

PODSTAWA PROGRAMOWA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE:

TECHNIK ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO

SYMBOL CYFROWY: 512[04]

I. ZAŁOŻENIA PROGRAMOWO-ORGANIZACYJNE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

A. OPIS KWALIFIKACJI ABSOLWENTA

W wyniku kształcenia w zawodzie absolwent powinien umieć:

- 1) dobierać surowce, sporządzać, dekorować i oceniać jakość potraw;
- 2) organizować proces produkcji potraw z zastosowaniem nowoczesnych technologii;
- 3) analizować zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw, i wskazywać punkty krytyczne w procesie produkcji;
- 4) opracowywać i oceniać jadłospisy codzienne i specjalne, uwzględniające określone diety, dla różnych grup ludności;
- 5) obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w obiektach zbiorowego wyżywienia lub zakwaterowania i gospodarstwach domowych;
- 6) przechowywać surowce i potrawy w warunkach zapewniających zachowanie ich jakości i wartości odżywczej;
- 7) zagospodarowywać odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne;
- 8) obsługiwać konsumentów z wykorzystaniem różnych form i technik;
- 9) organizować zaopatrzenie obiektów zbiorowego wyżywienia lub zakwaterowania i gospodarstw domowych;
- 10) planować i organizować pracę w obiektach zbiorowego wyżywienia lub zakwaterowania i gospodarstwach domowych;
- 11) organizować, wyposażać i utrzymywać w odpowiednim stanie stanowiska pracy z zachowaniem wymagań sanitarno-higienicznych;
- 12) funkcjonalnie i estetycznie urządzać wnętrza obiektów zbiorowego wyżywienia lub zakwaterowania i innych budynków mieszkalnych;
- 13) sprawować opiekę nad dziećmi, osobami starszymi i niepełnosprawnymi w rodzinie;
- 14) stosować przepisy prawa cywilnego w zakresie niezbędnym do wykonywania zadań zawodowych;
- 15) rozwiązywać problemy w twórczy sposób;
- 16) samodzielnie podejmować decyzje;

- 17) przystosowywać się do nowych zadań;
- 18) kierować zespołem pracowników;
- 19) skutecznie komunikować się z innymi uczestnikami procesu pracy i klientami;
- 20) rozwiązywać konflikty i prowadzić negocjacje;
- 21) stosować zasady kulturalnego zachowania i etyki;
- 22) stosować przepisy kodeksu pracy, dotyczące praw i obowiązków pracownika i pracodawcy;
- 23) stosować przepisy prawa dotyczące działalności gospodarczej;
- 24) przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i bezpieczeństwa żywności;
- 25) poszukiwać miejsca pracy jako pracownik najemny lub przedsiębiorca;
- 26) organizować doskonalenie zawodowe własne i pracowników;
- 27) korzystać z różnych źródeł informacji technicznej i ekonomicznej.

Kształtowanie postaw przedsiębiorczych oraz przygotowanie do wejścia na rynek pracy powinno przebiegać zarówno w trakcie kształcenia zawodowego, jak i podczas realizacji zajęć edukacyjnych "Podstawy przedsiębiorczości".

B. SPECYFICZNE WYMAGANIA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

1. Wymagania psychofizyczne właściwe dla zawodu:

- 1) dobry stan zdrowia;
- 2) zdolności manualne;
- 3) zainteresowania przyrodnicze i ekonomiczne;
- 4) łatwość nawiązywania kontaktów z ludźmi;
- 5) wysoka kultura osobista i poczucie estetyki;
- 6) poczucie odpowiedzialności;
- 7) zdolności organizacyjne.

2. Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych związanych z prowadzeniem gospodarstwa domowego i obiektów zbiorowego zakwaterowania lub wyżywienia, w tym zwłaszcza ze sporządzaniem potraw i napojów:

- 1) organizowania i nadzorowania procesów pracy i produkcji w działalności związanej z żywnością

i w gospodarstwie domowym;

2) dobierania maszyn i narzędzi oraz surowców do określonej produkcji;

3) prowadzenia uproszczonej rachunkowości i obliczania opłacalności produkcji oraz stosowania zasad marketingu.

3. Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego może podejmować pracę w obiektach zbiorowego wyżywienia, instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, żywności i gospodarstwie domowym, organizacjach ochrony konsumenta oraz w obiektach zbiorowego zakwaterowania i gospodarstwach domowych. Może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych, domowych, hotelarskich i agroturystycznych.

4. Zawód technik żywienia i gospodarstwa domowego jest zawodem szerokoprofilowym, umożliwiającym specjalizację pod koniec okresu kształcenia. Szkoła określa specjalizację, biorąc pod uwagę potrzeby regionalnego rynku pracy i zainteresowania uczniów. Tematyka specjalizacji może dotyczyć: organizacji usług gastronomicznych, alternatywnych metod żywienia, dietetyki, usług hotelarskich, usług agro- lub ekoturystycznych, usług opiekuńczych, gospodarki odzieżą, zarządzania wewnątrz i otoczenia domów, handlu żywnością i artykułami gospodarstwa domowego.

5. Szkoła realizująca kształcenie w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego powinna posiadać następujące pracownie:

1) technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta;

2) techniczną;

3) higieny;

4) ekonomiczną.

Pracownie powinny składać się z sali ćwiczeń i zaplecza magazynowo-socjalnego. W sali ćwiczeń należy zapewnić stanowisko pracy dla nauczyciela i odpowiednią liczbę stanowisk pracy dla uczniów (jedno- lub dwuosobowych). Każda pracownia powinna być wyposażona w:

1) środki techniczne, takie jak: telewizor, magnetowid, radio, rzutnik pisma, rzutnik przezroczny, zestaw komputerowy, drukarkę, kopiarkę;

2) materiały dydaktyczne, takie jak: filmy, przezrocza, foliogramy, fazogramy, programy komputerowe;

3) tekstowe źródła informacji, takie jak: podręczniki, inne książki niezbędne do kształcenia w zawodzie, czasopisma fachowe, instrukcje do ćwiczeń, katalogi, prospekty, instrukcje technologiczne, normy dietetyczne, receptury sporządzania potraw.

Pracownia technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta powinna być ponadto wyposażona w:

1) maszyny, urządzenia i naczynia do przygotowywania potraw;

2) próbki surowców, półproduktów, przypraw i wyrobów gotowych;

- 3) normy jakości;
- 4) zastawę i bieliznę stołową.

Pracownia techniczna powinna być ponadto wyposażona w:

- 1) modele, atrapy i przekroje maszyn i urządzeń stosowanych w procesach technologicznych, procesach pomocniczych oraz w kontroli produkcji;
- 2) instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń;
- 3) maszyny wyłączone z ruchu dla celów dydaktycznych;
- 4) makiety i projekty urządzenia wnętrza.

Pracownia higieny powinna być ponadto wyposażona w:

- 1) apteczkę domową z wyposażeniem w podstawowe środki opatrunkowe;
- 2) próbki ziół;
- 3) próbki środków do pielęgnacji ciała;
- 4) próbki kosmetyków;
- 5) próbki środków do utrzymania czystości pomieszczeń.

Pracownia ekonomiczna powinna być ponadto wyposażona w:

- 1) kodeks pracy oraz teksty wybranych przepisów prawa cywilnego, gospodarczego i finansowego;
- 2) poradniki;
- 3) komputerowe programy użytkowe w wersji szkoleniowej;
- 4) dokumenty księgowe;
- 5) środki techniczne, takie jak: telefon, faks, kalkulatory;
- 6) materiały biurowe.

Praktyczna nauka zawodu może odbywać się w szkolnych pracowniach, warsztatach i gospodarstwach pomocniczych, centrach kształcenia praktycznego i centrach kształcenia ustawicznego, u pracodawców - w obiektach zbiorowego żywienia lub zakwaterowania, a także w gospodarstwach agroturystycznych.

6. Zakres umiejętności i treści kształcenia, wynikający z opisu kwalifikacji absolwenta, zawierają cztery bloki programowe:

- 1) żywieniowy;
- 2) organizacyjno-techniczny;

3) higieniczny;

4) ekonomiczny.

Nazwa bloku programowego	Minimalna liczba godzin w okresie kształcenia w % *		
	Podbudowa programowa: gimnazjum	Podbudowa programowa: zasadnicza szkoła zawodowa, zawód: kucharz, kucharz małej gastronomii, kelner	Podbudowa programowa: liceum ogólnokształcące, liceum profilowane, technikum uzupełniające, liceum ogólnokształcące, technikum uzupełniające
Żywnościowy	30	20	30
Organizacyjno-techniczny	15	10	15
Higieniczny	10	15	10
Ekonomiczny	15	25	15
Razem	70**	70**	70**

* Podział godzin na bloki programowe dotyczy kształcenia w szkołach dla młodzieży i w szkołach dla dorosłych (w formie stacjonarnej i zaocznej).
** Pozostałe 30% godzin jest przeznaczonych do rozdysponowania przez autorów programów nauczania na dostosowanie kształcenia do potrzeb rynku pracy, w tym na specjalizację.

III. BLOKI PROGRAMOWE

BLOK: ŻYWIENIOWY

1. Cele kształcenia

Uczeń (słuchacz) w wyniku kształcenia powinien umieć:

- 1) wskazywać znaczenie nauki o żywieniu i jej ogólne zadania;
- 2) opisywać składniki pokarmowe i wskazywać ich źródła;
- 3) określać znaczenie składników pokarmowych dla organizmu człowieka;
- 4) określać zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki pokarmowe;
- 5) wskazywać czynniki utrudniające przyswajanie składników pokarmowych z pożywienia;
- 6) określać funkcję wody w organizmie człowieka;
- 7) wskazywać składniki nieodżywcze w żywności i analizować ich wpływ na wartość pożywienia;
- 8) opisywać budowę i funkcję przewodu pokarmowego;
- 9) analizować przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka;
- 10) opisywać procesy związane z podstawową i całkowitą przemianą materii;
- 11) obliczać wartość energetyczną pożywienia;

- 12) charakteryzować grupy produktów spożywczych pod względem ich wartości odżywczej;
- 13) określać normy żywienia oraz wskazywać możliwości zamiany produktów spożywczych;
- 14) obliczać średnią rację pokarmową;
- 15) układać jadłospisy dla rodziny, z uwzględnieniem płci, wieku, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego;
- 16) układać i oceniać jadłospisy dla różnych grup ludności;
- 17) planować i oceniać jadłospisy w obiektach zbiorowego wyżywienia o charakterze zamkniętym;
- 18) układać karty dań;
- 19) przestrzegać wymagań higienicznych dotyczących produkcji potraw oraz przechowywania surowców i produktów spożywczych;
- 20) organizować proces produkcji potraw w różnych warunkach lokalowych i z wykorzystaniem różnego wyposażenia, z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wymagań ergonomii;
- 21) organizować dostawę posiłków przygotowanych "na wynos", na zamówienie klienta (firmy);
- 22) analizować i ograniczać zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw, a także wskazywać i monitorować krytyczne punkty kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP) w procesach produkcji artykułów spożywczych, oraz podejmować działania korygujące;
- 23) organizować zmywanie naczyń stołowych i kuchennych;
- 24) utrzymywać w czystości zastawę stołową;
- 25) prawidłowo chwycić i nosić tace oraz naczynia;
- 26) nakrywać stoły odpowiednio do rodzaju i charakteru posiłków;
- 27) stosować odpowiednie zasady obsługi konsumenta;
- 28) stosować różne sposoby i techniki podawania potraw i napojów;
- 29) podawać różnego rodzaju posiłki;
- 30) organizować przyjęcia okolicznościowe;
- 31) określać zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas procesów technologicznych i przechowywania;
- 32) przechowywać żywność w odpowiednich warunkach;
- 33) utrzymywać żywność różnymi sposobami;

- 34) określać wpływ czynników środowiskowych na drobnoustroje;
- 35) opisywać rolę drobnoustrojów w technologii gastronomicznej;
- 36) oceniać jakość surowców i potraw;
- 37) pobierać, zabezpieczać i przechowywać próbki kontrolne żywności;
- 38) przeprowadzać obróbkę wstępną i cieplną surowców spożywczych;
- 39) sporządzać potrawy z warzyw, owoców, ziemniaków, grzybów, mleka i jego przetworów, jaj, kasz, mąki, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza, z zastosowaniem różnych technik kulinarnych;
- 40) sporządzać desery i wyroby ciastkarskie;
- 41) charakteryzować używki oraz sporządzać i podawać napoje zimne i gorące;
- 42) stosować w żywieniu mrożonki, koncentraty i półprodukty;
- 43) planować diety w zależności od rodzaju schorzeń;
- 44) sporządzać potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni regionalnych oraz kuchni staropolskiej;
- 45) zagospodarowywać odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne.

2. Treści kształcenia (działy programowe)

Treści kształcenia ujęte są w następujących działach programowych:

- 1) znaczenie nauki o żywieniu człowieka;
- 2) źródła i znaczenie składników pokarmowych dla organizmu człowieka;
- 3) przemiany składników pokarmowych;
- 4) wartość energetyczna i odżywcza produktów spożywczych;
- 5) normy żywienia i ich zastosowanie;
- 6) zasady układania i oceny jadłospisów;
- 7) planowanie żywienia rodziny;
- 8) planowanie żywienia różnych grup ludności w obiektach zbiorowego wyżywienia;
- 9) działalność usługowa obiektów zbiorowego wyżywienia;
- 10) procesy produkcji potraw;
- 11) systemy zapewniania bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności, w tym system HACCP;

- 12) zasady nakrywania stołów;
- 13) zasady obsługi konsumenta;
- 14) sposoby i technika podawania potraw i napojów;
- 15) organizacja przyjęć okolicznościowych;
- 16) charakterystyka towaroznawcza produktów spożywczych;
- 17) procesy technologiczne produkcji potraw;
- 18) przechowywanie i utrwalanie żywności;
- 19) organizacja sporządzania potraw;
- 20) metody oceny organoleptycznej surowców i potraw;
- 21) potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów;
- 22) zastosowanie owoców w żywieniu;
- 23) potrawy z mleka i jego przetworów;
- 24) potrawy z jaj;
- 25) potrawy z kasz i mąki;
- 26) zastosowanie zup w żywieniu;
- 27) potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych;
- 28) potrawy z drobiu;
- 29) zastosowanie dziczyzny w żywieniu;
- 30) potrawy półmięsne;
- 31) potrawy z ryb i owoców morza;
- 32) wyroby ciastkarskie i ich zastosowanie w żywieniu;
- 33) desery i napoje (zimne i gorące);
- 34) dania garmażeryjne;
- 35) planowanie posiłków codziennych i okolicznościowych;
- 36) potrawy dietetyczne;
- 37) zastosowanie koncentratów, mrożonek i półproduktów w żywieniu;

38) kuchnia staropolska i regionalna.

BLOK: ORGANIZACYJNO-TECHNICZNY

1. Cele kształcenia

Uczeń (słuchacz) w wyniku kształcenia powinien umieć:

- 1) czytać proste rysunki techniczne, schematy, uproszczenia rysunkowe dotyczące maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii oraz sprzętu gospodarstwa domowego;
- 2) określać rodzaje, przeznaczenie, budowę i zasady działania sprężarek, wentylatorów i przenośników oraz wskazywać ich wykorzystanie w obiektach zbiorowego żywienia i gospodarstwach domowych;
- 3) określać rodzaje przestrzeni funkcjonalnej w obiektach zbiorowego żywienia i w obiektach zbiorowego zakwaterowania oraz w innych budynkach mieszkalnych;
- 4) charakteryzować warunki decydujące o użyteczności budynków;
- 5) charakteryzować podstawowe materiały stosowane do wyposażenia obiektów zbiorowego żywienia, obiektów zbiorowego zakwaterowania i innych budynków mieszkalnych;
- 6) dobierać materiały do estetycznego zagospodarowania wnętrza i otoczenia budynków;
- 7) charakteryzować zasady działania i konserwacji instalacji wodno-kanalizacyjnej, elektrycznej, gazowej i grzewczej;
- 8) charakteryzować, obsługiwać i konserwować maszyny, urządzenia i sprzęt do przechowywania oraz obróbki mechanicznej i termicznej żywności;
- 9) charakteryzować, obsługiwać i konserwować urządzenia stosowane do transportu wewnętrznego i zewnętrznego żywności;
- 10) opisywać budowę, obsługiwać i konserwować urządzenia do sporządzania i podawania napojów gorących i zimnych;
- 11) opisywać budowę, obsługiwać i konserwować maszyny i urządzenie do mycia i wyparzania naczyń;
- 12) opisywać budowę i obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt do utrzymywania czystości w obiektach zbiorowego żywienia, obiektach zbiorowego zakwaterowania oraz w gospodarstwach domowych;
- 13) opisywać budowę i zasady działania maszyn, urządzeń i sprzętu do konserwacji odzieży;
- 14) charakteryzować i obsługiwać urządzenia i sprzęt nawilżający, grzejny oraz radiowo-telewizyjny;
- 15) przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze maszyn, urządzeń i sprzętu w obiektach zbiorowego żywienia, obiektach zbiorowego zakwaterowania,

gospodarstwach domowych i biurach;

16) organizować stanowiska pracy i proces pracy w obiektach zbiorowego żywienia i gospodarstwach domowych, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wymaganiami ergonomii;

17) oceniać pracochłonność różnych czynności w produkcji potraw;

18) planować urządzenie i wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych, konsumpcyjnych, mieszkalnych, wypoczynkowych, sanitarnych, gospodarczych, magazynowych i biurowych, z uwzględnieniem potrzeb osób niepełnosprawnych;

19) dobierać i stosować środki techniki biurowej.

2. Treści kształcenia (działy programowe)

Treści kształcenia ujęte są w następujących działach programowych:

1) podstawy rysunku technicznego;

2) podstawy materiałoznawstwa;

3) części maszyn;

4) wybrane zagadnienia z maszynoznawstwa ogólnego;

5) układ przestrzenno-funkcjonalny budynków;

6) instalacje stosowane w obiektach zbiorowego żywienia, obiektach zbiorowego zakwaterowania i innych budynkach mieszkalnych;

7) wyposażenie obiektów zbiorowego żywienia, obiektów zbiorowego zakwaterowania i innych budynków mieszkalnych;

8) organizacja pracy w obiektach zbiorowego żywienia i gospodarstwach domowych;

9) zasady urządzania obiektów zbiorowego żywienia i gospodarstw domowych;

10) organizacja i wyposażenie biura;

11) zasady ergonomii oraz przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze maszyn i urządzeń stosowanych w obiektach zbiorowego żywienia i indywidualnych gospodarstwach domowych.

BLOK: HIGIENICZNY

1. Cele kształcenia

Uczeń (słuchacz) w wyniku kształcenia powinien umieć:

1) korzystać z usług w zakresie ochrony zdrowia;

- 2) wskazywać przyczyny występowania, objawy i metody zapobiegania chorobom społecznym;
- 3) wskazywać źródła i drogi zakażeń mikrobiologicznych oraz sposoby zapobiegania;
- 4) wskazywać źródła i drogi zakażenia chorobami pasożytniczymi oraz sposoby zapobiegania;
- 5) określać przyczyny i skutki urazów oraz udzielać pomocy przedlekarskiej osobom poszkodowanym;
- 6) dobierać środki i wykonywać zabiegi higieniczne osobom w różnym wieku;
- 7) wykonywać makijaż dzienny oraz dobierać ubiór w zależności od charakteru pracy i okoliczności;
- 8) wykonywać zabiegi pielęgnacyjne niemowląt;
- 9) określać czynniki warunkujące prawidłowy rozwój dziecka w wieku przedszkolnym i szkolnym;
- 10) wskazywać zmiany fizyczne i fizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka w wieku podeszłym;
- 11) pielęgnować chorego w warunkach domowych;
- 12) dobierać formy wypoczynku do wieku, zainteresowań i charakteru pracy człowieka;
- 13) rozróżniać i oceniać przydatność środków chemicznych do mycia, prania, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń, zastawy stołowej i odzieży;
- 14) określać wpływ stresu na organizm człowieka oraz sposoby walki z nim;
- 15) charakteryzować style komunikowania w kontaktach interpersonalnych oraz dobierać własny styl w zależności od rozmówcy i okoliczności.

2. Treści kształcenia (działy programowe)

Treści kształcenia ujęte są w następujących działach programowych:

- 1) system ochrony zdrowia;
- 2) choroby społeczne;
- 3) choroby pasożytnicze i zatrucia pokarmowe;
- 4) zasady udzielania pomocy przedlekarskiej osobom poszkodowanym;
- 5) higiena osobista;
- 6) podstawy kosmetyki;
- 7) higiena i zdrowie rodziny;
- 8) higiena pomieszczeń;

- 9) osobowość człowieka;
- 10) stres a zdrowie człowieka;
- 11) kontakty interpersonalne.

BLOK: EKONOMICZNY

1. Cele kształcenia

Uczeń (słuchacz) w wyniku kształcenia powinien umieć:

- 1) definiować podstawowe pojęcia i kategorie ekonomiczne;
- 2) definiować podstawowe pojęcia dotyczące gospodarki rynkowej;
- 3) wyjaśniać istotę mechanizmu rynkowego i oddziaływanie państwa;
- 4) rozróżniać i charakteryzować przedsiębiorstwa;
- 5) analizować rynki: pracy, kapitału, ziemi i pieniężno-kredytowy;
- 6) objaśniać procesy i formy integracji międzynarodowej;
- 7) wskazywać korzyści i zagrożenia dla agrobiznesu związane z integracją z Unią Europejską;
- 8) organizować i zarządzać przedsiębiorstwem oraz kierować zespołem pracowników;
- 9) rozróżniać podmioty marketingu i określać ich zachowania marketingowe;
- 10) podejmować decyzje marketingowe w przedsiębiorstwie i stosować efektywne strategie marketingowe;
- 11) sporządzać bilans przedsiębiorstwa;
- 12) sporządzać podstawowe dokumenty dotyczące działalności gospodarczej;
- 13) prowadzić uproszczoną rachunkowość w przedsiębiorstwie;
- 14) rozróżniać i obliczać podatki;
- 15) obliczać koszty, przychody i wynik finansowy działalności gospodarczej;
- 16) oceniać działalność przedsiębiorstwa na podstawie sprawozdań i wskaźników finansowych;
- 17) opracowywać strategie rynkowe dla przedsiębiorstwa;
- 18) opracowywać biznesplan przedsiębiorstwa;
- 19) stosować przepisy prawa cywilnego, gospodarczego, pracy i finansowego w zakresie niezbędnym do wykonywania zadań zawodowych;

20) podejmować działania związane z poszukiwaniem pracy.

2. Treści kształcenia (działy programowe)

Treści kształcenia ujęte są w następujących działach programowych:

- 1) podstawowe pojęcia i kategorie ekonomiczne;
- 2) podstawowe pojęcia gospodarki rynkowej;
- 3) podstawowe cele i funkcje przedsiębiorstwa;
- 4) rynki: pracy, kapitału, ziemi, pieniężno-kredytowy;
- 5) integracja międzynarodowa;
- 6) kadra kierownicza i pracownicy w przedsiębiorstwie;
- 7) system marketingowy w agrobiznesie;
- 8) decyzje marketingowe w przedsiębiorstwie;
- 9) bilans przedsiębiorstwa;
- 10) rachunek ekonomiczny;
- 11) dokumentacja działalności gospodarczej;
- 12) uproszczone formy rachunkowości;
- 13) podstawy księgowości i sprawozdawczości finansowej;
- 14) strategia przedsiębiorstwa na rynku;
- 15) biznesplan przedsiębiorstwa;
- 16) działalność usługowa w hotelarstwie, gastronomii i turystyce;
- 17) wybrane zagadnienia z zakresu prawa cywilnego, gospodarczego, pracy i finansowego;
- 18) przygotowanie do wejścia na rynek pracy.