przechowywania pasz, nawozów mineralnych i środków ochrony roślin, pola z roślinami uprawnymi, łąki, pastwiska, działkę agrobiologiczną.

## 8. Sposób i forma zaliczenia kursu

Rozporządzenie MEN w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych określa, że KKZ kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Proponuje się zorganizowanie egzaminu końcowego z każdego przedmiotu, który stanowi podstawę zaliczenia kursu.

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się systematycznie przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu.

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia.

Część efektów może być sprawdzana podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych (np. w gospodarstwie agroturystycznym).

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- a) obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- b) jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- c) jakości wykonania projektów i ćwiczeń,
- d) analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- e) opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- f) wykonania zadanych prac domowych.

Osiągnięcia uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.

Umiejętności praktyczne proponuje się sprawdzać na podstawie obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.

Ważne kryteria oceny efektów kształcenia to: zaplanowanie wykonania zadania, dobór elementów oraz sporządzona dokumentacja. Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego.  
Osoba, która ukończyła kwalifikacyjny kurs zawodowy i otrzymała zaświadczenie o jego ukończeniu może przystąpić do egzaminu potwierdzającego kwalifikację HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego.

## 9. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

**Tabela 5.** Weryfikacja programu nauczania KKZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
1	Cele kształcenia (zadania zawodowe)	T
2	Efekty kształcenia	T
3	Kryteria weryfikacji	T
4	Warunki realizacji kształcenia w kwalifikacji (lub niezbędne do realizacji danej jednostki efektów)	T
5	Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub jednostki efektów	T

**Tabela 6.** Weryfikacja programu KKZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>HGT.10.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) określa wymagania dotyczące organizacji stanowiska pracy w działalności turystycznej zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	1) wymienia podstawowe zasady ergonomii oraz przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakresie organizacji stanowiska pracy	Przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska Podstawowe pojęcia związane z BHP w działalności turystycznej
	2) organizuje stanowisko pracy w działalności turystycznej zgodnie z zasadami ergonomii oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami Przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
	3) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania zasad ergonomii oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
2) przewiduje zagrożenia występujące w działalności turystycznej (ew)	1) rozróżnia zagrożenia występujące w środowisku pracy	Zagrożenia występujące w działalności rolniczej i agroturystycznej



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	2) wskazuje źródła zagrożeń w środowisku pracy	Zagrożenia występujące w działalności rolniczej i agroturystycznej
	3) wskazuje zagrożenia dla zdrowia i życia oraz mienia i środowiska związane z działalnością turystyczną	Zagrożenia występujące w działalności rolniczej i agroturystycznej
	4) opisuje sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w działalności turystycznej	Zagrożenia występujące w działalności rolniczej i agroturystycznej
3) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ew)	1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych	Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
	2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju prowadzonej działalności	Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
4) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego	Ocena sytuacji poszkodowanego
	2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego	Ocena sytuacji poszkodowanego
	3) zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	5) powiadamia odpowiednie służby	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego np. omdlenie, zawał, udar	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji	Resuscytacja krążeniowo-oddechową
<b>HGT.10.2. Podstawy turystyki na obszarach wiejskich</b>		
Effekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	1) wyjaśnia pojęcie rynku turystycznego	Rynek turystyczny i trendy rozwojowe w turystyce



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
1) charakteryzuje rynek turystyczny (ew)	2) określa elementy rynku turystycznego	Rynek turystyczny i trendy rozwojowe w turystyce
	3) korzysta z danych statystycznych podczas analizy podmiotów rynku i ruchu turystycznego	Rynek turystyczny i trendy rozwojowe w turystyce
	4) opisuje zmiany zachodzące w turystyce	Rynek turystyczny i trendy rozwojowe w turystyce
2) charakteryzuje produkty turystyczne na obszarach wiejskich (ek)	1) opisuje elementy rynku turystycznego	Produkty turystyczne na obszarach wiejskich
	2) korzysta z danych statystycznych podczas analizy podmiotów rynku i ruchu turystycznego	Produkty turystyczne na obszarach wiejskich
	3) opisuje zmiany zachodzące w turystyce	Produkty turystyczne na obszarach wiejskich
3) rozróżnia rodzaje turystyki na obszarach wiejskich (ek)	1) opisuje motywów uprawiania różnych rodzajów turystyki	Rodzaje turystyki
	2) klasyfikuje rodzaje turystyki	Rodzaje turystyki
	3) wskazuje związki pomiędzy poszczególnymi rodzajami turystyki	Rodzaje turystyki
4) charakteryzuje przepisy prawa dotyczące turystyki (ew)	1) wymienia uregulowania prawne dotyczące funkcjonowania biur podróży	Stosowanie przepisów prawa w turystyce
	2) wymienia przepisy prawne dotyczące ochrony klienta	Stosowanie przepisów prawa w turystyce
	3) wymienia uregulowania prawne dotyczące funkcjonowania obiektów noclegowych i gastronomicznych, przedsiębiorstw transportowych i innych podmiotów branży turystycznej	Stosowanie przepisów prawa w turystyce
5) prowadzi działania marketingowe (ek)	1) wymienia instrumenty marketingu	Instrumenty marketingu w promocji turystyki
	2) dobiera instrumenty marketingu do wykonywanych zadań zawodowych	Instrumenty marketingu w promocji turystyki
	3) stosuje wybrane instrumenty marketingu podczas wykonywania zadań zawodowych	Instrumenty marketingu w promocji turystyki
	4) wymienia elementy analizy Sygnuj mocnych stron (strengths) słabych (weaknesses) i szans (opportunities) i zagrożeń (threats) (SWOT)	Elementy i analiza analizy SWOT
	5) sporządza analizę słabych i mocnych stron, szans i zagrożeń planowanej działalności turystycznej SWOT	Elementy i analiza analizy SWOT
6) stosuje programy komputerowe i aplikacje internetowe wspomagające	1) wskazuje programy komputerowe i aplikacje internetowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych w turystyce	Stosowanie programów komputerowych w turystyce Stosowanie aplikacji internetowych w turystyce



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
wykonywanie zadań zawodowych w turystyce (ew)	2) wykonuje zadania zawodowe z wykorzystaniem programów komputerowych	Stosowanie programów komputerowych w turystyce
7) przestrzega zasad żywienia podczas organizacji turystyki na obszarach wiejskich (ew)	1) opisuje zasady żywienia	Opracowywanie jadłospisów
	2) opracowuje jadłospisy zgodnie z obowiązującymi zasadami	Opracowywanie jadłospisów
	3) dobiera usługi żywieniowe do indywidualnych potrzeb klientów	Dobieranie usług żywieniowych
8) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ep)	1) wymienia cele normalizacji krajowej	Cele normalizacji krajowej
	2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy	Pojęcie normy, jej cech i oznaczeń
	3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej	Pojęcie normy, jej cech i oznaczeń
	4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności	Pojęcie normy, jej cech i oznaczeń
<b>HGT.10.3. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) charakteryzuje strukturę produkcyjną gospodarstw rolnych (ew)	1) rozróżnia gospodarstwa rolne, uwzględniając prowadzoną działalność, wielkość, formę prawną	Struktura produkcyjna gospodarstw rolnych
	2) określa produkcję roślinną	Struktura produkcyjna gospodarstw rolnych
	3) określa produkcję zwierzęcą	Struktura produkcyjna gospodarstw rolnych
2) charakteryzuje uwarunkowania dotyczące funkcjonowania gospodarstwa rolnego (ew)	1) wymienia składniki majątkowe gospodarstwa rolnego	Uwarunkowania funkcjonowania gospodarstwa rolnego
	2) opisuje warunki przyrodnicze i ekonomiczne gospodarstwa rolnego	Uwarunkowania funkcjonowania gospodarstwa rolnego
	3) stosuje przepisy prawa dotyczące działalności rolniczej	Uwarunkowania funkcjonowania gospodarstwa rolnego
	4) opisuje formy współpracy gospodarstwa rolnego z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ośrodkami doradztwa rolniczego, stowarzyszeniami branżowymi i innymi instytucjami działającymi na rzecz rolnictwa	Uwarunkowania funkcjonowania gospodarstwa rolnego
3) oblicza opłacalność produkcji rolniczej (ek)	1) oblicza przychody uzyskane ze sprzedaży produktów rolniczych na podstawie dokumentów finansowych (	Kalkulowanie opłacalności produkcji rolniczej





Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	2) oblicza koszty poniesione na produkcję rolniczą na podstawie dokumentów finansowych	Kalkulowanie opłacalności produkcji rolniczej
	3) oblicza różnicę pomiędzy uzyskanymi przychodami i poniesionymi kosztami produkcji rolniczej	Kalkulowanie opłacalności produkcji rolniczej
	4) stosuje rachunek ekonomiczny w działalności rolniczej	Kalkulowanie opłacalności produkcji rolniczej
4) organizuje produkcję roślinną w gospodarstwie rolnym (ew)	1) klasyfikuje gleby występujące w Polsce	Organizowanie produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym
	2) wymienia gatunki roślin uprawnych na użytkach rolnych, rodzaje nasion oraz gatunki chwastów	Organizowanie produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym
	3) dobiera grupy i gatunki roślin odpowiednio do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa	Organizowanie produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym
	4) opracowuje plan produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym	Organizowanie produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym
	5) wykonuje czynności w zakresie organizacji produkcji roślinnej	Organizowanie produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym
	6) ocenia stosowanie zasady wzajemnej zgodności w produkcji roślinnej	Stosowanie zasad podczas produkcji roślinnej
	7) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas produkcji roślinnej	Stosowanie zasad podczas produkcji roślinnej
5) organizuje prace związane z zakładaniem i pielęgnacją ogrodu warzywnego i sadu przydomowego (ew)	1) rozpoznaje rośliny ogrodowe	Zakładanie i pielęgnacja ogrodu warzywnego
	2) projektuje ogród warzywny	Zakładanie i pielęgnacja ogrodu warzywnego
	3) zakłada ogród warzywny	Zakładanie i pielęgnacja ogrodu warzywnego
	4) stosuje zabiegi pielęgnacyjne w ogrodzie warzywnym, takie jak: odchwaszczanie, ściółkowanie, nawadnianie, nawożenie, zmianowanie, cięcie, koszenie	Zakładanie i pielęgnacja ogrodu warzywnego
	5) rozpoznaje drzewa i krzewy owocowe	Zakładanie i pielęgnacja sadu przydomowego
	6) projektuje sad przydomowy	Zakładanie i pielęgnacja sadu przydomowego
	7) sadzi drzewa i krzewy owocowe	Zakładanie i pielęgnacja sadu przydomowego
	8) stosuje zabiegi pielęgnacyjne w sadzie przydomowym: cięcie, nawożenie, nawadnianie, bielenie pni, ochrona przed chorobami i szkodnikami	Zakładanie i pielęgnacja sadu przydomowego
6) organizuje zabiegi agrotechniczne w produkcji roślinnej (ek)	1) określa rodzaje zabiegów agrotechnicznych w zakresie produkcji roślinnej, takie jak: uprawa roli, nawożenie,	Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	siew i sadzenie, nawadnianie, pielęgnowanie, ochrona roślin, zbiór i przechowywanie ziemiopłodów	
	2) planuje zabiegi agrotechniczne w ramach produkcji roślinnej	Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej
	3) dobiera metody zabiegów agrotechnicznych do produkcji roślinnej	Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej
	4) opracowuje plan zabiegów agrotechnicznych związanych z produkcją roślinną	Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej
	5) dokonuje zasiewu użytków rolnych	Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej
	6) sadi rośliny uprawne	Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej
	7) stosuje zmianowanie jako sposób uprawy roślin	Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej
	8) pielęgnuje rośliny uprawne	Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej
	9) stosuje metody ochrony roślin	Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej
	10) zbiera plony	Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej
	11) przechowuje ziemiopłody	Wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślinnej
7) organizuje produkcję zwierzęcą w gospodarstwie rolnym (ew)	1) wymienia gatunki, typy i rasy zwierząt gospodarskich	Organizowanie produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym
	2) opisuje funkcjonowanie organizmu zwierząt gospodarskich	Organizowanie produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym
	3) dobiera gatunki, typy i rasy zwierząt do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego	Organizowanie produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym
	4) planuje rozwój produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym	Organizowanie produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym
	5) organizuje produkcję mleka, żywca rzeźnego, jaj oraz produkcję drobiarską	Organizowanie produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	6) organizuje chów koni i innych zwierząt gospodarskich	Organizowanie produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym
	7) wykonuje prace związane z rozrodem zwierząt gospodarskich	Organizowanie produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym
	8) ocenia jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji zwierzęcej	Stosowanie zasad podczas produkcji zwierzęcej
	9) ocenia zastosowanie zasady wzajemnej zgodności w produkcji zwierzęcej	Stosowanie zasad podczas produkcji zwierzęcej
	10) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi zwierząt gospodarskich	Stosowanie zasad podczas produkcji zwierzęcej
8) prowadzi prace związane z żywieniem zwierząt gospodarskich (ew)	1) przygotowuje dobowe dawki pokarmowe z zachowaniem norm żywienia zwierząt gospodarskich	Żywienie zwierząt gospodarskich
	2) żywi zwierzęta gospodarskie	Żywienie zwierząt gospodarskich
	3) kontroluje wykorzystanie pasz w żywieniu zwierząt gospodarskich	Żywienie zwierząt gospodarskich
	4) wymienia zasady przygotowania, konserwacji i zadawania pasz dla zwierząt gospodarskich	Żywienie zwierząt gospodarskich
9) wykonuje zabiegi związane z higieną zwierząt i pomieszczeń gospodarskich (ew)	1) wymienia zabiegi związane z zoohigieną zwierząt gospodarskich	Higiena zwierząt i pomieszczeń gospodarskich
	2) opracowuje plan zabiegów związanych z zoohigieną zwierząt gospodarskich	Higiena zwierząt i pomieszczeń gospodarskich
	3) dobiera zabiegi zoohigieniczne do różnych gatunków zwierząt gospodarskich	Higiena zwierząt i pomieszczeń gospodarskich
	4) wykonuje zabiegi zoohigieniczne u zwierząt gospodarskich w zakresie higieny, utrzymania, żywienia zwierząt, przechowywania pasz, higieny rozrodu oraz higieny pracy zwierząt	Higiena zwierząt i pomieszczeń gospodarskich
	5) stosuje wymagania podczas wykonywania czynności związanych z zoohigieną zwierząt gospodarskich	Higiena zwierząt i pomieszczeń gospodarskich
	6) stosuje zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w produkcji zwierzęcej	Higiena zwierząt i pomieszczeń gospodarskich



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	7) realizuje czynności związane z higieną pomieszczeń gospodarskich	Higiena zwierząt i pomieszczeń gospodarskich
10) przestrzega zasad identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi (ew)	1) opisuje zasady identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi	Zasady identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi
	2) stosuje wymagania dotyczące identyfikacji i rejestracji poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich	Zasady identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi
	3) stosuje zasady obrotu zwierzętami gospodarskimi	Zasady identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu nimi
11) eksploatuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji roślinnej (ew)	1) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do uprawy, nawożenia, siewu i sadzenia, pielęgnacji i ochrony roślin, zbioru i konserwacji zielonek, zbioru zbóż, zbioru roślin okopowych oraz inne maszyny specjalistyczne do prac w rolnictwie	Narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji roślinnej
	2) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do czyszczenia, sortowania, dosuszania i przechowywania ziarna	Narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji roślinnej
	3) stosuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze w produkcji roślinnej	Narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji roślinnej
	4) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji roślinnej	Narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji roślinnej
12) eksploatuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji zwierzęcej (ew)	1) rozróżnia narzędzia, urządzenia i maszyny do mechanizacji prac w oborach, chlewniach, kurnikach, owczarniach i fermach zwierząt drobnych oraz inne maszyny i urządzenia ogólnego przeznaczenia	Narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji zwierzęcej
	2) stosuje narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze w produkcji zwierzęcej	Narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji zwierzęcej
	3) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji narzędzi, urządzeń i maszyn rolniczych w produkcji zwierzęcej	Narzędzia, urządzenia i maszyny rolnicze stosowane w produkcji zwierzęcej
13) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju (ew)	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w rolnictwie	Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	2) wdraża działania służące ochronie różnorodności biologicznej dotyczącej roślin i zwierząt, mikroorganizmów, zmienności genetycznej w obrębie gatunków oraz różnorodności ekosystemów	Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju
	3) realizuje działania na rzecz ochrony środowiska naturalnego, takie jak: wykorzystanie odnawialnych źródeł energii, oszczędne gospodarowanie zasobami wody, segregacja odpadów, przestrzeganie planu nawozowego	Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju
14) stosuje ekologiczne metody produkcji rolniczej (ew)	1) określa ekologiczne metody produkcji roślinnej	Ekologiczne metody produkcji rolniczej
	2) stosuje ekologiczne metody produkcji roślinnej w zakresie: wykorzystania ekologicznego materiału siewnego i sadzeniowego, nawożenia nawozami ekologicznymi, zabiegów uprawowych, płodozmianu, pielęgnacji i ochrony roślin	Ekologiczne metody produkcji rolniczej
	3) określa ekologiczne metody produkcji zwierzęcej	Ekologiczne metody produkcji rolniczej
	4) stosuje ekologiczne metody produkcji zwierzęcej w zakresie pochodzenia zwierząt, higieny, metod chowu i żywienia zwierząt, profilaktyki i leczenia weterynaryjnego, utrzymywania budynków inwentarskich, wybiegów i pastwisk, dopuszczalnej obsady zwierząt i zagospodarowania nawozów naturalnych	Ekologiczne metody produkcji rolniczej
	5) stosuje ekologiczne metody przetwórstwa produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z rolnictwa ekologicznego	Ekologiczne metody produkcji rolniczej
15) prowadzi sprzedaż produktów pochodzenia rolniczego (ek)	1) wymienia zasady prowadzenia rolniczego handlu produktami pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywnością przetworzoną	Prowadzenie sprzedaży produktów pochodzenia rolniczego
	2) stosuje ograniczenia w handlu dotyczące wielkości produkcji, łącznej kwoty sprzedaży, miejsca wyprodukowania żywności oraz zasad higienicznych	Prowadzenie sprzedaży produktów pochodzenia rolniczego



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) sprzedaje produkty pochodzenia zwierzęcego, niezwierzęcego i żywność przetworzoną	Prowadzenie sprzedaży produktów pochodzenia rolniczego
<b>HGT.10.4. Dostosowanie gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) stosuje przepisy prawa i wymagania kategoryzacyjne dotyczące bazy noclegowej (ew)	1) stosuje przepisy prawa dotyczące ewidencji obiektów hotelarskich oraz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie	Przepisy prawa i wymagania kategoryzacyjne dotyczące bazy noclegowej
	2) opisuje system kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej, w tym wypoczynek na wsi oraz wypoczynek u rolnika	Przepisy prawa i wymagania kategoryzacyjne dotyczące bazy noclegowej
2) przygotowuje działalność turystyczną w gospodarstwie rolnym (ek)	1) rozpoznaje potrzeby człowieka zaspokajane przez agroturystykę	Przygotowanie działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym
	2) określa zakres planowanej działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym	Przygotowanie działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym
	3) wskazuje przepisy regulujące prowadzenie działalności agroturystycznej	Przygotowanie działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym
	4) opracowuje biznesplan działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym	Przygotowanie działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym
	5) sporządza analizę opłacalności działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym	Przygotowanie działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym
3) analizuje warunki adaptacji gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)	1) wymienia zasoby gospodarstwa rolnego przeznaczonego na działalność agroturystyczną	Zakres adaptacji gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej
	2) określa zakres adaptacji budynku mieszkalnego na działalność agroturystyczną, uwzględniając minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie	Zakres adaptacji gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej
	3) ustala zakres adaptacji otoczenia budynku mieszkalnego na terenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej	Zakres adaptacji gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej
	4) oblicza nakłady finansowe przeznaczone na adaptację gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej	Zakres adaptacji gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej





Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
4) projektuje układy funkcjonalne gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)	1) wymienia układy funkcjonalne w gospodarstwie agroturystycznym	Projektowanie układów funkcjonalnych gospodarstwa rolnego
	2) projektuje pokoje i węzły higieniczno-sanitarne zgodnie z minimalnymi wymaganiami dotyczącymi wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie	Projektowanie układów funkcjonalnych gospodarstwa rolnego
	3) opracowuje projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchnię i jadalnię	Projektowanie układów funkcjonalnych gospodarstwa rolnego
	4) opracowuje projekt układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego umożliwiający realizację usług rekreacyjnych	Projektowanie układów funkcjonalnych gospodarstwa rolnego
5) projektuje wyposażenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej (ew)	1) wymienia wyposażenie układów funkcjonalnych gospodarstwa agroturystycznego	Projektowanie wyposażenie gospodarstwa rolnego
	2) planuje wyposażenie pokoi i węzłów higieniczno-sanitarnych zgodnie z minimalnymi wymaganiami dotyczącymi wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie	Projektowanie wyposażenie gospodarstwa rolnego
	3) planuje wyposażenie układu funkcjonalnego gospodarstwa rolnego do prowadzenia usług żywieniowych, w tym kuchni i jadalni	Projektowanie wyposażenie gospodarstwa rolnego
	4) planuje wyposażenie układu funkcjonalnego umożliwiającego realizację usług rekreacyjnych	Projektowanie wyposażenie gospodarstwa rolnego
6) dostosowuje produkcję rolniczą w gospodarstwie rolnym do potrzeb klientów (ek)	1) ustala zapotrzebowanie klientów na produkty rolnicze z gospodarstwa rolnego	Dostosowanie produkcji rolniczej w gospodarstwie
	2) opisuje możliwości produkcji rolniczej odpowiednio do potrzeb działalności agroturystycznej	Dostosowanie produkcji rolniczej w gospodarstwie
	3) opracowuje plan produkcji rolniczej, uwzględniając działalność agroturystyczną	Dostosowanie produkcji rolniczej w gospodarstwie



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
7) korzysta z usług instytucji i organizacji działających na rzecz wsi i rolnictwa (ep)	1) wymienia instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa	Zakres usług instytucji i organizacji działających na rzecz wsi i rolnictwa
	2) wyszukuje informacje udostępniane przez instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa	Zakres usług instytucji i organizacji działających na rzecz wsi i rolnictwa
	3) opisuje zakres usług oferowanych przez instytucje i organizacje działające na rzecz wsi i rolnictwa w kontekście możliwości ich wykorzystania	Zakres usług instytucji i organizacji działających na rzecz wsi i rolnictwa
8) charakteryzuje zasady korzystania ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich (ep)	1) opisuje możliwości korzystania ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich	Korzystanie ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich
	2) przygotowuje wnioski w ramach ubiegania się o środki finansowe na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich	Korzystanie ze środków finansowych na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich
9) sporządza biznesplan dla gospodarstwa agroturystycznego (ek)	1) opisuje strukturę biznesplanu	Opracowanie biznesplanu
	2) określa założenia niezbędne do opracowania biznesplanu	Opracowanie biznesplanu
	3) przygotowuje analizę finansową gospodarstwa	Opracowanie biznesplanu
	4) przygotowuje przykładowy biznesplan	Opracowanie biznesplanu
10) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności (ew)	1) identyfikuje składniki kosztów i przychodów w działalności agroturystycznej	Optymalizacja kosztów i przychodów prowadzonej działalności
	2) określa wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy gospodarstwa	Optymalizacja kosztów i przychodów prowadzonej działalności
	3) określa rodzaje podatków występujących w rolnictwie	Optymalizacja kosztów i przychodów prowadzonej działalności
	4) oblicza podatki w działalności rolniczej	Optymalizacja kosztów i przychodów prowadzonej działalności
<b>HGT.10.5. Obsługiwanie klienta w gospodarstwie agroturystycznym</b>		
Effekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) przestrzega zasad obsługi klienta (ek)	1) rozróżnia zasady obsługi klienta	Stosowanie zasad obsługi klienta
	2) stosuje zasady obsługi, uwzględniając cechy, potrzeby i możliwości klienta	Stosowanie zasad obsługi klienta
	3) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi klienta	Stosowanie zasad obsługi klienta
	1) przygotowuje ofertę usług noclegowych	Usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym





Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
2) organizuje usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym (ew)	2) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usługi noclegowych	Usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym
	3) wykonuje czynności dotyczące realizacji usług noclegowych zgodnie z zamówieniem	Usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym
	4) sporządza rozliczenie usług noclegowych	Usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym
	5) stosuje przepisy prawa dotyczące świadczenia usług noclegowych	Usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym
3) organizuje usługi żywieniowe, uwzględniając produkty regionalne i zasady żywienia (ew)	1) planuje usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych	Usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym
	2) oblicza zapotrzebowania na surowce i półprodukty	Usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym
	3) sporządza kalkulację usług żywieniowych	Usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym
	4) opracowuje jadłospisy zgodnie z obowiązującymi normami	Usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym
	5) opracowuje jadłospisy dostosowane do indywidualnych potrzeb klientów	Usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym
	6) sporządza posiłki, przestrzegając zasad żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności	Usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym
	7) sporządza posiłki z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych	Usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym
	8) stosuje zasady obsługi konsumenta	Usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym
	9) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług żywieniowych	Usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym
	10) rozlicza usługi żywieniowe	Usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym
4) organizuje usługi rekreacyjne z wykorzystaniem atrakcji turystycznych obszarów wiejskich (ek)	1) przygotowuje oferty usług rekreacyjnych realizowanych na obszarach wiejskich	Usługi rekreacyjne w gospodarstwie agroturystycznym
	2) organizuje czas wolny, proponując usługi rekreacyjne	Usługi rekreacyjne w gospodarstwie agroturystycznym
	3) stosuje instrumenty marketingu podczas sprzedaży usług rekreacyjnych	Usługi rekreacyjne w gospodarstwie agroturystycznym
	4) rozlicza usługi rekreacyjne	Usługi rekreacyjne w gospodarstwie agroturystycznym



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) wykonuje prace związane z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym (ew)	1) wymienia prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym	Prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym
	2) wymienia metody, środki, sprzęt i narzędzia stosowane w pracach związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym	Prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym
	3) sprząta pomieszczenia w budynkach gospodarstwa agroturystycznego	Prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym
	4) sprząta otoczenie gospodarstwa agroturystycznego	Prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym
	5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas czynności związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym	Prace porządkowe w gospodarstwie agroturystycznym
6) sporządza dokumentację dotyczącą usług agroturystycznych (ew)	1) opracowuje dokumenty potwierdzające przygotowanie usług agroturystycznych, takie jak: oferta pobytu, program pobytu, potwierdzenie rezerwacji, grafik rezerwacji	Sporządzanie dokumentów usług agroturystycznych
	2) sporządza dokumenty potwierdzające sprzedaż usług agroturystycznych, takie jak: faktury, paragony, rachunki, voucher	Sporządzanie dokumentów usług agroturystycznych
	3) opracowuje dokumenty potwierdzające realizację i weryfikację usług agroturystycznych, takie jak: ewidencja gości, odpowiedź na reklamację	Sporządzanie dokumentów usług agroturystycznych
	4) opracowuje dokumenty potwierdzające rozliczenie usług agroturystycznych, takie jak zestawienie wpływów i kosztów	Sporządzanie dokumentów usług agroturystycznych
<b>HGT.10.6. Język obcy zawodowy</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy	Słownictwo dotyczące czynności wykonywanych na stanowisku pracy Słownictwo związane z dokumentacją Słownictwo w zakresie świadczonych usług turystycznych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)	b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta	
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi,	1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	4) układa informacje w określonym porządku	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)		
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu: a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę	Uczestniczenie w rozmowie
	2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	4) prowadzi negocjacje związane z czynnościami zawodowymi	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	5) pyta o upodobania i intencje innych osób	Uczestniczenie w rozmowie



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<p>pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)</p>	6) proponuje, zachęca	Uczestniczenie w rozmowie
	7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
	2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
	3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
	4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	3) korzysta z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych