



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

# **PROGRAM PRAKTYK NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH W BRANŻY ROLNO-SPOŻYCZEJ**

**Nr zawodu: 321, 512**



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

## Spis treści

Wprowadzenie	3
<b>1. Plan praktyki zawodowej</b>	
Urządzanie i organizacja placówki żywienia	6
Sporządzanie oraz podawanie potraw i napojów	8
Rozliczanie kosztów działalności placówki żywienia	12
Produkcja roślinna	16
Produkcja zwierzęca	18
Mechanizacja rolnictwa	19
Ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem w agrobiznesie	21



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

## Wprowadzenie

Kształcenie zawodowe podobnie jak wszystko co ma związek systemem oświaty w ogóle, a z procesem edukacji w szczególności, ma bezpośredni i niebagatelny wpływ na funkcjonowanie i rozwój społeczeństwa nie tylko w ujęciu lokalnym, lecz również znajduje swoje odbicie w ich kondycji w skali globalnej. To ono określa atrybuty potrzeb edukacyjnych, będąc równocześnie jedynym klientem tych usług.

Pierwszym i najważniejszym zadaniem kształcenia zawodowego jest odpowiedź na zróżnicowane potrzeby gospodarki a tym samym rynku pracy w poszczególnych jej gałęziach/branżach.

Nauczyciel realizując program kształcenia w zawodzie stawia sobie za cel przygotowanie aktywnego, mobilnego i skutecznie działającego pracownika.

Nauczyciel współczesnej szkoły powinien charakteryzować się otwartością, wyobraźnią, zdolnością do ciągłego kształcenia się i doskonalenia w wyniku czego będzie stosował w procesie nauczania treści adekwatne do potrzeb rynku i gospodarki.

Treści niniejszego programu stanowią odpowiedź na potrzeby nauczycieli przedmiotów zawodowych w branży rolno - spożywczej, które zostały zdiagnozowane w ramach projektu „Gospodarka bazą w nauczaniu przedmiotów zawodowych” współfinansowanego ze środków POKL oraz Skarbu Państwa, realizowanego w latach 2010 – 2013 na terenie woj. warmińsko-mazurskiego i woj. Pomorskiego.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

## Część 1 – spożywcza [512]

### 1. Cele kształcenia

W wyniku procesu praktyk nauczyciel powinien zapoznać się z:

- zasadami urządzania i wyposażania placówki żywieniowej,
- schematem organizacyjnym placówki żywieniowej i poszczególnych działów zakładu gastronomicznego,
- planowaniem i organizacją pracy na poszczególnych stanowiskach placówki gastronomicznej,
- zakresem realizowanych zadań na różnych stanowiskach pracy,
- zasadami współpracy z zespołem w trakcie wykonywania zadań,
- przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, wymagań ergonomii, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- zasadami udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia,

### 2. Wykaz jednostek modułowych

Nr jednostki	Nazwa jednostki
1	Urządzanie i organizacja placówki żywienia
2*	Sporządzanie oraz podawanie potraw i napojów
3*	Rozliczanie kosztów działalności placówki żywienia

\*W realizację modułu zaangażowane są osoby, zakwalifikowane na podstawie prowadzonych przedmiotów zawodowych do jednego z nich (2 lub 3).



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

### **3. Schemat układu jednostek modułowych**

Realizację programu należy rozpocząć od jednostki - Urządzenie i organizacja placówki żywienia.

Jednostki:

- Sporządzanie oraz podawanie potraw i napojów i
- Rozliczanie kosztów działalności placówki żywienia, mogą być realizowane równolegle.

### **4. Metoda kontroli realizacji procesu praktyk**

Nauczyciele powinni prowadzić dziennik praktyk, w którym będą dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy, godzin pracy, zakresu wykonywanych czynności, analizy pracy i wniosków wynikających z realizacji zadań zawodowych.

Opiekun praktyk potwierdza w dzienniku wykonanie zadań i liczbę przepracowanych godzin



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

## Urządzanie i organizacja placówki żywienia

### 1. Szczegółowe cele praktyki

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien:

- poznać wyposażenie placówki gastronomicznej, jej specyfikę i charakter prowadzonej działalności,
- zapoznać się z organizacją pracy na różnych stanowiskach poszczególnych działów placówki gastronomicznej,
- zapoznać się z dokumentacją sporządzaną w placówce żywienia,
- uczestniczyć w sporządzaniu oferty reklamowej placówki żywienia,
- zapoznać się z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, wymaganiami ergonomii, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- posłużyć się dokumentacją organizacyjno-produkcyjną placówki żywienia.

### 2. Materiał szkolenia w procesie praktyki

Poznanie organizacji pracy, regulaminów wewnętrznych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w placówce żywienia.

Obliczanie kosztów urządzenia terenu otoczenia i dekoracji wnętrza placówki gastronomicznej.

Sporządzanie schematu organizacyjnego placówki żywienia.

Prowadzenie dokumentacji placówki żywienia.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,

jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

Określanie zakresu obowiązków na stanowiskach pracy w poszczególnych działach placówki żywienia.

Projektowanie modernizacji wyposażenia i urządzenia pomieszczeń magazynowych, produkcyjnych, handlowo – usługowych i miejsc rekreacji.

Organizowanie zaopatrzenia placówki oraz magazynowanie surowców i materiałów.

Projektowanie oferty reklamowej placówki żywienia.

#### **4. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki**

Celem realizacji programu jednostki jest zapoznanie nauczycieli z organizacją i praktyczną działalnością placówki żywienia/zakładu gastronomicznego w rzeczywistych warunkach gospodarki rynkowej.

Przy wyborze placówki żywienia, w której odbywać się będzie praktyka zawodowa, należy przede wszystkim brać pod uwagę urządzenie placówki i organizację pracy.

Podczas praktyki nauczyciele powinni:

- zapoznać się z wyposażeniem, urządzeniem i organizacją pracy w placówce żywienia,
- wykonywać zadania zgodnie z harmonogramem prac,
- uczestniczyć w wykonywaniu zadań na stanowiskach odpowiedzialnych za urządzenie i organizowanie placówek żywienia,
- projektować modernizację wyposażenia stanowisk pracy w placówce żywienia,
- planować usprawnienie organizacji pracy w placówce.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

## Sporządzanie oraz podawanie potraw i napojów

### 1. Szczegółowe cele praktyki

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien:

1. Wykonać prace związane z obróbką wstępną surowców, a w szczególności:
  - a) poznać operacje i procesy jednostkowe stosowane w technologii gastronomicznej w przedsiębiorstwie,
  - b) poznać stosowane praktycznie metody przygotowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych zgodnie z recepturą,
  - c) zapoznać się z maszynami, urządzeniami, aparatami i sprzętem kuchennym stosowanym w procesie technologii gastronomicznej w przedsiębiorstwie,
  - d) zapoznać się ze stanowiskami pracy zorganizowanymi zgodnie z zasadami organizacji procesu produkcyjnego, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz systemem dobrej praktyki,
  - e) zapoznać się z metodami obróbki wstępnej i termicznej zgodnie z zasadami procesu technologicznego oraz z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska i wymagań ergonomii,
  - f) oceniać jakość surowców i potraw,
  - g) rozróżniać stosowane metody utrwalania żywności,
2. Sporządzić potrawy i napoje z różnych surowców, a w szczególności:
  - a) sporządzać potrawy z produktów zbożowych,
  - b) sporządzać potrawy z jaj i mleka,
  - c) sporządzać potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców,
  - d) sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i dziczyzny,
  - e) sporządzać potrawy z ryb i owoców morza poprzez:
    - dobór rodzaju ryb i owoców morza do potraw,
    - obróbkę wstępną różnych rodzajów ryb i owoców morza,
    - przygotowywanie półproduktów z ryb i owoców morza,





Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,

jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

- obróbkę termiczną ryb i owoców morza,
  - zastosowanie napojów alkoholowych w produkcji potraw z ryb i owoców morza,
  - sporządzanie potraw i zakąsek z ryb i owoców morza gotowanych, duszonych, pieczonych, zapiekanych i surowych,
  - zastosowanie żywności wygodnej z ryb i owoców morza,
  - dobór sosów, dodatków głównych i uzupełniających do potraw z ryb i owoców morza,
- f) sporządzać wypieki,
- g) sporządzać potrawy półmieszne,
- h) sporządzać napoje gorące i zimne poprzez:
- przygotowywanie naparów kawy i herbaty różnymi metodami,
  - sporządzanie różnych rodzajów napojów bezalkoholowych,
  - wykorzystanie właściwości leczniczych ziół do sporządzania napojów,
  - podawanie napojów do określonych potraw.
- i) przygotowywać potrawy dietetyczne poprzez:
- określanie produktów zalecanych i niedozwolonych w poszczególnych dietach,
  - planowanie jadłospisów według różnych rodzajów diet,
  - sporządzanie potraw dietetycznych,
  - dobór sposobu dekoracji potraw dietetycznych,
- j) przygotowywać potrawy kuchni polskiej i specjalności różnych regionów świata poprzez:
- dobieranie potraw i napojów w zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni staropolskiej codziennej i świątecznej,
  - sporządzanie i ocena organoleptyczna potraw i napojów kuchni staropolskiej,
  - rozróżnianie naczyń stosowanych w dawnej kuchni polskiej,
  - dobieranie potraw i napojów w zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni różnych regionów,



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,

jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

- sporządzanie i ocena organoleptyczna potraw i napojów kuchni regionalnych,
- dobieranie naczyń i nakryć do podania sporządzonych potraw kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych,
- sporządzanie i ocena organoleptyczna potraw kuchni krajów Europy, Bliskiego i Dalekiego Wschodu oraz Ameryki

Wskazane jest aby nauczyciele – praktykanci wykonywali prace związane ze sporządzaniem potraw i napojów w różnych działach produkcji, tj.:

- podać potrawy i napoje w różnych porach dnia i nocy,
- wykonać zadania związane z organizacją przyjęć okolicznościowych,
- zabezpieczyć próbki potraw do badań zgodnie z wymaganiami stacji sanitarno-epidemiologicznej,
- wykonać zadania we współpracy z zespołem,

## 2. Materiał nauczania

Wykonywanie pracy w dziale przygotowania surowców.

Wykonywanie prac dotyczących wstępnej obróbki ręcznej i mechanicznej.

Analizowanie wydajności surowców.

Sporządzanie i ocena organoleptyczna potraw gorących.

Organizowanie pracy w kuchni podczas przygotowywania potraw gorących.

Organizowanie pracy podczas przygotowywania potraw zimnych, deserów i ciastek.

Wydawanie potraw i napojów kelnerom.

Obsługa konsumentów w różnych porach.

Pobieranie i realizacja zamówień na potrawy i napoje.

Obsługa gości z zastosowaniem różnych sposobów oraz technik podawania potraw i napojów.

Analizowanie organizacji pracy kelnerów.

Uczestniczenie w organizacji przyjęcia okolicznościowego.

## 4. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki zawiera treści dotyczące sporządzania oraz podawania potraw i napojów w rzeczywistych warunkach pracy.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,

jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien zapoznać się ze stosowanymi metodami dotyczącymi:

- analizy zakresu asortymentowej produkcji,
- projektowania zmian w karcie menu,
- produkcji i ekspedycji potraw z jadłospisu codziennego i okazjonalnego,
- planowania i wykonywania czynności dotyczących produkcji potraw w różnych działach placówki żywienia,
- obsługi gości,
- analizy i realizacji usług cateringowych.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

## Rozliczanie kosztów działalności placówki żywienia

### 1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien uczestniczyć w:

1. Prowadzeniu analizy zapotrzebowania lokalnego rynku na usługi gastronomiczne,
2. Kalkulowaniu kosztów przygotowania i serwowania potraw z uwzględnieniem kosztów obsługi poprzez:
  - a) stosowanie form ewidencji gospodarczej właściwych dla zakładu pracy,
  - b) sporządzanie dokumentację związaną z działalnością gospodarczą placówki żywienia,
  - c) ustalanie podstawowych kosztów związanych z produkcją i usługami gastronomicznymi,
  - d) sporządzanie kalkulacji cen na wyroby gotowe i usługi,
  - e) ocenianie czynników wpływających na poziom kosztów w przedsiębiorstwie,
  - f) ustalanie wyniku finansowego i przeprowadzanie jego analizy,
3. Ustalaniu zapotrzebowania różnych działów produkcyjnych i usługowych,
4. Sporządzaniu zamówień na artykuły spożywcze,
5. Przyjmowaniu towaru do magazynu zgodnie z fakturą i zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej,
6. Wypełnianiu dokumentacji magazynowej,
7. Obliczaniu wysokości dziennych obrotów placówki żywienia,

### 2. Materiał nauczania

Analizowanie zgodności produkcji z zapotrzebowaniem lokalnego rynku.

Kalkulowanie cen potraw i napojów.

Planowanie produkcji placówki żywienia.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,

jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

Sporządzanie zapotrzebowania dla działu magazynowego.  
Sporządzanie zamówienia, zamawianie towaru.  
Organizowanie zakupu towarów i surowców.  
Przyjmowanie zamówienia zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej.  
Rozmieszczanie surowców w magazynach.  
Wydawanie surowców i towarów handlowych z magazynu do innych działów placówki żywienia.  
Prowadzenie dokumentacji magazynowej.  
Rozliczanie produkcji dziennej w placówce żywienia.  
Dokonywanie rozliczeń kelnerów z kuchnią i barem.  
Rozliczanie dziennego utargu kelnera, analiza utargu.  
Analizowanie systemu rozliczeń placówki żywienia.

### **3. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki**

Program jednostki zawiera treści dotyczące rozliczania kosztów działalności placówki żywienia.

Podczas realizacji programu należy zwrócić uwagę na:

1. Obliczanie kosztów działalności placówki żywienia,
2. Prowadzenie dokumentacji placówki żywienia, a w szczególności wykorzystując:
  - a) uproszczone formy ewidencji działalności gospodarczej w zakładzie gastronomicznym,
  - b) formy księgowości w małych podmiotach gospodarczych,
  - c) koszty, marże i ceny,
  - d) metody kalkulacji cen,
  - e) analizę rentowności.

W czasie trwania praktyki należy stwarzać sytuacje, w których nauczyciel będzie mógł podejmować samodzielnie decyzje oraz wykazać inicjatywę i twórczą postawę.

Podczas realizacji programu jednostki należy zwrócić uwagę na kształtowanie odpowiedzialności za powierzone zadania i podejmowane decyzje.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,

jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

Praktykanci powinni wykonywać zadania pod kierunkiem pracowników działu: magazynowo – produkcyjnego, ekspedycyjno – handlowego i/lub ekonomicznego.

## Część 2 – rolnicza [321]

### 1. Cele kształcenia

W wyniku procesu praktyk nauczyciel powinien zapoznać się z:

- zasadami urządzania i wyposażania gospodarstwa rolnego,
- schematem organizacyjnym gospodarstwa rolnego,
- planowaniem i organizacją pracy na poszczególnych stanowiskach gospodarstwa rolnego,
- zakresem realizowanych zadań na różnych stanowiskach pracy,
- zasadami współpracy z zespołem w trakcie wykonywania zadań,
- przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, wymagań ergonomii, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- zasadami udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia,

### 2. Wykaz jednostek

Nr jednostki	Nazwa jednostki	Orientacyjna liczba godzin
1	Produkcja roślinna	60
2	Produkcja zwierzęca	60
3	Mechanizacja rolnictwa	60
4	Ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem w agrobiznesie	60

\*W realizację jednostek zaangażowane są osoby, zakwalifikowane na podstawie prowadzonych przedmiotów zawodowych do jednego z nich.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

### **3. Schemat układu jednostek modułowych**

Jednostki modułowe z zasady powinny z zasady powinny być prowadzone łącznie, niemniej z uwagi na charakter praktyk nauczycielskich, w tym szczególnie i skonkretyzowane oczekiwania nauczycieli przedmiotów zawodowych co do uzupełnienia wiedzy w zakresie nauczanych przez siebie treści, uzasadniona staje się realizacja tego modułu który jest zgodny z nauczaniem przedmiotem. Nie oznacza to równocześnie, że treści nauczania z pozostałych jednostek nie mogą być włączone do procesu praktyk, lecz uzależnione to będzie od indywidualnych potrzeb nauczyciela i jego deklaracji w tym zakresie.

### **4. Metoda kontroli realizacji procesu praktyk**

Nauczyciele powinni prowadzić dziennik praktyk, w którym będą dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy, godzin pracy, zakresu wykonywanych czynności, analizy pracy i wniosków wynikających z realizacji zadań zawodowych.

Opiekun praktyk potwierdza w dzienniku wykonanie zadań i liczbę przepracowanych godzin



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

## PRODUKCJA ROŚLINNA

### 1. Szczegółowe cele praktyki

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien zapoznać się z:

- czynnikami środowiska oraz specyfiką i charakterem prowadzonej działalności,
- nowoczesnymi metodami uprawy roli,
- nawożeniem roślin uprawnych ,
- ochroną roślin uprawnych ,
- organizacją hodowli roślin oraz kontrolą jakości odmian,
- projektowaniem i wprowadzaniem płodozmianów w gospodarstwie,
- technologią produkcji zbóż oraz standardami jakościowymi w produkcji,
- technologią produkcji roślin okopowych,
- technologią produkcji roślin przemysłowych
- technologią produkcji roślin pastewnych

### 2. Materiał szkolenia w procesie praktyki

Orka i ocena jej jakości. Przygotowanie roli do siewu, stosowanie nawozów organicznych i mineralnych w gospodarstwie. Zwalczanie chorób, szkodników i roślin. Przygotowanie materiału siewnego oraz siew. Zbiór i przechowywanie roślin uprawnych. Wykonywanie zabiegów pielęgnacyjnych na użytkach zielonych oraz koszenie i kisenie roślin uprawnych.





Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,

jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

## 4. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki jest zapoznanie nauczycieli z organizacją i praktyczną działalnością gospodarstwa rolnego w rzeczywistych warunkach gospodarki rynkowej.

Przy wyborze placówki żywienia, w której odbywać się będzie praktyka zawodowa, należy przede wszystkim brać pod uwagę urządzenie placówki i organizację pracy.

Podczas praktyki nauczyciele powinni:

- zapoznać się z wyposażeniem, urządzeniem i organizacją pracy w gospodarstwie oraz zakresem jego produkcji
- wykonywać zadania zgodnie z harmonogramem prac,
- uczestniczyć w wykonywaniu zadań na stanowiskach odpowiedzialnych za proces produkcji rolnej
- projektować modernizację wyposażenia stanowisk pracy w gospodarstwie
- planować usprawnienie organizacji pracy w gospodarstwie.

Podstawy architektury krajobrazu

Rośliny ozdobne

Projektowanie terenów zielonych (rysunek odręczny)

Komputerowe projektowanie terenów zielonych

Pielęgnacja terenów zielonych



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

## PRODUKCJA ZWIERZĘCA

### 1. Szczegółowe cele praktyki

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien zapoznać się z:

- anatomią i fizjologią zwierząt w gospodarstwie,
- racjonalnym żywieniem zwierząt i metodami konserwacji i przechowywania pasz,
- wymogami zoohigienicznymi budynków inwentarskich,
- higieną żywienia i pojenia zwierząt,
- technologią produkcji mleka,
- technologią produkcji żywca wołowego,
- technologią produkcji wełny,
- technologią produkcji żywca jagnięcego,
- technologią produkcji żywca wieprzowego,
- pielęgnowaniem i zasadami obchodzenia się z końmi,
- standardami jakościowymi w produkcji jaj i mięsa drobiowego oraz bezpieczeństwa żywności,
- ekologicznymi metodami chowu drobiu.

### 2. Materiał nauczania

Kiszzonek i sianokiszzonek dla zwierząt. Dekornizacja rogów i korekcja racic u bydła i u owiec. Udzielanie pomocy przy porodzie u bydła. Obsługa bydła, owiec w owczarni, kóz. Przygotowanie kojca do porodu i opieka nad noworodkami zwierząt. Obsługa trzody chlewnej. Całodzienna obsługa koni, żywienie i pielęgnacja.

Całodzienna obsługa drobiu, żywienie i selekcja jaj.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

## 4. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien zapoznać się ze stosowanymi metodami dotyczącymi projektowania, organizowania i wykonywania prac składających się na technologie produkcji zwierzęcej. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- dobrostanem zwierząt,
- przestrzeganiem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony zwierząt, ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa żywnościowego.

# MECHANIZACJA ROLNICTWA

## 1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien zapoznać się z:

- znaczeniem mechanizacji w rolnictwie,
- programami komputerowymi do wspomaganie projektowania,
- mechanizacją prac w produkcji roślinnej,
- pojazdami stosowanymi w rolnictwie,
- mechanizacją prac w produkcji zwierzęcej,
- użytkowaniem energii elektrycznej oraz wykorzystaniem niekonwencjonalnych źródeł energii,



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,

jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

– gospodarką sprzętem rolniczym oraz jakością i formą usług technicznych dla rolnictwa

## 2. Materiał nauczania

Wykonywanie prac ślusarskich i spawalniczych. Ocena stanu technicznego, usuwanie usterek w pojazdach rolniczych. Organizacja pracy agregatami ciągnikowymi w gospodarstwie. Wykonywanie prac maszynami samojezdnymi: siewczarniami polowymi, kombajnami zbożowymi, kombajnami ziemniaczanymi, kombajnami do zbioru buraków. Ocena stanu technicznego oraz usuwanie usterek w narzędziach i maszynach rolniczych. Obsługa urządzeń do mechanizacji prac w produkcji zwierzęcej. Ocena stanu technicznego, usuwanie usterek w maszynach i urządzeniach stosowanych w produkcji zwierzęcej. Ocena jakości i efektów prac wykonanych sprzętem rolniczym.

## 3. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Podczas realizacji programu należy zwrócić uwagę na:  
poszerzenie wiedzy z zakresu podstaw techniki, mechanizacji prac w produkcji roślinnej i zwierzęcej, pojazdów rolniczych, środków transportowych, wybranych zagadnień z elektrotechniki, eksploatacji sprzętu rolniczego i projektowania procesów technologicznych oraz gospodarki sprzętem rolniczym i usług technicznych w rolnictwie.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,

jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

W czasie trwania praktyki należy stwarzać sytuacje, w których nauczyciel będzie mógł podejmować samodzielnie decyzje oraz wykazać inicjatywę i twórczą postawę.

Podczas realizacji programu jednostki należy zwrócić uwagę na kształtowanie odpowiedzialności za powierzone zadania i podejmowane decyzje.

Praktykanci powinni wykonywać zadania pod kierunkiem pracowników.

## **EKONOMIKA I ZARZĄDZANIE PRZEDSIĘBIORSTWEM W AGROBIZNESIE**

### **1. Szczegółowe cele kształcenia**

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien zapoznać się z:

- miejscem rolnictwa w systemie agrobiznesu,
- strukturą organizacyjną gospodarstwa rolnego,
- specyficznymi cechami procesu pracy i procesu produkcji w rolnictwie,
- znaczeniem rachunkowości w gospodarstwie rolnym,
  - specyfiką gospodarstwa rolnego jako podmiotu rynkowego,
- metodami zarządzania stosowanymi w rolnictwie oraz proces podejmowania decyzji.

### **2. Materiał nauczania**

Organizacja pracy i produkcji w gospodarstwie rolnym. Stosowanie standardów UE w zakresie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego.

Stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,

jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

Stosowanie instrumentów marketingu i promocji w działalności rolniczej.  
Sprzedaż produktów rolniczych. Dokumentowanie prowadzenia działalności rolniczej: podatki, ubezpieczenia, dopłaty bezpośrednie, zakupy, sprzedaż.

### **3. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki**

Podczas realizacji programu należy zwrócić uwagę na:

powiązania między gospodarstwem/przedsiębiorstwem rolnym, a otoczeniem mikro- i makroekonomicznym;

przepisy prawne przydatne w prowadzeniu działalności rolniczej oraz na potrzeby wdrażania nowoczesnych technik zarządzania przedsiębiorstwem/gospodarstwem, ze względu na dynamiczny rozwój konkurencyjności na rynku.

W czasie trwania praktyki należy stwarzać sytuacje, w których nauczyciel będzie mógł podejmować samodzielnie decyzje oraz wykazać inicjatywę i twórczą postawę.

Podczas realizacji programu jednostki należy zwrócić uwagę na kształtowanie odpowiedzialności za powierzone zadania i podejmowane decyzje.

Praktykanci powinni wykonywać zadania pod kierunkiem pracowników.



Projekt pt. „GOSPODARKA BAZA W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH”, nr WND – POKL.03.04.03-00-080/10,  
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Okres realizacji projektu: 01.02.2011 – 31.12.2013

Podstawą opracowania programu są:

- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie (Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 czerwca 2011 r. w sprawie podstaw programowych) (DzU Nr 141, z 2011 r., poz. 826)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach Dz.U. 2012 nr 0 poz. 184
- Programy nauczania w zawodzie technik budownictwa,
- Krajowy Standard Kwalifikacji Zawodowych