

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

MEZŐGAZDASÁGI GAZDAASSZONY

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS

ADAPTÁLT KÖZPONTI PROGRAM

TANULÁSBAN AKADÁLYOZOTT TANULÓK SZÁMÁRA

**Készült a
Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet munkacsoportjában,
gyógypedagógusok és speciális szakiskolai pedagógusok közreműködésével**

Jóváhagyási szám: 13327-15/2008. (VIII.1.)

MEZŐGAZDASÁGI GAZDAASSZONY

I. Általános irányelvek

1. A képzés szabályozásának jogi háttere

Az adaptált központi program

- a közoktatásról szóló többször módosított 1993. évi LXXIX. törvény,
- a szakképzésről szóló többször módosított 1993. évi LXXVI. törvény,
- a gazdasági kamarákról szóló 1999. évi CXXI. törvény,
- a gyermekek jogairól szóló 1991. LXIV. törvény (1989. november. 20. a New Yorkban aláírt a Gyermekek jogairól szóló Egyezmény alapján 23., 25., 28., 29. cikk),
- az egyenlő bánásmódról és az esélyegyenlőség előmozdításáról szóló módosított 2003. évi CXXV. tv.,
- a fogyatékos személyek jogairól és esélyegyenlőségük biztosításáról szóló 1998. évi XXVI. (IV. 1.) törvény,
- az Új Országos Fogyatékosügyi programról szóló 10/2006. (II. 16) OGY határozat

valamint

- a 10/2007. (II. 27.) SZMM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló többször módosított 1/2006. (II. 17.) OM rendelet módosításáról,
- a szakképzés megkezdésének és folytatásának feltételeiről, valamint a térségi integrált szakképző központ tanácsadó testületéről szóló 8/2006. (III. 23.) OM rendelet,
- az iskolai rendszerű szakképzésben részt vevő tanulók juttatásairól szóló 4/2002. (II. 26.) OM rendelet,
- a Nemzeti Alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló többször módosított 243/2003. (XII. 7.) Kormányrendelet,
- a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről, valamint egyes jogszabályok módosításáról szóló 17/2004. (V. 20.) OM rendelet és a módosító 1/2006. (VI. 29.) OKM rendelet,
- a sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának irányelve kiadásáról szóló módosított 2/2005. (III. 1.) OM rendelet,
- a 2/2005. (III. 1.) OM rendelet 2. sz. mellékleteként kiadott Sajátos nevelési igényű tanulók iskolai nevelésének, oktatásának irányelve alapján készült kerettanterv (választható az előkészítő szakiskola, a speciális szakiskola 9–10. évfolyamain az enyhe értelmi fogyatékos tanulók nevelését, oktatását végző közoktatási intézmények számára),
- a nevelési intézmények működéséről szóló többször módosított 11/1994. (VI. 8.) MKM rendelet,
- a közoktatási intézmények elhelyezésének és kialakításának építészeti-műszaki követelményeiről szóló 19/2002. (V. 8.) OM rendelet,
- a szakképzés-fejlesztési stratégia végrehajtásához szükséges intézkedésekről szóló 1057/2005. (V. 31.) Kormányhatározat
- a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet,
- a 31 812 01 0000 00 00 Panziós, falusi vendéglátó szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 21/2007. (V. 21.) SZMM rendelet (amely tartalmazza a 31 812 01 0100 31 01 Mezőgazdasági gazdaasszony részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit)

alapján készült.

A tanítási-tanulási folyamat szervezése során figyelembe kell venni a szakképző intézményt fenntartó helyi rendelkezéseit, az iskolaszék állásfoglalásait, a gyakorlati képzés megszervezésében közreműködő gazdálkodó szervezet igényeit.

A képzés megszervezéséhez a szakképzést folytató intézmény a jelen általános irányelvekben foglaltak, továbbá a központi programban a tananyagegységekre vonatkozóan leírtak alapján elkészíti a pedagógiai programjának részét alkotó szakmai programját és a meghatározott képzési időre vonatkozó megállapodást a gazdálkodó szervezettel. Ezen dokumentumokat a szakképző intézmény fenntartója hagyja jóvá.

2. A részszakképesítés OKJ-ban szereplő és egyéb adatai

A részszakképesítés azonosító száma:	31 812 01 0100 31 01
A részszakképesítés megnevezése:	Mezőgazdasági gazdaasszony
Hozzárendelt FEOR szám:	5129
Szakképzési évfolyamok száma:	2
Elmélet aránya:	30 %
Gyakorlat aránya:	70 %
Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben):	van
Időtartama (évben vagy félévben):	1 év

3. A képzés szervezésének feltételei

A szakképzést végző köteles biztosítani a fogyatékos személy részére az egyéni fejlesztéséhez a gyógypedagógiai támogatást, valamint a szükséges képzési tartalmak elsajátítását biztosító speciális eszközöket, módszereket, programokat, munkaformákat.

Személyi feltételek

Az elméleti és gyakorlati képzést a közoktatásról szóló, többször módosított 1993. évi LXXIX. törvény 17. §-ában, valamint a szakképzésről szóló, többször módosított 1993. évi LXXVI. törvény 17. §-ában szabályozott feltételekkel rendelkező pedagógus és egyéb szakember láthatja el.

A tanulók sérülés-specifikumából fakadó speciális képzési igényeinek megfelelően szükséges:

- a szaktanároknak, a szakoktatóknak a célcsoportnak megfelelő speciális pedagógiai, módszerbeli felkészültséggel rendelkezniük,
- a tanulók fejlesztéséhez, a pedagógiai és egészségügyi célú rehabilitációs, rehabilitációs feladatok ellátásához:
 - szakirányú képesítéssel rendelkező gyógypedagógiai tanár
 - egyéb szakirányú képzettséggel rendelkező szakemberek
 - a pedagógiai munkát segítő gyógypedagógiai asszisztens,
 - a tanulásban akadályozottsághoz esetlegesen társuló egyéb problémák ellátása érdekében pszichológus, szociális munkás, szakorvos, jeltolmács (egyéni szükséglet szerint).

A szakmai elméleti tantárgyak oktatását a szakképző intézménynek kell ellátnia (saját szaktanárai vagy társ szakirányú képző intézmény szakembereinek bevonásával).

Tárgyi feltételek

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző iskolának kell megszervezni, amelyhez az alábbiak biztosítása szükséges:

- **tanterem**
- **szaktanterem**
- **tankonyha**
- **tankert**
- **tangazdaság**
- **számítógép-terem**
- **demonstrációs terem**
- **oktatókabin**
- **utcai környezet**
- **tanbolt**
- **panzió, falusi vendéglátóhely**

Ennek hiányában a szakképző intézmény más intézményekkel, gazdálkodó szervezetekkel együttműködve – megállapodásban rögzített módon – gondoskodik a gyakorlati oktatás feltételeiről.

A tanulásban akadályozott tanulók oktatásának elismert követelménye a fokozott szemléltetés igénye. Az egyes tantermek, szaktantermek, oktatási célú helyiségek felszerelését ennek megfelelően kell bővíteni demonstrációs eszközökkel. A tanulási akadályozottság mellé társuló egyéb fogyatékoság esetén a

kötelező eszközjegyzéket a fogyatékoság típusa szerinti kiegészítő eszközökkel kell bővíteni (pl. beszélő szintetizátor, nagyító program, Braille írású feladatlap, domború nyomtató, akadálymentesítés stb.).

A szabadon választható tantárgyak, az egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs tanórai foglalkozások esetében a választott tantárgy, illetve a foglalkozás jellegének megfelelő feltételek szükségesek.

A szabadon választható kötelező szakmai tantárgyak oktatása a tantárgy jellegének megfelelő helyszínen történhet.

Az oktatókabinetben kiscsoportos formában illetve egyénileg történő foglalkoztatás biztosítja a szakmai elméletigényes gyakorlat jellegű tananyagtartalom feldolgozását, a tanulók felzárkóztató foglalkoztatását.

A gazdálkodó szervezetnél folyó szakmai gyakorlati képzéshez szükséges eszközök és felszerelések jegyzékét a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményét kiadó rendelet tartalmazza.

A tanulószerveződés alapján, vagy részképzés esetén együttműködési megállapodás alapján végzett gyakorlati képzés tárgyi és személyi feltételeit a gazdálkodó szervezetnél az illetékes területi gazdasági kamara – adott esetben a szakképző iskola bevonásával – ellenőrzi.

Az illetékes területi gazdasági kamara ellenőrzési joga kiterjed a szakképző iskola és a gazdálkodó szervezet közötti megállapodás alapján végzett gyakorlati képzés feltételeinek ellenőrzésére is.

4. A tanulók felvételének feltételei

A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakmai és vizsgakövetelményeket tartalmazó rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerelhetők a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

A képzésbe való belépés – iskolarendszeren belüli képzés esetén – tanulásban akadályozottak részére egészségügyi és pályaalkalmassági feltételek meglétével, egyéni elbírálás alapján történik.

A komplex pályaalkalmassági vizsgálaton gyógypedagógiai, pszichológiai és orvosi szempontok alapján véleményezik a tanuló alkalmasságát a képzésbe való belépésre. A képzésből való kizáró ok meghatározása a komplex pálya- és szakmai alkalmassági vizsgálat alapján, egyéni elbírálás szerint indokolt.

5. A részszakképesítés munkaterülete

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5129	Egyéb vendéglátó-ipari foglalkozások

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A turizmusban résztvevők számára szállást, étkezést, és ház körüli tevékenységben részvételi lehetőséget nyújt. Információt nyújt a lokális nevezetességekről, népszokásokról. Az ellátásban felhasználja a saját előállítású mezőgazdasági termékeit.

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
-	-

6. A képzés célja

A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

A cél elérése érdekében el kell sajátíttatni a munkakörben elvégzendő feladatokat, ki kell alakítani az azokhoz szükséges tulajdonságokat (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, személyes, társas és módszerkompetenciák).

Tanulásban akadályozottak esetében a képzés pedagógiai és szakmai céljai kiegészülnek – az egyéni igényeknek megfelelően – egészségügyi és pedagógiai rehabilitációs, rehabilitációs célokkal. Ezen célok megvalósítását a képzés során fejlesztő foglalkozások, szocializációs programok segítik.

A fejlesztés a tanítás-tanulás folyamatában megmutatkozó gyengébb, vagy sérült funkciók korrigálására, kompenzálására, felzárkóztatásra, az eszköztudás, a szociális képességek fejlesztésére, az önálló életvezetés megtanulására, a szociális szféra akadályozottságából származó hátrányok csökkentésére irányul.

7. A részszakképesítés követelménymoduljai

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1453-06 Vendégfogadás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Recepció feladatokat lát el
- Fogadja és elhelyezi a vendégeket
- Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit
- Kérdezi a vendégeket az igényeikről
- Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről
- Megszervezi a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét, szállítását
- Lehetőség és igény szerint gasztronómiai bemutatókat, programokat szervez (disznóvágás, lekvárfőzés, stb)
- Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról
- Gyermekek megőrzését biztosítja, speciális gyermekprogramokat szervez
- Ismeri szűkebb, tágabb környezetének hagyományait, sajátosságait
- Műveli és tanítja a hagyományokat
- Helyi hagyományokon alapuló tárgyakat árul
- Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít
- Kapcsolatot tart a vendégekkel
- Kommunikál a vendégekkel
- Méri a vendégek elégedettségét
- Kölcsönözhető eszközöket biztosítja
- Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Speciális szakmai alapismeretek
- B Vendéglátás és idegenforgalom
- B Vendégfogadás
- B Programszervezés
- C Népművészet, népi kismesterségek, népszokások
- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- B Munka- és környezet-védelem, higiénia
- A Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Szakmai nyelvű szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Idegen nyelvű szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédkészség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Népi kismesterségek eszközei

Személyes kompetenciák:

- Kitartás
- Megbízhatóság
- Rugalmasság
- Szervezőkészség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Kézügyesség
- Türelem

Társas kompetenciák:

- Tolerancia
- Kompromisszum-készség
- Segítőkészség
- Udvariasság
- Meggyőzőkészség
- Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Higiéniás szemlélet
- A környezet tisztántartása
- Információgyűjtés
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Kreativitás, ötletgazdagság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Beszerzi az árut
- Ételt készít és felszolgál
- Az alapvető szabályok alkalmazásával, ízlésesen terít, felszolgál
- Ismeri az egészséges étrend összeállításának szabályait
- Hagyományos, tájjellegű ételeket főz
- Vegetáriánus ételeket főz
- Felkészül a speciális táplálkozási igényű vendégek ellátására (pl.: lisztérzékenyek)

Megtanítja a vendéget az étel elkészítésére
Biztosítja a megfelelő italválasztékot, felszolgálja azokat
Napi takarítást végez
Alapvető karbantartási munkákat végez
Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat
Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik
Igény esetén teljes ellátást biztosít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Speciális szakmai alapismeretek
- A Élelmiszerismeret, ételkészítés
- A Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek
- A Terítés, felszolgálás, italismeret
- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- B Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B Munkavédelem
- B Elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Szakmai nyelvű szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 5 Konyhatechnikai eszközök
- 3 Kéziszerszámok a karbantartáshoz
- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

Személyes kompetenciák:

Kitartás
Megbízhatóság
Ízérzékelés
Tűrőképesség
Kézügyesség
Pontosság
Türelem
Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Tolerancia
- Kompromisszumkészség
- Segítőkézség
- Udvariasság
- Meggyőzőkészség
- Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Higiéniás szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1455-06 Higiénias tevékenység végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Ellenőrzött helyről vásárol
- Ellenőrzi, figyeli a szavatossági időket
- Védekezik az ember életterét zavaró rovarok ellen
- Betartja az élelmiszerek kezelésének, az ételek készítésének, a konyhai eszközök és gépek használatának alapvető higiéniai követelményeit
- Figyelemmel kíséri az alkalmazottak személyi higiéniaját és biztosítja a betartásához szükséges feltételeket
- Rendben tartja a játszóteret, a kijelölt dohányzóhelyet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- B Higiénia
- A Környezetvédelem
- A Háztartás energiatakarékosági, hulladékhasznosítási intézkedései, a szelektív hulladékgyűjtés módjai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása
- 5 Környezet-tudatosság

Személyes kompetenciák:

- Kitartás
- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Meggyőzőkészség
- Empatikus készség

Módszerkompetenciák:

- Higiéniás szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:
1456-06 Állattartás, kertművelés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Takarmányoz, megfelelő körülmények között tartja az állatokat
- Felismeri a betegségek tüneteit
- Gyümölcsöt és zöldséget termel
- Ismeri a hagyományos, tájra jellemző recepteket
- Lekvárt főz, befőttet, savanyúságot készít
- Borászati tevékenységet folytat
- Igény szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Speciális szakmai alapismeretek
- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- C Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás
- C Gyümölcs-, zöldségtermesztés
- C Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás
- C Borkészítés alapjai
- B Állattartás és takarmányozás
- B Állati termékek előállítása
- B Állatvédelmi és állatjóléti ismeretek alkalmazása
- B Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Zöldség- gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei
- 4 Állattartás és állati termék előállítás
- 3 Kéziszerszámok alkalmazása a karbantartáshoz
- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

Személyes kompetenciák:

- Kitartás
- Ízérzékelés
- Felelősségtudat
- Pontosság
- Türelem
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Kommunikációs rugalmasság
- Empatikus készség

Módszerkompetenciák:

- Higiéniás szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

A 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1453-06	Vendégfogadás
1454-06	Napi tevékenységek végzése
1455-06	Higiéniás tevékenység végzése
1456-06	Állattartás, kertművelés

8. A képzés szerkezete

A 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképesítés időterve

1. szakképzési évfolyam

	Kötelező sáv																				Szabad sáv					2+1													
	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.	32.	33.	34.	35.				
1.	336st/1.0/1453-07											336st/2.0/1453-07					336st/5.0/1453-07		336st/1.0/1454-07										336st/3.0/1454-07		336st/1.0/1455-07								
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.																																							
32.																																							
33.																																							
34.																																							
35.																																							
36.																																							

A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

Új tananyagegységek lehetnek:

- a 0001-06 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkotathatók.

2. szakképzési évfolyam

	Kötelező sáv																									Szabad sáv							2+1	
	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.	32.	33.	34.
1.	336st/3.0/1453-07						336st/4.0/1453-07			336st/2.0/1454-07			336st/1.0/1456-07			336st/2.0/1456-07			336st/3.0/1456-07													X		
2.																																X		
3.																																X		
4.																																X		
5.																																X		
6.																																X		
7.																																X		
8.																																X		
9.																																X		
10.																																X		
11.																																X		
12.																																X		
13.																																X		
14.																																X		
15.																																X		
16.																																X		
17.																																X		
18.																																X		
19.																																X		
20.																																X		
21.																																X		
22.																																X		
23.																																X		
24.																																X		
25.																																X		
26.																																X		
27.																																X		
28.																																X		
29.																																X		
30.																																X		
31.																																X		
32.																																X		

A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

Új tananyagegységek lehetnek:

- a 0001-06 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelőek is alkothatók.

**A 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű
részszakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek**

A tananyagegység						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1.	336st/1.0/1453-07	Családi vendéglátás	14 4	36	0	180
2.	336st/2.0/1453-07	Programszervezés	0	72	108	180
3.	336st/3.0/1453-07	Hagyományőrzés	12 8	0	64	192
4.	336st/4.0/1453-07	Idegenforgalom	96	0	0	96
5.	336st/5.0/1453-07	Falusi turizmus	72	0	0	72
6.	336st/1.0/1454-07	Ételkészítés I.	0	72	216	288
7.	336st/2.0/1454-07	Takarítás	0	96	0	96
8.	336st/3.0/1454-07	Munkavédelem	36	0	0	36
9.	336st/1.0/1455-07	Élelmiszer-higiéniája és a munkakörnyezet biztonsága	36	0	108	144
10.	336st/1.0/1456-07	Állattartás	0	0	160	160
11.	336st/2.0/1456-07	Kertművelés	0	0	128	128
12.	336st/3.0/1456-07	Kertészeti termékek feldolgozása	0	128	0	128
Mindösszesen óra:			512	404	784	1700

Megjegyzés:

Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.

Az időterv óraszámait kiegészítik az 1. szakképzési évfolyamon a kötelező nyári szakmai gyakorlat óráival (max. 90 óra), valamint a tanulásban akadályozottak esetében valamennyi évfolyamon a kötelező egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs órák számával.

Megjegyzés a tanulásban akadályozott tanulók iskolai rendszerű képzésével kapcsolatban:

1. A képzési idő kiterjesztése

A képzési idő 2 tanévre történő kiterjesztését a tanulók fogyatékosága (tanulásban akadályozottsága) indokolja.

A képzési idő megnövelése lehetőséget ad:

- a tananyag feldolgozásban a tanulócsoporthoz igényeinek megfelelő időráfordítás biztosítására (Általában magasabb óraszámú tananyag-feldolgozásra. A tantárgyak közötti, valamint a tantárgyakon belül a témák közötti óraszám átcsoportosításával a nehezebben elsajátítható – pl. elméletigényes vagy hangsúlyozott – témakörökre fordítható óraszám növelésével.),
- speciális pedagógiai feladatok ellátásához többlet idő biztosítására.

2. A szabad sáv (20%) tervezése

A 28/2000. (IX. 21.) OM a kerettantervek kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló többszörösen módosított rendelet előírása lapján a speciális szakiskola valamennyi évfolyamán lehetőség van évi 222 óra közismeret oktatására.

A tanulásban akadályozott tanulók számára több okból is indokolt az anyanyelv/kommunikáció és a matematikai ismeretek beépítése a kötelező tantárgyak körébe (sérülés-specifikumból fakadóan, a szegregált alapiskola követelményei alapján, a hiánypótlás, szakmaorientált felzárkóztatás, sikeres munkába állás/társadalmi integráció támogatása miatt).

A rendeletileg előírt évi 10 óra *Egészségnevelés* ismeretanyag feldolgozása történhet külön tantárgyként (bővített tananyagtartalommal), vagy az Osztályfőnöki óra illetve a Társadalmi ismeretek és életvitel tantárgyak témáiként, de a kötelező rehabilitációs óraszám terhére szervezett tanórai foglalkozás (kibővített tananyagtartalommal) során is.

A tanulásban akadályozott (enyhe értelmi fogyatékos) tanulók iskolarendszeren belüli képzése esetén a hatályos közoktatási törvény (Kt. 52. § (6)) értelmében kötelező egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs, rehabilitációs foglalkozásokat kell szervezni (a heti kötelező óraszám 15 %-a).

A nem kötelező tanórai foglalkozások a tanulók érdeklődése és igénye szerint szervezhetők. E törvényileg biztosított (helyileg változó) óraszám keretén belül tervezhető a felzárkóztatás, tehetséggondozás, speciális és kiegészítő ismeretek elsajátítását szolgáló foglalkoztatás.

A szabad sáv (20%) terhére tervezhető kötelező és ajánlott tantárgyak, tananyagegységek:

- Osztályfőnöki óra
- Testnevelés és sport
- Egészséges életmódra nevelés
- Társadalmi és életviteli ismeretek
- Az iskola közismereti tantárgyi programja (matematika, anyanyelv/ kommunikáció)
- (Szakmai) idegen nyelv
- Számítástechnikai alapismeretek
- Munkavállalási ismeretek
- Munkába állást segítő gyakorlatok
- Az iskola helyi tantárgyi programja szerinti egyéb tananyagegység
- Kötelező egészségügyi és pedagógiai célú (egyéni) rehabilitációs, rehabilitációs tanórai foglalkozások

9. A részsakképesítés vizsgáztatási követelményei

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1453-06 Vendégfogadás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vendéglátó- és idegenforgalmi ismeretek: vendégfogadás, programszervezés, kapcsolattartás a vendégekkel, népművészet, népi kismesterségek, népszokások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Élelmiszerismeret, ételkészítés, terítés, felszolgálat, italismeret, kommunikáció magyar és idegen nyelven

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Munka és környezetvédelem, higiénia

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Takarítás, karbantartás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	40%
2. feladat	20%
3. feladat	40%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1455-06 Higiéniás tevékenység végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ételkészítéssel kapcsolatos higiénias feladatok ellátása, a környezet tisztasága

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	100%
------------	------

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	40%
2. feladat	60%

A szakmai vizsga értékelése %-osan

A 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	50
2. vizsgarész:	20
3. vizsgarész:	10
4. vizsgarész:	20

A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

A jelenleg hatályos szakképzési törvény, valamint a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló 20/2007.(V.21.) SZMM rendelet 5.§ (4) rendelkezései értelmében a sajátos nevelési igényű vizsgázó kérelmére, fogyatékossága miatt a vizsgafeladat a vizsgabizottság döntése alapján eltérő vizsgatevékenységgel, illetve időtartammal is teljesíthető. A vizsgabizottság döntéséről határozatot hoz, amelyet az e rendelet 1. számú mellékleteként kiadott törzslapba be kell jegyezni.

Tanulásban akadályozottak számára – a hatályos rendelkezések szerint – társuló részképesség-zavar esetén az írásbeli vizsgarész szóbeli feladatmegoldás útján is teljesíthető.

Tanulásban akadályozott vizsgázónak indokolt esetben a szóbeli és gyakorlati vizsgarészek teljesítésére hosszabb időtartam engedélyezhető. Különösen jelentős a vizsgahelyzet megfelelő körülményeinek biztosítása (nyugodt légkör, ösztönző hangulat, megfelelő kérdező-tanár jelenléte).

A tanulásban akadályozott tanulók esetében az egyenletes vizsgaterhelés indokolt. Ezért amennyiben a modulok óraterve arra módot ad, az egyes modulzáró vizsgák letétele a képzési idő során, közvetlenül az adott modul kompetenciáinak megszerzését követően ajánlott. Így a szakképesítő vizsgán már csak a ráépülő modulok vizsgarészeit kell letenni. Ez fokozottan igaz a nagyszámú vizsgarész-követelményt tartalmazó szakképesítések esetében.

10. Egyéb feltételek, információk, beszámítható előzetes tanulmányok

„A fogyatékossgal élő részére a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott szakmai alkalmassági és pályaalkalmassági, valamint az egészségügyi alkalmassági követelmények figyelembevételével biztosítani kell a fogyatékossgához igazodó felkészítést és vizsgáztatást, továbbá segítséget kell nyújtani részére ahhoz, hogy teljesíteni tudja a kötelezettségeit. A fogyatékossg alapján, a fogyatékossgal élőt mentesíteni kell egyes tantárgyak, tananyagegységek (modulok) tanulása és a beszámolás kötelezettsége alól, szükség esetén mentesíteni kell a nyelvvizsga vagy annak egy típusa, illetőleg szintje alól. A vizsgán biztosítani kell a hosszabb felkészülési időt, az írásbeli beszámolón lehetővé kell tenni a segédeszköz (írógép, számítógép stb.) alkalmazását, szükség esetén az írásbeli beszámoló szóbeli beszámolóval vagy a szóbeli beszámoló írásbeli beszámolóval történő felváltását. A mentesítésről iskolai rendszerű szakképzés esetén a szakértői és rehabilitációs bizottság, iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén a szakértői és rehabilitációs bizottság véleményének hiányában a felülvizsgáló orvos véleménye alapján a szakmai vizsgabizottság dönt. Az e bekezdés alapján nyújtott mentesítés kizárólag a mentesítés alapjául szolgáló körülménnyel összefüggésben biztosítható, és nem vezethet a bizonyítvány által tanúsított szakképesítés megszerzéséhez szükséges követelmények alóli felmentéshez.” /Szakképzési törvény 11.§(6)/

A beszámítható előzetes tanulmányok meghatározásakor az „Útmutató a Panziós, falusi vendéglátó szakképesítés képzéséhez beszámítható előzetes tudás felméréséhez” c. dokumentumban foglaltak szerint kell eljárni.

Ha a tanulásban akadályozott vizsgázót egy adott modul, vagy egyes tananyagegységek tanulása alól (korábbi tanulmányai alapján) beszámítható előzetes tudása miatt felmentették, kérelmére felmenthető a hozzá kapcsolódó vizsgarészek követelményeinek teljesítése alól is.

11. Módszertani javaslatok a tanulásban akadályozott (enyhén értelmi fogyatékos) tanulók képzéséhez

1. Az adaptált központi program alkalmazásának lehetőségei

A *Mezőgazdasági gazdaasszony* részsakképesítés adaptált központi szakmai programja tanulásban akadályozott tanulók iskolai rendszerű szakmai képzéséhez készült.

A képző intézmények a speciális központi program alapján a helyi sajátosságok figyelembevételével készíthetik el a helyi szakmai programjukat.

A képzés bevezetése kellő előkészítést igényel.

A képzést bevezetni szándékozónak feltétlenül rendelkeznie kell alapvető speciális képzési feltételekkel. A képzés eredményessége megköveteli, hogy a képzők alapvető gyógypedagógiai és módszertani ismeretek birtokában, azt alkalmazva vegyenek részt a tanulásban akadályozott tanulók nevelésének, oktatásának, képzésének folyamatában.

2. A sajátos nevelési igényű, tanulásban akadályozott fiatalok és a tanulási-tanítási tevékenységet nehezítő tényezők

A *tanulásban akadályozottak* közé soroljuk az idegrendszer alacsonyabb funkcióképességével összefüggő, illetve a kedvezőtlen környezeti hatásokkal magyarázható *tartós, átfogó tanulási képességzavart* mutató tanulók körét.

E szakmai program azoknak a tanulásban akadályozott, *enyhén értelmi fogyatékos* fiataloknak a szakmai képzését szolgálja, akiknél a tanulási akadályozottság a központi idegrendszer enyhe, különféle eredetű, örökölt vagy korai életkorban szerzett sérülésével és/vagy funkciózavarával függ össze.

A tanulási akadályozottság a következő területeken mutatkozik meg:

- *kognitív készségek területén* (vizuális és auditív észlelés, emlékezés, figyelemkoncentráció, logikai műveletek, problémalátás és megoldás);
- *motoros és orientációs képességek területén* (izomtónus, egyensúlytartás és érzékelés, nagy és finommozgások, cselekvéstervezés és irányítás, térbeli és időbeli tájékozódás hibái és hiányosságai);
- *emocionális és szociális képességek területén* (tanulási motiváció, motiválhatóság, önértékelés, értékrend, tanulási veselkedés, szereptanulás problémái és hiányosságai);
- *kommunikációs képességek területén* (beszédértés, szókincs, szóbeli közlés, hangképzés, grammatikai szerkezet, szövegalkotás szóban-írásban, metakommunikáció, önkifejezés hibái és hiányosságai).

A fogyatékoságból eredően a tanulóknál jellegzetes különbségek alakulnak ki. Ezek megmutatkoznak a sérült vagy fejletlen pszichikus funkciók jellegzetes különbségét létrehozó okok sokszínűségében, és abban, hogy az eltérés minden pszichikus funkciót (érezékelés, észlelés, figyelem) érinthet, azonban tanulónként és funkcióként igen eltérő módon. Ezért a fejlődés ütemében és a fejlesztés várható eredményében is igen nagy egyéni különbségek lehetnek.

A fogyatékoság következményei csökkenthetők, melynek feltétele a megfelelő gyógypedagógiai segítségnyújtás. A gyógypedagógiai tevékenység hatására felnőttkorra az enyhe értelmi fogyatékoság egyes jegyei jelentősen korigálhatók, illetve kompenzálhatók.

3. Speciális pedagógiai, módszertani eljárások alkalmazása

A tananyag-feldolgozás tanulási akadályozottság szerinti követelményei:

- az ismeretek, kompetenciák megszerzése történjék kis lépésekben, a szemléletesség, fokozatosság és komplexitás igényeinek figyelembe vételével;
- az elméleti ismeretek elsajátítása történjék gyakorlatba ágyazottan,
- lényeges az ismeretek többszöri, ismétlés általi megerősítése, (az alapvető ismeretek folyamatos felidézése);
- szükséges a hiányzó ismeretek haladéktalan pótlása, gyengébb ismeretek megerősítése;
- a vizsgakövetelményekben megfogalmazott tananyagtartalmak hangsúlyozott megjelenítése (vizsga-tréningek beépítése);
- lényeges elemek kiemelése, ok-okozati összefüggések megértetése, egész-rész-egész viszonyának bemutatása;
- a kognitív képességek folyamatos erősítése;
- az eredményes tanulási tevékenység érdekében valamennyi tanulónak segítséget kell adni a megfelelő tanulási módszerek és technikák elsajátításában;
- a tanítás-tanulás folyamatában mindvégig érvényesíteni az egyénre szabott ellenőrzést, értékelést.

Az értékelés differenciált és pozitív (megerősítő) irányultságú legyen; ennek ösztönző ereje a tanulásban akadályozottak esetében rendkívül lényeges. Az értékelésnek ki kell terjednie az alapvető elméleti ismeretek tudására, szakszerű gyakorlati alkalmazására.

Már a képzés kezdetén nagy gondot kell fordítani a tanulók kellő motiváltságának megteremtésére (tanuláshoz, munkához), majd megtartására, erősítésére. Ebben nagy szerepe van a pedagógusok, oktatók személyiségének (példaadás, empátiakészség, tanár-tanuló kapcsolat).

4. Képzésszervezési lehetőségek

A tanulásban akadályozott fiatalok középfokú iskoláztatása speciális nevelés-oktatási igényeinek megfelelően szegregált vagy integrált szervezeti formában történhet. A speciális nevelés-oktatás során az alapismeretek elsajátításával párhuzamosan képességeik fejlesztése, korrekciója segítségével személyiségük fejlettségi szintje alapján válnak alkalmassá a szakképzésbe való bekapcsolódásba.

Bár e program elsődlegesen a szegregált oktatásszervezési formában történő képzés feltételeinek figyelembevételével építkezik, speciális elemeinek átvételével integrált oktatás esetén is eredményesen alkalmazható. Az integrált oktatás történhet részleges integráció formájában (többségi képző intézményben a különleges elbánást igénylő tanulók csoportjában), vagy a képzés egy-egy szakaszában integrálva, vagy teljes integráció esetén egy csoportban a többi tanulóval.

A speciális program némi módosítással a tanulásban akadályozottak felnőttképzésben történő szakmai felkészítése esetén is szakmai programként alkalmazható.

Az integráció a fogyatékos és nem fogyatékos tanulók közös élet- és tanulási terét, nevelését, képzését, tanítását foglalja magába, ahol együttes, közös tanulási igény szerint az iskolai keretek között a nevelést gyógypedagógiai korrekciós, terápiás és ápolási foglalkozások egészítik ki. Az *integráció* során az iskola a meglévő szerkezetébe helyezi az egyéneket. A sajátos nevelési igényű tanulóktól azt várja az intézmény, hogy hasonló teljesítményt nyújtsanak, legyenek képesek alkalmazkodni az elvárt szinthez. Az *inklúzió* esetén az intézményben átgondolják az együttnevelés megvalósításának szervezeti és tartalmi kereteit és azokat a feltételeket, amelyekkel biztosítani tudják valamennyi tanuló haladását.

5. Habilitáció, rehabilitáció

A képzés fejlesztő jellege a képzési idő egészében csak valamennyi képző (és szükség szerinti külső szakemberek) együttes munkája eredményeként érvényesülhet. A fiatalok habilitációjának feltétele, hogy rendelkezzenek megfelelő szakmai felkészültség mellett mindazon személyiségjegyekkel, amelyek az életkezdéshez, munkába álláshoz – a társadalomba való bekerüléshez és megmaradáshoz – alapvetően szükségesek. A tanulókat fel kell készíteni az integrált társadalmi környezetbe való beilleszkedésre és a felelősségteljes, önálló munkavégzésre. Ez egyben az egyik legfontosabb lépés az eddigi életútjukat végigkísérő rehabilitációs cél megvalósításában. Munkába állításuk és a munkaerő-piacon való érvényesülésük jelentősen függ attól, hogy milyen mértékben sikerült a képzés ideje alatt kialakítani bennük a megfelelő munkavállalói magatartást (munka iránti pozitív viszony, munkavállalói tájékozottság, munkahely keresési technikák alkalmazása, megbízható munkavégzés stb.).

A folyamatos, egész pályán át tartó továbbképzés szükségessége miatt a tanulókat további képzésekben való részvételre is fel kell készíteni.

Az önálló életvitelre felkészítés érdekében szükséges mindazon ismeretek, magatartási normák elsajátítása, amelyek az önálló (családi) életkezdéshez és életvezetéshez elengedhetetlenek. E területen különösen a kudarcok elkerülésére, a problémák (vészhelyzetek) megelőzésének lehetőségére kell felkészíteni a fiatalokat. Ennek érdekében javasolt egyéni és/vagy csoportos személyiségfejlesztő programok és tréningek készítése és alkalmazása.

1. számú melléklet

FOGALMAK ÉRTELMEZÉSE

(a jelenleg hatályos közoktatási törvény, a szakképzési törvény, és a 20/2007.(V.21.) SZMM rendelet értelmező rendelkezései, valamint a 21/2007.(V.21.) SzMM rendelet 5. számú melléklete alapján)

A tanulói felvétel feltételeihez:

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: olyan orvosi vizsgálat, amelynek célja annak megállapítása, hogy a szakmai képzésre jelentkező testi adottságai és egészségi állapota alapján képes-e felkészülni a választott szakképesítés birtokában ellátható munkatevékenységre, képes-e azok elvégzésére, és annak során nem kerül-e veszélybe egészsége [a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény (továbbiakban: Kt.) 67. § (3) bekezdése szerint]

Pályaalkalmassági követelmény: a szakmai képzésre jelentkező egyéni képességeivel és személyiségével szemben támasztott feltételek, amelyek alkalmassá teszik a képzésben való részvételre, illetve amelyek birtokában képes a választott szakképesítéssel betölthető munkakör megfelelő ellátásra (Kt. 67. § (3) bekezdése szerint).

Szakmai alkalmassági követelmény: a képzésre jelentkező számára meghatározott követelmény, amelynek vizsgálata alapján megállapítható, hogy a vizsgázó rendelkezik-e a felkészülési (képzési) szakasz eredményes elvégzéséhez szükséges optimálisan kifejlészthető képességekkel (Kt. 67. § (3) bekezdés szerint). (A pályaalkalmassági követelményeket és a szakmai alkalmassági vizsga követelményeit a felvételi tájékoztatóban nyilvánosságra kell hozni.)

A szakképesítés követelménymoduljaihoz:

Feladatprofil: a szakképesítés megszerzése birtokában betölthető munkakörben elvégzendő feladatok csoportokba rendezett listája

Időkeret: a szakmai tantárgyak, illetve tananyagegységek (modulok) tananyagelemek elsajátításához a képzés során rendelkezésre álló, tanítási órákban megadott idő

Kompetenciaprofil: a feladatprofil és a tulajdonságprofil együttesen

Módszerkompetencia: a munkatevékenység során a személy munkamódszerére, munkastílusára, problémamegoldására és gondolkodására jellemző, a személynek a munkafolyamat meghatározásában játszott szerepét, a tevékenységhez való viszonyát, valamint tevékenységének minőségét leíró ismérvek

Szakmai ismeretek fogalma:

A munkatevékenység során közvetlenül alkalmazott, a műveletek sorrendjére, technológiai szabályokra, a műveletek során használt anyagok, tárgyak, eszközök egymásra gyakorolt hatására, az összetettebb eszköz- és forráshasználatra, az alkalmazott számszerű paraméterekre és minőségi jellemzőkre, továbbá a munka közben szokásosan előforduló, szükséges döntéseket meghatározó, valamint a munkavégzés feltételeire és hatásaira, a műveleti előírásoktól, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályoktól való eltérés kockázataira és következményeire vonatkozó információk és adatok.

A szakmai ismeret alkalmazási típusainak megállapításakor alapvetően az önállóságot, a sebességet, az eredményességet kell vizsgálni és az ismeret alkalmazását a három szempont együttes mérlegelése után kell minősíteni.

Típusai

A szakmai ismeretek alkalmazási típusának megítélésekor nem kell figyelembe venni, hogy az ismeret mennyire bonyolult, megtanulásához milyen alapismeretekre van szükség stb.

“A” típus (legmagasabb)

Önálló, gyors és hibátlan ismeretalkalmazás.

Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat kockázattal jár (baleseti, környezeti, kártételi stb.); egyszerűek, előre tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a kompetencia pótolhatatlan, hiánya vagy hibázás esetén megghiúsul a munkatevékenység.

“B” típus

A szokásos munkahelyi körülmények között hibátlan ismeretalkalmazás, hibázás esetén megghiúsul a munkatevékenység.

“C” típus (középső)

A szokásos munkahelyi körülmények között közvetlen személyes vezetői, szakmai irányítás, közreműködés nélkül, de források, segédeszközök igénybevételének lehetősége mellett; tájékozódásra, előzetes próbára, segédtevékenységekre is elegendő idő alatti; összességében, illetve önellenőrzés és javítás után megfelelő minőségű eredménnyel történő ismeretalkalmazás. Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat nem jár munkabiztonsági, környezeti, illetve jelentős anyagi kártételi kockázattal; összetettek, de meghatározó elemeikben előre tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a kompetencia nehézségek árán kiváltható, hiánya vagy hibázás esetén általában nem hiúsul meg a munkatevékenység.

“D” típus

Részben közvetlen személyes vezetői, szakmai irányítással, részben önállóan végzett megfelelő ismeretalkalmazás.

“E” típus (legalacsonyabb)

A szokásos munkahelyi körülmények között vezetői, szakmai irányítás mellett, személyes, a feladatra célzott segítség lehetősége mellett; kérdésfeltevésre, feladat közbeni értelmezésre, tájékozódásra, eszközhasználatra elegendő idő alatti; a hiba ismeretében javított, legalább egyes meghatározó részleteiben megfelelő minőségű ismeretalkalmazás. Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat nem jár munkabiztonsági, környezeti, illetve anyagi kártételi kockázattal; összetettek, csak egyes elemeikben tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a személyes szerep közreműködésre, részvételre korlátozódik.

Szakmai készség fogalma

A szakképesítésre jellemző munkatevékenység automatikus, a tudat közvetlen irányítása nélkül működő összetevője, eleme, amelynek szintje az adott készség birtoklása révén végezhető tevékenység tartalmát tükrözi.

Szintjei

5. szint

A szakember a szokásostól eltérő munkahelyi körülmények között is képes a tanult ismeretek magas szintű, önálló, gyors, hibátlan és szakszerű alkalmazására, tevékenységének és a munka eredményének önálló ellenőrzésére.

4. szint

A szakember a szokásostól eltérő munkahelyi körülmények között is, közvetlen vezetői, illetve szakmai irányítás nélkül, önállóan, gyorsan, kevés hibával képes a tanult ismeretek szakszerű alkalmazására, a munka eredményének ellenőrzésére, a feltárt hibák javítására.

3. szint

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között közvetlen vezetői, illetve szakmai irányítás nélkül, források és segédeszközök igénybevételével képes a tanult ismeretek önálló, gyors és szakszerű alkalmazására, a feltárt hibák javítására.

2. szint

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között, rendszeres irányítás mellett képes a munkavégzésre, illetve a feladat ellátására, a hibák segítségével történő feltárására és azok önálló javítására.

1. szint

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között folyamatos irányítás és célzott segítségnyújtás mellett képes a munkavégzésre, illetve a feladat ellátására, az ismeretek megfelelő minőségű alkalmazására.

Szakmai kompetencia: a szakképesítésnek megfelelő munkafeladatok elvégzésére való képesség, alkalmasság

Szakmai követelménymodul: a szakképesítés szakmai követelményeinek általában más szakképesítés(ek) követelményeivel való összevetése útján keletkező meghatározott része, egyedi szakképesítések esetén lehet annak egésze. Egyedi jellegű szakképesítések esetén követelménymodul keletkezhet követelmények feladatcsoportokhoz kötődő megbontásával is. A szakképesítés követelménymoduljainak összessége tartalmazza a szakképesítés valamennyi a szakmai és vizsgakövetelményben rögzített szakmai kompetenciáját.

Szakmai tananyag: a képzési folyamat teljes tartalma, melynek része egyrészt a tanuló felé irányuló minden olyan, a képzőtől (iskolától) származó és tervezett hatás, amely célzottan a kompetenciaprofilban rögzített eredmények elérését (kompetencia többlet megszerzését) szolgálja, másrészt a kompetenciák elsajátításához, megszerzéséhez szükséges tanulói tevékenységek, cselekvések, illetve az ezeket leíró tanulói munkaformák.

Szakmai tantárgy: a szakmai és vizsgakövetelmény teljesítéséhez a szakképesítés központi programjában megadott tananyagelemeknek az ott megadottól eltérő csoportosításával az oktatási intézmény által a helyi szakmai programjában meghatározott elméleti, gyakorlati, vagy elméletigényes gyakorlati tananyagrészt.

Személyes kompetencia: azok a személyes tulajdonságok (adottságok, jellemvonások, értelmi és érzelmi viszonyulások), amelyek megléte elősegíti, illetve lehetővé teszi a munkatevékenység hatékony és eredményes elvégzését,

Tananyagegység: a szakképesítés központi programjában megadott tananyagrészt, amely azonos illetve közvetlenül kapcsolódó képzési célt szolgáló tananyagelemekből képződik.

Tananyagelem: a tananyagelem a képzési folyamat tervezési-szervezési, – a központi programban tovább nem bontott – része. A tananyagelemek összessége lefedi a szakképesítés megszerzéséhez szükséges teljes szakképzési tananyagot.

Társas kompetencia: a munkatevékenységben résztvevőkkel, illetve ügyfelekkel (azon személyek, akikre a munkatevékenység irányul) való közvetlen kapcsolatot, a velük összefüggő cselekvéseket, különösen az együttműködés, a kommunikáció és a konfliktuskezelés milyenségét leíró jellemzők,

Tulajdonságprofil: azoknak a tulajdonságoknak (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, módszer, társas, és személyes kompetenciák) a listája, amelyek birtoklása révén a személy képes a szakképesítés birtokában a munkafeladatok elvégzésére,

A vizsgáztatási követelményekhez:

Gyakorlati vizsgatevékenység: a szakképesítés birtokában végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező tevékenység a szakmai vizsga során.

Írásbeli vizsgatevékenység: a szakképesítés birtokában végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező, a vizsgázó által készített (kiegészített), papíron vagy elektronikusan rögzített vizsgatermék eredményező tevékenység a szakmai vizsga során.

Interaktív (számítógépes) vizsgatevékenység: a szakképesítés birtokában végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező, általában számítógép használata mellett végzett vizsgatevékenység, melynek során a számítógépes program a vizsgázó tevékenységét előre meghatározottan befolyásolja.

Komplex vizsgatevékenység a komplex vizsgafeladat megoldása során a vizsgázó meghatározó arányban gyakorlati vizsgatevékenységet végez, és tevékenysége kiegészül egyes meghatározott kompetenciák felmérésére szolgáló szóbeli, interaktív, vagy írásbeli vizsgatevékenységgel.

Szintvizsga: a gyakorlati képzés szervezője által szervezett vizsga annak mérésére, hogy a tanuló a szakmai alapképzés során elsajátította-e az irányítás melletti munkavégzéshez szükséges kompetenciákat.

Szóbeli vizsgatevékenység: a szakképesítés megszerzése révén végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező, vizsgáztató jelenlétében folyó, jellemzően szóbeli információközléssel járó tevékenység a szakmai vizsga során

Vizsgafeladat: a szakmai vizsga tartalmi és értékelési egysége. Tartalma a szakképesítés birtokában ellátható munkafeladattal azonos, vagy azt pontosan modellezi. A vizsgázó vizsgafeladatot a hozzárendelt vizsgatevékenység végzése során teljesíti.

Vizsgarész: a szakmai vizsga szervezési és értékelési egysége, a hozzá rendelt követelménymodulban meghatározottak elsajátításának felmérését szolgáló egysége. A vizsgarészben a vizsgázó egy, vagy több vizsgafeladatot teljesít.

Vizsgatevékenység: A vizsgázótól a vizsgafeladat teljesítése során elvárt tevékenység, amelynek keretében a vizsgázó szakmai kompetenciájának mérésére és értékelésére sor kerül. A vizsgatevékenység lehet szóbeli, írásbeli, interaktív (számítógépes), gyakorlati, és komplex.

2-3. számú melléklet

A 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek, tananyagelemek időterve (Javaslat)

1. szakképzési évfolyam

A tananyagegység, tananyagelem						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1.	336st/1.0/1453-07	Családi vendéglátás	144	36	0	180
	336st/1.1/1453-07	Vendégfogadás elmélete	144	0	0	144
	336st/1.2/1453-07	Vendégfogadás gyakorlata	0	0	36	36
2.	336st/2.0/1453-07	Programszervezés	0	72	108	180
	336st/2.1/1453-07	Szabadidős tevékenységek szervezése	0	0	108	108
	336st/2.2/1453-07	Gyermekprogramok szervezése	0	72	0	72
5.	336st/5.0/1453-07	Falusi turizmus	72	0	0	72
	336st/5.1/1453-07	Falusi turizmus megszervezése	72	0	0	72
6.	336st/1.0/1454-07	Ételkészítés	0	72	216	288
	336st/1.1/1454-07	Árubeszerezés	0	72	0	72
	336st/1.2/1454-07	Főzés és felszolgálás	0	0	108	108
	336st/1.3/1454-07	Speciális étrendi igények kielégítése	0	0	36	36
	336st/1.4/1454-07	Főzés a vendéggel	0	0	72	72
8.	336st/3.0/1454-07	Munkavédelem	36	0	0	36
	336st/3.1/1454-07	Munkavédelmi ismeretek	36	0	0	36
9.	336st/1.0/1455-07	Élelmiszer-higiénia és a munkakörnyezet biztonsága	36	0	108	144
	336st/1.1/1455-07	Higiénia a konyhában	0	0	108	108
	336st/1.2/1455-07	Munkatársak és a munkakörnyezet higiéniája	36	0	0	36
Összesen óra:			288	180	432	900

Megjegyzés:

Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.

Az időterv 36 hétre átlag heti 35 órával tervezett.

Az időtervben jelzett óraszámok kiegészülnek:

- az 1. szakképzési évfolyamon a kötelező összefüggő nyári gyakorlat óraszámával, melynek javasolt időtartama maximum 90 óra (heti 5x6=30 óra időkerettel számolva),
- a kötelező egészségügyi és pedagógiai (re)habilitációs óraszámokkal

2. szakképzési évfolyam

A tananyagegység, tananyagelem						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
3.	336st/3.0/1453-07	Hagyományőrzés	128	0	64	192
	336st/3.1/1453-07	Hagyományőrzési ismeretek	128	0	0	128
	336st/3.2/1453-07	Hagyományőrzés gyakorlata	0	0	64	64
4.	336st/4.0/1453-07	Idegenforgalom	96	0	0	96
	336st/4.1/1453-07	Idegenforgalmi alapismeretek	96	0	0	96
7.	336st/2.0/1454-07	Takarítás	0	96	0	96
	336st/2.1/1454-07	Takarítás és karbantartás	0	96	0	96
10.	336st/1.0/1456-07	Állattartás	0	0	160	160
	336st/1.1/1456-07	Állatgondozás	0	0	160	160
11.	336st/2.0/1456-07	Kertművelés	0	0	128	128
	336st/2.1/1456-07	Gyümölcs- és zöldségtermesztés	0	0	128	128
12.	336st/3.0/1456-07	Kertészeti termékek feldolgozása	0	128	0	128
	336st/3.1/1456-07	Befőzés, tartósítás, borászat	0	128	0	128
Összesen óra:			224	224	352	800
Mindösszesen óra:			512	404	784	1700

Megjegyzés:

Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.

Az időterv 32 hétre átlag heti 35 órával tervezett.

Az időtervben jelzett óraszámok kiegészülnek a kötelező egészségügyi és pedagógiai (re)habilitációs óraszámokkal.

II. A központi program tananyagegységei

A 31 812 01 0000 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek

1. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	
336st/1.0/1453-07	Családi vendéglátás	szk	336st/1.1/1453-07	144	0	0	180
		szk	336st/1.2/1453-07	0	0	36	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/1.1/1453-07

A tananyagelem megnevezése:

Vendégfogadás elmélete

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Recepció feladatokat lát el
- Fogadja és elhelyezi a vendégeket
- Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit
- Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról
- Kommunikál a vendégekkel
- Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait
- Méri a vendégek elégedettségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Vendéglátás és idegenforgalom
- B típus Vendégfogadás
- B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- B típus Munka- és környezet-védelem, higiénia
- A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű beszéd-készség
- 3. szint Telefonálás idegen nyelven

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Rugalmasság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Tolerancia

Segítőkészség

Udvariasság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 50%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 50%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

144 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/1.2/1453-07

A tananyagelem megnevezése:

Vendégfogadás gyakorlata

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Kérdezi a vendégeket az igényeiről

Kölcsönözhető eszközöket biztosít

Kapcsolatot tart a vendégekkel

Méri a vendégek elégedettségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Vendéglátás és idegenforgalom

B típus Vendégfogadás

B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Idegen nyelvű beszéd-készség

3. szint Telefonálás idegen nyelven

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Tolerancia

Kompromisszum-készség

Udvariasság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 50%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 50%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
336st/2.0/1453-07	Programszervezés	szk	336st/2.1/1453-07	0	0	108	180
		szk	336st/2.2/1453-07	0	72	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/2.1/1453-07

A tananyagelem megnevezése:

Szabadidős tevékenységek szervezése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről
- Megszervezi a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét, szállítását
- Lehetőség és igény szerint gasztronómiai bemutatókat, programokat szervez (disznóvágás, lekvár főzés, stb.)
- Kapcsolatot tart a vendégekkel
- Méri a vendégek elégedettségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Speciális szakmai alapismeretek
- B típus Vendéglátás és idegenforgalom
- B típus Munka- és környezet-védelem, higiénia
- C típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Idegen nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Információgyűjtés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Szervezőkészség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kompromisszum-készség
- Kommunikációs rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem

Képzési idő:

108 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/2.2/1453-07

A tananyagelem megnevezése:

Gyermekprogramok szervezése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről
Megszervezi a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét, szállítását
Gyermekmegőrzést biztosít, speciális gyermekprogramokat szervez
Kapcsolatot tart a vendégekkel
Méri a vendégek elégedettségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus	Speciális szakmai alapismeretek
B típus	Vendéglátás és idegenforgalom
B típus	Programszervezés
B típus	Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
B típus	Munka- és környezet-védelem, higiénia
C típus	Munkavédelem, elsősegélynyújtás
A típus	Higiénia
A típus	Környezetvédelem

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Idegen nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Türelem
Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem

Képzési idő:

72 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
336st/3.0/1453-07	Hagyományőrzés	szk	336st/3.1/1453-07	128	0	0	192
		szk	336st/3.2/1453-07	0	0	64	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/3.1/1453-07

A tananyagelem megnevezése:

Hagyományőrzési ismeretek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ismeri szűkebb, tágabb környezete hagyományait, sajátosságait
Műveli és tanítja a hagyományokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

C típus Népművészet, népi kismesterségek, népszokások

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése
3. szint Népi kismesterségek eszközei

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

-

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%
Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

128 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/3.2/1453-07

A tananyagelem megnevezése:

Hagyományőrzés gyakorlata

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít
Helyi hagyományokon alapuló tárgyakat árul
Kapcsolatot tart a vendégekkel
Méri a vendégek elégedettségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek
B típus Vendéglátás és idegenforgalom
B típus Programszervezés
C típus Népművészet, népi kismesterségek, népszokások
B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
B típus Munka- és környezet-védelem, higiénia
C típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése
3. szint Idegen nyelvű beszédképesség
3. szint Kézügyesség
3. szint Népi kismesterségek eszközei

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Információgyűjtés
Kreativitás, ötletgazdagság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kitartás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság
Meggyőzőképesség
Kommunikációs rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem
Utcai környezet

Képzési idő:

64 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
336st/4.0/1453-07	Idegenforgalom	szk	336st/4.1/1453-07	96	0	0	96

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/4.1/1453-07

A tananyagelem megnevezése:

Idegenforgalmi alapismeretek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

B típus Vendéglátás és idegenforgalom

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

-

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

96 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A turizmus rendszere és története:

- a turizmus helye és szerepe a nemzetgazdaságban,
- Magyarország turisztikai vonzerői,
- kereslet és kínálat a kölcsönös függések rendszerében,
- az idegenforgalmi piac működési mechanizmusa.

A turizmus és a vendéglátás kapcsolódási pontjai:

A turizmus fejlődéstörténete:- a turizmus fogalmának meghatározása- idegenforgalom az ókortól a XXI. századik- a gépkocsi, a repülőgép és a tömegturizmus kora

5. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
336st/5.0/1453-07	Falusi turizmus	szk	336st/5.1/1453-07	72	0	0	72

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/5.1/1453-07

A tananyagelem megnevezése:

Falusi turizmus megszervezése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

B típus Vendéglátás és idegenforgalom

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

-

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

72 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A vidéki turizmus megjelenési formái: falusi turizmus, agroturizmus, ökoturizmus, tematikus utak

A falusi vendéglátás és a fizetővendéglátás kapcsolata

A falusi vendéglátás településkörnyezete

A falusi turizmus kistérségi, tájegységi értékei és azok hasznosítása

A falusi vendéglátásra alkalmas lakókörnyezet kialakítása

A szálláshelyek minősítési rendszere, minősége

A falusi vendéglátás szervezési feladatai

Az étel- és italfelhasználás alapszabályai

6. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
336st/1.0/1454-07	Ételkészítés I.	szk	336st/1.1/1454-07	0	72	0	288
		szk	336st/1.2/1454-07	0	0	108	
		szk	336st/1.3/1454-07	0	0	36	
		szk	336st/1.4/1454-07	0	0	72	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/1.1/1454-07

A tananyagelem megnevezése:

Árubeszerzés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Beszerzi az árut

Ismeri az egészséges étrend összeállításának szabályait

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszerismeret, ételkészítés

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Elemi számolási készség

4. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség

Meggyőzőkészség

Kommunikációs rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Tanbolt

Képzési idő:

72 óra elméletigényes gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/1.2/1454-07

A tananyagelem megnevezése:

Főzés és felszolgálás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ételt készít és felszolgál

Az alapvető szabályok alkalmazásával, ízletesen terít, felszolgál

Hagyományos, tájjellegű ételeket főz

Biztosítja a megfelelő italválasztékot, felszolgálja azokat

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszerismeret, ételkészítés

A típus Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek

A típus Terítés, felszolgálás, italismeret

B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű beszédképesség

3. szint Elemi számolási készség

4. szint Mennyiségérzék

5. szint Konyhatechnikai eszközök

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Ízérzékelés

Pontosság

Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Tolerancia

Udvariasság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 30%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Tanterem

Képzési idő:

108 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Bevezetés a főzési, sütési, terítési munkába

Egyszerű magyaros levesek, híg levesek, gyümölcslevesek készítése

Frissensültek, pörköltök, tokányok sertésből, marhából, baromfiból

Sűrített főzelékek, egyszerű meleg mártások

Köretök és nyers saláták, egyszerű salátaöntetek készítése

Felvert és kevert tészták, egyéb édességek készítése stb.

Önálló főzés a heti étrend szerint a tanultak alapján

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/1.3/1454-07

A tananyagelem megnevezése:

Speciális étrendi igények kielégítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Vegetáriánus ételeket főz

Felkészül a speciális táplálkozási igényű vendégek ellátására (pl.: lisztérzékenyek)

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Igény esetén teljes ellátást biztosít

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

A típus Élelmiszerismeret, ételkészítés

A típus Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek

A típus Terítés, felszolgálás, italismeret

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Elemi számolási készség

5. szint Konyhatechnikai eszközök

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Ízérzékelés

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 30%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

36 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/1.4/1454-07

A tananyagelem megnevezése:

Főzés a vendéggel

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Megtanítja a vendéget az étel elkészítésére

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszerismeret, ételkészítés

A típus Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek

A típus Terítés, felszolgálás, italismeret

B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű beszédkészség

3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű beszédkészség

5. szint Konyhatechnikai eszközök

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Ízérzékelés

Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkészség

Udvariasság

Kommunikációs rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

7. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati					összes
336st/2.0/1454-07	Takarítás	szk	336st/2.1/1454-07	0	96	0	96

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/2.1/1454-07

A tananyagelem megnevezése:

Takarítás és karbantartás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Napi takarítást végez
- Alapvető karbantartási munkákat végez
- Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia
- A típus Higiénia
- A típus Környezetvédelem

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Kéziszerszámok a karbantartáshoz
- 5. szint Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kitartás
- Tűrőképesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem

Képzési idő:

96 óra elméletigényes gyakorlati csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Tisztítószeres, eszközök, gépek balesetmentes és környezetkímélő módon történő használata

Takarítás a lakásban

A családi ház /lakás/ külső környezetének gondozása

Egyszerű karbantartási tevékenységek végzése

8. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
336st/3.0/1454-07	Munkavédelem	szk	336st/3.1/1454-07	36	0	0	36

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/3.1/1454-07

A tananyagelem megnevezése:

Munkavédelmi ismeretek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Speciális szakmai alapismeretek
- B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B típus Munkavédelem
- B típus Elsősegélynyújtás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%
- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Munka-, tűz- és környezetvédelem feladatai

Biztonságos és higiénikus munkavégzés szabályai, kritériumai

Baleseti veszélyek és veszélyforrások felismerése

A balesetek megelőzésének és elhárításának módjai. Segítségnyújtás baleset esetén

9. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
336st/1.0/1455-07	Élelmiszer-higiénia és a munkakörnyezet biztonsága	szk	336st/1.1/1455-07	0	0	108	144
		szk	336st/1.2/1455-07	36	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/1.1/1455-07

A tananyagelem megnevezése:

Higiénia a konyhában

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ellenőrzött helyről vásárol

Ellenőrzi, figyeli a szavatossági időket

Betartja az élelmiszerek kezelésének, az ételek készítésének, a konyhai eszközök és gépek használatának alapvető higiéniai követelményeit

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

B típus Higiénia

A típus Környezetvédelem

A típus Háztartás energiatakarékossági, hulladékhasznosítási intézkedései, a szelektív hulladékgyűjtés módjai

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

5. szint Környezet-tudatosság

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kitartás

Megbízhatóság

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkézség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha
Tanterem

Képzési idő:

108 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása: -

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/1.2/1455-07

A tananyagelem megnevezése:

Munkatársak és a munkakörnyezet higiénája

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Figyelemmel kíséri az alkalmazottak személyi higiénáját és biztosítja a betartásához szükséges feltételeket
Rendben tartja a játszóteret, a kijelölt dohányzóhelyet
Védekezik az ember életterét zavaró rovarok ellen

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás
B típus Higiénia
A típus Környezetvédelem
A típus Háztartás energiatakarékossági, hulladékhasznosítási intézkedései, a szelektív hulladékgyűjtés módjai

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása
5. szint Környezet-tudatosság

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Felelősségtudat
Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkézség
Meggyőzőkézség
Empatikus készség

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 40%
Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 60%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Tanterem

Képzési idő:

36 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása: -

10. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméleti igényes gyakorlati				gyakorlati	összes
336st/1.0/1456-07	Állattartás	szk	336st/1.1/1456-07	0	0	160	160

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/1.1/1456-07

A tananyagelem megnevezése:

Állatgondozás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Takarmányoz, megfelelő körülmények között tartja az állatokat

Felismeri a betegségek tüneteit

Igény szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Speciális szakmai alapismeretek
- B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- B típus Állattartás és takarmányozás
- B típus Állati termékek előállítása
- B típus Állatvédelmi és állatjóléti ismeretek alkalmazása
- B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A típus Környezetvédelem

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Elemi számolási készség
- 4. szint Állattartás és állati termék előállítás
- 3. szint Kéziszerszámok alkalmazása a karbantartáshoz

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kitartás
- Felelősségtudat
- Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Tanulói tevékenységformák:

Árutermelő szakmai munkatevékenység 20%
Műveletek gyakorlása 40%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%

A képzési helyszín jellege:

Tangazdaság

Képzési idő:

160 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Állati termék-előállítás élettani alapjai
Takarmányozástan
Baromfitartási, nyúltartási, ló tartási, ismeretek
Sertéstartási ismeretek. Szarvasmarha és juhtartási ismeretek
Leggyakoribb betegségek felismerése

11. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
336st/2.0/1456-07	Kertművelés	szk	336st/2.1/1456-07	0	0	128	128

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/2.1/1456-07

A tananyagelem megnevezése:

Gyümölcs- és zöldségtermesztés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Gyümölcsöt és zöldséget termel
- Ismeri a hagyományos, tájra jellemző recepteket
- Igény szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Speciális szakmai alapismeretek
- B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- C típus Gyümölcs-, zöldségtermesztés
- C típus Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás
- C típus Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás
- B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia
- A típus Környezetvédelem
- A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 3. szint Elemi számolási készség
- 5. szint Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása
- 4. szint Zöldség- gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei
- 3. szint Kéziszerszámok alkalmazása a karbantartáshoz

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Ízérzékelés
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság
Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Árutermelő szakmai munkatevékenység 20%
Műveletek gyakorlása 40%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%

A képzési helyszín jellege:

Tankert

Képzési idő:

128 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Zöldségtermesztés alapjai, dísznövénytermesztés alapjai, gyümölcsstermesztés alapjai
Szőlőtermesztés alapjai

12. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
336st/3.0/1456-07	Kertészeti termékek feldolgozása	szk	336st/3.1/1456-07	0	128	0	128

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336st/3.1/1456-07

A tananyagelem megnevezése:

Befőzés, tartósítás, borászat

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Lekvárt főz, befőttet, savanyúságot készít
- Borászati tevékenységet folytat
- Igény szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Speciális szakmai alapismeretek
- B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- C típus Gyümölcs-, zöldségtermesztés
- C típus Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás
- C típus Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás
- C típus Borkészítés alapjai
- B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia
- A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3. szint Elemi számolási készség
- 4. szint Mennyiségérzék
- 4. szint Zöldség- gyümölcstermesztés és feldolgozás eszközei

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Ízérzékelés
Pontosság
Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság
Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Árutermelő szakmai munkatevékenység 20%
Műveletek gyakorlása 40%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%

A képzési helyszín jellege:

Tankert
Tangazdaság

Képzési idő:

128 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Zöldségtermesztés alapjai, dísznövénytermesztés alapjai, gyümölcsstermesztés alapjai
Szőlőtermesztés alapjai
Biotermesztés és termékfeldolgozás
Borászati ismeretek
Tartósítási eljárások alkalmazása