



Still Tourism Around Yard

STAY

Relazione sulla
Proposta di
Curriculum
Agriturismo



Co-funded by
the European Union

Progetto n: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.

INDICE DEI CONTENUTI

1. METODOLOGIA	4
2. PROPOSTA DI CURRICULUM	8
3. MODULI	10
1. Introduzione all'agriturismo (5 CP)	10
2. Aspetti commerciali e legali (10 CP)	11
3. Competenze digitali e di comunicazione (8 CP)	12
4. Organizzazione e operazioni commerciali (18 CP)	13
5. Marketing e relazioni con i clienti (17 CP)	15
6. Creare l'offerta turistica (10 CP)	16
7. Attività in campagna (15 CP)*	17
8. Inglese professionale (8 CP)	19
9. Formazione pratica (24 CP)	19
10. Preparazione di una tesi di ricerca (5 CP)	19
4. RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DELLE ORE IN %	20
5. RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DELLE ORE	21
6. CONCLUSIONE	22

Informazioni sul progetto

Acronimo del progetto:

STAY

Titolo completo del progetto:

STILL TOURISM AROUND YARD

Progetto n:

2022-1-SI01-KA220-VET-000087663

Schema di finanziamento:

KA220-VET – Partenariati di cooperazione nel settore professionale istruzione e formazione

Coordinatore:

Centro Biotechico Naklo

Sito web del progetto:

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

Informazioni sul documento

Autori:

Questo documento è il risultato di uno sforzo congiunto di tutti i partner coinvolti nel progetto.

Stato:

Versione finale

Livello di diffusione:

Interno

Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto Erasmus+ "Still Tourism Around Yard" (STAY) nell'ambito del bando KA220-VET 2022. Il contenuto riflette esclusivamente le opinioni degli autori e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per l'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.

Numero del progetto: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663.



Progettazione del curriculum

Abbiamo voluto creare un programma/curriculum che coprisse al meglio tutti gli argomenti importanti per l'offerta di agriturismo e che fosse fortemente allineato con il mercato del lavoro, in quanto è rivolto alla formazione (diretta e indiretta) degli agricoltori che vivono nelle aree rurali e che vogliono avviare e gestire le loro aziende agrituristiche per integrare il loro reddito agricolo, quindi l'iscrizione è automatica. Per quanto riguarda i programmi di studio per gli enti di formazione professionale e le università, intendiamo includere gli argomenti più rilevanti per adattarli alle esigenze del mercato del lavoro

Come abbiamo trovato i moduli/corsi giusti

Ogni paese partner ha esaminato i propri programmi di formazione e istruzione di livello 5 EQF. Abbiamo ipotizzato che i Paesi partner che hanno sviluppato una legislazione sull'agriturismo abbiano un numero maggiore di programmi rispetto a quelli in cui l'agriturismo non è completamente sviluppato.

In primo luogo, abbiamo cercato aree che coprissero o si riferissero a temi legati all'agriturismo. Una volta trovata una scuola o un ente di formazione adatto, abbiamo esaminato i programmi offerti e abbiamo selezionato quelli pertinenti. Sul sito web di ogni scuola, di solito, è possibile trovare un catalogo delle competenze, che descrive il contenuto di ogni modulo/corso in modo più dettagliato, ovvero le modalità di insegnamento, il numero di ore, ecc.

I corsi che corrispondevano ai criteri selezionati sono stati inseriti in una tabella progettata dal partner sloveno. Nella tabella abbiamo inserito:

1. Sezione nome del corso

Nome del corso/modulo e link per accedere all'istituto scolastico in cui viene erogato il corso/modulo.

2. Sezione dei contenuti

Argomenti principali trattati nel corso o obiettivi principali che il partecipante deve raggiungere dopo il corso/modulo.

3. Sezione metodo di somministrazione

Metodo di somministrazione del contenuto (online, faccia a faccia, a scuola, sul campo, ecc.) e la durata in ore (se questa informazione è fornita).

4. Sezione livello del programma

ECTS (European Credit Transfer System) per ogni programma/modulo, se presente. L'EQF 5 è rilevante per gli istituti professionali.

5. Sezione tipologia di valutazione

Metodo di valutazione-termini che devono essere svolti per ottenere il voto, metodo di ottenimento del voto (orale, scritto) ed eventuali compiti aggiuntivi che il partecipante deve completare per ottenere il voto finale (esame, esercitazioni seminariali, visita sul campo, ecc.).

6. Sezione gruppi di destinatari

A chi è originariamente destinato il contenuto del corso/modulo (educazione degli adulti, studenti, agricoltori, principianti, ecc.)

7. Sezione metodi di formazione/insegnamento

Quante ore sono dedicate a ciascuna parte del corso/modulo - ad esempio lezioni, formazione pratica, esercitazioni in seminari, visite a buone pratiche, ecc.

Abbiamo preso in considerazione tutte le opzioni offerte nelle scuole e quelle disponibili gratuitamente o a pagamento attraverso vari fornitori di corsi.

Al fine di trovare il livello EQF appropriato per il contenuto finale e la complessità del curriculum, ogni paese partner ha fatto una breve panoramica dei curricula nel proprio paese e, in particolare, abbiamo ricercato le possibilità e le condizioni per l'istruzione secondaria e post-secondaria.

Il più delle volte queste informazioni sono state fornite sui siti web delle scuole primarie e secondarie. Ci siamo assicurati che le informazioni fossero aggiornate. In linea di massima, questo tipo di informazioni è disponibile anche sui siti web del governo di ogni paese. Abbiamo poi elencato la durata di ogni programma educativo, le opzioni di formazione continua, il livello EQF di ogni programma accademico e l'età degli studenti al momento della formazione secondaria e continua. Ogni paese partner ha raccolto e riportato i dati in forma scritta e come campione mentale.



Repubblica Ceca



Il sistema educativo della Repubblica Ceca comprende: l'istruzione prescolare per i bambini, l'istruzione obbligatoria (primaria e secondaria inferiore - 9 anni), l'istruzione secondaria superiore e l'istruzione terziaria.

Il livello EQF 5 nella Repubblica Ceca è la qualifica NSK - Certificato di Qualificazione Professionale Personalista. Il NQF è un quadro comune per l'istruzione iniziale e degli adulti che riconosce i risultati dell'apprendimento. Il NQF ti permette di confrontare le qualifiche riconosciute nella Repubblica Ceca con quelle riconosciute in altri paesi europei.

Portogallo



L'istruzione secondaria è obbligatoria in Portogallo. Gli alunni possono iscriversi a una scuola secondaria generale, professionale o artistica. Dopo la scuola secondaria generale, gli studenti possono iscriversi a tutti gli indirizzi di studio universitari.

L'istruzione post-secondaria al livello EQF 5 viene impartita in programmi di specializzazione tecnologica (ad esempio informatica, commercio, elettronica e automazione, turismo e attività ricreative), la cui durata varia da 1-1,5 anni, di cui il 30-46% sotto forma di apprendimento sul lavoro in aziende, ecc. Questi programmi sono gestiti dai politecnici e hanno una durata di 2 anni, con il 25% del tempo totale dedicato all'apprendimento sul lavoro in azienda. Attraverso speciali procedure di candidatura, i diplomati di questi programmi possono accedere a programmi di istruzione superiore di primo ciclo e a programmi di master integrati che portano all'istruzione superiore.

Italia



In Italia, l'istruzione obbligatoria dura 10 anni, ovvero fino ai 16 anni. A 14 anni, gli studenti possono scegliere tra istruzione generale, scuole e formazione professionale secondaria e percorsi di istruzione e formazione professionale regionale.

A livello post-secondario, l'istruzione professionale comprende programmi tecnici per i diplomati dei licei quinquennali o dei programmi IFP quadriennali che superano gli esami di ammissione. Questi includono corsi non accademici di un anno (EQF 4) che portano a un Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore e programmi di Scuola Tecnica Superiore (ITS) di due o tre anni (EQF 5) che portano a un Diploma di Specializzazione Tecnica Superiore.

Spagna



In Spagna, l'istruzione e la formazione professionale sono strutturate in diversi livelli: base, che consiste in 2000 ore; secondaria, che consiste in 2-3 anni accademici, di cui il 25-35% di queste ore è costituito da stage; e livello superiore, che consiste anch'esso in 2-3 anni accademici e la stessa percentuale di ore del livello secondario è costituita da stage.

In Spagna, i livelli intermedi e superiori dell'IFP corrispondono al livello 5 dell'EQF. Questo livello comprende i seguenti criteri:

- **Conoscenza.** Ampia competenza fattuale e teorica in un campo specifico di lavoro o di studio, tenendo conto dei limiti di questa conoscenza.
- **Abilità.** L'intera gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie per trovare soluzioni creative a problemi astratti.
- **Competenze.**
 - Compiti di gestione e supervisione nel contesto di attività lavorative o di studio in cui possono verificarsi cambiamenti imprevedibili.
 - Rivedere e sviluppare le prestazioni proprie e altrui.

Slovenia



L'istruzione secondaria non è obbligatoria in Slovenia. Si divide in istruzione generale, cioè il ginnasio, e istruzione professionale secondaria. L'istruzione professionale inferiore dura 2-3 anni e consente di accedere ai programmi di istruzione professionale secondaria o professionale. L'istruzione professionale secondaria dura, di norma, 3 anni e consente l'iscrizione ai relativi programmi di istruzione professionale-tecnica. L'istruzione professionale secondaria può essere proseguita con l'istruzione tecnico-professionale, che di solito dura 2 anni e si conclude con il diploma di maturità professionale. Ciò consente l'ammissione ai programmi di istruzione professionale superiore e, con il punteggio aggiuntivo della maturità generale, ad alcuni programmi universitari. L'istruzione professionale secondaria dura solitamente 4 anni e si conclude con la maturità professionale. Il Baccalaureato Professionale è una qualifica per l'accesso ai programmi di istruzione professionale superiore e superiore, mentre il Baccalaureato Generale è una qualifica aggiuntiva per l'accesso ad alcuni programmi universitari.

Il livello 5 dell'EQF in Slovenia è l'istruzione professionale superiore. L'istruzione professionale superiore è nota anche come istruzione pratica, che consente agli studenti di avere un contatto diretto con i datori di lavoro e di acquisire un'esperienza lavorativa rilevante durante gli studi. Il 40% del programma di studio complessivo consiste in uno stage o in un tirocinio in un'azienda.

2. PROPOSTA DI CURRICULUM



Istruzioni per la lettura

- Sulla base della metodologia sopra descritta, è stata sviluppata una proposta di curriculum. Il progetto STAY è un consorzio composto da agricoltori provenienti da Italia, Belgio, Spagna, Repubblica Ceca, Portogallo e Slovenia, dove i sistemi scolastici sono diversi. Il programma di studi è basato sul livello 5 dell'EQF ed è adattato al programma di istruzione superiore sloveno in termini di percentuale e numero di ore. Il programma è concepito come una proposta di curriculum che può essere presentata alle autorità.
- Per facilitare la comprensione, sono indicati i crediti e le percentuali di ore necessarie per completare il programma.
- Seguono i moduli e le descrizioni degli argomenti trattati in ogni modulo. Il contenuto è adattato alla situazione (dati e situazioni) di ogni paese.

Curriculum di AGRITURISMO

Gli obiettivi del programma sono:

- Comprendere il contesto economico, sociale e naturale dell'agriturismo.
- Collegare diverse aree e aspetti dell'agriturismo.
- Sviluppo indipendente e lavoro professionale.
- Approfondimento, analisi e applicazione di nuovi metodi, organizzazione e gestione dell'agriturismo e delle risorse umane.
- Pensiero critico e risoluzione analitica dei problemi relativi all'agriturismo.
- Valutare le decisioni imprenditoriali dal punto di vista della responsabilità sociale.
- La cooperazione, il lavoro di squadra e l'acquisizione di nuove soft skills rilevanti per l'agriturismo.
- Comprendere l'uso di strumenti e competenze digitali nell'agriturismo.

Metodi di insegnamento e apprendimento

- Lezioni classiche.
- Lezioni interattive.
- Presentazioni multimediali.
- Esercitazioni e discussioni su casi di studio.
- Seminari su esempi concreti di problemi reali.
- Progetto di lavoro in gruppo.
- Studio individuale guidato per la ricerca e la preparazione di articoli con revisione paritaria.

DURATA TOTALE

Il programma consiste in 120 CP* o 2875 ore. Queste ore comprendono 1052 (34%) ore di lezione frontale (lavoro organizzato degli studenti), tra cui seminari, esercitazioni in laboratorio e sul campo, seguite da 1223 (42%) ore di lavoro individuale degli studenti.

*Un CP equivale a 25 ore. Il programma è diviso in due anni: il primo anno consiste in 61 CP e il secondo in 59 CP.

Ogni modulo è stato accuratamente progettato per garantire una copertura completa degli argomenti essenziali e le unità di apprendimento sono state redatte per sviluppare progressivamente le competenze richieste da un manager agrituristico. Questa struttura è allineata con i risultati del livello 5 dell'EQF e garantisce che gli studenti siano ben preparati ad affrontare le responsabilità professionali in questo campo.

1. Introduzione all'agriturismo (5 CP)

Impegno annuale totale
4,2% (125 ore)

Ore di lezione frontale
2,2% (65 ore)

Ore individuali
2,0% (60 ore)

Unità di apprendimento 1.1: Fondamenti del turismo e storia dell'agriturismo (specifici per ogni paese)

Unità di apprendimento 1.2: Current trends and future prospects in agrotourism

Unità di apprendimento 1.3: Examples of good practices

Unità di apprendimento 1.1:

Fondamenti del turismo e storia dell'agriturismo (specifici per ogni paese)

- Geografia turistica e storia dell'area.
- Definizioni di base dell'agriturismo, confronto tra turismo e agriturismo (definizioni pure).
- Lo sviluppo dell'agriturismo nel tempo.
- Sviluppo storico dell'agriturismo nel paese.
- Sviluppo del turismo regionale e nazionale.

Unità di apprendimento 1.2:

Tendenze attuali e prospettive future dell'agriturismo

- Trasformazione digitale.
- Esperienze e personalizzazione dell'offerta.
- Integrazione nella comunità locale.
- Preservare le pratiche agricole tradizionali.
- L'impatto dell'agriturismo sull'empowerment delle comunità.
- Sviluppo sostenibile.
- Opportunità di formazione e ricerca.

Unità di apprendimento 1.3:

Esempi di buone pratiche

- Una panoramica di buone e cattive pratiche in altri paesi.

2. Aspetti commerciali e legali (10 CP)

Impegno annuale totale
8,3% (250 ore)

Lavoro organizzato degli studenti
Ore di lezione frontale
3,3% (100 ore)

Ore individuali
+5,0% (150 ore)

Unità di apprendimento 2.1: Lo sviluppo rurale attraverso la legislazione

Unità di apprendimento 2.2: Ottenere le licenze per gli alloggi agrituristici

Unità di apprendimento 2.1:

Lo sviluppo rurale attraverso la legislazione

- Requisiti per la registrazione delle aziende agricole e per l'ottenimento delle relative autorizzazioni a svolgere attività agrituristiche.
- Regole sull'uso dei terreni agricoli per scopi turistici, che possono includere restrizioni sulla costruzione o la conversione di edifici su terreni agricoli.
- Esenzioni o obblighi fiscali specifici per le attività agrituristiche.
- Regole e linee guida per la promozione e la vendita di prodotti agricoli locali ai visitatori.
- Regole per garantire lo sviluppo sostenibile e la protezione della natura nel settore dell'agriturismo.
- Norme sull'impiego e sulle condizioni di lavoro del personale impiegato negli agriturismi.

Unità di apprendimento 2.2:

Ottenere le licenze per gli alloggi agrituristici

- Registrazione delle attività.
- Categorizzazione degli alloggi.
- Ottenere i certificati.
- Come combinare l'attività agricola con quella turistica (regolamenti, tassazione).

3. Competenze digitali e di comunicazione (8 CP)

Impegno annuale totale
7,1% (214 ore)

Ore di lezione frontale
2,9% (88 ore)

Ore individuali
4,2% (124 ore)

Unità di apprendimento 3.1: Tecniche avanzate di servizio al cliente

Unità di apprendimento 3.2: Strumenti digitali per la gestione dell'agriturismo

Unità di apprendimento 3.1:

Tecniche avanzate di servizio al cliente

- Struttura degli ospiti (definizione esatta degli ospiti).
- Tipologia di ospiti/acquirenti.
- Definizione precisa dei quattro tipi di personalità secondo Carl Jung.
- Le basi delle abilità comunicative.
- Applicazione delle soft skills nell'agriturismo.

Unità di apprendimento 3.2:

Strumenti digitali per la gestione dell'agriturismo

- Competenze digitali nell'uso di varie applicazioni che consentono una pubblicità/marketing avanzata nell'ambito dell'agriturismo.
- Dimostrazione delle diverse piattaforme utilizzate per gestire gli alloggi.
- Le basi della gestione di un sito web.
- Gestione dei social media.
- Introduzione ad altri canali di comunicazione.
- Utilizzo di programmi informatici (avanzati - Word, Excel).
- Presentazione di altri programmi utilizzati per la progettazione.
- Gestione della comunità (procedure elettroniche con le autorità dell'agricoltura e del turismo e gestione dei social media).

4. Organizzazione e operazioni commerciali (18 CP)

Impegno annuale totale
14,9% (450 ore)

Ore di lezione frontale
7,1% (215 ore)

Ore individuali
7,8% (235 ore)

Unità di apprendimento 4.1: Pianificazione aziendale e capacità imprenditoriali

Unità di apprendimento 4.2: Gestione delle strutture e sicurezza

Unità di apprendimento 4.3: Gestione della qualità e soddisfazione del cliente

Unità di apprendimento 4.4: Gestire i rischi associati alla produzione alimentare

Unità di apprendimento 4.1:

Pianificazione aziendale e capacità imprenditoriali

- Creare un business-plan.
- Gestione dell'organizzazione.
- Strategie di gestione.
- Analisi delle prestazioni dell'azienda con indicatori finanziari (spese e ricavi).
- Analisi di sensibilità (rischio) delle decisioni aziendali sul conto economico e sulla performance finanziaria dell'azienda.
- Business sostenibile.
- L'imprenditoria femminile.
- Etica imprenditoriale.
- Imprenditorialità familiare.

Unità di apprendimento 4.2:

Gestione delle strutture e sicurezza

- La sicurezza personale come fattore di turismo.
- Standard che le aziende agricole devono rispettare per garantire un ambiente sicuro e salutare ai visitatori, compresi alloggi, cibo e altri servizi.
- Rischi e misure preventive/protettive sul posto di lavoro.
- Sicurezza sul lavoro, nella proprietà o nell'azienda agricola.
- Sicurezza dei turisti durante l'attività.
- Gestione immobiliare (investimenti, ristrutturazioni, affitti).
- Individualizzazione e globalizzazione della sicurezza moderna.
- Monitoraggio della situazione della sicurezza (macro e micro destinazioni turistiche).
- Il turista come vittima o aggressore.

4. Organizzazione e operazioni commerciali (18 CP)

Impegno annuale totale
14,9% (450 ore)

Ore di lezione frontale
7,1% (215 ore)

Ore individuali
7,8% (235 ore)

Unità di apprendimento 4.1: Pianificazione aziendale e capacità imprenditoriali

Unità di apprendimento 4.2: Gestione delle strutture e sicurezza

Unità di apprendimento 4.3: Gestione della qualità e soddisfazione del cliente

Unità di apprendimento 4.4: Gestire i rischi associati alla produzione alimentare

Unità di apprendimento 4.3:

Gestione della qualità e soddisfazione del cliente

- Il processo di acquisto e come i venditori possono influenzare con successo gli acquirenti e le loro decisioni di acquisto.
- Soddisfazione e fedeltà del cliente.
- Metodi di ricerca sul comportamento dei clienti: metodi di ricerca quantitativi e qualitativi per studiare il comportamento dei clienti.
- Metodi di gestione dei reclami.

Unità di apprendimento 4.4:

Gestire i rischi associati alla produzione alimentare

- Lavorazione e sicurezza alimentare (HACCP).
- Cibo e clienti sicuri.
- Pulizia dei locali e del paesaggio circostante.
- Reazioni allergiche.

5. Marketing e relazioni con i clienti (17 CP)

Impegno annuale totale
14,4% (436 ore)

Ore di lezione frontale
5,8% (174 ore)

Ore individuali
8,7% (262 ore)

Unità di apprendimento 5.1: Sviluppo di piani di marketing efficienti

Unità di apprendimento 5.2: Creare una pubblicità

Unità di apprendimento 5.3: Creare marchi e nuovi prodotti

Unità di apprendimento 5.1: Sviluppo di piani di marketing efficienti

- Piano di marketing.
- Piani di marketing: 7P.
- Sviluppo e posizionamento di nuovi prodotti e servizi.
- Prezzo e altri costi.
- Canale di vendita.
- Comunicazione di marketing.
- Persone, relazioni.
- Prove fisiche.
- Processi.

Unità di apprendimento 5.2: Creare una pubblicità

- Creare un annuncio.
- Fondamenti di fotografia e contenuti video.

Unità di apprendimento 5.3: Creare marchi e nuovi prodotti

- Concetti di base del marketing di prodotto e di marca.
- Ciclo di vita del prodotto.
- Sviluppo di un nuovo prodotto.
- Significato e tendenze del marchio.
- Il marchio come componente dell'offerta e del valore patrimoniale di un'organizzazione.

6. Creare l'offerta turistica (10 CP)

Impegno annuale totale
8,1% (245 ore)

Ore di lezione frontale
3,5% (105 ore)

Ore individuali
4,6% (140 ore)

Unità di apprendimento 6.1: Sviluppo sostenibile nelle aree rurali

Unità di apprendimento 6.2: Pianificazione delle attività e dei prodotti

Unità di apprendimento 6.3: Conservazione del patrimonio culturale e delle tradizioni locali

Unità di apprendimento 6.1: Sviluppo sostenibile nelle aree rurali

- Obiettivi di sviluppo sostenibile.
- Politiche sostenibili.
- Esempi di pratiche di agricoltura sostenibile.

Unità di apprendimento 6.2: Pianificazione delle attività e dei prodotti

- Panoramica delle attività e delle alternative per regione.
- Sviluppare una serie di attività nelle aree rurali.
- L'importanza di un'offerta agrituristica personalizzata.
- Mobilità verde.
- L'importanza e il tipo di animazione in azienda.
- Progettare esperienze culinarie adeguate.
- Pianificare attività per diversi gruppi target.

Unità di apprendimento 6.3: Conservazione del patrimonio culturale e delle tradizioni locali

- Il ruolo del patrimonio culturale.
- Modi per conservare il patrimonio culturale e le tradizioni locali (laboratori di artigianato tradizionale, produzione di dolci tradizionali, ecc.).
- Possibilità di integrare il patrimonio culturale e le tradizioni locali nell'agriturismo.

7. Attività in campagna (15 CP)*

Impegno annuale totale
12,4% (375 ore)

Ore di lezione frontale
5,8% (175 ore)

Ore individuali
6,6% (200 ore)

Unità di apprendimento 7.1: Produzione vegetale e allevamento

Unità di apprendimento 7.2: Stile di vita sano

Unità di apprendimento 7.3: Attività terapeutiche e sociali

Unità di apprendimento 7.4: Produzione di alimenti biologici

Unità di apprendimento 7.5: Protezione dei valori naturali e della biodiversità

Unità di apprendimento 7.6: Gestione delle attività sportive

**L'unità didattica obbligatoria è Produzione vegetale e allevamento (9 CP). Lo studente sceglie due materie opzionali, ciascuna del valore di 3 CP, per raggiungere un totale di 15 CP per il modulo.*

Unità di apprendimento 7.1: Produzione vegetale e allevamento

- Le basi della coltivazione delle piante (preparazione del terreno, concimazione, selezione o allevamento di piantine adatte, semina, raccolta, ecc.).
- Basi di zootecnia (preparazione della stalla, affittacamere, selezione di una razza adatta, ecc.).
- Nozioni di base sulla tutela dell'ambiente (protezione dell'acqua, del suolo, ecc.).
- Pratiche agricole sostenibili.

Unità di apprendimento 7.2: Stile di vita sano

- L'importanza di una dieta sana.
- Preparare pasti equilibrati.
- L'importanza e il collegamento in rete dei fornitori locali.
- Cibo prodotto localmente.
- Gestione dello stress e rilassamento.

Unità di apprendimento 7.3: Attività terapeutiche e sociali

- Gli effetti curativi della natura e del lavoro agricolo.
- Utilizzo di animali in attività terapeutiche (ippoterapia, terapia assistita da animali).
- Adattamento delle tecniche terapeutiche a diversi gruppi target.
- Psicologia e sviluppo umano in ambiente rurale.

7. Attività in campagna (15 CP)*

Impegno annuale totale
12,4% (375 ore)

Ore di lezione frontale
5,8% (175 ore)

Ore individuali
6,6% (200 ore)

Unità di apprendimento 7.1: Produzione vegetale e allevamento

Unità di apprendimento 7.2: Stile di vita sano

Unità di apprendimento 7.3: Attività terapeutiche e sociali

Unità di apprendimento 7.4: Produzione di alimenti biologici

Unità di apprendimento 7.5: Protezione dei valori naturali e della biodiversità

Unità di apprendimento 7.6: Gestione delle attività sportive

**L'unità didattica obbligatoria è Produzione vegetale e allevamento (9 CP). Lo studente sceglie due materie opzionali, ciascuna del valore di 3 CP, per raggiungere un totale di 15 CP per il modulo.*

Unità di apprendimento 7.4: Produzione di alimenti biologici

- Lavoro e pratica nelle aziende agricole biologiche.
- L'importanza degli alimenti biologici per la salute umana.
- Organizzazione di aziende agricole biologiche per attività turistiche.
- Tecniche di produzione biologica (rotazione delle colture, uso di compost, pesticidi naturali).

Unità di apprendimento 7.5: Protezione dei valori naturali e della biodiversità

- Fondamenti di ecologia e biodiversità.
- Strategie e piani per la conservazione della biodiversità.
- Strategie di adattamento per la conservazione dei valori naturali.

Unità di apprendimento 7.6: Gestione delle attività sportive

- Pianificazione e sviluppo di programmi sportivi nell'agriturismo.
- Attività sportive durante tutte le stagioni.

8. Inglese professionale (8 CP)

Impegno annuale totale
6,6% (200 ore)

Ore di lezione frontale
3,3% (100 ore)

Ore individuali
3,3% (100 ore)

Unità di apprendimento 8.1: Terminologia professionale in inglese

Unità di apprendimento 8.1: Terminologia professionale in inglese

- Inglese di base con particolare attenzione all'uso della terminologia professionale.

9. Formazione pratica (24 CP)

Unità di apprendimento 9.1: Tirocini in agriturismo

Unità di apprendimento 9.2: Preparazione di una tesi di ricerca

Impegno annuale totale
6,6% (200 ore)

10. Preparazione di una tesi di ricerca (5 CP)

- Preparazione dell'incarico.

Impegno annuale totale
4,1% (125 ore)

4. RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DELLE ORE IN %

No.	Nome del Modulo	Obbligatorio	Opzionale	Anno	Ore di lezione frontale	Lavoro individuale dello studente	Il totale degli impegni dello studente	Credito
1	Introduzione all'agriturismo			1	2,2%	2,0%	4,2%	5
1.1	Fondamenti del turismo e storia dell'agriturismo (specifici per ogni paese)	●						
1.2	Tendenze attuali e prospettive future dell'agriturismo	●						
1.3	Esempi di buone pratiche	●						
2	Aspetti commerciali e legali			1	3,3%	5,0%	8,3%	10
2.1	Lo sviluppo rurale attraverso la legislazione	●						
2.2	Ottenere le licenze per gli alloggi agrituristiche	●						
3	Competenze digitali e di comunicazione			1	2,9%	4,2%	7,1%	8
3.1	Tecniche avanzate di servizio al cliente	●						
3.2	Strumenti digitali per la gestione dell'agriturismo	●						
4	Organizzazione e operazioni commerciali			2	7,1%	7,8%	14,9%	18
4.1	Pianificazione aziendale e capacità imprenditoriali	●		1				
4.2	Gestione delle strutture e sicurezza	●		1				
4.3	Gestione della qualità e soddisfazione del cliente	●		2				
4.4	Gestire i rischi associati alla produzione alimentare	●		2				
5	Marketing e relazioni con i clienti			2	5,8%	8,7%	14,4%	17
5.1	Sviluppo di piani di marketing efficienti	●						
5.2	Creare una pubblicità	●						
5.3	Creare marchi e nuovi prodotti	●						
6	Creare l'offerta turistica			2	3,5%	4,6%	8,1%	10
6.1	Sviluppo sostenibile nelle aree rurali	●		1				
6.2	Pianificazione delle attività e dei prodotti	●		2				
6.3	Conservazione del patrimonio culturale e delle tradizioni locali	●		2				
7	Attività in campagna			1	5,8%	6,6%	12,4%	15
7.1	Produzione vegetale e allevamento	●		1				
7.2	Stile di vita sano		●	1				
7.3	Attività terapeutiche e sociali		●	2				
7.4	Produzione di alimenti biologici		●	2				
7.5	Protezione dei valori naturali e della biodiversità		●	2				
7.6	Gestione delle attività sportive		●	2				
8	Inglese professionale			2	3,3%	3,3%	6,6%	8
8.1	Terminologia professionale in inglese	●						
9	Formazione pratica						20%	24
9.1	Tirocini in agriturismo	●		1				
9.2	Preparazione di una tesi di ricerca	●		2				
10	Preparazione di una tesi di ricerca			2			4,1%	5
Totale					34%	42%	100%	120

5. RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DELLE ORE

No.	Nome del Modulo	Obbligatorio	Opzionale	Anno	Ore di lezione frontale	Lavoro individuale dello studente	Il totale degli impegni dello studente	Credito
1	Introduzione all'agriturismo			1	65	60	125	5
1.1	Fondamenti del turismo e storia dell'agriturismo (specifici per ogni paese)	●			10	25	35	
1.2	Tendenze attuali e prospettive future dell'agriturismo	●			10	25	35	
1.3	Esempi di buone pratiche	●			45	10	55	
2	Aspetti commerciali e legali			1	100	150	250	10
2.1	Lo sviluppo rurale attraverso la legislazione	●			60	80	140	
2.2	Ottenere le licenze per gli alloggi agrituristiche	●			40	70	110	
3	Competenze digitali e di comunicazione			1	88	126	214	8
3.1	Tecniche avanzate di servizio al cliente	●			60	81	141	
3.2	Strumenti digitali per la gestione dell'agriturismo	●			28	45	73	
4	Organizzazione e operazioni commerciali			2	215	235	450	18
4.1	Pianificazione aziendale e capacità imprenditoriali	●		1	90	80	170	
4.2	Gestione delle strutture e sicurezza	●		1	15	45	60	
4.3	Gestione della qualità e soddisfazione del cliente	●		2	80	85	165	
4.4	Gestire i rischi associati alla produzione alimentare	●		2	30	25	55	
5	Marketing e relazioni con i clienti			2	174	262	436	17
5.1	Sviluppo di piani di marketing efficienti	●			75	105	180	
5.2	Creare una pubblicità	●			49	62	111	
5.3	Creare marchi e nuovi prodotti	●			50	95	145	
6	Creare l'offerta turistica			2	105	140	245	10
6.1	Sviluppo sostenibile nelle aree rurali	●		1	45	65	110	4
6.2	Pianificazione delle attività e dei prodotti	●		2	35	43	78	3
6.3	Conservazione del patrimonio culturale e delle tradizioni locali	●		2	25	32	57	2
7	Attività in campagna			1	175	200	375	15
7.1	Produzione vegetale e allevamento	●		1	130	100	230	9
7.2	Stile di vita sano		●	1	25	50	75	3
7.3	Attività terapeutiche e sociali		●	2	20	50	70	3
7.4	Produzione di alimenti biologici		●	2	20	50	70	3
7.5	Protezione dei valori naturali e della biodiversità		●	2	20	50	70	3
7.6	Gestione delle attività sportive		●	2	20	50	70	3
8	Inglese professionale			2	100	100	200	8
8.1	Terminologia professionale in inglese	●			100	100	200	
9	Formazione pratica						600	24
9.1	Tirocini in agriturismo	●		1			300	12
9.2	Preparazione di una tesi di ricerca	●		2			300	12
10	Preparazione di una tesi di ricerca			2			125	5
Totale in ore					1022	1273	3020	120

6. CONCLUSIONE

Il documento "STAY Report Curriculum" descrive lo sviluppo di un curriculum di agriturismo rivolto a formatori in agriturismo, agricoltori attivi e altri soggetti interessati nelle aree rurali per avviare e gestire attività di agriturismo. Il curriculum è allineato alle esigenze del mercato del lavoro e comprende una panoramica dei programmi di formazione di livello 5 EQF nei paesi partner (Repubblica Ceca, Portogallo, Italia, Spagna e Slovenia). Il programma comprende obiettivi quali l'agricoltura multifunzionale, il patrimonio rurale naturale e culturale, l'innovazione e l'imprenditorialità nell'agriturismo, la pianificazione aziendale per le piccole e micro imprese, la gestione delle strutture ricettive, la comprensione dell'ambiente economico, sociale e naturale, l'interconnessione di diversi settori, il pensiero critico, il networking e l'uso di strumenti digitali.

Il programma copre le esigenze, le conoscenze specifiche, le abilità e le competenze rilevanti per la creazione e la gestione di un'azienda agrituristica.

Il programma proposto è indicato in percentuali e in numero totale di ore per facilitare la presentazione. Il programma si basa sulla metodologia dei paesi partner coinvolti nel progetto ed è pensato per essere presentato alle autorità e integrato nel sistema scolastico. Il programma proposto è stato concepito per il livello 5 dell'EQF.

Il programma prevede lezioni classiche e interattive, presentazioni multimediali, seminari, project work ed esercitazioni pratiche, che permettono di sviluppare in modo completo le conoscenze e le competenze necessarie per gestire con successo le attività agrituristiche.

Il documento è il risultato del lavoro del team del progetto e si basa sull'analisi dei risultati dei pacchetti di lavoro precedenti, come i rapporti nazionali, il rapporto di sintesi e i 18 esempi di buone pratiche sviluppati dai partner. I risultati sono disponibili sul nostro sito web: <https://stay-erasmus.eu/resources>

Relazione sulla Proposta di Curriculum Agrituristico

Progetto n: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.



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 Bystrice nad Pernštejnem, <https://www.agts.cz/>, 14. 1. 2025.

Agro-technical secondary school Bystrice 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.

Relazione sulla Proposta di Curriculum Agriturismo

Progetto n: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.



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.

Relazione sulla Proposta di Curriculum Agriturismo

Progetto n: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.



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.

Relazione sulla Proposta di Curriculum Agrituristicco

Progetto n: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

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.

Relazione sulla Proposta di Curriculum Agrituristico

Progetto n: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.



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.

Relazione sulla Proposta di Curriculum Agriturismo

Progetto n: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.



STAY
Still Tourism Around Yards

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>.

Relazione sulla Proposta di Curriculum Agriturismo

Progetto n: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.



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.

Relazione sulla Proposta di Curriculum Agriturismo

Progetto n: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.



STAY
Still Tourism Around Yard