

9.3. Organizowanie i wykonywanie prac w gospodarstwie rolnym	
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał nauczania
BHP(3)1 określić prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
BHP(3)2 określić prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	
BHP(4)3 ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom związanym z pracą w gospodarstwie rolnym;	
BHP(5)1 rozróżnić zagrożenia związane z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy;	
BHP(6)2 określić skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	
BHP(7)1 zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii i higieny pracy;	
BHP(7)2 zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi, przepisami bezpieczeństwa i ochrony przeciwpożarowej;	
BHP(7)3 zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami ochrony środowiska;	
BHP(8)1 zastosować środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania zadań zawodowych;	
BHP(9)1 przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy;	
BHP(9)2 zastosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej;	
BHP(9)3 zastosować przepisy prawa dotyczące ochrony środowiska;	
BHP(10)1 udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy;	
PKZ(T.d)(9)4 ocenić przydatność rolniczą gleb danego gospodarstwa na podstawie map bonitacyjnych i map przydatności rolniczej gleb;	
T.8.1(1)3 zaplanować i zorganizować produkcję roślin zbożowych, okopowych, przemysłowych i pastewnych;	
T.8.1(2)4 wykonać projekt i zabiegi agrotechniczne związane z produkcją roślin zbożowych, okopowych, przemysłowych i pastewnych;	
T.8.1(3)4 założyć i pielęgnować ogród warzywny;	
T.8.1(3)5 założyć i pielęgnować sad przydomowy;	
T.8.1(8)1 dobrać narzędzia i maszyny do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji roślinnej i eksploatować je;	
T.8.1(11)1 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;	
T.8.1(14)1 przygotować produkty pochodzenia roślinnego do sprzedaży oraz prowadzić sprzedaż;	
PKZ(T.d)(5)2 przestrzegać zasad gospodarki odpadami;	
T.8.1(10)1 ocenić jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym;	
T.8.1(13)5 opracować listę kontrolną spełnienia wymagań w zakresie Zwykłej Dobrej Praktyki Rolniczej oraz Zasad Wzajemnej Zgodności w produkcji roślinnej;	
PKZ(T.d)(12)4 zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w produkcji roślinnej;	
T.8.1(5)1 zaplanować reprodukcję stada bydła i wychów młodych zwierząt;	
T.8.1(5)2 zaplanować proces produkcji mleka;	
T.8.1(5)3 zaplanować proces produkcji żywca wołowego;	
T.8.1(5)4 zaplanować reprodukcję stada trzody chlewnej i wychów młodych zwierząt;	

9.3. Organizowanie i wykonywanie prac w gospodarstwie rolnym

T.8.1(5)5 zaplanować proces produkcji żywca wieprzowego;
T.8.1(6)3 ustalić dawki pokarmowe dla różnych grup bydła i trzody chlewnej;
T.8.1(6)9 dobrać narzędzia i sprzęt do pielęgnacji zwierząt gospodarskich;
T.8.1(6)11 przygotować i zadać pasze wskazanym gatunkom i grupom zwierząt;
T.8.1(6)12 zakonserwować i przechować pasze;
T.8.1(6)13 udzielić pomocy przy porodzie zwierząt;
T.8.1(6)14 wykonać czyszczenie skóry, rozcyszczanie racic i kopyt wybranych gatunków zwierząt gospodarskich;
T.8.1(7)3 ocenić dobrostan zwierząt gospodarskich w gospodarstwie rolnym na podstawie określonych kryteriów;
T.8.1(7)4 przestrzegać przepisów dotyczących ochrony zdrowia oraz zwalczania chorób zakaźnych;
T.8.1(7)5 usunąć odchody zwierząt wykorzystując sprzęt znajdujący się w gospodarstwie;
T.8.1(7)6 wykonać prace porządkowe w pomieszczeniu inwentarskim;
T.8.1(8)2 dobrać narzędzia i maszyny do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji zwierzęcej i eksploatować je;
T.8.1(11)2 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;
PKZ(T.d)(5)2 przestrzegać zasad gospodarki odpadami;
T.8.1(14)3 przygotować zwierzęta i ich produkty do sprzedaży i transportu oraz prowadzić sprzedaż;
T.8.1(10)2 ocenić jakość wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym;
T.8.1(13)6 opracować listę kontrolną w zakresie spełnienia zasad Zwykłej Dobrej Praktyki Rolniczej oraz Zasad Wzajemnej Zgodności w produkcji zwierzęcej;
PKZ(T.d)(12)5 zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w produkcji zwierzęcej;
T.8.1(15)1 zastosować zasady ewidencji działalności rolniczej;
T.8.1(15)6 obliczyć opłacalność produkcji roślinnej;
T.8.1(15)7 obliczyć opłacalność produkcji zwierzęcej;
T.8.1(15)12 obliczyć koszty i dochody gospodarstwa rolnego;
PKZ(T.d)(12)3 zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie rachunkowości i zarządzanie gospodarstwem rolnym;
KPS(1)2 zastosować zasady kultury i etyki;
KPS(2)1 zaproponować sposoby realizacji zadań;
KPS(2)2 zrealizować określone zadania;
KPS(4)1 dokonać analizy zmian zachodzących w otoczeniu;
KPS(4)2 zrealizować nowe zadania;
KPS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;
KPS(6)2 doskonalić umiejętności zawodowe;
KPS(7)2 zastosować przepisy dotyczące tajemnicy zawodowej;
KPS(8)1 określić odpowiedzialność za podejmowane działania;
KPS(8)2 określić skutki odpowiedzialności za podejmowane działania;

9.3. Organizowanie i wykonywanie prac w gospodarstwie rolnym

KPS(10)2 zastosować zasady współpracy w zespole;

OMZ(5)1 wprowadzić rozwiązania techniczne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;

OMZ(5)2 wprowadzić rozwiązania organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;

OMZ(6)2 zastosować zasady komunikacji ze współpracownikami.

Planowane zadania

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.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

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.

Środki dydaktyczne

Maszyny i narzędzia rolnicze, rośliny, zwierzęta.

Zalecane metody dydaktyczne

Dominującymi metodami powinny być metody praktyczne: metoda ćwiczeń i metoda pracy produkcyjnej.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej:

- indywidualna praca jednolita,
- indywidualna praca zróżnicowana.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się ocenę jakości wykonywanych prac oraz dokumentacji odbytej praktyki.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- 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.

9.4. Planowanie i realizowanie usług agroturystycznych	
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał nauczania
BHP(3)1 określić prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	<ul style="list-style-type: none"> – 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. – Zasady rozliczania zrealizowanych usług. – Zasady sporządzania i przechowywania dokumentacji dotyczącej rozliczenia finansowego zrealizowanych usług.
BHP(3)2 określić prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	
BHP(4)1 przewidzieć zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	
BHP(4)2 przewidzieć zagrożenia dla mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	
BHP(5)2 ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom związanym z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy;	
BHP(6)2 określić skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	
BHP(7)1 zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii i higieny pracy;	
BHP(7)2 zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i ochrony przeciwpożarowej;	
BHP(7)3 zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami ochrony środowiska;	
BHP(8)1 zastosować środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania zadań zawodowych;	
BHP(9)1 przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy;	
BHP(9)2 zastosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej;	
BHP(9)3 zastosować przepisy prawa dotyczące ochrony środowiska;	
BHP(10)1 udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy;	
BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	
PDG(1)2 zastosować pojęcia z zakresu funkcjonowania gospodarki rynkowej;	
PDG(2)1 zastosować przepisy prawa pracy;	
PDG(2)2 zastosować przepisy o ochronie danych osobowych;	
PDG(2)3 zastosować przepisy prawa podatkowego;	
PDG(2)4 zastosować przepisy prawa autorskiego;	
PDG(3)1 zastosować przepisy dotyczące podejmowania działalności gospodarczej;	
PDG(6)1 zainicjować współpracę z przedsiębiorstwami z branży;	
PDG(6)2 zainicjować współpracę z organizacjami i instytucjami z branży;	
PDG(7)2 przygotować dokumentację niezbędną do prowadzenia działalności turystycznej;	
PDG(8)2 sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;	
PKZ(T.d)(2)1 zaprojektować trasy podróży na podstawie map turystycznych, topograficznych i samochodowych;	
PKZ(T.d)(2)2 opisać trasy podróży na podstawie map turystycznych, topograficznych i samochodowych;	
PKZ(T.d)(4)2 zastosować zasady racjonalnego żywienia człowieka w prowadzonej działalności;	
PKZ(T.d)(5)2 przestrzegać zasad gospodarki odpadami;	

9.4. Planowanie i realizowanie usług agroturystycznych	
T.8.3(1)1 zaplanować usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym;	
T.8.3(1)2 zorganizować usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym;	
T.8.3(1)3 opracować materiały promujące usługi gospodarstwa agroturystycznego;	
T.8.3(1)4 przygotować stanowisko pracy z odpowiednim wyposażeniem do wykonywania prac biurowych;	
T.8.3(1)5 przyjąć rezerwację usług noclegowych od klientów;	
T.8.3(1)6 dokonać sprzedaży zarezerwowanych usług noclegowych;	
T.8.3(1)7 zrealizować usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym;	
T.8.3(1)8 dokonać rozliczenia finansowego zrealizowanych usług;	
T.8.3(1)9 sporządzić i przechowywać dokumentację dotyczącą rozliczenia finansowego;	
T.8.3(2)1 zaplanować prace związane z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym;	
T.8.3(2)2 wykonać prace związane z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie agroturystycznym;	
T.8.3(3)1 wykorzystać w żywieniu produkty z własnego gospodarstwa;	
T.8.3(3)2 opracować jadłospisy dla różnych grup klientów;	
T.8.3(4)1 sporządzić potrawy i napoje przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;	
T.8.3(4)2 sporządzić potrawy i napoje przestrzegając zasad bezpieczeństwa i jakości żywności;	
T.8.3(5)2 zastosować zasady obsługi klienta podczas pierwszego kontaktu;	
T.8.3(5)3 zastosować zasady obsługi klienta podczas pobytu w gospodarstwie agroturystycznym;	
KPS(1)2 zastosować zasad kultury i etyki;	
KPS(2)1 zaproponować sposoby realizacji zadań;	
KPS(2)2 zrealizować określone zadania;	
KPS(4)1 dokonać analizy zmian zachodzących w otoczeniu;	
KPS(4)2 zrealizować nowe zadania;	
KPS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;	
KPS(6)2 doskonalić umiejętności zawodowe;	
KPS(7)2 zastosować przepisy dotyczące tajemnicy zawodowej;	
KPS(8)2 określić skutki odpowiedzialności za podejmowane działania;	
KPS(10)2 zastosować zasady współpracy w zespole;	
OMZ(5)1 wprowadzić rozwiązania techniczne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;	
OMZ(5)2 wprowadzić rozwiązania organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;	
OMZ(6)2 zastosować zasady komunikacji ze współpracownikami.	

Planowane zadania

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.

9.4. Planowanie i realizowanie usług agroturystycznych

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

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.

Środki dydaktyczne

Wzory dokumentów dotyczących 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.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

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.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- 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.