



**Program nauczania dodatkowych umiejętności zawodowych (DUZ) dla
zawodu technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki 311515**

Standardy obsługi agroturystyki w dobie COVID-19

Oś priorytetowa II. Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.15 Kształcenie i szkolenie zawodowe dostosowane do potrzeb zmieniającej się gospodarki

Konkurs nr POWR.02.15.00-IP.02-00-001/21 Opracowanie programów nauczania do umiejętności dodatkowych dla zawodów (DUZ) – II Etap (DUZ II)

PUBLIKACJA BEZPŁATNA

Rok 2022

Spis treści

1. Założenia zawierające opis dodatkowej umiejętności zawodowej.....	3
2. Założenia organizacyjne	4
2.1. Liczba godzin przewidzianych na realizację programu	4
2.2. Wymagania kwalifikacyjne dla osób prowadzących zajęcia	5
2.3. Wyposażenie dydaktyczne.....	6
2.4. Wymagania wobec osób kształconych zgodnie z programem dodatkowej umiejętności zawodowej	7
3. Cele kształcenia dodatkowej umiejętności zawodowej	8
4. Wykaz efektów kształcenia dodatkowej umiejętności zawodowej.....	9
5. Plan nauczania dodatkowej umiejętności zawodowej	11
6. Program nauczania przedmiotów dodatkowej umiejętności zawodowej	12
6.1. Wykaz przedmiotów nauczania	12
6.2. Podstawowe wymagania bezpieczeństwa dla organizacji wypoczynku w gospodarstwie agroturystycznym.....	13
6.3. Organizacja działalności gospodarstwa agroturystycznego.....	18
7. Ewaluacja programu nauczania	24
8. Wykaz proponowanej literatury, dokumentacji i kursów	38

1. Założenia zawierające opis dodatkowej umiejętności zawodowej

Agroturystyka w kraju od lat przeżywa rozkwit. A teraz okazuje się, że wymyka się pandemii. Wielu turystów zmienia swoje plany wakacyjne – w miejsce zagranicznych wyjazdów wybierając polskie gospodarstwa agroturystyczne. Przestrzeń i ustronność, dają szansę na wypoczynek całym rodzinom czy grupom znajomych. Nie można się dziwić, że znajdują tu poczucie bezpieczeństwa. To dla nas wszystkich szansa na zwiększenie zainteresowania turystów polską wsią. Choć pandemia sprawia, że trzeba się zmierzyć z nowymi wytycznymi związanymi z bezpieczeństwem, co wiąże się z podejmowaniem dodatkowych działań, form zabezpieczeń czy wydatkami, może się okazać, że ten czas będzie dla gospodarstw agroturystycznych przełomowy.

Covid-19 wytycza nową ścieżkę rozwoju turystyki. Zmieniają się kierunki wyjazdów i regiony najczęściej odwiedzane przez turystów, którzy zaczęli wybierać tereny do tej pory mniej oblegane. Przekształceniu mogą również ulec preferencje oraz oczekiwania turystów, a także sposoby spędzania czasu pod gruszą. By wpisać się w nowy nurt, gospodarstwa agroturystyczne muszą odnaleźć się w zupełnie odmiennych realiach. Jest to tym trudniejsze, że nie ma gotowych rozwiązań ani idealnych wzorców. Każde gospodarstwo agroturystyczne jest inne, działa w innym środowisku przyrodniczym i kulturowym. Każde musi samodzielnie podejmować decyzję, co jest konieczne, aby jego przedsięwzięcie mogło odnieść sukces i było przy tym bezpieczne. Bezpieczeństwo w agroturystyce to zawsze wymóg nadrzędny, ale w czasach pandemii nabiera jeszcze większej rangi. Istotne, by stosować się do obowiązujących przepisów i być z nimi na bieżąco. Ważne, by umiejętnie pogodzić

gwarancję komfortu wypoczynku z wszystkimi wytycznymi, które zmieniają się tak, jak zmienia się sytuacja epidemiczna w Polsce i na świecie¹.

Zaproponowana dodatkowa umiejętność zawodowa wypływa z potrzeb rynku pracy. Rozszerza efekty kształcenia zawarte w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki. Została potwierdzona rekomendacjami pracodawców w ramach przeprowadzonych konsultacji i zaproponowanych DUZ.

2. Założenia organizacyjne

2.1. Liczba godzin przewidzianych na realizację programu

Podstawa programowa kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego w zawodzie technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki obejmuje dwie kwalifikacje:

ROL.02. Eksploatacja pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w rolnictwie – 870 godzin

ROL.08. Eksploatacja systemów mechatronicznych w rolnictwie – 570 godzin

Wskazany zestaw efektów uczenia się w ramach niniejszego programu dodatkowej umiejętności zawodowej zaplanowano na minimum:

- Liczba godzin – 60
- Czas trwania – dwa semestry

¹broszura_OdW_cao.pdf (e-kei.pl)

Czas realizacji programu dodatkowej umiejętności zawodowej wynosi dwa semestry klasy IV.

Zajęcia powinny odbywać się w grupach do 8 osób, z podziałem na zespoły 2-osobowe. Zaleca się również samodzielne wykonywanie przez uczniów, ćwiczeń symulujących zadania zawodowe.

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizujących uczniów np. praca w grupach.

2.2. Wymagania kwalifikacyjne dla osób prowadzących zajęcia

Wymagania kwalifikacyjne osób prowadzących zajęcia w ramach dodatkowej umiejętności zawodowej określają przepisy w sprawie szczegółowych kwalifikacji wymaganych od nauczycieli. Szczegółowe wymagania osób prowadzących zajęcia to:

- ukończone studia pierwszego stopnia na kierunku (specjalności) zgodnym z nauczaniem przedmiotem oraz posiadanie przygotowania pedagogicznego lub
- studia pierwszego stopnia na kierunku, którego efekty kształcenia, obejmują treści nauczanego przedmiotu, wskazane w podstawie programowej dla tego przedmiotu oraz posiadanie przygotowania pedagogicznego.

Osoba prowadząca zajęcia w ramach dodatkowej umiejętności zawodowej powinna:

- posiadać ukończone studia na wydziale rolnictwa lub turystyki,
- posiadać przygotowanie pedagogiczne.

Ponadto może to być:

- pracodawca, który posiada uprawnienia instruktora praktycznej nauki zawodu;

- pracodawca posiadający niezbędną wiedzę teoretyczną i doświadczenie w zakresie prowadzenia gospodarstwa agroturystycznego.

W uzasadnionych przypadkach w szkole, która realizuje dodatkową umiejętność zawodową może być, za zgodą kuratora oświaty zatrudniona osoba niebędąca nauczycielem, posiadająca przygotowanie uznane przez dyrektora szkoły za odpowiednie do prowadzenia zajęć. Osobę, zatrudnia się na zasadach określonych w ustawie z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2022 r. poz. 1510, z późn. zm.), z tym, że do tej osoby stosuje się odpowiednio przepisy dotyczące tygodniowego obowiązkowego wymiaru godzin zajęć edukacyjnych nauczycieli oraz ustala się jej wynagrodzenie nie wyższe niż 184% kwoty bazowej, określanej dla nauczycieli corocznie w ustawie budżetowej. Organy prowadzące szkoły mogą upoważniać dyrektorów szkół, w indywidualnych przypadkach, do przyznawania wynagrodzenia w wyższej wysokości.

2.3. Wyposażenie dydaktyczne

Opis infrastruktury pracowni

Pracownia agroturystyki wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu i drukarką sieciową, skanerem lub urządzeniem wielofunkcyjnym oraz z projektorem multimedialnym i/lub tablicą interaktywną lub monitorem interaktywnym,
- biblioteczka zawodowa:
- zestaw aktów prawa dotyczących działalności turystycznej,
- przewodniki,
- foldery oraz informatory turystyczne,

- wzory dokumentów stosowanych w działalności turystycznej, w tym wzory umów cywilnoprawnych,
- mapy turystyczne, fizyczne i polityczne Polski, Europy i świata,
- atlasy geograficzne,
- materiały promocyjne podmiotów rynku turystycznego,
- czasopisma i literatura z zakresu branży turystycznej.

UWAGA

Zaleca się aby kształcenie w ramach dodatkowej umiejętności zawodowej odbywało się w rzeczywistych warunkach pracy. Może odbywać się w pracowniach zawodowych, u pracodawcy lub w centrum kształcenia zawodowego.

2.4. Wymagania wobec osób kształconych zgodnie z programem dodatkowej umiejętności zawodowej

Dla realizacji programu dodatkowej umiejętności zawodowej Standardy obsługi agroturystyki w dobie COVID-19 – wymagane jest osiągnięcie efektów kształcenia zawartych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik mechanizacji rolnictwa i agrottroniki.

Podstawa programowa kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego w zawodzie technik mechanizacji rolnictwa i agrottroniki obejmuje dwie kwalifikacje:

ROL.02. Eksploatacja pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w rolnictwie

ROL.08. Eksploatacja systemów mechatronicznych w rolnictwie

3. Cele kształcenia dodatkowej umiejętności zawodowej

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki w zakresie dodatkowej umiejętności zawodowej Standardy obsługi agroturystyki w dobie COVID-19 jest przygotowany do realizacji zadań zawodowych:

1. organizowania i prowadzenia działalności turystycznej na obszarach wiejskich z zastosowaniem procedur bezpieczeństwa COVID-19;
2. planowania, organizowania i wykonywania prac w gospodarstwie rolnym;
3. planowania i organizowania działalności agroturystycznej;
4. obsługi klienta w gospodarstwie agroturystycznym.

4. Wykaz efektów kształcenia dodatkowej umiejętności zawodowej

Do wykonywania zadań zawodowych w zakresie dodatkowej umiejętności zawodowej niezbędne jest osiągnięcie niżej wymienionych efektów kształcenia:

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń	Uczeń
1. rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	<ul style="list-style-type: none"> – posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – stosuje przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy – określa i stosuje procedury bezpieczeństwa COVID 19
2. charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony i bezpieczeństwa COVID-19 – określa zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
3. przewiduje zagrożenia występujące w	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia zagrożenia występujące w środowisku pracy spowodowane COVID-19

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń	Uczeń
działalności turystycznej i rolniczej	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje zagrożenia dla zdrowia i życia oraz mienia i środowiska związane z działalnością turystyczną w czasie COVID-19 – stosuje sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w działalności turystycznej w czasie pandemii
4. przygotowuje działalność turystyczną w gospodarstwie rolnym	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje potrzeby człowieka zaspokajane przez agroturystykę – określa zakres planowanej działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym – wskazuje przepisy regulujące prowadzenie działalności agroturystycznej – opracowuje biznesplan działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym – sporządza analizę opłacalności działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym
5. organizuje usługi w gospodarstwie agroturystycznym	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje ofertę usług noclegowych – wykonuje czynności dotyczące realizacji usług noclegowych zgodnie z zamówieniem – planuje usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych – sporządza posiłki, przestrzegając zasad żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności – organizuje czas wolny, proponując usługi rekreacyjne

5. Plan nauczania dodatkowej umiejętności zawodowej

Nazwa przedmiotu/zajęć	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Uwagi o realizacji
I. Podstawowe wymogi bezpieczeństwa dla organizacji wypoczynku w gospodarstwie agroturystycznym	Szczególne zasady bezpieczeństwa sanitarnego w czasie epidemii i klęsk żywiołowych	2	Ćwiczenia praktyczne, zajęcia praktyczne w pracowni zawodowej, CKP lub u pracodawcy
I. Podstawowe wymogi bezpieczeństwa dla organizacji wypoczynku w gospodarstwie agroturystycznym	Wymagania sanitarne odnoszące się do gospodarstw agroturystycznych	3	Ćwiczenia praktyczne, zajęcia praktyczne w pracowni zawodowej, CKP lub u pracodawcy
I. Podstawowe wymogi bezpieczeństwa dla organizacji wypoczynku w gospodarstwie agroturystycznym	Żywnienie gości w gospodarstwie agroturystycznym - zagrożenia	5	Ćwiczenia praktyczne, zajęcia praktyczne w pracowni zawodowej, CKP lub u pracodawcy
I. Podstawowe wymogi bezpieczeństwa dla organizacji wypoczynku w gospodarstwie agroturystycznym	Dobre praktyki w zakresie funkcjonowania agroturystyki w dobie pandemii	3	Ćwiczenia praktyczne, zajęcia praktyczne w pracowni zawodowej, CKP lub u pracodawcy
I. Podstawowe wymogi bezpieczeństwa dla organizacji wypoczynku w gospodarstwie agroturystycznym	Certyfikat „Bezpieczna kwatera”	2	Ćwiczenia praktyczne, zajęcia praktyczne w pracowni zawodowej, CKP lub u pracodawcy
II. Organizacja działalności gospodarstwa agroturystycznego	Specjalizacja gospodarstw agroturystycznych i obiektów turystyki wiejskiej	3	Ćwiczenia praktyczne, zajęcia praktyczne w pracowni zawodowej, CKP lub u pracodawcy

Nazwa przedmiotu/zajęć	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Uwagi o realizacji
II. Organizacja działalności gospodarstwa agroturystycznego	Planowanie i realizowanie usług agroturystycznych	10	Ćwiczenia praktyczne, zajęcia praktyczne w pracowni zawodowej, CKP lub u pracodawcy
II. Organizacja działalności gospodarstwa agroturystycznego	Organizacja usług żywieniowych	12	Ćwiczenia praktyczne, zajęcia praktyczne w pracowni zawodowej, CKP lub u pracodawcy
II. Organizacja działalności gospodarstwa agroturystycznego	Organizacja usług noclegowych	10	Ćwiczenia praktyczne, zajęcia praktyczne w pracowni zawodowej, CKP lub u pracodawcy
II. Organizacja działalności gospodarstwa agroturystycznego	Organizacja usług dodatkowych	10	Ćwiczenia praktyczne, zajęcia praktyczne w pracowni

6. Program nauczania przedmiotów dodatkowej umiejętności zawodowej

6.1. Wykaz przedmiotów nauczania

1. Podstawowe wymogi bezpieczeństwa dla organizacji wypoczynku w gospodarstwie agroturystycznym
2. Organizacja działalności gospodarstwa agroturystycznego.

6.2. Podstawowe wymogi bezpieczeństwa dla organizacji wypoczynku w gospodarstwie agroturystycznym

Cele ogólne przedmiotu

1. przestrzeganie zasad bezpieczeństwa sanitarnego w czasie epidemii i klęsk żywiołowych
2. przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy;
3. stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej;

Cele operacyjne

1. przygotować analizę zasad bezpieczeństwa sanitarnego w czasie epidemii i klęsk żywiołowych
2. dobierać procedury bezpieczeństwa i higieny pracy do warunków COVID-19,
3. planować działalność gospodarstwa agroturystycznego zgodnie z procedurami COVID-19,

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania – kryteria weryfikacji	Uwagi o realizacji/ Etap realizacji
Podstawowe wymogi bezpieczeństwa dla organizacji wypoczynku w gospodarstwie agroturystycznym	Szczególne zasady bezpieczeństwa sanitarnego w czasie epidemii i klęsk żywiołowych Wymagania sanitarne odnoszące się do gospodarstw agroturystycznych	15	<ul style="list-style-type: none"> – posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – stosuje przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany 	I semestr klasy IV

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania – kryteria weryfikacji	Uwagi o realizacji/ Etap realizacji
	<p>Żywnienie w gospodarstwie - zagrożenia</p> <p>Dobre praktyki w zakresie funkcjonowania turystyki wiejskiej w dobie pandemii</p> <p>Certyfikat „Bezpieczna kwatera”</p>		<p>poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> – określa i stosuje procedury bezpieczeństwa COVID 19 – rozróżnia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony i bezpieczeństwa COVID 19 – określa zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska – rozróżnia zagrożenia występujące w środowisku pracy spowodowane COVID 19 – wskazuje zagrożenia dla zdrowia i życia oraz mienia i środowiska związane z działalnością turystyczną w czasie COVID- 19 – stosuje sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w działalności turystycznej w czasie pandemii 	

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania:

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form organizacyjnych: indywidualnie i zespołowo. Ważna w procesie kształcenia jest indywidualizacja pracy w kierunku potrzeb i możliwości ucznia w zakresie metod, środków oraz form kształcenia.

Metody nauczania:

- efekty kształcenia można osiągnąć dzięki dostępowi do aktualnych informacji na temat funkcjonowania gospodarki turystycznej.
- zaleca się udział w spotkaniach z pracownikami podmiotów branży turystycznej, z podróżnikami, w targach turystycznych.
- dominujące powinny być metody aktywizujące: metoda projektów, ćwiczenia symulacyjne, prezentacje, burza mózgów, dyskusja, ćwiczenia w interpretowaniu danych statystycznych, ćwiczenia w interpretowaniu schematów.
- Komputer z dostępem do internetu
- Rzutnik multimedialny
- Prezentacje multimedialne
- Mapy i atlasy, przewodniki, foldery, katalogi biur podróży, cenniki usług, informatory, rozkłady jazdy komunikacji (kolejowej, autobusowej, lotniczej), wzory umów cywilnoprawnych, wzory dokumentów stosowanych w turystyce, czasopisma i literaturę zawodową, publikacje dotyczące organizacji, zarządzania i funkcjonowania branży turystycznej.

Warunki realizacji programu przedmiotu:

Zajęcia należy prowadzić w oddziałach klasowych w systemie klasowo-lekcyjnym

Zaleca się zajęcia wyjazdowe np. na targi turystyczne.

W pracy z uczniem ze specyficznymi trudnościami w uczeniu zaleca się stosowanie aktywizujących metod w parach, w grupach kilkusobowych jednorodnych lub o zróżnicowanym poziomie oraz pracę indywidualną (w miarę możliwości). Innymi formami pracy z uczniem o specyficznych trudnościach w uczeniu się mogą być: przydzielanie prac dodatkowych, pełnienie roli asystenta w grupie, umożliwienie uczniowi wyboru zadań do wykonania oraz konsultacje. Zaleca się stosowanie metod i form pracy angażujących różne zmysły ucznia.

Praca z uczniem zdolnym powinna mieć głównie formę zindywidualizowaną, inspirującą go do poszukiwania dodatkowych źródeł wiedzy.

Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia/słuchacza

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć ucznia powinno przebiegać systematycznie przez cały okres nauki w szkole. Osiągnięcia ucznia powinny być sprawdzane zarówno w formie praktycznej, jak i pisemnej. Podczas oceny osiągnięć ucznia należy brać pod uwagę:

- poprawne stosowanie terminologii zawodowej,
- umiejętność organizowania stanowiska pracy z uwzględnieniem zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy i przepisów przeciwpożarowych,
- umiejętność zastosowania wiadomości teoretycznych w praktyce,
- umiejętność oceny jakości wykonania przydzielonych zadań,
- postawę w czasie zajęć (przygotowanie do zajęć, zachowanie na zajęciach, umiejętność pracy w grupie),
- planowanie pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań,
- komunikację ze współpracownikami,
- kreatywność i zaangażowanie,
- specyficzne potrzeby kształcenia ucznia.

Proponuje się następujące sposoby sprawdzania osiągnięć ucznia:

- ocena efektów pracy w czasie zajęć praktycznych – na bieżąco w czasie trwania zajęć,
- ocena końcowych efektów pracy,
- ocena karty pracy ucznia – po każdym zajęciach praktycznych lub po wykonanej pracy.

Sposoby ewaluacji przedmiotu

Program nauczania przedmiotu podlega ewaluacji, której celem jest sprawdzenie, czy proces nauczania przebiega zgodnie z założeniami i czy uzyskiwane efekty nauczania spełniają oczekiwania uczniów, rodziców, nauczycieli, pracodawców. W celu dokonania ewaluacji realizacji programu nauczania przedmiotu należy na bieżąco zbierać informacje w oparciu o ankiety i wywiady z uczniami, nauczycielami, rodzicami, pracodawcami oraz w oparciu o obserwację ucznia podczas pracy na lekcji.

Na bieżąco należy dokonywać ewaluacji programu nauczania przedmiotu:

- umiejętności uczniów,
- atrakcyjności programu nauczania przedmiotu,
- możliwości indywidualizacji procesu nauczania.

W ramach ewaluacji programu wskazane jest określenie i przeanalizowanie:

- treści, które uczniowie opanowują bez problemów,
- treści, których opanowanie sprawia uczniom trudności,
- środków dydaktycznych, stosowanych metod nauczania,
- wyników osiągniętych przez uczniów.

Dzięki zrealizowaniu tych działań możliwa będzie optymalizacja treści programowych, wyposażenia i środków dydaktycznych oraz stosowanych metod nauczania.

6.3. Organizacja działalności gospodarstwa agroturystycznego

Cele ogólne przedmiotu

1. charakteryzowanie obszaru agroturystyki i specjalizacji gospodarstw agroturystycznych
2. rozróżnianie rodzajów obiektów świadczących usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym
3. dostosowanie funkcjonowania bazy noclegowej, żywieniowej i sportowo-rekreacyjnej do potrzeb klienta i zgodnie z obowiązującymi przepisami i procedurami COVID-19,

Cele operacyjne

1. rozróżnić pojęcia z obszaru agroturystyki;
2. określić cele i funkcje gospodarstwa agroturystycznego;
3. scharakteryzować przestrzeń agroturystyczną;
4. dokonać analizy podstawy formalno-prawnej działalności przedsiębiorstw funkcjonujących w branży;
5. dokonać analizy zakresu działania przedsiębiorstw funkcjonujących w branży;
6. rozpoznać potrzeby człowieka zaspakajane przez agroturystykę;
7. rozróżnić rodzaje usług i innych produktów agroturystycznych;
8. określić czynniki rozwoju działalności agroturystycznej;

-
9. określić gospodarcze i społeczne znaczenie agroturystyki;
 10. rozróżnić rodzaje obiektów świadczących usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym;
 11. zastosować przepisy prawa dotyczące minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi hotelarskie;
 12. scharakteryzować zasady kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej;
 13. zastosować zasady kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej;
 14. dostosować funkcjonowanie bazy noclegowej, żywieniowej i sportowo-rekreacyjnej do potrzeb klienta i zgodnie z obowiązującymi przepisami;
 15. dobrać wyposażenie bazy do prowadzenia usług noclegowych;
 16. dobrać wyposażenie bazy do prowadzenia usług żywieniowych;
 17. dobrać wyposażenie bazy do prowadzenia usług sportowo-rekreacyjnych;
 18. dokonać analizy zapotrzebowania na żywność z własnego gospodarstwa rolnego w związku z planowaną działalnością agroturystyczną;
 19. dostosować produkcję rolniczą w gospodarstwie do działalności agroturystycznej;

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania – kryteria weryfikacji	Uwagi o realizacji Etap realizacji
Organizacja działalności gospodarstwa agroturystycznego	<p>Specjalizacja gospodarstw agroturystycznych i obiektów turystyki wiejskiej</p> <p>Planowanie i realizowanie usług agroturystycznych Organizacja usług żywieniowych Organizacja usług noclegowych Organizacja usług dodatkowych</p>	45	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje potrzeby człowieka zaspokajane przez agroturystykę – określa zakres planowanej działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym – wskazuje przepisy regulujące prowadzenie działalności agroturystycznej – opracowuje biznesplan działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym – sporządza analizę opłacalności działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym – przygotowuje ofertę usług noclegowych – wykonuje czynności dotyczące realizacji usług noclegowych zgodnie z zamówieniem – planuje usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych – sporządza posiłki, przestrzegając zasad żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności – organizuje czas wolny, proponując usługi rekreacyjne 	I i II semestr klasy IV

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania:

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form organizacyjnych: indywidualnie i zespołowo. Ważna w procesie kształcenia jest indywidualizacja pracy w kierunku potrzeb i możliwości ucznia w zakresie metod, środków oraz form kształcenia.

Metody nauczania:

- efekty kształcenie można osiągnąć dzięki dostępowi do aktualnych informacji na temat funkcjonowania gospodarki turystycznej.
- zaleca się udział w spotkaniach z pracownikami podmiotów branży turystycznej, z podróżnikami, w targach turystycznych.
- dominujące powinny być metody aktywizujące: metoda projektów, ćwiczenia symulacyjne, prezentacje, burza mózgów, dyskusja, ćwiczenia w interpretowaniu danych statystycznych, ćwiczenia w interpretowaniu schematów.

Środki dydaktyczne do przedmiotu

- Komputer z dostępem do internetu
- Rzutnik multimedialny
- Prezentacje multimedialne
- Mapy i atlasy, przewodniki, foldery, katalogi biur podróży, cenniki usług, informatory, rozkłady jazdy komunikacji (kolejowej, autobusowej, lotniczej), wzory umów cywilnoprawnych, wzory dokumentów stosowanych w turystyce, czasopisma i literaturę zawodową, publikacje dotyczące organizacji, zarządzania i funkcjonowania branży turystycznej.

Warunki realizacji programu przedmiotu:

Zajęcia należy prowadzić w oddziałach klasowych w systemie klasowo-lekcyjnym

Zaleca się zajęcia wyjazdowe np. na targi turystyczne

W pracy z uczniem ze specyficznymi trudnościami w uczeniu zaleca się stosowanie aktywizujących metod w parach, w grupach kilkusobowych jednorodnych lub o zróżnicowanym poziomie oraz pracę indywidualną (w miarę możliwości). Innymi formami pracy z uczniem o specyficznych trudnościach w uczeniu się mogą być: przydzielanie prac dodatkowych, pełnienie roli asystenta w grupie, umożliwienie uczniowi wyboru zadań do wykonania oraz konsultacje. Zaleca się stosowanie metod i form pracy angażujących różne zmysły ucznia.

Praca z uczniem zdolnym powinna mieć głównie formę zindywidualizowaną, inspirującą go do poszukiwania dodatkowych źródeł wiedzy.

Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia/słuchacza

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć ucznia powinno przebiegać systematycznie przez cały okres nauki w szkole. Osiągnięcia ucznia powinny być sprawdzane zarówno w formie praktycznej, jak i pisemnej. Podczas oceny osiągnięć ucznia należy brać pod uwagę:

- poprawne stosowanie terminologii zawodowej,
- umiejętność organizowania stanowiska pracy z uwzględnieniem zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy i przepisów przeciwpożarowych,
- umiejętność zastosowania wiadomości teoretycznych w praktyce,
- umiejętność oceny jakości wykonania przydzielonych zadań,
- postawę w czasie zajęć (przygotowanie do zajęć, zachowanie na zajęciach, umiejętność pracy w grupie),
- planowanie pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań,

- komunikację ze współpracownikami,
- kreatywność i zaangażowanie,
- specyficzne potrzeby kształcenia ucznia.

Proponuje się następujące sposoby sprawdzania osiągnięć ucznia:

- ocena efektów pracy w czasie zajęć praktycznych – na bieżąco w czasie trwania zajęć,
- ocena końcowych efektów pracy,
- ocena karty pracy ucznia – po każdych zajęciach praktycznych lub po wykonanej pracy.

Sposoby ewaluacji przedmiotu

Program nauczania przedmiotu podlega ewaluacji, której celem jest sprawdzenie, czy proces nauczania przebiega zgodnie z założeniami i czy uzyskiwane efekty nauczania spełniają oczekiwania uczniów, rodziców, nauczycieli, pracodawców. W celu dokonania ewaluacji realizacji programu nauczania przedmiotu należy na bieżąco zbierać informacje w oparciu o ankiety i wywiady z uczniami, nauczycielami, rodzicami, pracodawcami oraz w oparciu o obserwację ucznia podczas pracy na lekcji.

Na bieżąco należy dokonywać ewaluacji programu nauczania przedmiotu:

- umiejętności uczniów,
- atrakcyjności programu nauczania przedmiotu,
- możliwości indywidualizacji procesu nauczania.

W ramach ewaluacji programu wskazane jest określenie i przeanalizowanie:

- treści, które uczniowie opanowują bez problemów,
- treści, których opanowanie sprawia uczniom trudności,
- środków dydaktycznych, stosowanych metod nauczania,
- wyników osiągniętych przez uczniów.

Dzięki zrealizowaniu tych działań możliwa będzie optymalizacja treści programowych, wyposażenia i środków dydaktycznych oraz stosowanych metod nauczania.

7. Ewaluacja programu nauczania

Podczas ewaluacji można wykorzystać:

- testy osiągnięć uczniów,
- samoocenę dokonywaną przez nauczyciela,
- ankiety oceny zajęć wypełnione przez uczniów,
- opinie osób trzecich (innych nauczycieli, dyrektora, wizytatora, doradcy metodycznego, rodziców).

Jakość procesu nauczania i uzyskiwane efekty zależą w dużym stopniu od programu nauczania dodatkowej umiejętności zawodowej:

- jego koncepcji,
- doboru stosowanych metod i technik nauczania,
- używanych środków dydaktycznych w odniesieniu do założonych celów i treści kształcenia – materiału nauczania.

Realizacja programu nauczania w ramach dodatkowej umiejętności zawodowej powinna zapewnić osiągnięcie założonych efektów. Na tym etapie ewaluacji programu nauczania mogą być wykorzystywane:

- arkusze obserwacji zajęć (lekcji koleżeńskich, nadzoru pedagogicznego),
- notatki własne nauczyciela,
- notatki z rozmów z pracodawcami, rodzicami,
- zestawienia bieżących osiągnięć uczniów,

- karty/arkusze samooceny uczniów,
- wyniki z ćwiczeń w rozwiązywaniu testów egzaminacyjnych z wykorzystaniem technik komputerowych,
- obserwacje (kompletne, wybiórcze – nastawione na poszczególne elementy, np. kształcenie najważniejszych umiejętności, kształtowanie postaw, indywidualizacja, warunki i sposób realizacji).

W ramach ewaluacji programu wskazane jest określenie i przeanalizowanie:

- treści, które uczniowie opanowują bez problemów,
- treści, których opanowanie sprawia uczniom trudności,
- środków dydaktycznych, stosowanych metod nauczania,
- wyników osiągniętych przez uczniów.

Dzięki zrealizowaniu tych działań możliwa będzie optymalizacja treści programowych, wyposażenia i środków dydaktycznych oraz stosowanych metod nauczania.

WZÓR KWESTIONARIUSZA ANKIETY DLA UCZNI/NAUCZYCIELA/PACODAWCY

PROPONOWANE NARZĘDZIA DO POMIARU W RAMACH OCENY KSZTAŁCENIA DLA DODATKOWEJ UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWEJ

Do proponowanych narzędzi pomiaru w ramach oceny kształcenia dodatkowej umiejętności zawodowej zaliczyć można:

- 1) **wstępny arkusz** pomiaru, w którym uczeń określi poziom swoich umiejętności „na wejściu” – przed odbyciem kształcenia zawodowego;
- 2) **końcowy arkusz** pomiaru przeprowadzony po odbyciu kształcenia zawodowego;
- 3) **obserwacja i ocena** zachowania ucznia przy wykonywaniu zadań zawodowych.

WSTĘPNY ARKUSZ POMIARU

Szanowni Państwo, drogi uczniu, droga uczennico, ta ankieta jest częścią badań, których wyniki pozwolą ocenić opanowanie umiejętności kształcenia zawodowego

Imię i nazwisko ucznia:

Zawód:

Data wypełnienia:

Cel kształcenia zawodowego:

1. Podniesienie poziomu umiejętności i kompetencji w ramach dodatkowej umiejętności zawodowej ;
2. Poznanie specyfiki pracy na rzeczywistym stanowisku pracy w tym podnoszenie odpowiedzialności za wykonywanie działań na konkretnym stanowisku pracy;
3. Zdobywanie praktycznego doświadczenia zawodowego i podniesienie umiejętności zawodowych z myślą o uzyskaniu większych szans na zatrudnienie, ułatwiających podjęcie stałego zatrudnienia oraz poprawienie pozycji na rynku pracy;
4. Weryfikacja wiedzy teoretycznej poprzez uczestnictwo w kształceniu praktycznym.

System oceniania i ewaluacja (monitorowanie) przebiegu i efektów kształcenia

Legenda

1. **Nie posiadam danej umiejętności** – nie wiem, jak wykonać daną czynność, nigdy tego nie robiłem.
2. **Uczę się** – zaczynam nabywać umiejętność, uczę się podstawowych czynności.

3. **Potrafię wykonać podstawowe czynności** – posiadam już podstawowe umiejętności z danego zakresu, ale nie potrafię jeszcze pracować w pełni samodzielnie.
4. **Pracuję samodzielnie** – jestem w stanie poradzić sobie z większością sytuacji, wymagających danej umiejętności, rzadko potrzebuję wsparcia.
5. **Uczę innych** – opanowałem daną umiejętność na tyle dobrze, że jestem w stanie nauczyć jej innych uczniów/pracowników.

Uwaga: Narzędzie ma charakter uniwersalny, może być stosowane przez ucznia, nauczyciela w CKZ i pracodawcę na każdym etapie kształcenia.

Kompetencje kluczowe	Ocena 1	Ocena 2	Ocena 3	Ocena 4	Ocena 5	Uwagi
wskazać procedury COVID-19						
wyjaśnić i uzasadnić zasady działania gospodarstwa agroturystycznego						
opracować projekt działalności agroturystycznej zgodnie z procedurami COVID-19						
wykonywać prace związane z zakwaterowaniem						
wykonywać prace związane z żywnością						

Kompetencje kluczowe	Ocena 1	Ocena 2	Ocena 3	Ocena 4	Ocena 5	Uwagi
wykonywać prace związane z organizacją wypoczynku						

Końcowy arkusz pomiaru umiejętności

KOŃCOWY ARKUSZ POMIARU

Szanowni Państwo, drogi uczniu, droga uczennico, ta ankieta jest częścią badań, których wyniki pozwolą ocenić opanowanie umiejętności kształcenia zawodowego.

Imię i nazwisko ucznia:

Zawód: technik mechanizacji rolnictwa i agrotroniki

Data wypełnienia:

Cel kształcenia zawodowego:

5. Podniesienie poziomu umiejętności i kompetencji w ramach dodatkowej umiejętności zawodowej ;
6. Poznanie specyfiki pracy na rzeczywistym stanowisku pracy w tym ponoszenie odpowiedzialności za wykonywanie działań na konkretnym stanowisku pracy;
7. Zdobywanie praktycznego doświadczenia zawodowego i podniesienie umiejętności zawodowych z myślą o uzyskaniu większych szans na zatrudnienie, ułatwiających podjęcie stałego zatrudnienia oraz poprawienie pozycji na rynku pracy;
8. Weryfikacja wiedzy teoretycznej poprzez uczestnictwo w kształceniu praktycznym.

System oceniania i ewaluacja (monitorowanie) przebiegu i efektów kształcenia

Legenda

- 1 **Nie posiadam danej umiejętności** – nie wiem, jak wykonać daną czynność, nigdy tego nie robiłem.
- 2 **Uczę się** – zaczynam nabywać umiejętność, uczę się podstawowych czynności.
- 3 **Potrafię wykonać podstawowe czynności** – posiadam już podstawowe umiejętności z danego zakresu, ale nie potrafię jeszcze pracować w pełni samodzielnie.
- 4 **Pracuję samodzielnie** – jestem w stanie poradzić sobie z większością sytuacji, wymagających danej umiejętności, rzadko potrzebuję wsparcia.
- 5 **Uczę innych** – opanowałem daną umiejętność na tyle dobrze, że jestem w stanie nauczyć jej innych uczniów/pracowników.

Uwaga: Narzędzie ma charakter uniwersalny, może być stosowane przez ucznia, nauczyciela w CKZ i pracodawcę na każdym etapie kształcenia.

Kompetencje kluczowe	Ocena 1	Ocena 2	Ocena 3	Ocena 4	Ocena 5	Uwagi
wskazać procedury COVID-19						
wyjaśnić i uzasadnić zasady działania gospodarstwa agroturystycznego						

Kompetencje kluczowe	Ocena 1	Ocena 2	Ocena 3	Ocena 4	Ocena 5	Uwagi
opracować projekt działalności agroturystycznej zgodnie z procedurami COVID-19						
wykonywać prace związane z zakwaterowaniem						
wykonywać prace związane z żywnością						
wykonywać prace związane z organizacją wypoczynku						

ZAŁĄCZNIK – PRZYKŁADOWE SCENARIUSZE ZAJĘĆ

SCENARIUSZ ZAJĘĆ NR 1

Dodatkowa umiejętność zawodowa **Standardy obsługi agroturystyki w dobie COVID-19**

Przedmiot: Podstawowe wymogi bezpieczeństwa dla organizacji wypoczynku w gospodarstwie agroturystycznym

Temat zajęć: Zapoznanie z procedurami COVID-19

Warunki realizacji:

Oddział podzielony na grupy maksymalnie dwuosobowe.

Maksymalna liczba uczniów na opiekuna zgodnie z przepisami oświatowymi.

Metody nauczania:

- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem sprzętu informatycznego

Ćwiczenia

- praktyczne,
- dyskusja.

Cele ogólne:

- nabycie umiejętności stosowania procedur COVID-19.

Cele operacyjne:

Uczeń:

stosuje pełne procedury zasad bezpieczeństwa sanitarnego w czasie epidemii i klęsk żywiołowych

Efekty kształcenia:

- opracowuje i prezentuje graficzne opracowanie projektu procedur

Kryteria weryfikacji:

- posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
- wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
- określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy
- określa i stosuje procedury bezpieczeństwa COVID-19

Formy pracy na lekcji: Praca indywidualna, praca w grupach, wypełnianie karty pracy, wykonanie ćwiczenia

Przebieg zajęć

1. Część organizacyjna: Sprawdzenie listy obecności.
2. Część wprowadzająca: Podanie tematu zajęć, omówienie celu zajęć
3. Część właściwa.

Poinformowanie o zaplanowanym toku lekcji – aktywizacja uczniów.

Omówienie bieżących zagadnień z wykorzystaniem pomocy dydaktycznych.

Kontrola przyswojenia treści lekcji – praca uczniów.

4. Część podsumowująca: Ocena pracy poszczególnych zespołów wspólne z klasą.
Podanie treści zadania domowego.

SCENARIUSZ ZAJĘĆ NR 2

*Dodatkowa umiejętność zawodowa – **Standardy obsługi agroturystyki w dobie COVID-19***

Przedmiot: Organizacja działalności gospodarstwa agroturystycznego

Temat zajęć: Opracowanie projektu oferty gospodarstwa agroturystycznego.

Warunki realizacji:

Oddział podzielony na grupy maksymalnie dwuosobowe.

Maksymalna liczba uczniów na opiekuna zgodnie z przepisami oświatowymi.

Metody nauczania:

- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem sprzętu informatycznego

Ćwiczenia

- praktyczne,
- dyskusja.

Cele ogólne:

uczeń:

- rozróżnianie rodzaje obiektów świadczących usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym
- dostosowanie funkcjonowania bazy noclegowej, żywieniowej i sportowo-rekreacyjnej do potrzeb klienta i zgodnie z obowiązującymi przepisami i procedurami COVID-19

Efekty kształcenia:

- organizuje usługi w gospodarstwie agroturystycznym

Kryteria weryfikacji:

- przygotowuje ofertę usług noclegowych
- wykonuje czynności dotyczące realizacji usług noclegowych zgodnie z zamówieniem
- planuje usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym z wykorzystaniem produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych
- sporządza posiłki, przestrzegając zasad żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności
- organizuje czas wolny, proponując usługi rekreacyjne

Środki dydaktyczne:

- stanowisko komputerowe z podłączeniem do sieci internetowej,
- plansze poglądowe dotyczące: bazy noclegowej, żywieniowej i organizacji wypoczynku w gospodarstwie agroturystycznym
- prezentacje.

Przebieg zajęć

4. Część organizacyjna: Sprawdzenie listy obecności.
5. Część wprowadzająca: Podanie tematu zajęć, omówienie celu zajęć
6. Część właściwa.

Poinformowanie o zaplanowanym toku lekcji – aktywizacja uczniów.

Omówienie bieżących zagadnień z wykorzystaniem pomocy dydaktycznych.

Kontrola przyswojenia treści lekcji – praca uczniów.

4. **Część podsumowująca:** Ocena pracy poszczególnych zespołów wspólnie z klasą. Podanie treści zadania domowego.

8. Wykaz proponowanej literatury, dokumentacji i kursów

- [1] Cymańska-Garbowska B., Steblik-Właźlak B., Podstawy turystyki, WSiP, Warszawa 2015.
- [2] Drzewiecki M., Podstawy agroturystyki, Oficyna Wydawnicza OPO, Bydgoszcz 2002.
- [3] Gorzelany T., Aue W., Prowadzenie działalności gospodarczej, WSiP, Warszawa 2013.
- [4] Mikuta B., Żelazna K., Organizacja ruchu turystycznego na wsi, Format AB, Warszawa 2007.
- [5] Sikora J., Agroturystyka. Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich, Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2012.
- [6] Sznajder M., Przezgórska L., Agroturystyka, PWE, Warszawa 2006.
- [7] Wojciechowska J., Agroturystyka. Signum turystyki i obszarów wiejskich, PWE, Warszawa 2018.