

# **DZIENNICZEK PRAKTYK ZAWODOWYCH**

**ZAWÓD: TECHNIK ROLNIK 314207**



Zespół Szkół Nr 1 im. Batalionów Chłopskich,  
95-011 Bratoszewice, Plac Staszica 14  
tel. 42/719 89 83, faks 42/719 66 77

**I. DANE OSOBOWE DOTYCZĄCE PRAKTYKANTA**

Nazwisko i imię ucznia.....

Klasa .....

Rok szkolny .....

Adres .....

Nr telefonu..... email:.....

Miejsce odbywania praktyki (adres) .....

.....

Opiekun praktyk .....

Nr telefonu .....

Termin odbywania praktyk.....

Termin oddania dzienniczka praktyk.....  
(tydzień po zakończeniu)

## II. ZAŚWIADCZENIE O ODBYCIU PRAKTYKI

..... dnia .....

.....

(nazwa i adres gospodarstwa)

Zaświadcza się, że ucz. ....

klasy .....

Odbył praktykę zawodową w wymiarze **80 godz.** w terminie

od.....do.....

Program praktyk został:

- zrealizowany w całości\*/

- nie zrealizowano punktu nr .....\*/

W czasie praktyk z powierzonych obowiązków uczeń wywiązywał się: celująco, bardzo dobrze, dobrze, dostatecznie, dopuszczająco, niedostatecznie \*/.

.....  
Podpis opiekuna praktyk

.....  
\*/ właściwie podkreślić

## III. OCENA UCZNIĄ PO ODBYCIU PRAKTYK ZAWODOWYCH

Ocena przez szkołę:

➤ ocena za dzienniczek:.....

➤ ocena za odpowiedź: .....

**PRAKTYKĘ ZALICZONO NA OCENĘ:** .....

DATA: .....

PODPISY KOMISJI:

PRZEWODNICZĄCY: .....

CZŁONKOWIE: .....

CZŁONKOWIE: .....

#### **IV. ZASADY PROWADZENIA DZIENNICZKA PRAKTYK**

1. Każdy praktykant zobowiązany jest do prowadzenia dzienniczka praktyk zawodowych.
2. Planowanie, prowadzenie i kontrolowanie prac w gospodarstwie, jest szczególnie ważne w procesie kształcenia zawodowego, dlatego praktykant powinien interesować się i zajmować tymi wszystkimi pracami.
3. Praktykant musi umieć objaśnić co zapisał w dzienniczku.
4. Tygodniowe sprawozdania zapisane w dzienniczku praktyk zawodowych uczeń przedstawia opiekunowi do zatwierdzenia.
5. Dzienniczek podlega ocenie. Prawidłowe jego prowadzenie jest warunkiem zaliczenia praktyk i dopuszczenia do egzaminu z przygotowania zawodowego.
6. Dzienniczek należy prowadzić na bieżąco. Wgląd do dzienniczka praktyk zawodowych mają: przyjmujący na praktykę - opiekun oraz przedstawiciele szkoły.

**Program**  
**wakacyjnej praktyki zawodowej dla klasy II Technikum Rolniczego**  
**nr programu 1/TR/12-13**  
w wymiarze 2 tygodni (80 godzin)

**1. Zapoznanie z przepisami BHP w gospodarstwie szkoleniowym.**

*Uczeń potrafi:*

- podawać przepisy BHP obowiązujące przy wykonywaniu poszczególnych prac,
- przestrzegać i stosować obowiązujące przepisy BHP i p.poż.

**2. Prowadzenie plantacji nasiennych.**

*Uczeń potrafi:*

- oceniać dojrzałość zbóż,
- uzasadnić konieczność przestrzegania podstawowych zasad obowiązujących w produkcji nasiennej,
- przeprowadzić selekcję negatywną plantacji nasiennej roślin uprawianych w gospodarstwie w celu usunięcia obcych roślin uprawnych i chwastów trudnych do oddzielenia oraz roślin porażonych przez choroby i szkodniki groźne dla materiału siewnego,
- poprowadzić i zorganizować prace na plantacjach nasiennych roślin uprawianych w gospodarstwie, w którym odbywa się praktyka.

**3. Organizowanie przechowywania sprzedaży produktów roślinnych z zachowaniem norm jakości i bezpieczeństwa żywności.**

*Uczeń potrafi:*

- przygotować magazyny i inne pomieszczenia do przechowywania zgodnie z normami i wymogami dla określonych produktów pochodzenia roślinnego,
- przygotować do sprzedaży bezpośredniej produkty wytworzone w gospodarstwie,
- zorganizować sprzedaż bezpośrednią produktów wytworzonych w gospodarstwie rolnym z zachowaniem norm jakości i bezpieczeństwa żywności.

**4. Dobieranie rasy i typy użytkowe zwierząt gospodarskich do określonych warunków gospodarstwa i technologii produkcji.**

*Uczeń potrafi:*

- na podstawie oceny budynków inwentarskich dobrać zwierzęta dla gospodarstwa;
- na podstawie analizy powierzchni paszowej i możliwości zaopatrzenia w pasze wskazać rasy i typy użytkowe zwierząt dla gospodarstwa.

**5. Ustalanie normy żywienia i dawki pokarmowe dla zwierząt gospodarskich,**

*Uczeń potrafi:*

- na podstawie analizy żywienia w gospodarstwie sprawdzić poprawność stosowanych dawek żywieniowych,

**6. Planowanie i organizacja prac związanych z konserwowaniem i przechowywaniem pasz**

*Uczeń potrafi:*

- wykonać prace związane z produkcją kiszonki lub sianokiszonki,
- wykonać prace związane z suszeniem pasz (siano i inne rodzaje suszu),
- umieścić pasze w odpowiednim magazynie (silosie) do przechowania

**7. Organizowanie prace związanych z przygotowaniem i zadawaniem pasz.**

*Uczeń potrafi:*

- wykonać rozdrabnianie pasz z użyciem odpowiedniego sprzętu;
- dobrać pasze do wymieszania;
- wykonać mieszanie pasz z użyciem odpowiedniego sprzętu.
- 

**8. Organizowanie przechowywania i sprzedaży produktów zwierzęcych z zachowaniem norm jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa żywności;**

*Uczeń potrafi:*

- ocenić warunki magazynowania i przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego w gospodarstwie przed ich sprzedażą;
- sprawdzić zgodność dokumentacji towarzyszącej sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego z odpowiednimi przepisami prawa.









## VII. TYGODNIOWE SPRAWOZDANIE Z PRAKTYKI

Tydzień od ..... do .....

Dzień	Prace w polu	Kto wykonuje*		Prace w obejściu gospodarstwa	Kto wykonuje*	
		G/U	U/I		G/U	U/I
poniedziałek						
wtorek						
środa						
czwartek						
piątek						
sobota						



## VII. TYGODNIOWE SPRAWOZDANIE Z PRAKTYKI

Tydzień od ..... do .....

Dzień	Prace w polu	Kto wykonuje*		Prace w obejściu gospodarstwa	Kto wykonuje*	
		G/U	U/I		G/U	U/I
poniedziałek						
wtorek						
środa						
czwartek						
piątek						
sobota						



### VIII. ANALIZA PRODUKCJI ROŚLINNEJ

**Organizacja przechowywania i sprzedaży produktów roślinnych z zachowaniem norm jakości i bezpieczeństwa żywności.**

Czynności służące przygotowaniu magazynu / pomieszczenia do przechowywania produktów pochodzenia roślinnego	Czynności służące przygotowaniu plodów rolnych do sprzedaży

**Kontrola plantacji nasiennej ( sprawdź występowanie na plantacji szkodliwych patogenów oraz dokonaj oceny ich szkodliwości).**

Chwasty występujące na plantacji nasiennej	Choroby występujące na plantacji nasiennej	Szkodniki występujące na plantacji nasiennej

Ocena szkodliwości występujących patogenów.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### Obliczanie i analiza struktury zasiewów

Grupa roślin i roślina	Odmiana	20...../.....		Plonowanie	
		pow. (ha)	procent	Plon z ha	Średni kraj. Plon z ha
ZBOŻA					
<i>Pszenica ozima</i>					
<b>Razem zbożowe</b>					
OKOPOWE					
<b>Razem okopowe</b>					
STRĄCZKOWE I MOTYLKOWE NA NASIONA					
<b>Razem strączkowe i motylkowe na nasiona</b>					
MOTYLKOWE					

DROBNONASIENNE					
<b>Razem motylkowe drobnonasienne</b>					
POZOSTAŁE PASTEWNE					
<b>Razem pozostałe pastewne</b>					
PRZEMYSŁOWE					
<b>Razem przemysłowe</b>					
Grupa roślin i roślina	Odmiana	20...../.....		Plonowanie	
		pow. (ha)	procent	Plon z ha	Średni kraj. Plon z ha
POZOSTAŁE UPRAWY					
<b>Razem pozostałe uprawy</b>					
<b>RAZEM POWIERZCHNIA ZASIEWÓW</b>			<b>100,0</b>		
POPLONY NA PASZĘ					
POPLONY NA PRZYORANIE					
UWAGI					





**Uwagi:**

1. TERMINY KOSZENIA TRAW .....

2. ILOŚĆ POKOSÓW .....

3. ILOŚĆ WYPASÓW .....

4. ZABIEGI PIELEGNACYJNE WYKONYWANE NA UŻYTKACH ZIELONYCH

.....

.....

.....

.....

**METODY KONSERWACJI TRAW**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**II - Wartość hodowlana zwierząt (rasy, krzyżówki, wpis zwierząt do ksiąg hodowlanych itp.)**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**III - Charakterystyka produkcji****1. Bydło:**

- produkcja mleka w kg od krowy:.....
- % tłuszczu: .....kg tłuszczu  
.....
- % białka: ..... kg białka  
.....
- produkcja mleka rekordzistki obory w kg w czasie 305 dniowej laktacji:  
.....
- produkcja żywca wołowego: - (ilość sprzedanych opasów, waga, przyrostyienne, krzyżówki)  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**2. Trzoda chlewna (krzyżówki,ienne przyrosty, długość trwania tuczu)**

.....

.....

.....

.....

.....

.....





**Organizacja przechowywania i sprzedaży produktów zwierzęcych z zachowaniem norm jakości i bezpieczeństwa żywności.**

<b>Czynności służące przygotowaniu magazynu / pomieszczenia do przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego</b>	<b>Czynności służące przygotowaniu produktów zwierzęcych do sprzedaży</b>

**IX. UMASZYNOWIENIE I ZASOBY SIŁY ROBOCZEJ**

Samochody, ciągniki i ważniejsze maszyny

<b>Lp.</b>	<b>Wyszczególnienie</b>	<b>Rok produkcji</b>	<b>Stan techniczny</b>	<b>uwagi</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				









