



Still Tourism Around Yard

STAY

Zpráva o
návrhu
učebních
osnov pro
agroturistiku



Co-funded by
the European Union

Projekt č: 2022-I-SI01-KA220-VET-000087663

Financováno Evropskou unií. Názory vyjádřené jsou názory autora a neodráží nutně oficiální stanovisko Evropské unie či Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani EACEA za vyjádřené názory nenese odpovědnost.

OBSAH

1. METODIKA	4
2. NÁVRH UČEBNÍCH OSNOV	8
3. MODULY	10
1. Úvod do agroturistiky (5 kreditů)	10
2. Obchodní a právní aspekty (10 kreditů)	11
3. Digitální a komunikační dovednosti (8 kreditů)	12
4. Organizace a obchodní činnost (18 kreditů)	13
5. Marketing a vztahy se zákazníky (17 kreditů)	15
6. Vytvoření turistické nabídky (10 bodů)	16
7. Aktivita na venkově (15 kreditů)*	17
8. Odborná angličtina (8 kreditů)	19
9. Praktická výuka (24 kreditů)	19
10. Příprava výzkumné práce (5 kreditů)	19
4. GRAFICKÉ ZNÁZORNĚNÍ HODIN V %	20
5. GRAFICKÉ ZNÁZORNĚNÍ HODIN	21
6. ZÁVĚR	22

Informace o projektu

Zkratka projektu:

STAY

Úplný název projektu:

STILL TOURISM AROUND YARD

Projekt č:

2022-1-SI01-KA220-VET-000087663

Systém financování:

KA220-VET – Partnerství pro spolupráci v odborném vzdělávání a školení

Koordinátor:

Biotechnické centrum Naklo

Webové stránky projektu:

<https://stay-erasmus.eu/>

Informace o dokumentu

Autoři:

Tento dokument je výsledkem společného úsilí všech partnerů zapojených do projektu.

Stav:

Konečná verze

Úroveň šíření:

Interní

Tato publikace vznikla v rámci projektu Erasmus+ "Still Tourism Around Yard" (STAY) v rámci výzvy KA220-VET 2022. Její obsah odráží pouze názory autorů a Komise nenese odpovědnost za případné využití informací v ní obsažených.

Číslo projektu: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663.



Návrh učebních osnov

Chtěli jsme vytvořit program/učební osnovy, které by co nejlépe pokryly všechna témata důležitá pro poskytování služeb v oblasti agroturistiky a které by byly sladěny s trhem práce. Tento program je zaměřen na (přímé i nepřímé) vzdělávání zemědělců žijících ve venkovských oblastech, kteří chtějí založit a provozovat agroturistické podniky, aby doplnili své zemědělské příjmy. Zařazení do programu se proto doporučuje. Pokud jde o učební osnovy pro poskytovatele odborného vzdělávání a přípravy a vysoké školy, máme v úmyslu do nich zahrnout nejvhodnější témata, aby se přizpůsobila potřebám trhu práce.

Jak jsme hledali správné moduly/kurzy

Každá partnerská země přezkoumala své programy odborné přípravy a vzdělávání na úrovni 5 EQF (European Qualifications Framework – Evropský rámec kvalifikací). Předpokládali jsme, že partnerské země, které mají vypracovanou legislativu týkající se agroturistiky, budou mít více programů než ty, kde agroturistika není zcela rozvinutá.

Nejprve jsme hledali oblasti, které pokrývají témata agroturistiky nebo s nimi souvisejí. Jakmile jsme našli vhodnou školu nebo poskytovatele školení, podívali jsme se na programy, které nabízí, a vybrali relevantní. Na internetových stránkách každé školy je obvykle možné najít katalog dovedností, který podrobněji popisuje obsah jednotlivých modulů/kurzů, tj. způsob výuky, počet hodin atd.

Kurzy, které splňovaly vybraná kritéria, byly zaneseny do tabulky navržené slovinským partnerem. Tabulka je rozdělená na několik sekcí:

1. Název kurzu

Název kurzu/modulu a odkaz na vzdělávací instituci, kde je kurz/modul poskytován.

2. Obsahová část

Hlavní témata kurzu nebo hlavní cíle, kterých má účastník po absolvování kurzu/modulu dosáhnout.

3. Způsob poskytování

Způsob poskytování obsahu (online, prezenčně, ve škole, v terénu atd.) a doba trvání v hodinách (pokud je tato informace uvedena).

4. Úroveň programu

ECTS (Evropský systém přenosu a akumulace kreditů) pro každý program/modul, pokud existuje. EQF 5 je relevantní pro odborné vysoké školy.

5. Typ hodnocení

Způsob hodnocení – úkoly, které je třeba splnit pro získání známky, způsob získání známky (ústní, písemná zkouška) a případné další úkoly, které musí účastník splnit pro získání konečné známky (zkouška, seminární cvičení, terénní cvičení atd.).

6. Cílové skupiny

Pro koho je obsah kurzu/modulu původně určen (vzdělávání dospělých, studenti, zemědělci, začátečníci atd.).

7. Školení/metody výuky

Kolik hodin je věnováno jednotlivým částem kurzu/modulu – např. přednášky, praktický výcvik, seminární cvičení, návštěvy příkladů dobré praxe atd.

Věnovali jsme se všem možnostem nabízeným ve školách a těm, které jsou volně dostupné nebo placené prostřednictvím různých poskytovatelů kurzů.

Aby bylo možné najít vhodnou úroveň EQF pro konečný obsah a komplexnost učebních osnov, každá partnerská země provedla stručný přehled učebních osnov ve své zemi. Zkoumali jsme zejména možnosti a podmínky pro středoškolské a postsekundární vzdělávání.

Tyto informace byly nejčastěji uvedeny na webových stránkách základních a středních škol. Dbali jsme na to, aby tyto informace byly aktuální. V zásadě je tento typ informací k dispozici také na internetových stránkách vlád jednotlivých zemí. Dále jsme uvedli délku trvání jednotlivých vzdělávacích programů, možnosti dalšího vzdělávání, úroveň EQF jednotlivých akademických programů a věk žáků v době středoškolského a dalšího vzdělávání. Každá partnerská země shromáždila a vykazala údaje v písemné podobě jako shrnutí.



Česká republika



Vzdělávací systém v České republice zahrnuje: předškolní vzdělávání dětí, povinné vzdělávání (primární a nižší sekundární vzdělávání – 9 let), vyšší sekundární vzdělávání a terciární vzdělávání.

Úroveň 5 EQF v České republice představuje pouze profesní kvalifikace (např. personalista) z NSK (Národní soustava kvalifikací – veřejně přístupný registr všech profesních kvalifikací). NSK je společný rámec pro počáteční vzdělávání a vzdělávání dospělých, který uznává výsledky učení. NSK umožňuje porovnávat kvalifikace uznávané v České republice s kvalifikacemi uznávanými v jiných evropských zemích.

Portugalsko



Středoškolské vzdělání je v Portugalsku povinné. Žáci se mohou přihlásit buď na všeobecnou, nebo odbornou či uměleckou střední školu. Ze všeobecné střední školy mohou žáci pokračovat ve studiu na všech oborech vysokých škol.

Postsekundární vzdělávání na úrovni 5 EQF je poskytováno v programech technologického zaměření (např. informatika, obchod, elektronika a automatizace, cestovní ruch a rekreace), kde se délka vzdělávání pohybuje v rozmezí 1–1,5 roku, z toho 30–46 % formou praktického vzdělávání ve firmách apod., a také v technických postsekundárních programech. Tyto programy jsou realizovány polytechnickými školami a trvají 2 roky, přičemž 25 % celkové doby je věnováno učení se práci v podnicích. Absolventi těchto programů se mohou prostřednictvím zvláštního přijímacího řízení přihlásit do vysokoškolských programů prvního stupně a integrovaných magisterských programů vedoucích k vysokoškolskému vzdělání.

Itálie



V Itálii trvá povinná školní docházka 10 let, tj. do 16 let. Ve 14 letech si žáci vybírají mezi všeobecným vzděláváním, středními odbornými školami a učilišti a regionálními odbornými školami a učilišti.

Na postsekundární úrovni zahrnuje odborné vzdělávání technické programy pro absolventy pětiletých gymnázií nebo čtyřletých programů IFP, kteří složí přijímací zkoušky. Patří sem jednoleté neakademické obory (EQF 4) vedoucí k získání osvědčení o vyšší technické specializaci a dvou- až tříleté programy vyšších odborných škol (ITS) (EQF 5) vedoucí k získání diplomu o vyšší technické specializaci.

Španělsko



Ve Španělsku je odborné vzdělávání a příprava strukturována do různých úrovní: základní, která se skládá z 2000 hodin, střední, která se skládá ze 2–3 akademických let, z nichž 25–35 % hodin tvoří praxe, a vyšší, která se rovněž skládá ze 2–3 akademických let a stejné procento hodin jako na střední úrovni tvoří praxe.

Ve Španělsku odpovídá střední a vyšší úroveň odborného vzdělávání a přípravy úrovni 5 EQF. Tato úroveň zahrnuje následující kritéria:

- **Znalosti.** Rozsáhlé faktické a teoretické znalosti v určité oblasti práce nebo studia s ohledem na omezení těchto znalostí.
- **Dovednosti.** Celá škála kognitivních a praktických dovedností potřebných k nalezení kreativních řešení abstraktních problémů.
- **Kompetence.**
 - Řídící a kontrolní úkoly v rámci pracovních nebo studijních aktivit, při nichž může dojít k nepředvídatelným změnám.
 - Přezkoumávání a rozvíjení vlastního výkonu i výkonu ostatních.

Slovinsko



Středoškolské vzdělání není ve Slovinsku povinné. Dělí se na všeobecné vzdělávání, tj. gymnázium, a střední odborné vzdělávání. Nižší odborné vzdělávání trvá 2–3 roky a umožňuje vstup do středních odborných nebo profesních vzdělávacích programů. Střední odborné vzdělávání trvá zpravidla 3 roky a umožňuje zápis do příslušných programů odborného a technického vzdělávání. Střední odborné vzdělání může pokračovat v odborně-technickém vzdělávání, které obvykle trvá 2 roky a je ukončeno odbornou maturitou. Ta umožňuje přijetí do programů vyššího odborného vzdělávání a po dodatečném úspěšném složení všeobecné maturity i do některých vysokoškolských programů. Střední odborné vzdělání trvá obvykle 4 roky a končí odbornou maturitou. Odborná maturita je kvalifikací pro vstup do vyšších a vysokých odborných vzdělávacích programů a všeobecná maturita je dodatečnou kvalifikací pro vstup do některých vysokoškolských programů.

Úroveň 5 EQF ve Slovinsku představuje vyšší odborné vzdělávání. Vyšší odborné vzdělávání je také známé jako praktické vzdělávání, které studentům umožňuje přímý kontakt se zaměstnavateli a získání relevantních pracovních zkušeností během studia. Čtyřicet procent celkového studijního programu tvoří praxe nebo stáž v podniku.

2. NÁVRH UČEBNÍCH OSNOV



Pokyny ke čtení

- Na základě výše popsané metodiky byl vypracován návrh učebních osnov. Projekt STAY je konsorcium složené ze zemědělců pocházejících z Itálie, Belgie, Španělska, České republiky, Portugalska a Slovinska, kde se vzdělávací systémy liší. Učební plán je navržen na základě úrovně 5 EQF a je přizpůsoben slovinskému vysokoškolskému programu, pokud jde o procento a počet hodin. Program je koncipován jako návrh učebních osnov, který může být předložen úřadům.
- Pro snazší pochopení jsou uvedeny kredity a doporučené procento hodin potřebných k dokončení programu.
- Následují moduly a popis témat, která jsou v každém modulu probírána. Obsah je přizpůsoben situaci (údajům a situacím) v jednotlivých zemích.

Učební osnovy pro AGROTURISTIKU

Cíle programu jsou:

- Pochopení širšího ekonomického, sociálního a přírodního prostředí agroturistiky.
- Propojení různých oblastí a aspektů agroturistiky.
- Samostatný rozvoj a odborná práce.
- Hlubkové pochopení, analýza a aplikace nových metod, organizace a řízení agroturistiky a lidských zdrojů.
- Kritické myšlení a analytické řešení problémů týkajících se agroturistiky.
- Posuzování podnikatelských rozhodnutí z hlediska společenské odpovědnosti.
- Spolupráce, týmová práce a získávání nových měkkých dovedností důležitých pro agroturistiku.
- Porozumění využívání digitálních nástrojů a dovedností v agroturistice.

Metody výuky a učení

- Klasické přednášky.
- Interaktivní přednášky.
- Multimediální prezentace.
- Výukové kurzy a diskuse o případových studiích.
- Seminární úkoly m konkrétních příkladům reálných problémů.
- Práce na projektu ve skupinách.
- Vedené individuální studium v oblasti výzkumu a přípravy recenzovaných článků.

CELKOVÁ DOBA TRVÁNÍ

Program se skládá ze 120 kreditů* nebo 2875 hodin. Tyto hodiny zahrnují 1052 (34 %) kontaktních hodin (organizovaná práce studentů), včetně seminářů, laboratorních a terénních cvičení, a dále 1223 (42 %) hodin individuální práce studentů.

*Jeden kreditní bod odpovídá 25 hodinám. Program je rozdělen do dvou ročníků: první ročník obsahuje 61 hodin a druhý ročník 59 hodin.

Každý modul je pečlivě navržen tak, aby byla zajištěna komplexní výuka základních témat, a výukové jednotky jsou navrženy tak, aby postupně rozvíjely dovednosti potřebné pro manažera agroturistiky. Toto uspořádání je v souladu s výstupy 5. úrovně EQF a zajišťuje, že studenti budou dobře připraveni na profesní povinnosti v této oblasti.

1. Úvod do agroturistiky (5 kreditů)

Celkový počet hodin na rok
4,2% (125 hodin)

Contact hours
2,2% (65 hodin)

Individuálních hodin
2,0% (60 hodin)

Učební jednotka 1.1: Základy cestovního ruchu a historie agroturistiky (specifické pro každou zemi)

Učební jednotka 1.2: Současné trendy a budoucí perspektivy agroturistiky

Learning unit 1.3: Příklady osvědčených postupů

Učební jednotka 1.1:

Základy cestovního ruchu a historie agroturistiky (specifické pro každou zemi)

- Geografie cestovního ruchu a historie oblastí.
- Základní definice agroturistiky, srovnání cestovního ruchu a agroturistiky (samotné definice).
- Vývoj agroturistiky v čase.
- Historický vývoj agroturistiky v zemi.
- Rozvoj regionálního a národního cestovního ruchu.

Učební jednotka 1.2:

Současné trendy a budoucí perspektivy agroturistiky

- Digitální transformace.
- Zážitky a personalizace nabídky.
- Integrace do místní komunity.
- Zachování tradičních zemědělských postupů.
- Vliv agroturistiky na posílení postavení komunity.
- Udržitelný rozvoj.
- Možnosti vzdělávání a výzkumu.

Učební jednotka 1.3:

Příklady osvědčených postupů

- Přehled osvědčených a špatných postupů v jiných zemích.

2. Obchodní a právní aspekty (10 kreditů)

Celkový počet hodin na rok
8,3% (250 hodin)

Organizovaná práce studentů
Kontaktních hodin a
3,3% (100 hodin)

Individuálních hodin
+5,0% (150 hodin)

Učební jednotka 2.1: Rozvoj venkova prostřednictvím právních předpisů

Učební jednotka 2.2: Získávání licencí pro agroturistické ubytování

Učební jednotka 2.1:

Rozvoj venkova prostřednictvím právních předpisů

- Požadavky na registraci zemědělských podniků a na získání příslušných povolení k provozování agroturistiky.
- Pravidla pro využívání zemědělské půdy pro účely cestovního ruchu, která mohou zahrnovat omezení výstavby nebo přestavby budov na zemědělské půdě.
- Zvláštní osvobození od daně nebo daňové povinnosti pro agroturistické činnosti.
- Pravidla a pokyny pro propagaci a prodej místních zemědělských produktů návštěvníkům.
- Pravidla pro zajištění udržitelného rozvoje a ochrany přírody v oblasti agroturistiky.
- Pravidla pro zaměstnávání a pracovní podmínky zaměstnanců v agroturistice.

Učební jednotka 1.2:

Získávání licencí pro agroturistické ubytování

- Registrace činností.
- Kategorizace ubytování.
- Získání certifikátů.
- Jak skloubit zemědělskou a turistickou činnost (předpisy, daně).

3. Digitální a komunikační dovednosti (8 kreditů)

Celkový počet hodin na rok
7,1% (214 hodin)

Kontaktních hodin a
2,9% (88 hodin)

Individuálních hodin
4,2% (124 hodin)

Učební jednotka 3.1: Pokročilé techniky obsluhy zákazníků

Učební jednotka 3.2: Digitální nástroje pro agroturistiku

Učební jednotka 3.1:

Pokročilé techniky obsluhy zákazníků

- Struktura hostů (přesná definice hostů).
- Typologie hostů/kupujících.
- Přesná definice čtyř typů osobnosti podle Carla Junga.
- Základy komunikačních dovedností.
- Uplatnění měkkých dovedností v agroturistice.

Učební jednotka 3.2:

Digitální nástroje pro agroturistiku

- Digitální dovednosti při používání různých aplikací umožňujících pokročilou reklamu/marketing v agroturistice.
- Ukázka různých platforem používaných pro správu ubytování.
- Základy správy webových stránek.
- Správa sociálních médií.
- Seznámení s dalšími komunikačními kanály.
- Používání počítačových programů (pro pokročilé – Word, Excel).
- Prezentace dalších programů používaných pro návrhy a design.
- Řízení komunity (elektronické postupy s úřady pro zemědělství a cestovní ruch a správa sociálních médií).

4. Organizace a obchodní činnost (18 kreditů)

Celkový počet hodin na rok
14,9% (450 hodin)

Kontaktních hodin a
7,1% (215 hodin)

Individuálních hodin
7,8% (235 hodin)

Učební jednotka 4.1: Plánování podnikání a podnikatelské dovednosti

Učební jednotka 4.2: Správa zařízení a bezpečnost

Učební jednotka 4.3: Řízení kvality a spokojenost zákazníků

Učební jednotka 4.4: Řízení rizik spojených s výrobou potravin

Učební jednotka 4.1:

Plánování podnikání a podnikatelské dovednosti

- Vytvoření podnikatelského plánu.
- Řízení organizace.
- Strategie řízení.
- Analýza výkonnosti podniku pomocí finančních ukazatelů (výdaje a příjmy).
- Analýza citlivosti (rizika) obchodních rozhodnutí na hospodářský výsledek a finanční výkonnost podniku.
- Udržitelné podnikání.
- Podnikání žen.
- Podnikatelská etika.
- Rodinné podnikání.

Učební jednotka 4.2:

Správa zařízení a bezpečnost

- Osobní bezpečnost jako faktor cestovního ruchu.
- Normy, které musí farmy splňovat, aby zajistily bezpečné a zdravé prostředí pro návštěvníky, včetně ubytování, stravování a dalších služeb.
- Rizika a preventivní/ochranná opatření na pracovišti.
- Bezpečnost při práci, na pozemku nebo na farmě.
- Bezpečnost turistů během nabízených aktivit.
- Správa nemovitostí (investice, rekonstrukce, pronájem).
- Individualizace a globalizace moderní bezpečnosti.
- Sledování bezpečnostní situace (makro a mikro turistické destinace).
- Turista jako oběť nebo pachatel.

4. Organizace a obchodní činnost (18 kreditů)

Celkový počet hodin na rok
14,9% (450 hodin)

Kontaktních hodin a
7,1% (215 hodin)

Individuálních hodin
7,8% (235 hodin)

Učební jednotka 4.1: Plánování podnikání a podnikatelské dovednosti

Učební jednotka 4.2: Správa zařízení a bezpečnost

Učební jednotka 4.3: Řízení kvality a spokojenost zákazníků

Učební jednotka 4.4: Řízení rizik spojených s výrobou potravin

Učební jednotka 4.3:

Řízení kvality a spokojenost zákazníků

- Proces nákupu a způsoby, jak mohou prodejci úspěšně ovlivnit kupující a jejich nákupní rozhodnutí.
- Spokojenost a loajalita zákazníků.
- Metody výzkumu chování zákazníků: kvantitativní a kvalitativní metody výzkumu chování zákazníků.
- Způsoby řešení stížností.

Učební jednotka 4.4:

Řízení rizik spojených s výrobou potravin

- Zpracování a bezpečnost potravin (HACCP).
- Bezpečné potraviny a zákazníci.
- Čistota prostor a upraveného okolí.
- Alergické reakce.

5. Marketing a vztahy se zákazníky (17 kreditů)

Celkový počet hodin na rok
14,4% (436 hodin)

Kontaktních hodin a
5,8% (174 hodin)

Individuálních hodin
8,7% (262 hodin)

Učební jednotka 5.1: Tvorba efektivních marketingových plánů

Učební jednotka 5.2: Tvorba reklamy

Učební jednotka 5.3: Vytvoření značek a nových produktů

Učební jednotka 5.1:

Tvorba efektivních marketingových plánů

- Marketingový plán.
- Marketingové plány: 7P.
- Vývoj a umístění nových produktů a služeb.
- Cena a další náklady.
- Prodejní kanál.
- Marketingová komunikace.
- Lidé, vztahy.
- Fyzické důkazy.
- Procesy.

Učební jednotka 5.2:

Tvorba reklamy

- Vytvoření inzerátu.
- Základy fotografování a tvorby videí.

Učební jednotka 5.3:

Vytvoření značek a nových produktů

- Základní pojmy marketingu výrobků a značek.
- Životní cyklus výrobku.
- Vývoj nového produktu.
- Význam značky a trendy.
- Značka jako součást nabídky organizace a hodnota aktiv.

6. Vytvoření turistické nabídky (10 bodů)

Celkový počet hodin na rok
8,1% (245 hodin)

Kontaktních hodin a
3,5% (105 hodin)

Individuálních hodin
4,6% (140 hodin)

Učební jednotka 6.1: Udržitelný rozvoj ve venkovských oblastech

Učební jednotka 6.2: Plánování činností a produktů

Učební jednotka 6.3: Zachování kulturního dědictví a místních tradic

Učební jednotka 6.1:

Udržitelný rozvoj ve venkovských oblastech

- Cíle udržitelného rozvoje.
- Politika udržitelnosti.
- Příklady udržitelných zemědělských postupů.

Učební jednotka 6.2:

Plánování činností a produktů

- Přehled činností a alternativ podle regionů.
- Rozvoj řady aktivit ve venkovských oblastech.
- Význam individualizované nabídky agroturistiky.
- Zelená mobilita.
- Význam a typ organizovaných aktivit pro turisty na farmě.
- Navrhování vhodných kulinářských zážitků.
- Plánování aktivit pro různé cílové skupiny.

Učební jednotka 6.3:

Zachování kulturního dědictví a místních tradic

- Úloha kulturního dědictví.
- Způsoby zachování kulturního dědictví a místních tradic (tradiční řemeslné dílny, výroba tradičního pečiva a sladkostí atd.).
- Možnosti integrace kulturního dědictví a místních tradic do agroturistiky.

7. Aktivity na venkově (15 kreditů)*

Celkový počet hodin na rok
12,4% (375 hodin)

Kontaktních hodin a
5,8% (175 hodin)

Individuálních hodin
6,6% (200 hodin)

Učební jednotka 7.1: Rostlinná výroba a chov zvířat

Učební jednotka 7.2: Zdravý životní styl

Učební jednotka 7.3: Terapeutické a sociální aktivity

Učební jednotka 7.4: Ekologická produkce potravin

Učební jednotka 7.5: Ochrana přírodních hodnot a biodiverzity

Učební jednotka 7.6: Správa sportovních zařízení

**Povinnou učební jednotkou je Rostlinná výroba a chov zvířat (9 kreditů). Student si zvolí dva volitelné předměty, každý v hodnotě 3 kreditů, aby dosáhl celkového počtu 15 kreditů za modul.*

Učební jednotka 7.1: Rostlinná výroba a chov zvířat

- Základy pěstování rostlin (příprava půdy, hnojení, výběr nebo pěstování vhodných sazenic, výsadba, sklizeň atd.).
- Základy chovu zvířat (příprava stáje, výběr vhodného plemene atd.) – Základy výroby krmiv.
- Základy ochrany životního prostředí (ochrana vody, půdy atd.).
- Udržitelné zemědělské postupy.

Učební jednotka 7.2: Zdravý životní styl

- Důležitost zdravé stravy.
- Příprava vyvážených jídel.
- Význam a propojení místních poskytovatelů.
- Místní potraviny.
- Zvládání stresu a relaxace.

Učební jednotka 7.3: Terapeutické a sociální aktivity

- Léčivé účinky přírody a zemědělské práce.
- Využití zvířat při terapeutických činnostech (hipoterapie, terapie s pomocí zvířat).
- Přizpůsobení terapeutických technik pro různé cílové skupiny.
- Psychologie a vývoj člověka ve venkovském prostředí.

7. Aktivity na venkově (15 kreditů)*

Celkový počet hodin na rok
12,4% (375 hodin)

Kontaktních hodin a
5,8% (175 hodin)

Individuálních hodin
6,6% (200 hodin)

Učební jednotka 7.1: Rostlinná výroba a chov zvířat

Učební jednotka 7.2: Zdravý životní styl

Učební jednotka 7.3: Terapeutické a sociální aktivity

Učební jednotka 7.4: Ekologická produkce potravin

Učební jednotka 7.5: Ochrana přírodních hodnot a biodiverzity

Učební jednotka 7.6: Správa sportovních zařízení

**Povinnou učební jednotkou je Rostlinná výroba a chov zvířat (9 kreditů). Student si zvolí dva volitelné předměty, každý v hodnotě 3 kreditů, aby dosáhl celkového počtu 15 kreditů za modul.*

Učební jednotka 7.4: Ekologická produkce potravin

- Praktická práce a praxe na ekologických farmách.
- Význam biopotravin pro lidské zdraví.
- Organizace ekologických farem pro turistické aktivity.
- Ekologické techniky pěstování rostlin (střídání plodin, používání kompostu, přírodní pesticidy).

Učební jednotka 7.5: Ochrana přírodních hodnot a biodiverzity

- Základy ekologie a biodiverzity
- Strategie a plány pro zachování biodiverzity
- Adaptační strategie pro zachování přírodních hodnot.

Učební jednotka 7.6: Správa sportovních zařízení

- Plánování a rozvoj sportovních programů v agroturistice.
- Sportovní aktivity v průběhu ročních období.

8. Odborná angličtina (8 kreditů)

Celkový počet hodin na rok
6,6% (200 hodin)

Kontaktních hodin a
3,3% (100 hodin)

Individuálních hodin
3,3% (100 hodin)

Učební jednotka 8.1: Odborná terminologie v angličtině

Učební jednotka 8.1:

Professional terminology in English

- Základy angličtiny s důrazem na používání odborné terminologie.

9. Praktický výuka (24 kreditů)

Učební jednotka 9.1: Stáže v agroturistice

Učební jednotka 9.2: Příprava výzkumné práce

Celkový počet hodin na rok
6,6% (200 hodin)

10. Příprava výzkumné práce (5 kreditů)

- Příprava zadání.

Celkový počet hodin na rok
4,1% (125 hodin)

4. GRAFICKÉ ZNÁZORNĚNÍ HODIN V %

Ne.	Název modulu	Povinné	Pro výběr	Rok	Kontaktní hodiny	Individuální práce studenta	Celkové závazky studenta	Kredity
1	Úvod do agroturistiky			1	2,2%	2,0%	4,2%	5
1.1	Základy cestovního ruchu a historie agroturistiky (specifické pro každou zemi)	●						
1.2	Současné trendy a budoucí perspektivy agroturistiky	●						
1.3	Příklady osvědčených postupů	●						
2	Obchodní a právní aspekty			1	3,3%	5,0%	8,3%	10
2.1	Rozvoj venkova prostřednictvím právních předpisů	●						
2.2	Získávání licencí pro agroturistické ubytování	●						
3	Digitální a komunikační dovednosti			1	2,9%	4,2%	7,1%	8
3.1	Pokročilé techniky obsluhy zákazníků	●						
3.2	Digitální nástroje pro agroturistiku	●						
4	Organizace a obchodní činnost			2	7,1%	7,8%	14,9%	18
4.1	Plánování podnikání a podnikatelské dovednosti	●		1				
4.2	Správa zařízení a bezpečnost	●		1				
4.3	Řízení kvality a spokojenost zákazníků	●		2				
4.4	Řízení rizik spojených s výrobou potravin	●		2				
5	Marketing a vztahy se zákazníky			2	5,8%	8,7%	14,4%	17
5.1	Tvorba efektivních marketingových plánů	●						
5.2	Tvorba reklamy	●						
5.3	Vytvoření značek a nových produktů	●						
6	Vytvoření turistické nabídky			2	3,5%	4,6%	8,1%	10
6.1	Udržitelný rozvoj ve venkovských oblastech	●		1				
6.2	Plánování činností a produktů	●		2				
6.3	Zachování kulturního dědictví a místních tradic	●		2				
7	Aktivity na venkově			1	5,8%	6,6%	12,4%	15
7.1	Rostlinná výroba a chov zvířat	●		1				
7.2	Zdravý životní styl		●	1				
7.3	Terapeutické a sociální aktivity		●	2				
7.4	Ekologická produkce potravin		●	2				
7.5	Ochrana přírodních hodnot a biodiverzity		●	2				
7.6	Správa sportovních zařízení		●	2				
8	Odborná angličtina			2	3,3%	3,3%	6,6%	8
8.1	Odborná terminologie v angličtině	●						
9	Praktický výuka						20%	24
9.1	Stáže v agroturistice	●		1				
9.2	Příprava výzkumné práce	●		2				
10	Příprava výzkumné práce			2			4,1%	5
Celkem					34%	42%	100%	120

5. GRAFICKÉ ZNÁZORNĚNÍ HODIN

Ne.	Název modulu	Povinné	Pro výběr	Rok	Kontaktní hodiny	Individuální práce studenta	Celkové závazky studenta	Kredity
1	Úvod do agroturistiky			1	65	60	125	5
1.1	Základy cestovního ruchu a historie agroturistiky (specifické pro každou zemi)	●			10	25	35	
1.2	Současné trendy a budoucí perspektivy agroturistiky	●			10	25	35	
1.3	Příklady osvědčených postupů	●			45	10	55	
2	Obchodní a právní aspekty			1	100	150	250	10
2.1	Rozvoj venkova prostřednictvím právních předpisů	●			60	80	140	
2.2	Získávání licencí pro agroturistické ubytování	●			40	70	110	
3	Digitální a komunikační dovednosti			1	88	126	214	8
3.1	Pokročilé techniky obsluhy zákazníků	●			60	81	141	
3.2	Digitální nástroje pro agroturistiku	●			28	45	73	
4	Organizace a obchodní činnost			2	215	235	450	18
4.1	Plánování podnikání a podnikatelské dovednosti	●		1	90	80	170	
4.2	Správa zařízení a bezpečnost	●		1	15	45	60	
4.3	Řízení kvality a spokojenost zákazníků	●		2	80	85	165	
4.4	Řízení rizik spojených s výrobou potravin	●		2	30	25	55	
5	Marketing a vztahy se zákazníky			2	174	262	436	17
5.1	Tvorba efektivních marketingových plánů	●			75	105	180	
5.2	Tvorba reklamy	●			49	62	111	
5.3	Vytvoření značek a nových produktů	●			50	95	145	
6	Vytvoření turistické nabídky			2	105	140	245	10
6.1	Udržitelný rozvoj ve venkovských oblastech	●		1	45	65	110	4
6.2	Plánování činností a produktů	●		2	35	43	78	3
6.3	Zachování kulturního dědictví a místních tradic	●		2	25	32	57	2
7	Aktivity na venkově			1	175	200	375	15
7.1	Rostlinná výroba a chov zvířat	●		1	130	100	230	9
7.2	Zdravý životní styl		●	1	25	50	75	3
7.3	Terapeutické a sociální aktivity		●	2	20	50	70	3
7.4	Ekologická produkce potravin		●	2	20	50	70	3
7.5	Ochrana přírodních hodnot a biodiverzity		●	2	20	50	70	3
7.6	Správa sportovních zařízení		●	2	20	50	70	3
8	Odborná angličtina			2	100	100	200	8
8.1	Odborná terminologie v angličtině	●			100	100	200	
9	Praktický výuka						600	24
9.1	Stáže v agroturistice	●		1			300	12
9.2	Příprava výzkumné práce	●		2			300	12
10	Příprava výzkumné práce			2			125	5
Celkem v hodinách					1022	1273	3020	120

6. ZÁVĚR

Dokument „STAY Zpráva o návrhu učebních osnov pro agroturistiku“ popisuje vývoj agroturistiky, který je určen školitelům v agroturistice, aktivním zemědělcům a dalším zúčastněným stranám ve venkovských oblastech, aby mohli založit a provozovat agroturistiku. Učební osnovy jsou v souladu s potřebami trhu práce a obsahují přehled vzdělávacích programů úrovně 5 EQF v partnerských zemích (Česká republika, Portugalsko, Itálie, Španělsko, Slovinsko). Program zahrnuje cíle, jako je multifunkční zemědělství, přírodní a kulturní dědictví venkova, inovace a podnikání v agroturistice, plánování podnikání pro malé podniky a mikropodniky, management ubytování, porozumění ekonomickému, sociálnímu a přírodnímu prostředí, propojení různých oblastí, kritické myšlení, vytváření sítí a využívání digitálních nástrojů.

Program se zabývá potřebami, speciálními znalostmi, dovednostmi a kompetencemi, které jsou důležité pro založení a provozování agroturistické farmy.

Rozložení učebních jednotek navrhovaného programu je uvedeno v procentech a v celkovém počtu hodin pro snadnější prezentaci. Program vychází z metodiky partnerských zemí zapojených do projektu a je navržen tak, aby mohl být předložen úřadům a začleněn do vzdělávacího systému. Navrhovaný program je určen pro úroveň 5 EQF.

Program zahrnuje klasické a interaktivní přednášky, multimediální prezentace, semináře, projektovou práci a praktická cvičení, což umožňuje komplexní rozvoj znalostí a dovedností potřebných pro úspěšné řízení agroturistických aktivit.

Dokument je výsledkem práce projektového týmu a vychází z analýzy výsledků předchozích pracovních balíčků, jako jsou národní zprávy, souhrnná zpráva a 18 příkladů dobré praxe vypracovaných partnery. Výsledky najdete na našich webových stránkách: <https://stay-erasmus.eu/resources>

Zpráva o návrhu učebních osnov pro agroturistiku

Projekt č: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financováno Evropskou unií. Názory vyjádřené jsou názory autora a neodráží nutně oficiální stanovisko Evropské unie či Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani EACEA za vyjádřené názory nenesou odpovědnost.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), VOCATIONAL TRAINING IN THE CZECH REPUBLIC, https://www.cedefop.europa.eu/files/4210_cs.pdf, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), OVERVIEW OF VOCATIONAL EDUCATION IN THE CZECH REPUBLIC, https://www.npi.cz/images/EU_projekty/ReferNet/Spotlight_on_VET_Czechia_2022/Prehled_odborneho_vzdelavani_v_Ceske_republice.pdf, 14. 1. 2025.

Agro-technical secondary school Bystřice nad Pernštejnem, <https://www.agts.cz/>, 14. 1. 2025.

Agro-technical secondary school Bystřice nad Pernštejnem, <https://www.agts.cz/maturitni-obory/obor/agropodnikani>, 14. 1. 2025.

Czech University of Life Sciences Prague, <https://www.czu.cz/en>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en/r-9372-study>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en/r-9372-study/r-9480-study-programmes/r-10675-bachelor-s-study-programmes/r-10678-agriculture-and-food-b-agrifob>, 14. 1. 2025.

University of South Bohemia in České Budějovice, <https://www.jcu.cz>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/corso-postdiploma-certificazioni-e-valorizzazione-imprese-biologiche/>, 14. 1. 2025.

Fiore Rosalba, <https://www.fiorerosalba.com/corso/gestore-di-agriturismo/>, 14. 1. 2025.

Fiore Rosalba, <https://www.fiorerosalba.com/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/corso-tecnico-superiore-agriturismo/>, 14. 1. 2025.

Zpráva o návrhu učebních osnov pro agroturistiku

Projekt č.: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financováno Evropskou unií. Názory vyjádřené jsou názory autora a neodrážejí nutně oficiální stanovisko Evropské unie či Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani EACEA za vyjádřené názory nenese odpovědnost.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

Vittorio Tadini Training Center, <https://www.centrotadini.com/corsi/editore-agrituristico/>, 14. 1. 2025.

Training and employment, <https://formazioneelavoro.regione.emilia-romagna.it/>, 14. 1. 2025.

Coldiretti Lombardy, <https://lombardia.coldiretti.it/corso-editore-agrituristico-associazione/>, 14. 1. 2025.

Coldiretti Lombardy, <https://lombardia.coldiretti.it/>, 14. 1. 2025.

DINAMICA Consortium – Professional Training in the Agri-Food Sector, <https://www.dinamica-fp.com/>, 14. 1. 2025.

DINAMICA Consortium – Professional Training in the Agri-Food Sector, <https://www.dinamica-fp.com/catalogo/editore-agrituristico-11/>, 14. 1. 2025.

Region of Marche, https://siform2.regione.marche.it/siform2-web/public/catalogo/catalogoDetails.htm?prold=1086204&return_page=%2Fpublic%2Fcatalogo%2FcatalogoSearch.htm, 14. 1. 2025.

ITS Tech & Food Academy, <https://www.itstechandfood.it/corsi/corso-farm-manager/>, 14. 1. 2025.

ITS Tech & Food Academy, <https://www.itstechandfood.it/>, 14. 1. 2025.

MicroDesign, Training and Consulting, <https://www.microdesign.tv/corsi-online-a-frequenza-libera/corso-online-gestore-di-agriturismo-200-ore?language=it>, 14. 1. 2025.

Training and Regional Development, www.fosviter.it, 14. 1. 2025.

Training and Regional Development, <https://fosviter.it/corso-gratuito-ifts-tecnico-superiore-in-food-wine-marketing-comunicazione-digitalizzazione-e-turismo-esperienziale/>, 14. 1. 2025.

European University School of Tourism, <https://uetitalia.it/>, 14. 1. 2025.

European University School of Tourism, <https://uetitalia.it/product/extraalberghiero/>, 14. 1. 2025.

Zpráva o návrhu učebních osnov pro agroturistiku

Projekt č: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financováno Evropskou unií. Názory vyjádřené jsou názory autora a neodráží nutně oficiální stanovisko Evropské unie či Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani EACEA za vyjádřené názory nenese odpovědnost.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European University of Rome, <https://www.universitaeeuropeadiroma.it/turismo/address/turismo-e-sviluppo-locale-sostenibile>, 14. 1. 2025.

European University of Rome, <https://www.universitaeeuropeadiroma.it>, 14. 1. 2025.

Agrarian School of Coimbra, <https://www.ipc.pt/oferta-formativa/licenciatura-em-turismo-em-espacos-rurais-e-naturais/>, 14. 1. 2025.

National Agency for Qualification and Vocational Education and Training, <https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7339>, 14. 1. 2025.

Polytechnic Institute of Viana do Castelo, https://www.ipvc.pt/cursos/turismo-rural-e-de-natureza/?tab=apresentacao&cli_action=1712051035.825, 14. 1. 2025.

Polytechnic Institute of Viana do Castelo, <https://www.ipvc.pt/>, 14. 1. 2025.

National Agency for Qualification and Vocational Education and Training, <https://catalogo.anqep.gov.pt/ufcdDetalhe/5685>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/ssi/#gastronomija-in-turizem>, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), http://www.cedefop.europa.eu/files/5566_en.pdf, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, <https://www.bc-naklo.si/>, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, <http://www.bc-naklo.si/>, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, http://www.bc-naklo.si/fileadmin/Tina%20Ko%C5%A1ir/Predmetnik_UPK.pdf, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, http://www.bc-naklo.si/fileadmin/visja_sola/katalogi-znanja-vsi-UPK.pdf#page=36&zoom=100,53,145, 14. 1. 2025.

School of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/visja/predmetna-podrocja/>, 14. 1. 2025.

School of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/visja/predmetnik-v-programu-hortikultura/>, 14. 1. 2025.

Zpráva o návrhu učebních osnov pro agroturistiku

Projekt č: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financováno Evropskou unií. Názory vyjádřené jsou názory autora a neodráží nutně oficiální stanovisko Evropské unie či Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani EACEA za vyjádřené názory nenese odpovědnost.



STAY
Still Tourism Around Yard

Shcoll of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/wp-content/uploads/sites/3/2020/02/P1.pdf>, 14. 1. 2025.

Higher Vocational College for Hospitality, Wellnes and Tourism Bled, <https://www.vgs-bled.si/studij/gostinstvo-in-turizem/>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/vsi/#gostinstvo-in-turizem-2>, 14. 1. 2025.

Higher Vocational College for Hospitality, Wellness and Tourism Bled, <https://www.vgs-bled.si/wp-content/uploads/2022/08/Predmetnik-GT.pdf>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/ssi/#gastronomija-in-turizem>, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/gestion-alojamientos-turisticos.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13564, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/produccion-agropecuaria.html>, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), http://www.cedefop.europa.eu/files/5566_en.pdf, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/produccion-agroecologica.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-2974, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/comercio-marketing/comercializacion-productos-alimentarios.html>, 14. 1. 2025.

Zpráva o návrhu učebních osnov pro agroturistiku

Projekt č: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financováno Evropskou unií. Názory vyjádřené jsou názory autora a neodráží nutně oficiální stanovisko Evropské unie či Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani EACEA za vyjádřené názory nenese odpovědnost.



STAY
Still Tourism Around Yard

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2019-18091, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/vitivinicultura.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13484, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/aceites-oliva-vinos.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13334, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/ganaderia-asistencia-sanidad-animal.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2015-8473, 14. 1. 2025.

<https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/administracion-gestion/gestion-administrativa.html>

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-11887, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/cocina-gastronomia.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2008-19176, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/elaboracion-productos-alimenticios.html>, 14. 1. 2025.

Zpráva o návrhu učebních osnov pro agroturistiku

Projekt č: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financováno Evropskou unií. Názory vyjádřené jsou názory autora a neodráží nutně oficiální stanovisko Evropské unie či Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani EACEA za vyjádřené názory nenese odpovědnost.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/servicios-restauracion.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13337, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/comercio-marketing/marketing-publicidad.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2012-2676, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/guia-informacion-asistencias-turisticas.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-2977, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/servicios-socioculturales-comunidad/animacion-sociocultural-turistica.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2013-964, 14. 1. 2025.

University of Nova Gorica, <https://ung.si/en/schools/school-for-viticulture-and-enology/programmes/2VV/2024/2VV018/2025/>, 14. 1. 2025.

Vimal Academy & Faculty of Economics and Business, University of Zagreb (Eds.). (2024). Proceedings of the 4th International Scientific Professional Conference on Rural Tourism Development: A Holistic Approach to the Development of Management and Tourism Study Programmes (Zbornik radova). Moslavačka Slatina and Zagreb, Croatia: Vimal Academy. ISSN 27873668. Retrieved from [HRČAK repository], <https://hrcak.srce.hr/omp/index.php/zbornik-RRT/catalog/download/291/63/6334?inline=1#page=290>.

Zpráva o návrhu učebních osnov pro agroturistiku

Projekt č: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financováno Evropskou unií. Názory vyjádřené jsou názory autora a neodráží nutně oficiální stanovisko Evropské unie či Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani EACEA za vyjádřené názory nenese odpovědnost.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European Commission, Directorate General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs (DG GROW). (2024). Transition pathway for tourism: Taking stock of progress by 2023 (Publication No. ET0223352ENN; ISBN 9789268100547; DOI: 10.2873/775069). Publications Office of the European Union. <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/678c08ab-bc06-11ee-b164-01aa75ed71a1>.

EU CAP Network, https://eu-cap-network.ec.europa.eu/publications/policy-insights-reinforcing-rural-tourism-resilience_en?utm_source=chatgpt.com, 14. 1. 2025.

Zpráva o návrhu učebních osnov pro agroturistiku

Projekt č: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financováno Evropskou unií. Názory vyjádřené jsou názory autora a neodráží nutně oficiální stanovisko Evropské unie či Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani EACEA za vyjádřené názory nenese odpovědnost.



STAY
Still Tourism Around Yard