

**Praktyki zawodowe Kierunek: Technik turystyki wiejskiej (nowa podstawa programowa)**  
**Wymiar praktyk: II semestr – 4 tygodnie (160 godzin), III semestr – 4 tygodnie (160 godzin)**

1. Przygotowanie i sprzedaż imprez i usług turystycznych w biurze podróży
2. Realizowanie i rozliczanie imprez i usług turystycznych w biurze podróży
3. Organizowanie i wykonywanie prac w gospodarstwie rolnym
4. Planowanie i realizowanie usług agroturystycznych

<b>1. Przygotowanie i sprzedaż imprez i usług turystycznych w biurze podróży</b>	
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b>	<b>Materiał nauczania</b>
<b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	
1. przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy;	- Bezpieczeństwo i higiena pracy w turystyce. - Turystyka a ochrona środowiska. - Bezpieczeństwo i higiena pracy na stanowisku pracy. - Mechanizm gospodarki rynkowej. - Podstawowe kategorie i prawa ekonomiczne. - Zasady podejmowania działalności gospodarczej. - Biznesplan dla planowanej działalności. - Działalność gospodarcza w turystyce. - Dokumentacja dotycząca uruchomienia działalności gospodarczej. - Korespondencja handlowa. - Programy komputerowe działalności turystycznej. - Prawo pracy. - Instytucje działające w zakresie ochrony pracy. - Przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych; - Prawo podatkowe. - Prawo autorskie. - Potrzeby klienta. - Potrzeby klienta a turystyka wiejska. - Posługiwanie się mapami turystycznymi. - Atrakcyjność turystyczna Polski. - Atrakcyjność turystyczna Europy. - Atrakcyjność turystyczna wybranych krajów pozaeuropejskich. - Programowanie imprez turystycznych. - Współpraca z usługodawcami. - Koszty w działalności turystycznej. - Zasady kalkulacji usług turystycznych. - Zasady ustalania cen imprez turystycznych. - Zasady ustalania cen usług turystycznych.
2. zastosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej;	
3. zastosować przepisy prawa dotyczące ochrony środowiska;	
4. zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii i higieny pracy;	
5. zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi, przepisami bezpieczeństwa i ochrony przeciwpożarowej;	
6. zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami ochrony środowiska;	
7. rozróżnić pojęcia z zakresu funkcjonowania gospodarki rynkowej;	
8. zastosować pojęcia z zakresu funkcjonowania gospodarki rynkowej;	
9. zastosować przepisy dotyczące podejmowania działalności gospodarczej;	
10. przygotować dokumentację niezbędną do uruchomienia działalności gospodarczej;	
11. sporządzić biznesplan dla planowanej działalności turystycznej;	
12. zastosować procedurę uruchomienia działalności gospodarczej w turystyce;	
13. przygotować dokumentację niezbędną do prowadzenia działalności gospodarczej;	
14. rozróżnić pisma występujące w działalności gospodarczej;	
15. sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;	
16. rozróżnić programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;	
17. zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;	
18. zastosować przepisy prawa pracy;	
19. określić prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	
20. określić prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	
21. zastosować przepisy o ochronie danych osobowych;	
22. zastosować przepisy prawa podatkowego;	
23. zastosować przepisy prawa autorskiego;	
24. rozpoznać oczekiwania klientów dotyczące imprez turystycznych;	
25. rozpoznać oczekiwania klientów dotyczące usług turystycznych;	
26. skorzystać z dostępnych źródeł informacji geograficznej;	

27. skorzystać z dostępnych źródeł informacji turystycznej;	- Procedura rezerwacji imprez i usług turystycznych. - Marketing w działalności biura podróży. - Dokumentacja dotycząca przygotowania imprez i usług turystycznych. - Dokumentacja dotycząca sprzedaży imprez i usług turystycznych.
28. zaprojektować trasy podróży na podstawie map turystycznych, topograficznych i samochodowych;	
29. opisać trasy podróży na podstawie map turystycznych, topograficznych i samochodowych;	
30. scharakteryzować atrakcyjność turystyczną Polski;	
31. scharakteryzować atrakcyjność turystyczną Europy i wybranych krajów pozaeuropejskich;	
32. rozróżnić rodzaje imprez turystycznych;	
33. opracować programy imprez turystycznych;	
34. dokonać wyboru ofert usługodawców zgodnie z zamówieniem;	
35. dokonać wyboru ofert usługodawców zgodnie z programem turystycznym;	
36. dokonać podziału kosztów usług turystycznych;	
37. zastosować tabele kursów walut;	
38. dokonać kalkulacji kosztów usług turystycznych;	
39. ustalić cenę imprezy turystycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami;	
40. ustalić cenę usługi turystycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami;	
41. scharakteryzować procedury rezerwacji imprez i usług turystycznych;	
42. dokonać rezerwacji imprez turystycznych i usług turystycznych;	
43. dokonać korekty lub anulowania rezerwacji imprez turystycznych i usług turystycznych;	
44. przewidzieć skutki niewykonania lub nieprawidłowego wykonania rezerwacji imprez turystycznych i usług turystycznych;	
45. rozróżnić instrumenty marketingu w sprzedaży imprez i usług turystycznych;	
46. zastosować instrumenty marketingu w sprzedaży imprez i usług turystycznych;	
47. podjąć współpracę z innymi uczestnikami rynku turystycznego;	
48. sporządzić dokumenty związane z przygotowaniem imprez i usług turystycznych;	
49. sporządzić dokumenty związane ze sprzedażą imprez i usług turystycznych;	
50. określić odpowiedzialność za podejmowane działania;	
51. określić skutki odpowiedzialności za podejmowane działania;	
52. zaproponować sposoby realizacji zadań;	
53. zrealizować określone zadania;	
54. dokonać analizy zmian zachodzących w otoczeniu;	
55. zrealizować nowe zadania;	
56. zidentyfikować przepisy dotyczące tajemnicy zawodowej;	
57. zastosować przepisy dotyczące tajemnicy zawodowej;	
58. określić zasady współpracy w zespole;	
59. zastosować zasady współpracy w zespole;	
60. wprowadzić rozwiązania techniczne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;	
61. wprowadzić rozwiązania organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;	
62. określić zasady komunikacji ze współpracownikami;	
63. zastosować zasady komunikacji ze współpracownikami.	

<p><b>Planowane zadania</b></p> <p><b>Przygotowywanie imprezy</b>                  Opracuj program wyjazdu szkoleniowego dla grupy nauczycieli, uwzględniając walory środowiska wiejskiego. W ramach zadania ustal dane dotyczące miejsca docelowego, czasu trwania imprezy oraz transportu. Zadanie wykonaj samodzielnie. Opracowanie przedstaw instruktorowi.</p> <p><b>Opracowanie programu zwiedzania</b>                  Opracuj dla koleżanek i kolegów z klasy program zwiedzania wybranego obszaru miasta/miejscowości w której mieszkasz. Opracowanie przedstaw instruktorowi.</p>
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>                  Warunkiem osiągnięcia efektów kształcenia jest samodzielne wykonywanie zadań na stanowiskach pracy w biurze podróży.                  Efekty kształcenia można osiągnąć dzięki dostępowi do aktualnych przepisów prawa, dokumentacji dotyczącej programowania, kalkulacji i sprzedaży imprez i usług turystycznych oraz uczestniczeniu w obsłudze klientów biura podróży.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b>                  Teksty źródłowe, dokumentacja dotycząca przygotowania i sprzedaży imprez i usług turystycznych, dokumenty imprezy turystycznej, wzory umów występujących w turystyce, literatura branżowa, przewodniki, mapy, katalogi, materiały promocyjne stosowane w branży turystycznej. Zalecane metody dydaktyczne                  Dominujące powinny być metody aktywizujące: ćwiczenia w sporządzaniu dokumentów oraz ćwiczenia praktyczne z zakresu obsługi klienta.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b>                  Dominujące powinny być indywidualne zróżnicowane. Grupy maksymalnie po 12 osób.</p>
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>                  Kryteria oceny powinny dotyczyć zakresu i stopnia opanowania przez uczniów umiejętności wynikających z określonych celów kształcenia. Sprawdzanie i ocena umiejętności uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu praktyki zawodowej.                  W procesie oceny należy zwrócić uwagę na:                  przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,                  organizację stanowiska pracy,                  samodzielność podczas wykonywania pracy,                  jakość wykonywanej pracy,                  kulturę obsługi klienta,                  umiejętność korzystania z programów komputerowych.</p>
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b>                  dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,                  dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia,                  indywidualizację z wykorzystaniem nowoczesnych technologii.</p>

2. Realizowanie i rozliczanie imprez i usług turystycznych w biurze podróży	
Uszczegółowione efekty kształcenia	Materiał nauczania
Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	
1. przewidzieć zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	- Bezpieczeństwo w turystyce. - Regulacje prawne dotyczące działalności w turystyce: - Przepisy prawa międzynarodowego, - Umowy cywilnoprawne, - Ochrona prawna klienta, - Funkcjonowanie biur podróży, - Transport w turystyce, - Przepisy prawne dotyczące hotelarstwa, - Ubezpieczenia w turystyce, - Pilotaż wycieczek, - Przewodnictwo turystyczne, - Prawne aspekty wybranych rodzajów turystyki. - Przepisy prawa dotyczące turystyki międzynarodowej.
2. przewidzieć zagrożenia dla mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	
3. rozróżnić zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	
4. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom związanym z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	
5. rozróżnić czynniki szkodliwe dla zdrowia człowieka;	
6. określić skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	
7. zastosować środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania zadań zawodowych;	
8. zastosować środki ochrony zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	
9. udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy;	
10. udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	

<b>2. Realizowanie i rozliczanie imprez i usług turystycznych w biurze podróży</b>	
11. zastosować przepisy prawa międzynarodowego dotyczące realizacji imprez i usług turystycznych;	- Zasady współpracy z usługodawcami podczas realizacji imprez usług turystycznych. - Odprawa pilota w biurze podróży. - Metodyka obsługi grup turystycznych. - Zakres informacji turystycznej podczas realizacji imprezy. - Analiza przebiegu realizacji imprez i usług turystycznych na podstawie sprawozdania pilota/ przewodnika - Dokumentacja dotycząca realizacji imprez i usług turystycznych. - Dokumenty finansowe dotyczące imprez i usług turystycznych. - Przychody i koszty działalności turystycznej. - Analiza wpływu kosztów i przychodów na wynik finansowy przedsiębiorstwa. - Operacje gospodarcze w działalności turystycznej. - Formy ewidencji w działalności turystycznej. - Dokumentacja dotycząca rozliczenia finansowego działalności turystycznej.
12. zastosować regulacje prawne dotyczące branży turystycznej;	
13. zastosować właściwe umowy z klientami i kontrahentami;	
14. przestrzegać zasady ochrony klienta;	
15. zastosować przepisy regulujące funkcjonowanie biur podróży;	
16. zastosować przepisy regulujące transport w turystyce;	
17. zastosować przepisy prawne funkcjonujące w hotelarstwie;	
18. zastosować przepisy dotyczące ubezpieczeń turystycznych;	
19. zastosować przepisy dotyczące pilotażu i przewodnictwa turystycznego;	
20. scharakteryzować prawne aspekty wybranych rodzajów turystyki, w tym turystyki kwalifikowanej;	
21. zastosować przepisy prawa regulujące turystykę międzynarodową;	
22. podjąć współpracę z usługodawcami realizującymi usługi turystyczne;	
23. dokonać odprawy pilota w biurze podróży;	
24. rozpoznać źródła informacji turystycznej;	
25. skorzystać z dostępnych źródeł informacji geograficznej;	
26. skorzystać z dostępnych źródeł informacji turystycznej;	
27. udzielić informacji turystycznej;	
28. zastosować metodykę obsługi imprez i usług turystycznych na obszarach wiejskich;	
29. zrealizować imprezy turystyczne zgodnie z programem;	
30. zrealizować usługi turystyczne na obszarach wiejskich z uwzględnieniem specyfiki regionu;	
31. dokonać analizy przebiegu realizacji imprez i usług turystycznych na podstawie sprawozdania pilota/ przewodnika;	
32. sporządzić dokumentację realizacji imprez i usług turystycznych;	
33. przechować dokumentację realizacji imprez i usług turystycznych;	
34. skompletować dokumenty finansowe dotyczące imprez i usług turystycznych;	
35. dokonać analizy zebranych dokumentów;	
36. zidentyfikować przychody i koszty imprez i usług turystycznych;	
37. sporządzić zestawienie przychodów i kosztów imprez i usług turystycznych;	
38. dokonać analizy wpływu kosztów i przychodów na wynik finansowy przedsiębiorstwa;	
39. wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;	
40. zastosować właściwe formy rozliczeń finansowych usług turystycznych;	
41. rozróżnić operacje gospodarcze w działalności turystycznej;	
42. zastosować właściwe formy ewidencji usług turystycznych;	
43. sporządzić dokumentację dotyczącą rozliczenia finansowego usług turystycznych;	
44. przechować dokumentację finansową dotyczącą rozliczenia imprez i usług turystycznych;	
45. określić zasad kultury i etyki;	
46. zastosować zasad kultury i etyki;	

2. Realizowanie i rozliczanie imprez i usług turystycznych w biurze podróży	
47. rozpoznać rezultaty podejmowanych działań;	
48. dokonać analizy skutki podejmowanych działań;	
49. określić zasady negocjacji;	
50. zastosować zasady negocjacji;	
51. dokonać analizy przydzielonych zadań;	
52. opracować plan pracy zespołu;	
53. rozpoznać kompetencje i umiejętności osób w zespole;	
54. przydzielić zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu;	
55. zorganizować realizację przydzielonych zadań;	
56. 2 skontrolować realizację zadań;	
57. określić kryteria oceny jakości wykonywanych zadań;	
58. zastosować kryteria oceny jakości wykonanych zadań.	
Planowane zadania Metodyka obsługi grup turystycznych Opracuj i zrealizuj program zwiedzania miasta/miejscowości. Zadanie wykonaj pod kierunkiem instruktora.	
<b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Warunkiem osiągnięcia efektów kształcenia jest samodzielne wykonywanie zadań na określonym stanowisku pracy w biurze podróży. Efekty kształcenia można osiągnąć dzięki dostępowi do aktualnych przepisów prawa, dokumentacji dotyczącej realizacji i sprzedaży imprez i usług turystycznych oraz uczestniczeniu w obsłudze klientów biura podróży.	
<b>Środki dydaktyczne</b> Teksty źródłowe, wzory dokumentów dotyczących realizacji i rozliczenia imprez i usług turystycznych, literatura branżowa, materiały promocyjne stosowane w branży turystycznej <b>oraz specjalistyczne programy do prowadzenia rachunkowości oraz wystawiania dokumentów księgowych i finansowych.</b>	
<b>Zalecane metody dydaktyczne</b> Aby osiągnąć założone efekty kształcenia dominujące powinny być metody aktywizujące: ćwiczenia praktyczne w sporządzaniu dokumentów oraz ćwiczenia z zakresu obsługi <b>klienta.</b>	
<b>Formy organizacyjne</b> Dominujące powinny być indywidualne zróżnicowane. Grupy maksymalnie po 12 osób.	
<b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b> Kryteria oceny powinny dotyczyć zakresu i stopnia opanowania przez uczniów umiejętności wynikających z określonych celów kształcenia. Sprawdzanie i ocena umiejętności uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu praktyki zawodowej. W procesie oceny należy zwrócić uwagę na: przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, organizację stanowiska pracy, samodzielność podczas wykonywania pracy, jakość wykonywanej pracy, kulturę obsługi klienta, umiejętność korzystania z programów komputerowych.	
<b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b> dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia, indywidualizację z wykorzystaniem nowoczesnych technologii.	

3. Organizowanie i wykonywanie prac w gospodarstwie rolnym	
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b>  <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Materiał nauczania</b>

3. Organizowanie i wykonywanie prac w gospodarstwie rolnym	
1. określić prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	- Bezpieczeństwo i higiena pracy w gospodarstwie rolnym. - Organizacja procesów pracy i produkcji w gospodarstwie rolnym. - Planowanie i wykonywanie prac w produkcji roślinnej: uprawa roli, nawożenie ochrona i pielęgnacja roślin, zbiór, przechowywanie i sprzedaż produktów roślinnych. - Planowanie i wykonywanie prac w produkcji zwierzęcej: produkcja pasz i żywienie, higiena i pielęgnacja, rozród, sprzedaż zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego.
2. określić prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	
3. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom związanym z pracą w gospodarstwie rolnym;	
4. rozróżnić zagrożenia związane z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy;	
5. określić skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	
6. zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii i higieny pracy;	
7. zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi, przepisami bezpieczeństwa i ochrony przeciwpożarowej;	
8. zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami ochrony środowiska;	
9. zastosować środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania zadań zawodowych;	
10. przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy;	
11. zastosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej;	
12. zastosować przepisy prawa dotyczące ochrony środowiska;	
13. udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy;	
14. ocenić przydatność rolniczą gleb danego gospodarstwa na podstawie map bonitacyjnych i map przydatności rolniczej gleb;	
15. zaplanować i zorganizować produkcję roślin zbożowych, okopowych, przemysłowych i pastewnych;	
16. wykonać projekt i zabiegi agrotechniczne związane z produkcją roślin zbożowych, okopowych, przemysłowych i pastewnych;	
17. założyć i pielęgnować ogród warzywny;	
18. założyć i pielęgnować sad przydomowy;	
19. dobrać narzędzia i maszyny do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji roślinnej i eksploatować je;	
20. eksploatować pojazdy, maszyny, narzędzia i urządzenia w produkcji roślinnej z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	
21. przygotować produkty pochodzenia roślinnego do sprzedaży oraz prowadzić sprzedaż;	
22. przestrzegać zasad gospodarki odpadami;	
23. ocenić jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym;	
24. opracować listę kontrolną spełnienia wymagań w zakresie Zwykłej Dobrej Praktyki Rolniczej oraz Zasad Wzajemnej Zgodności w produkcji roślinnej;	
25. zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w produkcji roślinnej;	
26. zaplanować reprodukcję stada bydła i wychów młodych zwierząt;	
27. zaplanować proces produkcji mleka;	
28. zaplanować proces produkcji żywca wołowego;	
29. zaplanować reprodukcję stada trzody chlewnej i wychów młodych zwierząt;	
30. zaplanować proces produkcji żywca wieprzowego;	
31. ustalić dawki pokarmowe dla różnych grup bydła i trzody chlewnej;	
32. dobrać narzędzia i sprzęt do pielęgnacji zwierząt gospodarskich;	

<b>3. Organizowanie i wykonywanie prac w gospodarstwie rolnym</b>	
33. przygotować i zadać pasze wskazanym gatunkom i grupom zwierząt;	
34. zakonserwować i przechować pasze;	
35. udzielić pomocy przy porodzie zwierząt;	
36. wykonać czyszczenie skóry, rozcyszczanie racic i kopyt wybranych gatunków zwierząt gospodarskich;	
37. ocenić dobrostan zwierząt gospodarskich w gospodarstwie rolnym na podstawie określonych kryteriów;	
38. przestrzegać przepisów dotyczących ochrony zdrowia oraz zwalczania chorób zakaźnych;	
39. usunąć odchody zwierząt wykorzystując sprzęt znajdujący się w gospodarstwie;	
40. wykonać prace porządkowe w pomieszczeniu inwentarskim;	
41. dobrać narzędzia i maszyny do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji zwierzęcej i eksploatować je;	
42. eksploatować pojazdy, maszyny, narzędzia i urządzenia w produkcji zwierzęcej z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	
43. przestrzegać zasad gospodarki odpadami;	
44. przygotować zwierzęta i ich produkty do sprzedaży i transportu oraz prowadzić sprzedaż;	
45. ocenić jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym;	
46. opracować listę kontrolną w zakresie spełnienia zasad Zwykłej Dobrej Praktyki Rolniczej oraz Zasad Wzajemnej Zgodności w produkcji zwierzęcej;	
47. zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w produkcji zwierzęcej;	
48. zastosować zasady ewidencji działalności rolniczej;	
49. obliczyć opłacalność produkcji roślinnej;	
50. obliczyć opłacalność produkcji zwierzęcej;	
51. obliczyć koszty i dochody gospodarstwa rolnego;	
52. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie rachunkowości i zarządzanie gospodarstwem rolnym;	
53. zastosować zasady kultury i etyki;	
54. zaproponować sposoby realizacji zadań;	
55. zrealizować określone zadania;	
56. dokonać analizy zmian zachodzących w otoczeniu;	
57. zrealizować nowe zadania;	
58. zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;	
59. doskonalić umiejętności zawodowe;	
60. zastosować przepisy dotyczące tajemnicy zawodowej;	
61. określić odpowiedzialność za podejmowane działania;	
62. określić skutki odpowiedzialności za podejmowane działania;	
63. zastosować zasady współpracy w zespole;	
64. wprowadzić rozwiązania techniczne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;	
65. wprowadzić rozwiązania organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;	

3. Organizowanie i wykonywanie prac w gospodarstwie rolnym	
66.	zastosować zasady komunikacji ze współpracownikami.
<p><b>Planowane zadania</b>                      Wykonywanie prac w gospodarstwie rolnym                      Zaplanuj, zorganizuj i wykonaj prace w gospodarstwie rolnym, w zakresie. produkcji roślinnej i zwierzęcej. Zakres i rodzaj wykonywanych prac jest uzależniony od możliwości i terminu odbywania praktyk w gospodarstwie rolnym. Otrzymasz listę kontrolną czynności do wykonania w gospodarstwie szkoleniowym. Po wykonaniu czynności w formularzu listy wpisz czynności, których wykonanie sprawiło Ci największe trudności oraz te, które okazały się łatwiejsze i dlaczego.</p>	
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>                      Kształcenie praktyczne może odbywać się w pracowniach, warsztatach i gospodarstwach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego, w gospodarstwach lub w przedsiębiorstwach rolnych.                      Praktyka zawodowa powinna odbywać się w dużych, dobrze wyposażonych w środki produkcji gospodarstwach rolnych, prowadzących zróżnicowaną, towarową produkcję rolniczą. Uczniowie powinni nabyć umiejętności niezbędne do samodzielnego prowadzenia gospodarstwa pod okiem opiekuna praktyk. Praktyka ma również przygotować ucznia do nabycia umiejętności związanych z organizacją pracy własnej i pracy małego zespołu pracowników. Powinna kształtować odpowiednie postawy związane z przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska, etyki zawodowej i tajemnicy zawodowej.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b>                      Maszyny i narzędzia rolnicze, rośliny, zwierzęta.                      Zalecane metody dydaktyczne                      Dominującymi metodami powinny być metody praktyczne: metoda ćwiczeń i metoda pracy produkcyjnej.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b>                      Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej:                      indywidualna praca jednolita,                      indywidualna praca zróżnicowana.</p>	
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>                      Do sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się ocenę jakości wykonywanych prac oraz dokumentacji odbytej praktyki.</p>	
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b>                      dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,                      dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia,                      indywidualizację z wykorzystaniem nowoczesnych technologii.</p>	

4. Planowanie i realizowanie usług agroturystycznych	
Uszczegółowione efekty kształcenia  Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał nauczania
1. określić prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	- Bezpieczeństwo i higiena pracy w gospodarstwie agroturystycznym. - Organizacja pracy w gospodarstwie agroturystycznym. - Utrzymanie porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym. - Planowanie usług agroturystycznych. - Opracowanie materiałów promocyjnych. - Organizacja stanowiska pracy do wykonywania prac biurowych. - Procedura rezerwacji usług. - Organizacja usług noclegowych. - Zasady racjonalnego żywienia. - Bezpieczeństwo w żywieniu. - Zasady układania jadłospisów. - Sporządzanie potraw i napojów. - Obsługa agroturysty.
2. określić prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	
3. przewidzieć zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	
4. przewidzieć zagrożenia dla mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	
5. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom związanym z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy;	
6. określić skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	
7. zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii i higieny pracy;	
8. zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i ochrony przeciwpożarowej;	
9. zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami ochrony środowiska;	
10. zastosować środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania zadań zawodowych;	



4. Planowanie i realizowanie usług agroturystycznych	
11. przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy;	- Zasady rozliczania zrealizowanych usług. - Zasady sporządzania i przechowywania dokumentacji dotyczącej rozliczenia finansowego zrealizowanych usług.
12. zastosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej;	
13. zastosować przepisy prawa dotyczące ochrony środowiska;	
14. udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy;	
15. udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	
16. zastosować pojęcia z zakresu funkcjonowania gospodarki rynkowej;	
17. zastosować przepisy prawa pracy;	
18. zastosować przepisy o ochronie danych osobowych;	
19. zastosować przepisy prawa podatkowego;	
20. zastosować przepisy prawa autorskiego;	
21. zastosować przepisy dotyczące podejmowania działalności gospodarczej;	
22. zainicjować współpracę z przedsiębiorstwami z branży;	
23. zainicjować współpracę z organizacjami i instytucjami z branży;	
24. przygotować dokumentację niezbędną do prowadzenia działalności turystycznej;	
25. sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;	
26. zaprojektować trasy podróży na podstawie map turystycznych, topograficznych i samochodowych;	
27. opisać trasy podróży na podstawie map turystycznych, topograficznych i samochodowych;	
28. zastosować zasady racjonalnego żywienia człowieka w prowadzonej działalności;	
29. przestrzegać zasad gospodarki odpadami;	
30. zaplanować usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym;	
31. zorganizować usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym;	
32. opracować materiały promujące usługi gospodarstwa agroturystycznego;	
33. przygotować stanowisko pracy z odpowiednim wyposażeniem do wykonywania prac biurowych;	
34. przyjęc rezerwację usług noclegowych od klientów;	
35. dokonać sprzedaży zarezerwowanych usług noclegowych;	
36. zrealizować usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym;	
37. dokonać rozliczenia finansowego zrealizowanych usług;	
38. sporządzić i przechowywać dokumentację dotyczącą rozliczenia finansowego;	
39. zaplanować prace związane z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym;	
40. wykonać prace związane z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym;	
41. wykorzystać w żywieniu produkty z własnego gospodarstwa;	
42. opracować jadłospisy dla różnych grup klientów;	
43. sporządzić potrawy i napoje przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;	
44. sporządzić potrawy i napoje przestrzegając zasad bezpieczeństwa i jakości żywności;	
45. zastosować zasady obsługi klienta podczas pierwszego kontaktu;	

4. Planowanie i realizowanie usług agroturystycznych	
46. zastosować zasady obsługi klienta podczas pobytu w gospodarstwie agroturystycznym;	
47. zastosować zasad kultury i etyki;	
48. zaproponować sposoby realizacji zadań;	
49. zrealizować określone zadania;	
50. dokonać analizy zmian zachodzących w otoczeniu;	
51. zrealizować nowe zadania;	
52. zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;	
53. doskonalić umiejętności zawodowe;	
54. zastosować przepisy dotyczące tajemnicy zawodowej;	
55. określić skutki odpowiedzialności za podejmowane działania;	
56. zastosować zasady współpracy w zespole;	
57. wprowadzić rozwiązania techniczne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;	
58. wprowadzić rozwiązania organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;	
59. zastosować zasady komunikacji ze współpracownikami.	
<p><b>Planowane zadania</b>                      Wykonywanie prac w gospodarstwie agroturystycznym                      Zaplanuj, zorganizuj i wykonaj prace w gospodarstwie agroturystycznym. Zakres i rodzaj wykonywanych prac jest uzależniony od możliwości i terminu odbywania praktyk. Otrzymasz listę kontrolną czynności do wykonania. Po wykonaniu czynności w formularzu listy wpisz czynności, których wykonanie sprawiło Ci największą trudność oraz te których wykonanie okazało się łatwiejsze i dlaczego.</p>	
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>                      Warunkiem osiągnięcia efektów kształcenia jest samodzielne wykonywanie zadań na poszczególnych stanowiskach pracy w gospodarstwie agroturystycznym.                      Efekty kształcenia można osiągnąć dzięki dostępowi do aktualnych przepisów prawa, dokumentacji dotyczącej programowania, kalkulacji i sprzedaży usług agroturystycznych oraz uczestniczeniu w obsłudze agroturystów.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b>  <b>Wzory dokumentów dotyczących</b> realizacji i rozliczenia usług agroturystycznych, literatura branżowa, materiały promocyjne.                      Zalecane metody dydaktyczne                      Dominujące powinny być metody praktyczne: ćwiczenia praktyczne w sporządzaniu dokumentów, ćwiczenia z zakresu obsługi klienta oraz metoda pracy produkcyjnej.                      Formy organizacyjne                      Dominujące powinny być formy indywidualne zróżnicowane.</p>	
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>                      Kryteria oceny powinny dotyczyć zakresu i stopnia opanowania przez uczniów umiejętności wynikających z określonych celów kształcenia.                      Sprawdzanie i ocena umiejętności uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu praktyki zawodowej.                      W procesie oceny należy zwrócić uwagę na:                      przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,                      organizację stanowiska pracy,                      samodzielność podczas wykonywania pracy,                      jakość wykonywanej pracy,                      kulturę obsługi klienta,                      umiejętność korzystania z programów komputerowych.</p>	
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b>                      dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,                      dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia,                      indywidualizację z wykorzystaniem nowoczesnych technologii.</p>	