

SZAKMAIORIENTÁCIÓ AZ AGRÁRSZAKTERÜLETRE

9. évfolyam

Agrár orientációs ismeretek	74 óra
Agrár orientációs gyakorlatok	111 óra
Elmélet és gyakorlat	185 óra

10. évfolyam

Agrár orientációs ismeretek	74 óra
Agrár orientációs gyakorlatok	111 óra
Elmélet és gyakorlat	185 óra

AGRÁRORIENTÁCIÓS ISMERETEK

9—10. évfolyam

Célok és feladatok

A szakmai orientáció a tanulók pályaválasztását segíti, a tanulóknak lehetővé teszi az agrár szakterületen a tapasztalatszerzést, a tevékenységformák, technológiák megismerését.

Az *Agrár orientációs ismeretek* tantárgy tanításának célja, hogy megalapozza a tanulók agrárágazatra vonatkozó szakmai műveltségét, adjon lehetőséget az ismeretek alkalmazására, rendszerezésére, értékelésére, elemzésére, fejlessze a szakmacsoportos alapoó tárgyak tanulásához szükséges tudást, képességeket.

Az agrárágazatok tevékenységének sokszínű, tartalmas, aktív tanulói magatartást és tanulási élményeket is eredményező bemutatásával keltse fel a tanulók érdeklődését a szakterület iránt, bizonyítsa be számukra az ágazat gazdasági jelentőségét, hosszú távú fejlődőképességét.

Keltse fel az érdeklődést a szakterület elméleti alapjai iránt, mutassa be az egyes ágazatokban, munkakörökben végzett munkatevékenységeket, járuljon hozzá a tanulók egyéni életpályájának reális megtervezéséhez.

Neveljen a szakmai tevékenységekkel kapcsolatban tudatos, felelősségteljes magatartásra.

Az *agrártermelés jelentősége, főbb ágazatai, nyersanyagai* című témakörök oktatásának célja, hogy adjon lehetőséget a biológiai, kémiai, életviteli és gyakorlati ismeretek alkalmazására, mutassa be a mezőgazdasági termelés alapfolyamatait, az előállított nyersanyagokat, az élelmiszer-ipari szakterületeket, termékeket, segítse a tanulók eligazodását a hétköznapi életben.

Az *agrárgazdaság környezete és annak védelme* témakör tanításának célja, hogy a tanulók fogadják el a környezet- és természetvédelem fontosságát, alapozza meg a környezet védelme iránti elkötelezettségüket, mutassa be a szakterület környezeti ártalmait és környezetgazdálkodás alapjait.

A *Műszaki ábrázolás* témakör tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a műszaki rajzok készítésének és alkalmazásának feltételül szolgáló rajzolvadási készségeket. Hozzájárul a kreativitás, a problémafelismerő és -megoldó képesség, a képzelet, a képi gondolkodás fejlesztéséhez, nevel az igényes és szép munkára.

Fejlesztési követelmények

A tantárgy tanulása során fejlődjenek a tanulók szakmai tantárgyak tanulásához szükséges képességei, így különösen az ismeretelemző-értékelő gondolkodás, az önálló ismeretszerzés, az ismeretek alkalmazási képessége.

Fejlessze a szóbeli és írásos szakmai kommunikációs képességeket, a rajzi képességeket.

Alakuljon ki, fejlődjön, erősödjön meg a tanulók saját munkájukkal kapcsolatos igényessége, munkájuk legyen átgondolt, célszerű, eredményes, a szóbeli kommunikációban törekedjenek a nyelv, a szakkifejezések szabatos és helyes használatára, írásos munkáikban, rajzfeladataikban az igényes külalakra.

A tantárgyi tevékenység során szokjanak hozzá a tanulók a számítástechnikai eszközök használatához.

Alakuljon ki bennük az önálló szakmai tanulás, feladatmegoldás igénye, érezzék meg a tanulási eredmények, sikerek értékét, örömet.

A tantárgyi tevékenység során folyamatosan erősödnek a tanulási és szakmai motiváció, váljon tudatos döntéssé a szakmaválasztás. Ismerjék meg a szakmai tevékenységek végzéséhez szükséges magatartási szabályokat, magatartásformákat.

A szakmai tanulmányi tevékenység által alakuljon ki, fejlődjön és erősödjön a szakmához, a választott munkához, életpályához való kötődésük.

A tanulók szeressék a természetet, tiszteljék annak értékeit, ismerjék fel és utasítsák el a környezetszennyező, természetkárosító tevékenységeket, az ilyen magatartást.

Az agrártermelés jelentősége és főbb ágazatai:

A tanulók tudják közismert jellemzői alapján előszóban bemutatni a mezőgazdaságot, az erdészetet, a vadgazdálkodást, az élelmiszeripart. Értsék meg a mezőgazdasági és élelmiszer-ipari ágazatok jellemzőit, a termelés aktuális helyzetét, adottságait.

Ismerjék meg az agrárgazdaságban való foglalkoztatás és pályaalakulási feltételeit.

Nyersanyagok előállításának és feldolgozása az agrárgazdaságban:

A tanulók ismerjék fel a növénytermesztési, állattenyésztési munkafolyamatokat, valamint az élelmiszer-ipari technológiai műveleteket, tudják összerendelni az ágazatokkal és a termékekkel.

Tudják összevetni a háztartásban alkalmazott ételkészítési eljárásokat az ipariakkal.

Az agrárgazdaság környezete és annak védelme:

A tanulók tudják meghatározni az agrárgazdaság környezetét és környezetvédelmi feladatait.

Értsenek egyet a környezet- és természetvédelem fontosságával, szándékaival, ismerjék meg tendenciáit, a talaj-, a víz- és a levegőszennyezés csökkentésének, a hulladékhasznosításnak, az energiagazdálkodásnak a lehetőségeit, kezdődjenek meg bennük a környezet iránt felelős, cselekvő magatartás kialakulása.

Műszaki ábrázolás:

A tanulók értsék meg a szabványosítás fontosságát, célját, feladatát. Fejlődjenek a térszemléletük, vizuális megismerő képességük, alakuljon ki vázolási készségük. Fejlődjenek a rajzeszközök használatának gyakorlottsága, a szépérzékük, az igényességük, az algoritmikus gondolkodási képességük, legyenek gyakorlottak a síkmértani szerkesztésekben. Tudjanak tárgyakat és különböző ábrázolási módokat, rajzokat összevetni, elemezni, értékelni.

9. évfolyam

Évi óraszám: 74 óra

Belépő tevékenységformák

Tanári irányítás mellett üzemlátogatások, terepbejárások, leírások, képek, filmek, internetes ismeretforrások alkalmazásával önállóan végrehajtott adatgyűjtés, megfigyelés, tapasztalatszerzés, tájékozódás az agrárgazdaság ágazatainak ismérveiről, jelenségeiről, folyamatairól, állapotáról.

Tapasztalatok elemzése, értékelése, hasznosítása önálló és csoportos feladatokban, az eredmények rajzi és szöveges ismertetése, dokumentálása előszóban, írásban, számítástechnikai formában.

Az agrárgazdaságban történő foglalkoztatás és pályaalakulási feltételeinek, a tanulók lehetséges saját szerepének, munkakörének mérlegelése.

Témakörök	Tartalmak
Az agrártermelés jelentősége	A mezőgazdasági (növénytermesztési, állattenyésztési, kertészeti), erdészeti és élelmiszer-ipari termelés története, hagyományai, jelentősége, jelene és jövője hazánkban.
Az agrárgazdaság főbb ágazatai	A mezőgazdasági, erdészeti és élelmiszer-ipari ágazatok csoportosítása: — a növénytermesztési és az állattenyésztési ágazatok összetétele, jelentősége, a termesztett, tenyésztett fajok, — a kertészeti és az erdészeti ágazatok, a vadgazdálkodás összetétele, jelentősége, a termesztett fajok, — az élelmiszeripar főbb ágai.

Témakörök	Tartalmak
Nyersanyagok előállítása és feldolgozása az agrárgazdaságban	<p>Növényi eredetű nyersanyagok előállítási folyamata: talajművelés, tápanyag-utánpótlás, vetés, növényápolás, betakarítás.</p> <p>Technológia és technológiai műveletek az élelmiszeriparban; nyers-, alap- és segédanyag fogalma, csoportosítása.</p> <p>Növényi eredetű nyersanyagok és élelmiszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"> — gabonafélék, a gabonafeldolgozó-ipar termékei, — sütőipari termékek, — cukorrépa, cukoripari, édesipari termékek, — olajos magvak, növényolaj-ipari termékek, — zöldségfélék, gyümölcsök, hűtő- és tartósítóipari termékek. <p>Állati eredetű nyersanyagok előállítási folyamata:</p> <ul style="list-style-type: none"> — szaporítás, felnevelés, — takarmányozás, — elhelyezés. <p>Állati eredetű nyersanyagok és élelmiszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"> — hús- és húsfeldolgozó ipar termékei, — baromfi- és baromfifeldolgozó ipar termékei, — hal- és halfeldolgozó ipar termékei, — élelmiszeripar számára fontos vadak, — tej és tejfeldolgozás termékei, — állati eredetű hűtőipari termékek.
Információk az agrárgazdaságról	<p>Az agrárgazdasági munkakörök és az életmód összefüggései.</p> <p>Pályaalkalmasság, munkafeltételek.</p> <p>Továbbtanulás, szakmatanulás.</p>

A továbbhaladás feltételei

A tanulók tudják megfogalmazni a mezőgazdasági (növénytermesztési, állattenyésztési, kertészeti), erdészeti és élelmiszer-ipari termelés hazai jelentőségét, helyzetét.

Legyenek képesek csoportosítani a növénytermesztési, állattenyésztési, kertészeti, erdészeti ágazatokat összetétel és termesztett fajok szerint.

Legyenek képesek csoportosítani az élelmiszer-ipari iparágakat.

Azonosítsák a növényi és az állati eredetű nyersanyagok előállítási folyamatát.

Legyenek képesek megfogalmazni az élelmiszer-ipari technológiai műveleteket.

Különböztessék meg a növényi és az állati eredetű nyersanyagokat és élelmiszereket.

Tudatosuljanak bennük az agrárgazdasági pályaalkalmassági feltételek és munkakörülmények.

Az önállóan végrehajtott adatgyűjtés, megfigyelés, tapasztalatszerzés, tájékozódás, az elemzések, értékelések, eredmények ismertetése előszóban, rajzi és szöveges dokumentálása írásban, számítástechnikai formában.

10. évfolyam

Évi óraszám: 74 óra

Belépő tevékenységformák

Célra irányuló önálló tájékozódás az agrárgazdaságról, annak környezetéről.

A környezetvédelmi törvény agrárgazdaságot érintő kérdéseinek tanulmányozása.

A mezőgazdaság és az élelmiszeripar környezeti ártalmainak megismerése üzemlátogatások, terepbejárások során, valamint szakirodalmi, sajtó- és internetforrások alapján. Az adatok elemzése, szöveges beszámolók készítése.

Aktuális környezetszennyezések híranyagának feldolgozása.

Környezetvédelmi károk és környezetvédelmi ráfordítások arányainak értékelése. A környezetgazdálkodás és a környezeti etika kapcsolatrendszerének felismerése, elemzése.

A műszaki ábrázolás legfontosabb területeinek megismerése, vetületi, axonometrikus és metszeti ábrák készítése. Tárgyak és különböző ábrázolásaik összevetése, elemzése.

A műszaki rajzokon alkalmazott jelölések ismerete, összevetése jelentésükkel.

Témakörök	Tartalmak
Az agrárgazdaság környezete és annak védelme	A környezet fogalma, felosztása. A környezetvédelem fogalma, feladatai, tendenciái és szervezetei. A környezet- és természetvédelem mezőgazdasági és élelmiszer-ipari vonatkozásai. A mezőgazdaság és élelmiszeripar környezeti ártalmai: vízszennyezés, légszennyezés, porártalom, talajszennyezés, zajártalom, sugárveszély, ipari hulladékok, biológiai kórokozók. Környezetgazdálkodás: a talaj, a víz, a levegő védelme, hulladékhasznosítás, energia-gazdálkodás.
Műszaki ábrázolás	Alapfogalmak, a műszaki rajz feladata, rajzeszközök. Síkmértani szerkesztések, axonometrikus és perspektivikus ábrázolás. Vetületi ábrázolás: merőleges vetítés, síklapú testek, forgástestek, csonkított testek vetületi ábrázolása. Ábrázolás metszetekkel: metszet keletkezése, csoportosítása, egyszerű metszetek, szelvények, anyagok metszeti jelölése.

A továbbhaladás feltételei

A tanulók legyenek képesek érvelni a környezet- és természetvédelem fontossága mellett és a környezetszennyező magatartás ellen.

Legyenek képesek csoportosítani és jellemezni az agrárgazdaság környezeti ártalmait.

Ismerjék a környezetgazdálkodás területén a talaj-, a levegő- és a vízvédelem fontosságát, valamint a hulladékhasznosítás lehetőségeit.

Készítsenek szöveges beszámolókat a terepbejárásokról és az üzemlátogatásokról, végezzenek összesítéseket a mért adatokról, elemezzék és rögzítsék a tapasztalataikat.

Ismerjék a műszaki ábrázolás legfontosabb területeit, rendelkezzenek az ábrázoláshoz szükséges térszemléleti alapokkal.

Készítsenek vetületi, axonometrikus és metszeti ábrákat, ezeken helyesen alkalmazzák a vetületi ábrázolás szabályait.

Találják meg az összefüggéseket az egyszerűbb tárgyak, valamint ezek vetületi és axonometrikus ábrái között.

Ismerjék és helyesen használják a műszaki rajzokon alkalmazott tanult jelöléseket.

AGRÁRORIENTÁCIÓSGYAKORLATOK

9—10. évfolyam

Célok és feladatok

Az *Agrár orientációs gyakorlatok* tanításának célja, hogy az agrár ágazatok tevékenységének sokszínű, tartalmas, aktív tanulói magatartást és tanulási élményeket is eredményező bemutatásával keltse fel a tanulók érdeklődését a szakterület iránt, bizonyítsa be számukra az ágazat gazdasági jelentőségét, hosszú távú fejlődőképességét.

Keltse fel az érdeklődést a szakterület termelési folyamatai iránt, mutassa be az egyes ágazatokban, munkakörökben végzett munkatevékenységeket, járuljon hozzá a tanulók egyéni életpályájának reális megtervezéséhez.

Neveljen a szakmai tevékenységekkel kapcsolatban tudatos, felelősségteljes magatartásra.

A *Gazdaságok és üzemek látogatásának* célja az általános tájékozottság kialakítása, a mindennapi táplálkozáshoz szükséges nyersanyagok előállításának és feldolgozásának megismertetése, a mezőgazdaság és az élelmiszeripar egymásra épülésének megértése. Olyan információk gyűjtése különböző szempontok alapján, amelyek a tanulók hétköznapi életben való eligazodását is segítik.

A Természettudományos és ételkészítési gyakorlatok tanításának a célja ismeretek alkalmazása, a tanulók gyakorlati készségeinek megalapozása, lehetőség nyújtása a szervezett, célirányos, biztonságos és higiénikus munkavégzésre, a munkaeszközök, laboratóriumi eszközök és készülékek használatának gyakorlása, nevelés a szakmai tevékenységekkel kapcsolatos tudatos, felelősségteljes magatartásra.

Fejlesztési követelmények

A tantárgyi foglalkozások során fejlődjenek a tanulók gyakorlati tevékenységhez szükséges képességei, így különösen az ismeretelemző-értékelő gondolkodás, a kreativitás, az önálló tapasztalatszerzés és ismeretalkalmazás képessége.

A tantárgyi tevékenység során szokjanak hozzá a tanulók a produktív, átgondolt, biztonságos munkavégzéshez, az önálló gyakorlati feladatmegoldáshoz, érezzék meg a tanulási eredmények, sikerek értékét, örömet.

Ismerjék meg, fogadják el és tartásuk be a gyakorlati tevékenységek végzéséhez szükséges magatartási szabályokat, magatartásformákat, így különösen a személyi higiénia szabályait és a technológiai utasítások pontos betartásának kötelezettségét.

A tantárgyi tevékenység végzése során alakuljon ki bennük kötelességtudat, felelősségérzet, a társakra is figyelő, segítőkész magatartás, a mások munkájának, eredményeinek, teljesítményeinek tisztelete, erősödjék a tanulási és szakmai motiváció, a választott munkához, életpályához való kötődésük.

Fejlődjön kez ügyességük, szóbeli és írásos szakmai kommunikációs képességük, a szóbeli kommunikációban törekedjenek a szakmai nyelv szabatos és helyes használatára, írásos munkáikban az igényes külalakra, a pontosságra.

Gazdaságok és üzemek látogatása:

A tanulók legyenek képesek adott szempontok szerinti megfigyelésekre, tudják tapasztalataikat értékelni, elemezni, értsenek meg folyamatokat, összefüggéseket, azonosítsanak tanult fogalmakat, tapasztalataikról adott szempontok szerint legyenek képesek feljegyzéseket készíteni.

Fogadják el és tartásuk be a látogatott helyszínekre vonatkozó magatartási szabályokat.

Munkaműveletek, munkahelyzetek kipróbálása során alkalmazkodjanak az adott terület szabályaihoz.

Természettudományos és ételkészítési gyakorlatok:

A tanulók szokjanak hozzá az önálló és produktív gyakorlati tevékenységhez, alkalmazkodjanak a tevékenység körülményeihez, találják meg és fogadják el saját szerepüket a gyakorlati munkában.

Helyesen használják az eszközöket, tartásuk be a műveleti utasításokat, munkájuk legyen fegyelmezett.

Előzetes felkészülés, illetve tanári bemutatás után önállóan tudjanak műveleteket elvégezni, a jelenségek, folyamatok magyarázata során helyesen alkalmazzák a tanult ismereteket.

A tanulók legyenek képesek a megfigyelések, mérések, kísérletek során nyert adatokat áttekinthetően rendszerezni, az eredményeket értelmezni, és azokból következtetéseket levonni.

A tanulók ismerjék fel a legfontosabb élelmiszer-alapanyagokat, feldolgozási technikákat. Fejlődjön a munkafolyamatok megtervezésének és tervszerű végrehajtásának képessége.

Sajátítsák el az élelmiszer-készítés során követendő magatartási szabályokat, a biztonságos, higiénikus munkavégzés szabályait.

9. évfolyam

Évi óraszám: 111 óra

Belépő tevékenységformák

Feladattal vezetett, önállóan végrehajtott megfigyelési feladatok elvégzése laboratóriumi, természetes és termelési környezetben, valamint tárgyak, minták, nyomtatott, elektronikus és más ismeretforrások felhasználásával.

A mezőgazdasági és élelmiszer-ipari munkaműveletek kipróbálása tanműhelyekben, tangazdaságokban, munkatapasztalatok szerzése, munkafolyamatok önálló elvégzése, új tevékenységek végrehajtása, kipróbálása leírások, utasítások alapján, törekvés a szabályok pontos betartására.

Jegyzőkönyvek, beszámolók készítése és beadása.

Előzetes felkészülés a gyakorlati foglalkozásokra.

Az alkalmazott mérő- és vizsgálóeszközök, eljárások megismerése bemutatás alapján.
 Mintavétel végrehajtása, a célnak megfelelő eszközök kiválasztása.
 A mérési eljárások megfigyelése, összevetése a szabványokkal.
 Mennyiségi számítások végzése receptúrák alapján.
 Műveletek kipróbálása különböző paraméterek mellett.
 A mért, számított adatok elemzése és értékelése, összehasonlítása.

Témakörök	Tartalmak
Gazdaságok és üzemek látogatása	Látogatandó területek: — múzeumok, ipartörténeti, néprajzi gyűjtemények, — szántóföldi növénytermesztés, ültetvények, — állattartó telep, halászati üzem, — zöldség- és virágkertészet, — erdészet, vadgazdálkodás, — egyes élelmiszer-ipari ágazatok, — tanműhelyek, tangazdaságok látogatása.
Biológiai gyakorlatok	Növényismeret a terepen. Minták gyűjtése, preparátumok készítése. Kész preparátumok vizsgálata. Mikroszkóp használata.
Ételkészítési gyakorlatok	Az ételkészítés története, ősi ételek és ételkészítési módok. Zöldségek feldolgozása, főzelékek készítése. Gabonaételek, tésztafélék készítése. A hús, tejtermékek, tojás felhasználása. Sütemények készítése. Italok készítése. Háztartási tartósító eljárások. Konyhai eszközök, gépek. Mérési, számítási feladatok.
Fizikai mennyiségek mérése	Térfogat, tömeg, súly, sűrűség fogalma, mértékegységek. Tárgyak méretének, alakjának, egyes mechanikai tulajdonságainak meghatározása. A hőfok mérése, fogalma.
Általános laboratóriumi ismeretek	Munkaszabályok. Baleset-megelőzés, baleset-elhárítás, elsősegélynyújtás. Legfontosabb laboratóriumi munkaeszközök.
Laboratóriumi alampüveletek	Oldatok készítése, kristályosítás, átkristályosítás, anyagtisztítás. Leccsapás, szűrés, desztillálás.

A továbbhaladás feltételei

A tanulók adott szempontok szerinti figyeljenek meg tényeket, jelenségeket, folyamatokat, értsenek meg összefüggéseket, értékeljék, elemezzék tapasztalataikat, azonosítsanak tanult fogalmakat.

Ismerjenek fel az egyes mezőgazdasági és élelmiszer-ipari szakmákban látott műveleteket, tudják azokat összerendelni termékekkel, eljárásokkal.

Készítsenek a laboratóriumi gyakorlatokról jegyzőkönyvet, az üzemlátogatásokról, más tapasztalataikról megadott szempontok alapján beszámolót.

Munkaműveletek, munkahelyzetek kipróbálása során alkalmazkodjanak az adott terület rendjéhez, fogadják el és maradéktalanul tartásuk be a látogatott helyszínre vonatkozó magatartási szabályokat.

Részben önállóan is végezzenek el produktív gyakorlati tevékenységeket, eközben helyesen használják az eszközöket, tartásuk be a műveleti utasításokat. Tudják ismertetni a gyakorlatban alkalmazott legalapvetőbb elméleti ismereteket.

Helyes eredményre jussanak számítási feladataik során, vessék össze eredményeiket a tényekkel.

10. évfolyam

Évi óraszám: 111 óra

Belépő tevékenységformák

Mérések, kísérletek elvégzése, eredményeik rögzítése, értelmezése, összefüggések, törvényszerűségek felismerése, befolyásoló tényezők hatásának vizsgálata.

Manuális készségfejlesztés, munkatapasztalatok szerzése a gyakorlatok elvégzésével.

A minőség szerepének felismerése a nyersanyag-előállítás és -feldolgozás terén.

A különböző mezőgazdasági és élelmiszer-ipari látogatások során az egyes területekhez tartozó szakmák közötti hasonlóság és különbözőség felfedezése.

Témakörök	Tartalmak
Üzemlátogatások	Látogatandó területek: — múzeumok, ipartörténeti, néprajzi gyűjtemények, — szántóföldi növénytermesztés, ültetvények, — állattartó telep, halászat, — zöldség- és virágkertészet, — erdészet, vadgazdálkodás, — egyes élelmiszer-ipari ágazatok, — az agrár szakterülethez kötődő további üzemek.
Vízvizsgálatok	A vízgazdálkodás alapjai, vízminőségi mutatók (lúgosság, keménység, oxigéntartalom) meghatározása, ionok kimutatása.
Alaptápanyagok vizsgálata	Szénhidrátok, fehérjék, zsírok, olajok, tej, sajt, liszt, szárított termékek vizsgálata, minőségmutatók mérése.
Egyéb vizsgálatok	Érzékszervi vizsgálatok, minősítés. A vizsgálatok irányelvei, minőség és az arra ható tényezők. Zsengességmérés, viszkozitásmérés, hőmérséklet hatása az elhasználódásra.
Minőség-ellenőrzés, minőségsszabályozás	Minőség fogalma, a minőséget meghatározó tényezők. Minősítés és alapidokumentumai.

A továbbhaladás feltételei

A tanulók adott szempontok szerinti figyeljenek meg tényeket, jelenségeket, folyamatokat, értsék meg az összefüggéseket, értékeljék, elemezzék tapasztalataikat, azonosítsanak tanult fogalmakat.

Ismerjék fel az egyes mezőgazdasági és élelmiszer-ipari szakmákban látott műveleteket, tudják azokat összerendelni termékekkel, eljárásokkal.

Készítsenek a laboratóriumi gyakorlatokról jegyzőkönyvet, az üzemlátogatásokról, más tapasztalataikról magadott szempontok alapján beszámolót.

Munkaműveletek, munkahelyzetek kipróbálása során alkalmazkodjanak az adott terület rendjéhez, fogadják el és maradéktalanul tartásuk be a termelőüzemekre vonatkozó magatartási szabályokat.

Részben önállóan is végezzenek el produktív gyakorlati tevékenységeket, eközben helyesen használják az eszközöket, tartásuk be a műveleti utasításokat, használják fel megfelelően az élelmiszeranyagokat.

Tudják ismertetni a gyakorlatban alkalmazott legalapvetőbb elméleti ismereteiket.