„**Szakképzési kerettanterv**

**a(z)**

**34 541 08**

**KISTERMELŐI ÉLELMISZERELŐÁLLÍTÓ, FALUSI VENDÉGLÁTÓ**

**szakképesítéshez**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

* a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
* a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

* az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
* az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
* a(z) 34 541 08 számú, Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 541 08

Szakképesítés megnevezése: Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

* 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
* 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai végzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakmai és vizsgakövetelményt kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 21. Élelmiszeripar szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: nincsenek

**IV. A szakképzés szervezésének feltételei**

**Személyi feltételek**

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tantárgy** | **Szakképesítés/Szakképzettség** |
| - | - |
| - | - |

**Tárgyi feltételek**

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

**V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra**

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| évfolyam | heti óraszám  szabadsáv nélkül | éves óraszám  szabadsáv nélkül | heti óraszám  szabadsávval | éves óraszám  szabadsávval |
| 9. évfolyam | 14,5 óra/hét | 522 óra/év | 17 óra/hét | 612 óra/év |
| Ögy |  | 140 |  | 140 |
| 10. évfolyam | 23 óra/hét | 828 óra/év | 25 óra/hét | 900 óra/év |
| Ögy |  | 140 |  | 140 |
| 11. évfolyam | 23 óra/hét | 713 óra/év | 25,5 óra/hét | 791 óra/év |
| Összesen: | | 2343 óra |  | 2583 óra |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| évfolyam | heti óraszám  szabadsáv nélkül | éves óraszám  szabadsáv nélkül | heti óraszám  szabadsávval | éves óraszám  szabadsávval |
| 1. évfolyam | 31,5 óra/hét | 1134 óra/év | 35 óra/hét | 1260 óra/év |
| Ögy. |  | 160 óra |  | 160 óra |
| 2. évfolyam | 31,5 óra/hét | 977 óra/év | 35 óra/hét | 1085 óra/év |
| Összesen: | | 2271 óra |  | 2505 óra |

1. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | |
| 1/9. évfolyam | | | 2/10. évfolyam | | | 3/11. évfolyam | | 1. évfolyam | | | 2. évfolyam | |
| heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | |
| e | gy | e | gy | e | gy | e | gy | e | gy |
| A fő szakképesítésre vonatkozóan: | Összesen | **6,5** | **8** | **140** | **10** | **13** | **140** | **9** | **14** | **12,5** | **19** | **160** | **12,5** | **19** |
| Összesen | **14,5** | | **23,0** | | **23,0** | | **31,5** | | **31,5** | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** |  |  |  |  |  |  | **0,5** |  | **0,5** |  |  |  |  |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** |  |  |  |  |  |  | **2** |  | **2** |  |  |  |  |
| 11613-16 Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek | **Áruismeret** | **1** |  |  |  |  |  |  |  | **0,5** |  |  |  |  |
| **Mikrobiológia** | **1** |  |  |  |  |  |  |  | **0,5** |  |  |  |  |
| **Táplálkozásélettan** |  |  |  | **1** |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  |
| 11614-16 Kistermelői tartósítási módok | **Tartósítás** | **1** |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  |
| **Tartósítás gyakorlat** |  | **2,5** |  |  |  |  |  |  |  | **4** |  |  |  |
| 11615-16 Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás | **Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás** | **1** |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  |
| **Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat** |  | **3** |  |  |  |  |  |  |  | **3** |  |  |  |
| 11616-16 Kistermelői húsfeldolgozás | **Húsipar alapjai** |  |  |  | **2** |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  |
| **Húsipari gyakorlat** |  |  |  |  | **4** |  |  |  |  | **4** |  |  |  |
| 11617-16 Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása | **Sütő-, cukrászipar alapjai** |  |  |  | **3** |  |  |  |  |  |  |  | **4** |  |
| **Édesipar alapjai** |  |  |  | **1** |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  |
| **Sütő- cukrász, édes gyakorlat** |  |  |  |  | **7** |  |  |  |  |  |  |  | **8** |
| 11618-16 Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek | **Sörkészítés** |  |  |  |  |  |  | **1,5** |  |  |  |  | **2** |  |
| **Gyümölcsbor-, párlatkészítés** |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  | **1,5** |  |
| **Erjedésipari gyakorlat** |  |  |  |  |  |  |  | **5** |  |  |  |  | **5** |
| 11619-16 Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása | **Tejtermékelőállítás** | **1** |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  |
| **Sajt és túrókészítés** | **1** |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  |
| **Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat** |  | **2,5** |  |  |  |  |  |  |  | **4** |  |  |  |
| 11620-16 Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek | **Higiénia** | **0,5** |  |  |  |  |  |  |  | **0,5** |  |  |  |  |
| **Minőségbiztosítás** |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  | **1** |  |
| 11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel | **Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek** |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  | **1** |  |
| 11035-12 Vendéglátás | **Vendéglátás, idegenforgalom** |  |  |  | **3** |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  |
| **Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat** |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  | **4** |  |  |  |
| 11037-12 Falusi vendégfogadás | **Falusi vendégfogadás alapjai** |  |  |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  | **2** |  |
| **Falusi vendégfogadás gyakorlat** |  |  |  |  |  |  |  | **9** |  |  |  |  | **6** |

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | | **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | |
| 1/9. évfolyam | | | 2/10. évfolyam | | | 3/11. évfolyam | | Összesen | 1. évfolyam | | | 2. évfolyam | | Összesen |
| e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| A szakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | **234** | **288** | **140** | **360** | **468** | **140** | **279** | **434** | **2063** | **452** | **682** | **160** | **390** | **586** | **2110** |
| Összesen | **522** | | **828** | | **713** | | **1134** | | **976** | |
| Elméleti óraszámok (arány ögy-vel) | 873 óra (37,3%) | | | | | | | | 842 óra (37,1%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel) | 1190 óra (62,7%) | | | | | | | | 1268 óra (62,9%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** | **15** | **0** |  | **0** | **0** | **15** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  | 3 |  | 3 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** | **62** | **0** |  | **0** | **0** | **62** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  | 22 |  | 22 | 22 |  |  |  |  | 22 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  | 20 |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| 11613-16 Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek | **Áruismeret** | **36** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **18** | **0** |  | **0** | **0** | **18** |
| Növényi eredetű alapanyagok | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 16 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Állati eredetű alapanyagok | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Egyéb alkotók | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| **Mikrobiológia** | **36** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **18** | **0** |  | **0** | **0** | **18** |
| A mikroorganizmusok jellemzése | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Mikroorganizmusok élettevékenysége | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Káros és hasznos mikrobák | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Mikrobák elpusztításának lehetőségei | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Élelmiszerek romlása | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| **Táplálkozásélettan** | **0** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** |
| Táplálkozás jelentősége |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Táplálék felvétele, emésztés, anyagcsere folyamatok |  |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 | 18 |  |  |  |  | 18 |
| Élelmiszerek táplálkozásélettani értékelése |  |  |  | 4 |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Táplálkozási szokások, helyes táplálkozás |  |  |  | 4 |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| 11614-16 Kistermelői tartósítási módok | **Tartósítás** | **36** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** |
| Fizikai tartósítás | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Kémiai tartósítás | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |  |  | 5 |
| Biológiai tartósítás | 7 |  |  |  |  |  |  |  | 7 | 7 |  |  |  |  | 7 |
| Csomagolás | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| **Tartósítás gyakorlat** | **0** | **90** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **90** | **0** | **144** |  | **0** | **0** | **144** |
| Fizikai tartósítás |  | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 58 |  |  |  | 58 |
| Kémiai tartósítás |  | 4 |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 6 |  |  |  | 6 |
| Vizsgálatok |  | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 52 |  |  |  | 52 |
| Érzékszervi bírálat |  | 6 |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 12 |  |  |  | 12 |
| Szakmai számítás |  | 8 |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 16 |  |  |  | 16 |
| 11615-16 Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás | **Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás** | **36** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** |
| Zöldségfélék | 3 |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Gyümölcsök | 3 |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás műveletei | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás eszközei, gépei, munkavédelmi előírásai | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Zöldség-, gyümölcskészítmények technológiája | 18 |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 18 |  |  |  |  | 18 |
| **Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat** | **0** | **108** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **108** | **0** | **108** |  | **0** | **0** | **108** |
| Zöldségkészítmények |  | 30 |  |  |  |  |  |  | 30 |  | 30 |  |  |  | 30 |
| Gyümölcskészítmények |  | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 36 |  |  |  | 36 |
| Savanyúságok |  | 18 |  |  |  |  |  |  | 18 |  | 18 |  |  |  | 18 |
| Házi receptek, újdonságok |  | 12 |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  |  | 12 |
| Szakmai számítás |  | 12 |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  |  | 12 |
| 11616-16 Kistermelői húsfeldolgozás | **Húsipar alapjai** | **0** | **0** |  | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Vágóállatok szervezeti felépítése |  |  |  | 8 |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Vágóállat fajok, fajták |  |  |  | 4 |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Vágóüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai |  |  |  | 8 |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Vágástechnológiák |  |  |  | 20 |  |  |  |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Vágási fő és melléktermékek felhasználhatósága |  |  |  | 32 |  |  |  |  | 32 | 32 |  |  |  |  | 32 |
| **Húsipari gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **144** |  | **0** | **0** | **144** | **0** | **144** |  | **0** | **0** | **144** |
| Elsődleges feldolgozás |  |  |  |  | 18 |  |  |  | 18 |  | 18 |  |  |  | 18 |
| Másodlagos feldolgozás |  |  |  |  | 36 |  |  |  | 36 |  | 36 |  |  |  | 36 |
| Konyhatechnikai műveletek |  |  |  |  | 68 |  |  |  | 68 |  | 68 |  |  |  | 68 |
| Hulladékkezelés |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  |  | 4 |
| Szakmai számítás, dokumentálás |  |  |  |  | 18 |  |  |  | 18 |  | 18 |  |  |  | 18 |
| 11617-16 Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása | **Sütő-, cukrászipar alapjai** | **0** | **0** |  | **108** | **0** |  | **0** | **0** | **108** | **0** | **0** |  | **124** | **0** | **124** |
| Sütő-, cukrászipar felhasznált anyagai |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 6 |  | 6 |
| Sütőipari műveletek |  |  |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  |  | 42 |  | 42 |
| Cukrászati műveletek |  |  |  | 48 |  |  |  |  | 48 |  |  |  | 58 |  | 58 |
| Felhasznált eszközök és gépek |  |  |  | 16 |  |  |  |  | 16 |  |  |  | 16 |  | 16 |
| Száraztésztagyártás |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| **Édesipar alapjai** | **0** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** |
| Cukorka készítés |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Édesipari tartóssütemények előállítása |  |  |  | 20 |  |  |  |  | 20 |  |  |  | 18 |  | 18 |
| Különleges termékek |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| **Sütő- cukrász, édes gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **252** |  | **0** | **0** | **252** | **0** | **0** |  | **0** | **245** | **245** |
| Sütőipari termékek készítése |  |  |  |  | 68 |  |  |  | 68 |  |  |  |  | 68 | 68 |
| Cukrászipari termékek készítése |  |  |  |  | 112 |  |  |  | 112 |  |  |  |  | 112 | 112 |
| Édesipari termékek készítése |  |  |  |  | 42 |  |  |  | 42 |  |  |  |  | 40 | 40 |
| Szakmai számítás |  |  |  |  | 30 |  |  |  | 30 |  |  |  |  | 25 | 25 |
| 11618-16 Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek | **Sörkészítés** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **44** | **0** | **44** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Söripar alapanyagai |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  |  | 6 |  | 6 |
| Malátagyártás |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  |  | 12 |  | 12 |
| Sörkészítés technológiája |  |  |  |  |  |  | 20 |  | 20 |  |  |  | 32 |  | 32 |
| Sörkészítés eszközei, gépei |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 |  |  |  | 12 |  | 12 |
| **Gyümölcsbor-, párlatkészítés** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **49** | **0** | **49** |
| Gyümölcs borok készítése |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 18 |  | 18 |
| Gyümölcspárlatok készítése |  |  |  |  |  |  | 18 |  | 18 |  |  |  | 24 |  | 24 |
| Egyéb alkoholos italok készítése |  |  |  |  |  |  | 3 |  | 3 |  |  |  | 7 |  | 7 |
| **Erjedésipari gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **155** | **155** | **0** | **0** |  | **0** | **155** | **155** |
| Kézműves sörök készítése |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 72 |  |  |  |  | 72 | 72 |
| Gyümölcsbor-, párlat-, likőrkészítés |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 72 |  |  |  |  | 72 | 72 |
| Szakmai számítás |  |  |  |  |  |  |  | 11 | 11 |  |  |  |  | 11 | 11 |
| 11619-16 Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása | **Tejtermékelőállítás** | **36** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** |
| Tejipar alapanyagai | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Tejtermékek készítése | 24 |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 24 |  |  |  |  | 24 |
| Tejtermékek előállításának eszközei, gépei | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| **Sajt és túrókészítés** | **36** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** |
| Sajtkészítés technológiája | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Túrókészítés technológiája | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Sajt és túrókészítés eszközei, gépei | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| **Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat** | **0** | **90** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **90** | **0** | **144** |  | **0** | **0** | **144** |
| Tejkészítmények előállítása |  | 40 |  |  |  |  |  |  | 40 |  | 64 |  |  |  | 64 |
| Sajt, túró és készítményeik előállítása |  | 40 |  |  |  |  |  |  | 40 |  | 64 |  |  |  | 64 |
| Szakmai számítás |  | 10 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 16 |  |  |  | 16 |
| 11620-16 Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek | **Higiénia** | **18** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **18** | **12** | **0** |  | **0** | **0** | **12** |
| Személyi és környezeti higiénia | 3 |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tisztítás, fertőtlenítés | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |  |  | 5 |
| Általános jogi szabályozás | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| **Minőségbiztosítás** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** |
| Élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezők |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Élelmiszerfeldolgozás biztonsága |  |  |  |  |  |  | 23 |  | 23 |  |  |  | 23 |  | 23 |
| Jogszabályok alkalmazása |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| 11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel | **Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** |
| Üzemgazdasági alapfogalmak |  |  |  |  |  |  | 5 |  | 5 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| Vállalkozási alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 11 |  | 11 |  |  |  | 11 |  | 11 |
| Pénzügyi, adózási alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 5 |  | 5 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| Ügyviteli ismeretek |  |  |  |  |  |  | 5 |  | 5 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| Fogyasztóvédelmi alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 5 |  | 5 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| 11035-12 Vendéglátás | **Vendéglátás, idegenforgalom** | **0** | **0** |  | **108** | **0** |  | **0** | **0** | **108** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Idegenforgalmi alapismeretek |  |  |  | 12 |  |  |  |  | 12 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Vendéglátás fogalma, feltételei |  |  |  | 12 |  |  |  |  | 12 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Vendégfogadási feladatok |  |  |  | 16 |  |  |  |  | 16 | 12 |  |  |  |  | 12 |
| Vendéglátási tevékenység |  |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 | 14 |  |  |  |  | 14 |
| Programok szervezése |  |  |  | 24 |  |  |  |  | 24 | 12 |  |  |  |  | 12 |
| Kommunikáció |  |  |  | 26 |  |  |  |  | 26 | 18 |  |  |  |  | 18 |
| **Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **72** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **142** |  | **0** | **0** | **142** |
| Vendégfogadási feladatok |  |  |  |  | 12 |  |  |  | 12 |  | 34 |  |  |  | 34 |
| Vendéglátási tevékenység |  |  |  |  | 40 |  |  |  | 40 |  | 64 |  |  |  | 64 |
| Programok szervezése |  |  |  |  | 8 |  |  |  | 8 |  | 20 |  |  |  | 20 |
| Kommunikáció |  |  |  |  | 12 |  |  |  | 12 |  | 24 |  |  |  | 24 |
| 11037-12 Falusi vendégfogadás | **Falusi vendégfogadás alapjai** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Falusi vendégfogadás általános kérdései |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 6 |  | 6 |
| Falusi vendégfogadás tárgyi feltételrendszere |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Falusi vendégfogadás szabályai |  |  |  |  |  |  | 16 |  | 16 |  |  |  | 16 |  | 16 |
| Programszervezés |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  |  | 12 |  | 12 |
| Hagyományőrzés |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  |  | 12 |  | 12 |
| Gyermekprogramok szervezése |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 6 |  | 6 |
| **Falusi vendégfogadás gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **279** | **279** | **0** | **0** |  | **0** | **186** | **186** |
| Vendéglátás általános gyakorlata |  |  |  |  |  |  |  | 82 | 82 |  |  |  |  | 62 | 62 |
| Falusi vendégfogadás sajátosságai |  |  |  |  |  |  |  | 92 | 92 |  |  |  |  | 62 | 62 |
| Programok, gyermekprogramok szervezése |  |  |  |  |  |  |  | 52 | 52 |  |  |  |  | 31 | 31 |
| Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása |  |  |  |  |  |  |  | 53 | 53 |  |  |  |  | 31 | 31 |

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

**A**

**11499-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás II.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|  | Foglalkoztatás II. |
| FELADATOK | |
| Munkaviszonyt létesít | x |
| Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat | x |
| Feltérképezi a karrierlehetőségeket | x |
| Vállalkozást hoz létre és működtet | x |
| Motivációs levelet és önéletrajzot készít | x |
| Diákmunkát végez | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | |
| Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége | x |
| Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák | x |
| Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka) | x |
| Álláskeresési módszerek | x |
| Vállalkozások létrehozása és működtetése | x |
| Munkaügyi szervezetek | x |
| Munkavállaláshoz szükséges iratok | x |
| Munkaviszony létrejötte | x |
| A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései | x |
| A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei | x |
| A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás) | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | |
| Köznyelvi olvasott szöveg megértése | x |
| Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban | x |
| Elemi szintű számítógép használat | x |
| Információforrások kezelése | x |
| Köznyelvi beszédkészség | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | |
| Önfejlesztés | x |
| Szervezőkészség | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
| Kapcsolatteremtő készség | x |
| Határozottság | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Logikus gondolkodás | x |
| Információgyűjtés | x |

1. **Foglalkoztatás II. tantárgy 15 óra/15 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

—

* 1. **Témakörök**
     1. ***Munkajogi alapismeretek 4 óra/4 óra***

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

* + 1. ***Munkaviszony létesítése 4 óra/4 óra***

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

* + 1. ***Álláskeresés 4 óra/4 óra***

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

* + 1. ***Munkanélküliség 3 óra/3 óra***

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

* 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x |  |  |  |
| 2. | megbeszélés |  | x |  |  |
| 3. | vita |  | x |  |  |
| 4. | szemléltetés |  |  | x |  |
| 5. | szerepjáték |  | x |  |  |
| 6. | házi feladat |  |  | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Leírás készítése |  | x |  |  |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  | x |  |  |
| 2.3 | Tesztfeladat megoldása |  | x |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11497-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás I.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|  | Foglalkoztatás I. |
| FELADATOK | |
| Idegen nyelven: |  |
| bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással) | x |
| egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt | x |
| idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | |
| Idegen nyelven: |  |
| közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok | x |
| a munkakör alapkifejezései | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | |
| Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven | x |
| Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
| Nyelvi magabiztosság | x |
| Kapcsolatteremtő készség | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Információgyűjtés | x |
| Analitikus gondolkodás | x |

1. **Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra/62 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegen nyelvek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Nyelvtani rendszerezés 1 10 óra/10 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

* + 1. ***Nyelvtani rendszerezés 2 10 óra/10 óra***

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

* + 1. ***Nyelvi készségfejlesztés 22 óra/22 óra***

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás

- a munka világa

- napi tevékenységek, aktivitás

- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

* + 1. ***Munkavállalói szókincs 20 óra/20 óra***

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

* 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

*A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.*

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |  |  | x |  |
| 2. | megbeszélés |  |  | x |  |
| 3. | szemléltetés |  |  | x |  |
| 4. | kooperatív tanulás |  | x |  |  |
| 5. | szerepjáték |  | x |  |  |
| 6. | házi feladat | x |  |  |  |
| 7. | digitális alapú feladatmegoldás | x |  |  |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  | x |  |
| 1.5. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Levélírás | x |  |  |  |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  |  |
| 3. | Komplex információk körében | | | | |
| 3.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról |  |  | x |  |
| 4. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | x |  |
| 4.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  |  | x |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11613-16 azonosító számú**

**Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11613-16 azonosító számú Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Áruismeret | Mikrobiológia | Táplálkozás-élettan |
| FELADATOK | | | |
| Meghatározza a kistermelői élelmiszerek előállításához szükséges jó minőségű nyersanyagok jellemző tulajdonságait (növényi eredetű és állati eredetű nyersanyagok) | x | x | x |
| Felismeri az élelmiszerek fizikai, mikrobiológiai, kémiai és biokémiai elváltozásait | x | x | x |
| Tisztában van az egészséges élelmiszerek táplálkozás-élettani jelentőségével |  |  | x |
| Élelmiszer előállítása, étel készítése során alkalmazza az egészséges táplálkozásra vonatkozó eljárásokat | x |  | x |
| Alkalmazza az élelmiszerek előállítására vonatkozó jogszabályokat | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | |
| Gyümölcsfélék, zöldségfélék, gabonafélék és egyéb növényi eredetű nyersanyagok jellemzői | x |  | x |
| Hús (nagy vágóállatok, vadak, változó testhőmérsékletű állatok és baromfifélék), tojás, tej és tejből készült élelmiszerek jellemzői | x |  | x |
| Étkezési zsiradékok (állati és növényi eredetű) jellemzői | x |  | x |
| Fűszerek jellemzői, hatásuk | x |  | x |
| Élelmiszerek fizikai elváltozásainak hatása, okai, megelőzésük (víztartalom és halmazállapot változások) | x | x | x |
| Élelmiszerek mikrobiológiai elváltozásainak hatásai, okai, megelőzésük | x | x | x |
| Élelmiszerek kémiai és biokémiai elváltozásainak hatásai, okai, megelőzésük | x |  | x |
| Fehérjék fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük |  |  | x |
| Szénhidrátok fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük |  |  | x |
| Zsírok fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük |  |  | x |
| Vitaminok, ásványi anyagok és a víz fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük |  |  | x |
| A szervezet energia- és tápanyagszükséglete |  |  | x |
| Étrendtervezés, ételkészítési ajánlások, élelmiszerek összetételére, csomagolására, jelölésére vonatkozó jogszabályok |  |  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | |
| Szakmai nyelvű beszédészség | x | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x | x |
| Komplex eszközhasználati képesség | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | |
| Állóképesség | x | x | x |
| Felelősségtudat | x | x | x |
| Kézügyesség | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | |
| Segítőkészség | x | x | x |
| Határozottság | x | x | x |
| Motiválhatóság | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | |
| Higiéniás szemlélet | x | x | x |
| Módszeres munkavégzés | x | x | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | x | x | x |

1. **Áruismeret tantárgy 36 óra/18 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Az áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy megismertesse az élelmiszeripar növényi és állati eredetű alapanyagait és egyéb alkotókat. Célja továbbá, hogy a tanulók megismerjék a szabad szemmel nem látható mikroorganizmusokat a mikrobák tulajdonságait a mikroba-ember, mikroba környezet kapcsolatot. Ismereteket szerezzenek, azon mikroorganizmusokról, melyek szerepet játszanak az élelmiszerek előállításánál, tartósításánál, romlásánál. Fontos, hogy a tanulók megismerkedjenek a táplálkozás jelentőségével, folyamataival, az élelmiszerek táplálkozásélettani szerepével, a helyes táplálkozással.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Kémia, biológia, mikrobiológia, higiénia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Növényi eredetű alapanyagok 16 óra/8 óra***

Gyümölcsfélék csoportosítása, főbb jellemzőik, tulajdonságaik

Zöldségfélék csoportosítása, főbb jellemzőik, tulajdonságaik

Gabonafélék csoportosítása, főbb jellemzőik, tulajdonságaik

Egyéb növényi eredetű nyersanyagok

* + 1. ***Állati eredetű alapanyagok 12 óra/6 óra***

Vágóállatok fajtái, csoportosításuk, jellemzői, tulajdonságaik

Hús szerkezete, tulajdonságai, részei, felhasználhatóságuk

Tojás felépítése, jelentősége, táplálkozásban betöltött szerepe

Tej összetétele, jelentősége, táplálkozásban betöltött szerepe

* + 1. ***Egyéb alkotók 8 óra/4 óra***

Étkezési zsiradékok (állati és növényi eredetű) jellemzői

Fűszerek jellemzői, hatásaik, szerepük

Adalékanyagok (tartósítószerek, színezékek, aromák)

Természetes és mesterséges csomagolóanyagok

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Mikrobiológia tantárgy 36 óra/18 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a szabad szemmel nem látható, mikroszkopikus méretű mikroorganizmusokat, a mikrobák tulajdonságait a mikroba-ember, mikroba környezet kapcsolatot. Ismereteket szerezzenek, azon mikroorganizmusokról, melyek szerepet játszanak az élelmiszerek előállításánál, tartósításánál, romlásánál. A tantárgy foglalkozik a hasznos mikroorganizmusok szaporításával, valamint a károsak elpusztításának megismertetésével.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Kémia, élelmiszer-kémia, fizika, biológia, matematika

* 1. **Témakörök**
     1. ***A mikroorganizmusok jellemzése 6 óra/3 óra***

A mikrobiológia története

A mikroorganizmusok elterjedése

Baktériumok jellemzői

Gombák jellemzői

Vírusok jellemzői

* + 1. ***Mikroorganizmusok élettevékenysége 8 óra/4 óra***

Víz szerepe

Tápanyagok szerepe

Oxigén szerepe

Kémhatás jelentősége

A hőmérséklet szerepe

Mikroorganizmusok szaporodása, anyagcsere folyamatok

* + 1. ***Káros és hasznos mikrobák 8 óra/4 óra***

Élelmiszeripar áganként a káros és hasznos mikrobák

Tevékenységük jellemzése, felismerése

Megelőzésük

* + 1. ***Mikrobák elpusztításának lehetőségei 8 óra/4 óra***

A mikrobák szaporodási fázisainak élelmiszerbiztonsági jelentősége

Mikrobák szaporodásának gátlása (hűtés, fagyasztás, szárítás, cukor-, sótartalom változtatás)

Mikrobák elpusztításának módszerei (pasztőrözés, sterilezés, steril szűrés, vegyi anyagok stb.)

* + 1. ***Élelmiszerek romlása 6 óra/3 óra***

Élelmiszerek minőségét meghatározó mikroorganizmusok

Romlások okai, fajtái

Megelőzésük

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Táplálkozásélettan tantárgy 36 óra/36 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A táplálkozásélettan tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a táplálkozás jelentőségével, folyamataival, az élelmiszerek táplálkozásélettani szerepével, a helyes táplálkozás fontosságával.

Képesek legyenek a tanulók az elsajátított kompetenciák birtokában az elméletben tanult eljárásokat alkalmazni majd a gyakorlati, munkahelyi feladatok megoldása során.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Táplálkozás jelentősége 10 óra/10 óra***

Élelmiszerek alapvető alkotórészei

Fehérjék

Szénhidrátok

Zsírok

Vitaminok, ásványi anyagok

Víz

* + 1. ***Táplálék felvétele, emésztés, anyagcsere folyamatok 18 óra/18 óra***

Táplálkozás folyamata, tápcsatorna felépítése, részei

Emésztés enzimei

Fehérjék lebontása és felszívódása

Szénhidrátok lebontása és felszívódása

Zsírok lebontása és felszívódása

Vitaminok és ásványi anyagok felszívódása

Sejtanyagcsere a szöveteken belül

* + 1. ***Élelmiszerek táplálkozásélettani értékelése 4 óra/4 óra***

Növényi eredetű élelmiszerek: zöldségek, gyümölcsök, gabonák (ipari növények), olajos tartalmú magvak

Állati eredetű élelmiszerek: húsok és húskészítmények, tojás, tej és tejtermékek

Adalékanyagok: csoportosításuk, hatásaik, felhasználhatóságuk

* + 1. ***Táplálkozási szokások, helyes táplálkozás 4 óra/4 óra***

Gyermekek helyes táplálkozása

Felnőttek helyes táplálkozása

Idősek helyes táplálkozása

Fizikai erőnlét és a táplálkozás összefüggései

Testedzés jelentősége

Az alkohol élettani hatása, alkoholizmus és következményei

Alternatív táplálkozási módok (vegetáriánus, makrobiotikus stb.)

Az elhízás okai, következményei

Élelmiszerallergiák

Egészséges életmód kialakítása

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11614-16 azonosító számú**

**Kistermelői tartósítási módok**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11614-16 azonosító számú Kistermelői tartósítási módok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Tartósítás | Tartósítás gyakorlat |
| FELADATOK | | |
| Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét | x | x |
| Ellenőrzi a munkavégzés feltételeit | x | x |
| Hőközléssel tartósított termékeket készít | x | x |
| Hőelvonással tartósított termékeket állít elő | x | x |
| Biológiai úton történő tartósítást végez | x | x |
| Kémiai úton történő tartósítást végez | x | x |
| Elvégzi a kistermelői élelmiszerek csomagolását | x | x |
| Vizsgálja az elkészült élelmiszereket | x | x |
| Dokumentál, biztosítja a nyomon követhetőséget | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Növényi eredetű alapanyagok tulajdonságainak ismerete | x | x |
| Állati eredetű alapanyagok tulajdonságainak ismerete | x | x |
| Segéd-és adalékanyagok fajtái, jellemzői, alkalmazásuk feltételei | x | x |
| Szárítás, aszalás, besűrítés műveletei, elméleti alapjai, kistermelői alkalmazásának lehetőségei | x | x |
| Hűtés, fagyasztás műveletei, elméleti alapjai, kistermelői alkalmazásának lehetőségei | x | x |
| Sütés, főzés, párolás, pörkölés műveletei, elméleti alapjai, kistermelői alkalmazásának lehetőségei | x | x |
| Sózás, pácolás, füstölés műveletei, elméleti alapjai, kistermelői alkalmazásának lehetőségei | x | x |
| Tejsavas, ecetsavas, alkoholos és egyéb biokémiai tartósítási módok és kistermelői alkalmazásuk lehetőségei | x | x |
| Hasznos és káros mikroorganizmusok életfeltételei, élelmiszerre gyakorolt hatásaik | x | x |
| Csomagolóanyagok és a különböző csomagolási módok hatása a késztermékre | x | x |
| Érzékszervi bírálat menete | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Szakmai nyelvű beszédészség | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x |
| Komplex eszközhasználati képesség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Állóképesség | x | x |
| Felelősségtudat | x | x |
| Kézügyesség | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Segítőkészség | x | x |
| Határozottság | x | x |
| Motiválhatóság | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Higiéniás szemlélet | x | x |
| Módszeres munkavégzés | x | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | x | x |

1. **Tartósítás tantárgy 36 óra/36 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tartósítás tantárgy tanításának célja, hogy megismertesse a tanulót az élelmiszerek tartósításának jelentőségével, tisztában legyenek a fizikai, kémiai és biológiai tartósítási módok alapelveivel, kivitelezésével, melyet munkája során kellő biztonsággal tud alkalmazni.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, fizika, matematika, higiénia, mikrobiológia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Fizikai tartósítás 20 óra/20 óra***

Hőközlés, hőelvonás alapfogalmai

Hűtés művelete, hűtés folyamán lejátszódó folyamatok

Fagyasztás folyamata, fagyasztás során lejátszódó folyamatok

Vízelvonás módjai, műveletei, menete, hatása az élelmiszerre:

* besűrítés,
* aszalás,
* szárítás

Hőközlés műveletei, hatásai, az élelmiszerben történő változások

* előfőzés
* főzés
* párolás
* sütés
* pörkölés
* pasztőrözés
* sterilezés
  + 1. ***Kémiai tartósítás 5 óra/5 óra***

Kémiai tartósításhoz felhasználható anyagok, eszközök

Sózás művelete, élelmiszerre gyakorolt hatása

Pácolás művelete, élelmiszerre gyakorolt hatása

Füstölés művelete, élelmiszerre gyakorolt hatása

* + 1. ***Biológiai tartósítás 7 óra/7 óra***

Tejsavas erjedés jelentősége, alkalmazása, menete, élelmiszerre gyakorolt hatása, felhasználása

Ecetsavas erjedés jelentősége, alkalmazása, menete, élelmiszerre gyakorolt hatása, felhasználása

Alkoholos erjedés jelentősége, alkalmazása, menete, élelmiszerre gyakorolt hatása, felhasználása

Káros mikrobák okozta folyamatok, felismerésük

* + 1. ***Csomagolás 4 óra/4 óra***

Csomagolás alapfogalmai

Csomagoló anyagok csoportosítása, jellemző tulajdonságaik

Csomagolás feladatai, jelentősége

Újrahasznosítás, szelektív hulladékgyűjtés

Természetvédelem

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Tartósítás gyakorlat tantárgy 90 óra/144 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tartósítás tantárgy tanításának célja, hogy megismertesse a tanulót az élelmiszerek tartósításának jelentőségével, tisztában legyenek a fizikai, kémiai és biológiai tartósítási módok alapelveivel, kivitelezésével, melyet munkája során kellő biztonsággal tud alkalmazni.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, fizika, matematika, higiénia, mikrobiológia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Fizikai tartósítás 36 óra/58 óra***

Anyagok, eszközök előkészítése

Munkavédelmi előírások betartása

Hűtés, fagyasztás, besűrítés, aszalás, szárítás műveleteinek végrehajtása

Előfőzés, főzés, párolás, pörkölés műveleteinek végrehajtása

* + 1. ***Kémiai tartósítás 4 óra/6 óra***

Anyagok, eszközök előkészítése

Munkavédelmi előírások betartása

Sózás, pácolás, füstölés műveleteinek végrehajtása

* + 1. ***Vizsgálatok 36 óra/52 óra***

Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés stb.

* + 1. ***Érzékszervi bírálat 6 óra/12 óra***

Érzékszervi bírálat menete

Alapanyagok, félkész- és késztermékek érzékszervi minősítése

* + 1. ***Szakmai számítás 8 óra/16 óra***

Nyersanyagszükséglet meghatározása

Adalékanyag szükséglet meghatározása

Oldatkészítés kiszámítása

Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalék számítások

Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11615-16 azonosító számú**

**Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11615-16 azonosító számú Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Zöldség- gyümölcsfeldolgozás | Zöldség- gyümölcsfeldolgozás gyakorlat |
| FELADATOK | | |
| Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét | x | x |
| Ellenőrzi a munkavégzés feltételeit | x | x |
| Paradicsomos készítményeket állít elő | x |  |
| Gyümölcsbefőtteket készít |  | x |
| Leveket, szörpöket állít elő | x | x |
| Lekvárféléket készít | x | x |
| Gyümölcs-, zöldségszárítmányokat állít elő | x | x |
| Cukrozott, kandírozott gyümölcsöket készít |  | x |
| Püréket-, krémeket készít | x | x |
| Savanyúságokat készít | x |  |
| Készterméket csomagol | x | x |
| A keletkező hulladékot megfelelően kezeli | x | x |
| Dokumentál, biztosítja a nyomon követhetőséget | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Zöldségfélék, gyümölcsök jellemzői, fajtái táplálkozás-élettani jelentősége | x | x |
| A nyersanyagok átmeneti tárolása, előkészítő műveletei | x | x |
| Jellegformáló műveletek | x | x |
| Dúsító műveletek | x | x |
| Befejező műveletek | x | x |
| Tartósító műveletek | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Szakmai nyelvű beszédészség | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x |
| Komplex eszközhasználati képesség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Állóképesség | x | x |
| Felelősségtudat | x | x |
| Kézügyesség | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Segítőkészség | x | x |
| Határozottság | x | x |
| Motiválhatóság | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Higiéniás szemlélet | x | x |
| Módszeres munkavégzés | x | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | x | x |

1. **Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás tantárgy 36 óra/36 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A zöldség-, és gyümölcsfeldolgozás tantárgy tanításának célja, a zöldségek és gyümölcsök megismerésén keresztül eljutni a feldolgozásuk alkalmával használt eszközök, gépek, technológiák ismeretéig, ami végül különböző termékekben egyesül.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, fizika, műveletek, technológia, mikrobiológia, higiénia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Zöldségfélék 3 óra/3 óra***

Csoportosításuk, fajtaismeret

Zöldségfélék jellemzése, beltartalmi összetételük

Táplálkozásélettani jelentőségük

* + 1. ***Gyümölcsök 3 óra/3 óra***

Csoportosításuk, fajtaismeret

Gyümölcsök jellemzése, beltartalmi összetételük

Táplálkozásélettani jelentőségük

* + 1. ***Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás műveletei 6 óra/6 óra***

Tárolás, előkészítés (válogatás, mosás, szár-, kocsány-, mageltávolítás, hámozás) műveletei

Aprítás, passzírozás, homogenizálás, keverés műveletei

Előfőzés, főzés, sütés, párolás műveletei

Csomagolás, zárás, tárolás műveletei

* + 1. ***Zöldségfeldolgozás eszközei, gépei, munkavédelmi előírásai 6 óra/6 óra***

Mosás, válogatás, osztályozás műveletei, eszközei, munkavédelmi előírásai

Szár, kocsány, mag eltávolításának műveletei, eszközei, munkavédelmi előírásai

Aprítás, passzírozás, homogenizálás

* + 1. ***Zöldség-, gyümölcskészítmények technológiája 18 óra/18 óra***

Felöntőlevek készítése (cukros, ecetes, sós)

Paradicsomos készítmények

Zöldségpürék-, krémek, zöldséglevek

Ételízesítők

Savanyúságok

Befőttek

Gyümölcslevek

Lekvárfélék

Egyéb készítmények (kandírozott gyümölcsök, aszalványok stb.)

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat tantárgy 108 óra/108 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A zöldség- és gyümölcsfeldolgozás gyakorlati tantárgy tanításának célja, az elméletben megismert zöldség- és gyümölcsfeldolgozás műveleteinek, technológiáinak kipróbálása a gyakorlatban, mely során lehetősége nyílik a tanulónak már megismert receptek mellett saját recept kidolgozására és a termék elkészítésére, mellyel elősegíthető a kreativitás és növelhető a kötődés a szakmához.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, fizika, műveletek, technológia, mikrobiológia, higiénia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Zöldségkészítmények 30 óra/30 óra***

Zöldségpürék

Krémek

Levek

Befőttek

Szárítmányok

* + 1. ***Gyümölcskészítmények 36 óra/36 óra***

Lekvárok

Befőttek

Levek

Pürék

Ízek

Pulpok

Szárítmányok

Aszalványok

Kandírozott termékek

* + 1. ***Savanyúságok 18 óra/18 óra***

Hőkezeléssel tartósított termékek

Mesterséges savanyítással előállított termékek

Biológiai savanyítással előállított termékek

* + 1. ***Házi receptek, újdonságok 12 óra/12 óra***

Hagyományos receptek

Receptek családi gyűjteményből

Újdonságok, újítások

Saját elképzelések szerint pl. társított alapanyagokból készített készítmények

* + 1. ***Szakmai számítás 12 óra/12 óra***

Nyersanyagszükséglet meghatározása

Adalékanyag szükséglet meghatározása

Oldatkészítés kiszámítása

Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások

Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11616-16 azonosító számú**

**Kistermelői húsfeldolgozás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11616-16 azonosító számú Kistermelői húsfeldolgozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Húsipar alapjai | Húsipari gyakorlat |
| FELADATOK | | |
| Kistermelői állományból származó állat vágását végzi el falusi vendégasztal vagy rendezvény keretében történő ételkészítés céljából | x | x |
| Ellenőrzi a munkavégzés feltételeit | x | x |
| Elvégzi az állatok elsődleges feldolgozását (kábítás, szúrás, elvéreztetés, szőrtelenítés, perzselését, bőrfejtés, bontás, hasítás, húsvizsgálatot végeztet, hűti a húst és a belsőségeket) | x | x |
| A keletkező hulladékot megfelelően kezeli | x | x |
| Húskészítményeket állít elő (sonkák, szalámik, érlelt kolbászok, felvágottak, belsőségből készített húskészítmények, étkezési szalonnák, pástétomok) | x | x |
| Zsírt olvaszt, töpörtyűt készít | x | x |
| Tárolja, csomagolja a készterméket | x | x |
| Elvégzi a szükséges konyhatechnikai műveleteket, (darabolás, csontozás, formázás, kivágás, sütés, főzés, stb.) az elkészített ételt felkínálja helyben fogyasztásra | x | x |
| Dokumentál, biztosítja a nyomon követhetőséget | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Vágóállatok szervei, testtájai | x | x |
| Vágóállatok külső és belső tulajdonságainak főbb jellemzői | x | x |
| Vágóállat fajok csoportjai, fontosabb állatbetegségei | x | x |
| Vágóállatok elsődleges feldolgozása kistermelői körülmények között, szükséges eszközök | x | x |
| Másodlagos feldolgozáshoz szükséges anyagok, jellemzői, hatásai a késztermékre | x | x |
| Húskészítmények csoportjai, jellemzői, gyártásuk műveleti lépései, szükséges eszközök, berendezések | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Szakmai nyelvű beszédészség | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x |
| Komplex eszközhasználati képesség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Állóképesség | x | x |
| Felelősségtudat | x | x |
| Megbízhatóság | x | x |
| Kézügyesség | x | x |
| Mennyiségérzék | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Segítőkészség | x | x |
| Határozottság | x | x |
| Motiválhatóság | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Higiéniás, környezet-és minőségtudatos szemlélet | x | x |
| Módszeres munkavégzés | x | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | x | x |

1. **Húsipar alapjai tantárgy 72 óra/72 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A húsipar alapjai tantárgy tanításának célja, hogy megismertesse a tanulót a vágóállatok tulajdonságaival, fajtáival, testtájaival. Tisztában legyenek az elsődleges és másodlagos feldolgozásával, konyhatechnikai készítési módokkal, mindezt az élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi előírások betartása mellett és megfelelő higiéniai szemlélet kialakításával sajátítsák el.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, matematika, higiénia, technológia, mikrobiológia, munkavédelem, műveletek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Vágóállatok szervezeti felépítése 8 óra/8 óra***

Állati test szervei és szervrendszerei (bőr, koponyaüregi szervek, mellüregi és hasüregi szervek)

Kiválasztás szervrendszere

Szaporodás szervrendszere

Emésztés, tápcsatorna

Mozgás szervrendszere

Vágóállatok testtájai

Állati test szövetei

* + 1. ***Vágóállat fajok, fajták 4 óra/4 óra***

Külső tulajdonságok

Belső tulajdonságok

Szarvasmarha, sertés, juh és ló fajták

Baromfi és viziszárnyas fajták

Kis- és nagyvadak

* + 1. ***Vágóüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 8 óra/8 óra***

Vágóüzemek, vágópontok kialakítása

Eszközök, gépek, berendezések

Eszközök, gépek, berendezések munkavédelmi előírásai

* + 1. ***Vágástechnológiák 20 óra/20 óra***

Előkészítő műveletek

Kábítás

Szúrás, véreztetés

Szőrtelenítés

Testmosás, forrázás

Lelángolás, perzselés

Bőrfejtés

Bontás

Húsvizsgálat

Hűtés

Elsődleges feldolgozás termékei

* + 1. ***Vágási fő és melléktermékek felhasználhatósága 32 óra/32 óra***

Hús összetétele, jellemzése

Húsrészek konyhatechnikai csoportosítása

Burkolóanyagok (természetes, mesterséges)

Húskészítmények előállítása

Zsírsütés, töpörtyűkészítés

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Húsipari gyakorlat tantárgy 144 óra/144 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A húsipari gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy az elméletben megtanultakra támaszkodva a tanuló elvégezze a vágóállatok elsődleges és másodlagos feldolgozását, alkalmazza a konyhatechnikai elkészítési módokat, mindezt az élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi előírások betartása mellett.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, matematika, higiénia, technológia, mikrobiológia, munkavédelem, műveletek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Elsődleges feldolgozás 18 óra/18 óra***

Előkészítő műveletek

Kábítás

Szúrás, véreztetés

Szőrtelenítés

Testmosás, forrázás

Lelángolás, perzselés

Bőrfejtés

Bontás

Húsvizsgálat

Hűtés

* + 1. ***Másodlagos feldolgozás 36 óra/36 óra***

Füstölt-főtt kolbászfélék

Belsőségből készült húskészítmények: hurkafélék, sajtfélék, kenhető termékek

Nyers, érlelt kolbászok

Hagyományos szárításos érleléssel készült kolbászok

Szalámifélék

Pácolt-füstölt termékek

Étkezési szalonnafélék

Egyéb készítmények (pástétomok, étkezési tepertő stb.)

* + 1. ***Konyhatechnikai műveletek 68 óra/68 óra***

Rántani való húsok

Sütni való húsok

Kocsonya húsok

Pecsenye húsok

Leves húsok

Gulyás és pörkölt húsok

Szelet húsok

* + 1. ***Hulladékkezelés 4 óra/4 óra***

Keletkező hulladékok fajtái

Veszélyes hulladékok kezelése

Szelektívhulladék kezelés

* + 1. ***Szakmai számítás, dokumentálás 18 óra/18 óra***

Nyersanyagszükséglet meghatározása

Adalékanyag szükséglet meghatározása

Oldatkészítés kiszámítása

Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások

Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás

Nyilvántartások vezetése

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11617-16 azonosító számú**

**Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11617-16 azonosító számú Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Sütő- cukrászipar alapjai | Édesipar alapjai | Sütő-, cukrász, édes gyakorlat |
| FELADATOK | | | |
| Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét | x | x | x |
| Előkészíti a nyersanyagokat, tésztát készít, tésztát érlel, pihentet, kisüt és kezeli a készterméket | x | x | x |
| Megkülönböztetett minőségi jelöléssel ellátott eljárással készült sütőipari termékeket állít elő | x | x | x |
| Kistermelői cukrászati termékeket készít (cukrászati félkész-termékek, uzsonnasütemények, torták, szeletek, tekercsek) | x |  | x |
| Tartós édesipari lisztes készítményeket állít elő (teasütemények, kréker, linzer, keksz, mézes és mézes jellegű készítmények, bonbonok, nyalókák) |  | x | x |
| Száraztésztát készít |  |  | x |
| Különleges, egyedi összetételű készítményeket állít elő | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | |
| Kenyerek, péksütemények osztályozása, jellemzése, táplálkozás-élettani jelentősége | x | x | x |
| Technológiai műveletek lépései, eszközei, tésztacsoportok és termékeik jellemzői | x | x | x |
| Egyedi eljárással készült sütőipari termékek jellemzői (perecek, lángosok, fánk, pizza alaptészta, kürtőskalács stb.) | x | x | x |
| Főbb cukrászati termékek jellemzői, készítésük menete, befejező és kikészítő műveleteik | x |  | x |
| A cukrászati és édesipari termékekhez használt eszközök | x | x | x |
| A tartós édesipari készítmények előállításának lépései, eszközei | x | x | x |
| A száraztésztagyártás műveletei |  |  |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | |
| Szakmai nyelvű beszédészség | x | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x | x |
| Komplex eszközhasználati képesség | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | |
| Állóképesség | x | x | x |
| Ízérzékelés | x | x | x |
| Kézügyesség | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | |
| Segítőkészség | x | x | x |
| Határozottság | x | x | x |
| Motiválhatóság | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | |
| Higiéniás szemlélet | x | x | x |
| Módszeres munkavégzés | x | x | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | x | x | x |

1. **Sütő-, cukrászipar alapjai tantárgy 108 óra/124 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A sütő-, cukrászipar alapjai tantárgy tanításának célja, hogy megismertesse a tanulót a sütőipar és cukrászat alapanyagain keresztül, az alapvető feldolgozás, termékkészítés technikáival valamint a hozzájuk szükséges eszközökkel, gépekkel, mindezt sajátítsák el az élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi előírások betartása mellett és megfelelő higiéniai szemlélet kialakításával.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, matematika, higiénia, technológia, mikrobiológia, munkavédelem, műveletek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Sütő-, cukrászipar felhasznált anyagai 6 óra/6 óra***

Lisztfajták, liszttípusok

Dúsítóanyagok

Ízesítőanyagok

Töltelékek

Édesítőszerek (cukor, méz)

Zsiradékok

Olajos magvak

Tojás, tejtermékek

Gyümölcsök

Fűszerek

* + 1. ***Sütőipari műveletek 36 óra/42 óra***

Nyersanyagok előkészítése

Kovászkészítés,

Tésztakészítés

Tésztafeldolgozás

Kelesztés

Sütés

Késztermékek kezelése

* + 1. ***Cukrászati műveletek 48 óra/58 óra***

Előkészítő műveletek

Cukrászati félkésztermékek (töltelékek)

Tésztakészítés (élesztős, omlós, felvert, vajas, mézes)

Befejező, kikészítő műveletek

* + 1. ***Felhasznált eszközök és gépek 16 óra/16 óra***

Sütőipari eszközök, gépek

Sütőipari eszközök, gépek munkavédelmi előírásai

Cukrászati eszközök, gépek

Cukrászati eszközök, gépek munkavédelmi előírásai

* + 1. ***Száraztésztagyártás 2 óra/2 óra***

Száraztésztagyártáshoz felhasznált anyagok

Száraztésztagyártás műveletei, technológiája

Száraztésztagyártás eszközei, gépei, munkavédelmi előírásai

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Édesipar alapjai tantárgy 36 óra/31 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Az édesipar alapjai tantárgy tanításának célja, hogy megismertesse néhány édesipari termék készítésével, a termékek műveleti lépéseivel, eszközeivel, gépeivel, mindezt sajátítsák el az élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi előírások betartása mellett és megfelelő higiéniai szemlélet kialakításával.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, matematika, higiénia, technológia, mikrobiológia, munkavédelem, műveletek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Cukorka készítés 10 óra/8 óra***

Cukorkakészítés folyamatai

Cukorkakészítés műveletei

Cukorkakészítés eszközei, gépei

Cukorkakészítés eszközei, gépei munkavédelmi előírásai

* + 1. ***Édesipari tartóssütemények előállítása 20 óra/18 óra***

Kekszek, krékerek előállítása, műveletei és gépei

Mézes sütemények előállítása, műveletei és gépei

Ostyák előállítása, műveletei és gépei

Teasütemények előállítása, műveletei és gépei

* + 1. ***Különleges termékek 6 óra/5 óra***

Kávé fajtái, feldolgozása

Snacktermékek előállítása

Fondant készítmények

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Sütő- cukrász, édes gyakorlat tantárgy 252 óra/245 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A sütő-, cukrász, édes gyakorlat összegzi mindazt a tudást, ismeretet, melyet a tanulók elméletben elsajátítottak, a tantárgy tanításának célja, hogy sütőipari, cukrászati és édesipari termékeket készítsenek az élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi és higiéniai előírások betartásával.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, matematika, higiénia, technológia, mikrobiológia, munkavédelem, műveletek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Sütőipari termékek készítése 68 óra/68 óra***

Kenyerek

Péksütemények

Hagyományőrző termékek

Különleges sütőipari termékek

* + 1. ***Cukrászipari termékek készítése 112 óra/112 óra***

Cukrászati félkész termékek

Uzsonnasütemények

Torták

Tekercsek

Szeletek

* + 1. ***Édesipari termékek készítése 42 óra/40 óra***

Teasütemények

Krékerek

Linzerek

Kekszek

Mézes jellegű készítmények

Bonbonok

Nyalókák

* + 1. ***Szakmai számítás 30 óra/25 óra***

Nyersanyagszükséglet meghatározása

Adalékanyag szükséglet meghatározása

Oldatkészítés kiszámítása

Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások

Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás

Nyilvántartások vezetése

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11618-16 azonosító számú**

**Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11618-16 azonosító számú Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Sörkészítés | Gyümölcsbor-, párlat készítés | Erjedésipari gyakorlat |
| FELADATOK | | | |
| Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét | x | x | x |
| Kézműves sört készít | x |  | x |
| Gyümölcsbort készít |  | x | x |
| Gyümölcspárlatot készít |  | x | x |
| Egyéb alkoholos terméket állít elő |  | x | x |
| Alkalmazza a jövedéki előírásokat, szabályokat | x | x | x |
| Vízkezelést, vízvizsgálatot végez | x | x | x |
| Üveget, palackot, csomagolóanyagot előkészít | x | x | x |
| Termékjelölést végez | x | x | x |
| Betartja a tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályokat | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | |
| Erjedésipari termékek előállításához szükséges különleges anyagok jellemzői (pl. maláta, komló, enzimkészítmények, drogok, élesztő stb.) | x | x | x |
| Sörléelőállítás műveleti, eszközei | x | x | x |
| Gyümölcsborkészítés technológiai lépései, eszközei | x | x | x |
| Cefrekészítés, lepárlás műveletei, eszközei | x |  | x |
| Szeszesitalkészítés menete, műveletei | x | x | x |
| Jövedéki szabályozás alapjai | x | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | |
| Szakmai nyelvű beszédészség | x | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x | x |
| Komplex eszközhasználati képesség | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | |
| Felelősségtudat | x | x | x |
| Ízérzékelés | x | x | x |
| Döntésképesség | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | |
| Segítőkészség | x | x | x |
| Határozottság | x | x | x |
| Motiválhatóság | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | |
| Higiéniás szemlélet | x | x | x |
| Módszeres munkavégzés | x | x | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | x | x | x |

1. **Sörkészítés tantárgy 44 óra/62 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A sörkészítés tantárgy tanításának célja, hogy megismertesse a tanulót a sörgyártás alapanyagaival, a kézműves sörkészítés lépéseivel, műveleteivel, eszközeivel, gépeivel, mindezt a tanulók sajátítsák el az élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi előírások betartása mellett és megfelelő higiéniai szemlélet kialakításával.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, matematika, higiénia, technológia, mikrobiológia, munkavédelem, műveletek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Söripar alapanyagai 4 óra/6 óra***

Árpa, maláta tulajdonságai, szerepe a sörkészítésben

Élesztő tulajdonságai, szerepe a sörkészítésben

Komló, komlókészítmények tulajdonságai, szerepe a sörkészítésben

Víz szerepe a sörkészítésben

Kész sör jellemzői

* + 1. ***Malátagyártás 10 óra/12 óra***

Árpa tisztítása, osztályozása

Árpa tárolása áztatása

Csíráztatás, aszalás

Sörmaláták jellemzői

* + 1. ***Sörkészítés technológiája 22 óra/32 óra***

Sörlé előállítása

Cefrézés, cefreszűrés

Komlófőzés, komlószűrés

Sörlé ülepítése, hűtése, levegőztetése

Erjesztés, utóerjesztés, szűrés, stabilizálás

* + 1. ***Sörkészítés eszközei, gépei 8 óra/12 óra***

Malátagyártás gépei és munkavédelmi előírásai

Kézműves sörkészítés eszközei, gépei és munkavédelmi előírásai

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x | x | x |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x | x | x |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Gyümölcsbor-, párlatkészítés tantárgy 31 óra/49 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A gyümölcsbor-, párlatkészítés tantárgy tanításának célja, hogy megismertesse a tanulót a gyümölcsborok és gyümölcs párlatok alapanyagaival, készítésük lépéseivel, műveleteivel, eszközeivel, gépeivel, mindezt a tanulók sajátítsák el az élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi előírások betartása mellett és megfelelő higiéniai szemlélet kialakításával.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, matematika, higiénia, technológia, mikrobiológia, munkavédelem, műveletek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Gyümölcsborok készítése 10 óra/18 óra***

Borászati alapanyagok és jellemzőik

Gyümölcsbor készítésének műveletei, lépése

Gyümölcsbor készítéséhez felhasznált eszközök, gépek és munkavédelmi előírásai

Kész gyümölcsbor jellemzői, tárolása, jelölése

Alapvető jövedéki ismeretek, bortörvény

* + 1. ***Gyümölcspárlatok készítése 18 óra/24 óra***

Gyümölcspárlatok alapanyagai és jellemzőik

Cefrekészítés műveletei, lépései, eszközei

Lepárlás művelete, lépései, eszközei, berendezései

Finomítás művelete, lépései, eszközei, berendezései

Érlelés művelete, eszközei

Kész gyümölcspárlat jellemzői, tárolása, jelölése

Alapvető jövedéki ismeretek, pálinkatörvény

* + 1. ***Egyéb alkoholos italok készítése 3 óra/7 óra***

Hideg úton készített szeszes italok típusai, előállításuk menete

Likőripari termékek típusai, készítésük

Különleges párlatok, érdekességek

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Erjedésipari gyakorlat tantárgy 155 óra/155 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Az erjedésipari gyakorlat összegzi mindazt a tudást, ismeretet, melyet a tanulók elméletben elsajátítottak, a tantárgy tanításának célja, hogy erjedésipari termékeket készítsenek az élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi és higiéniai előírások betartásával.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, matematika, higiénia, technológia, mikrobiológia, munkavédelem, műveletek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Kézműves sörök készítése 72 óra/72 óra***

Előkészítő műveletek

Kézműves sörkészítés lépései

Befejező műveletek

* + 1. ***Gyümölcsbor-, párlat-, likőrkészítés 72 óra/72 óra***

Előkészítő műveletek

Italkészítés lépései

Befejező műveletek

* + 1. ***Szakmai számítás 11 óra/11 óra***

Nyersanyagszükséglet meghatározása

Adalékanyag szükséglet meghatározása

Oldatkészítés kiszámítása

Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások

Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás

Nyilvántartások vezetése

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 3. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x | x |  |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 4.1. | Műveletek gyakorlása | x | x | x |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11619-16 azonosító számú**

**Kistermelői tejtermékek** **és sajt előállítása**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11619-16 azonosító számú Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Tejtermék előállítás | Sajt és túró készítés | Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat |
| FELADATOK | | | |
| Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét | x | x | x |
| Ellenőrzi a munkavégzés feltételeit | x | x | x |
| Előkészíti a nyersanyagokat (elvégzi a nyerstej tisztítását, fölözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztőrözését, hűtését) | x | x | x |
| Különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmaz | x | x | x |
| Különleges, egyedi összetételű tejkészítményeket, vajat, vajkészítményeket állít elő | x |  | x |
| Natúr és ízesített friss sajtokat, érlelt sajtokat, sajtkészítményeket, túrót, túrókészítményeket állít elő különböző állatfajok tejének felhasználásával |  | x | x |
| A keletkező hulladékot megfelelően kezeli | x | x | x |
| Dokumentál, biztosítja a nyomon követhetőséget | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | |
| Tej fogalma, összetétele, tulajdonságai, táplálkozás-élettani jelentősége | x | x | x |
| Technológiai műveletek lépései, eszközei (tisztítás, fölözés, zsírtartalom beállítás, homogénezés, pasztőrözés, hűtés, savanyítás, alvasztás, alvadék kidolgozás) | x | x | x |
| Tejtermékek csoportosítása, jellemzői | x |  | x |
| Sajtok csoportosítása, jellemzői |  | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | |
| Szakmai nyelvű beszédészség | x | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x | x |
| Komplex eszközhasználati képesség | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | |
| Állóképesség | x | x | x |
| Ízérzékelés | x | x | x |
| Kézügyesség | x | x | x |
| Mennyiségi érzék | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | |
| Segítőkészség | x | x | x |
| Határozottság | x | x | x |
| Motiválhatóság | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | |
| Higiéniás, környezet-és minőségtudatos, szemlélet | x | x | x |
| Módszeres munkavégzés | x | x | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | x | x | x |

1. **Tejtermékek előállítása tantárgy 36 óra/36 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tejtermékek előállítása tantárgy tanításának célja, hogy megismertesse a tanulókat a tejtermékgyártás alapanyagaival, a kistermelői tejkészítmények és vajkészítmények lépéseivel, műveleteivel, eszközeivel, gépeivel, mindezt a tanulók sajátítsák el az élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi előírások betartása mellett és megfelelő higiéniai szemlélet kialakításával.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, matematika, higiénia, technológia, mikrobiológia, munkavédelem, műveletek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Tejipar alapanyagai 6 óra/6 óra***

Tej összetétele, tulajdonságai, jellemzői, felhasználhatósága

Tejtermékek készítésénél használt kultúrák és oltók tulajdonságai, jellemzői, felhasználásuk

Tejtermékek készítésénél használt egyéb adalékanyagok, ízesítő anyagok tulajdonságai, jellemzői, felhasználásuk

* + 1. ***Tejtermékek készítése 24 óra/24 óra***

Tejtermékek, tejkészítmények csoportosítása

Előkészítő műveletek lépései, eszközei, gépei és munkavédelmi előírásai

Tejkészítmények kistermelői előállítása, műveletek lépései

Vajkészítmények kistermelői előállítása, műveletek lépései

Késztermékek tárolása, jelölése, kiszerelése

* + 1. ***Tejtermékek előállításának eszközei, gépei 6 óra/6 óra***

Előkészítő műveletek eszközei, gépei és munkavédelmi előírásai

Tejkészítmények kistermelői előállításának eszközei, gépei és munkavédelmi előírásai

Vajkészítmények kistermelői előállításának eszközei, gépei és munkavédelmi előírásai

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Sajt és túrókészítés tantárgy 36 óra/36 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A sajt és túrókészítés tantárgy tanításának célja, hogy megismertesse a tanulókat a sajtkészítés alapanyagaival, a kistermelői sajtok, sajtkészítmények, túró és túrókészítmények lépéseivel, műveleteivel, eszközeivel, gépeivel, mindezt a tanulók sajátítsák el az élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi előírások betartása mellett és megfelelő higiéniai szemlélet kialakításával.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, matematika, higiénia, technológia, mikrobiológia, munkavédelem, műveletek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Sajtkészítés technológiája 20 óra/20 óra***

Sajtok alapanyagai, csoportosításuk

Natúr és ízesített friss sajtok kistermelői előállítása, műveletek lépései

Érlelt sajtok kistermelői előállítása, műveletek lépései

Sajtkészítmények kistermelői előállítása, műveletek lépései

* + 1. ***Túrókészítés technológiája 8 óra/8 óra***

Túrókészítéshez felhasznált anyagok

Túró kistermelői előállítása, műveletek lépései

Túrókészítmények kistermelői előállítása, műveletek lépései

* + 1. ***Sajt és túrókészítés eszközei, gépei 8 óra/8 óra***

Előkészítő műveletek eszközei, gépei és munkavédelmi előírásai

Sajtok kistermelői előállításának eszközei, gépei és munkavédelmi előírásai

Sajtkészítmények kistermelői előállításának eszközei, gépei és munkavédelmi előírásai

Túró kistermelői előállításának eszközei, gépei és munkavédelmi előírásai

Túrókészítmények kistermelői előállításának eszközei, gépei és munkavédelmi előírásai

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat tantárgy 90 óra/144 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat összegzi mindazt a tudást, ismeretet, melyet a tanulók elméletben elsajátítottak, a tantárgy tanításának célja, hogy kistermelői tejkészítményeket, sajtot, túrót készítsenek az élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi és higiéniai előírások betartásával.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Biológia, kémia, matematika, higiénia, technológia, mikrobiológia, munkavédelem, műveletek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Tejkészítmények előállítása 40 óra/64 óra***

Előkészítő műveletek

Tejkészítmények kistermelői előállítása

Vaj és vajkészítmények kistermelői előállítása

Befejező műveletek

Tárolás, jelölés, kiszerelés

* + 1. ***Sajt, túró és készítményeik előállítása 40 óra/64 óra***

Előkészítő műveletek

Sajt és sajtkészítmények kistermelői előállítása

Túró és túrókészítmények kistermelői előállítása

Befejező műveletek

Tárolás, jelölés, kiszerelés

* + 1. ***Szakmai számítás 10 óra/16 óra***

Nyersanyagszükséglet meghatározása

Adalékanyag szükséglet meghatározása

Oldatkészítés kiszámítása

Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások

Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás

Nyilvántartások vezetése

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11620-16 azonosító számú**

**Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11620-16 azonosító számú Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Higiénia | Minőségbiztosítás |
| FELADATOK | | |
| Betartja és alkalmazza az élelmiszer-előállításhoz szükséges alapvető higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat | x | x |
| Alkalmazza a káros mikrobák elpusztításának módszereit | x | x |
| Betartja a kistermelőkre vonatkozó élelmiszer-higiéniai követelményeket | x | x |
| Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat | x | x |
| Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok | x | x |
| Tisztító-, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk | x | x |
| Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége | x | x |
| Jó higiéniai gyakorlat elemei | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Munkaterület jellemzői, higiéniai követelmények | x | x |
| Tisztító- és fertőtlenítőszerek | x | x |
| Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x |
| Komplex eszközhasználati képesség |  |  |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Döntésképesség | x | x |
| Felelősségtudat | x | x |
| Pontosság | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Segítőkészség | x | x |
| Határozottság | x | x |
| Motiválhatóság | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Higiéniás szemlélet | x | x |
| Módszeres munkavégzés | x | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | x | x |

1. **Higiénia tantárgy 18 óra/12 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A higiénia tantárgy tanításának célja, hogy a tanulókat felkészítése az igényes munkavégzésre. Megalapozza az élelmiszerekkel foglalkozó kistermelő higiéniai szemléletét. Megismertesse a tanulókat az élelmiszer előállítás környezetét befolyásoló tényezőkkel. Alakítsa ki a minőségi munkavégzés igényeit, neveljen az élelmiszeripari tevékenységekkel kapcsolatos tudatos, felelősségteljes magatartásra.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Kémia, biológia, mikrobiológia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Személyi és környezeti higiénia 3 óra/3 óra***

Munkaruha, egyéni védőfelszerelés viselésének szabályai

Kistermelővel szemben elvárt higiéniai előírások

Kistermelői élelmiszer előállítás szűkebb környezetének kialakítása, higiéniai előírásai

Kistermelői élelmiszer előállítás tágabb környezetének kialakítása, higiéniai előírásai

Hűtőlánc jelentősége

* + 1. ***Tisztítás, fertőtlenítés 5 óra/5 óra***

Takarítás, fertőtlenítés jelentősége

Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamatai, eszközei

Tisztító-, fertőtlenítőszerekkel szemben támasztott elvárások

Felületi feszültség, nedvesítés, diszpergálás, emulgeálás

* + 1. ***Általános jogi szabályozás 10 óra/4 óra***

Higiéniai előírások

Kistermelőkre vonatkozó jogszabályok

Termékelőállításra, forgalmazásra vonatkozó jogi szabályozás, rendeletek

Kötelező nyilvántartások

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Minőségbiztosítás tantárgy 31 óra/31 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az élelmiszer biztonságát érintő valamennyi veszélyt, a megelőzésük, kiküszöbölésük lehetőségeit, tisztában legyenek a minőségbiztosítás dokumentációival, képesek legyenek nyilvántartások vezetésére, ellenőrzésére.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Kémia, élelmiszer-kémia, biológia, anyagismeret, élelmiszeripari technológia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezők 4 óra/4 óra***

Mikrobiológiai, kémiai, fizikai és biológiai tényezők (veszélyek)

Leggyakoribb kórokozó és toxintermelő mikroorganizmusok (Salmonella, E. coli, Clostridium törzsek, Staphylococcus, Bacillus cereus stb.)

Mérgező gombák

A megbetegedések tünetei

* + 1. ***Élelmiszerfeldolgozás biztonsága 23 óra/23 óra***

Növényi nyersanyagok feldolgozása (veszélyes pontok kiemelése, szabályozásuk, megelőzésük)

Állati eredetű nyersanyagok feldolgozása (veszélyes pontok kiemelése, szabályozásuk, megelőzésük

Hulladékkezelés (veszélyes, szelektív, újrahasznosításuk, kezelésük)

Csomagolás folyamata, veszélyek, megelőzésük

Szállítás folyamata, veszélyek, megelőzésük

Tárolás, raktározás folyamata, veszélyek, megelőzésük

Kereskedelem folyamata, veszélyek, megelőzésük

Vendéglátás folyamata, veszélyek, megelőzésük

Házi előállítás folyamata, veszélyek, megelőzésük

* + 1. ***Jogszabályok alkalmazása 4 óra/4 óra***

Élelmiszerfeldolgozáshoz és forgalmazáshoz kapcsolódó hazai és Uniós jogszabályok, rendeletek

Jelöléshez kapcsolódó jogszabályok

Minőségbiztosításhoz, minőségirányításhoz kapcsolódó szabványok, előírások

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11034-16 azonosító számú**

**Üzemgazdaság, ügyvitel**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11034-16 azonosító számú Üzemgazdaság, ügyvitel megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|  | Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek |
| FELADATOK | |
| Felméri a vállalkozás beindításának lehetőségeit, beszerzi a működéshez szükséges engedélyeket | x |
| Megteremti a vállalkozás működéséhez szükséges erőforrásokat | x |
| Hatályos gazdasági és jogi szabályoknak megfelelően indítja, működteti a vállalkozást/gazdaságot | x |
| Ismeri és alkalmazza a pénzügyi és munkajogi előírásokat | x |
| Fejleszti vállalkozását, figyeli és készíti /készítteti a pályázatokat, támogatást igényel | x |
| Tervdokumentációkat, tanulmányokat, üzleti tervet készít/ készíttet | x |
| Kereskedelmi ügyleteket szervez, árajánlatokat készít, szolgáltatást, árut értékesít | x |
| Árajánlatokat kér, árut rendel, vásárol, egyeztet a külsőszolgáltatókkal | x |
| Szerződést köt szóban és írásban | x |
| Alapvető pénzügyi, számviteli műveleteket végez | x |
| Gazdasági számításokat, értékelést végez, adatokat gyűjt és nyilvántart, adatszolgáltatást végez | x |
| Piackutatást, marketing, reklám-tevékenységet bonyolít, kapcsolatot tart az ügyfelekkel, más turisztikai szolgáltatókkal, szakmai szervezetekkel | x |
| Kezeli a reklamációt | x |
| Információcsere érdekében idegen nyelven alapfokon kommunikál | x |
| Intézi a tevékenységhez kapcsolódó adminisztrációs feladatokat | x |
| Nyilvántartásokat vezet, bizonylatot állít ki, számlát ad | x |
| Levelezést folytat beszállítókkal, vevőkkel, szakhatóságokkal, szakmai szervezetekkel postai úton/e-mailben | x |
| Házipénztárt kezel, banki, postai tranzakciókat végez | x |
| Számítógépet használ a nyilvántartások vezetésére és egyéb szakmai feladatoknál | x |
| Telefont, fénymásolót, audiovizuális eszközöket, pénztárgépet és egyéb ügyvitel technikai eszközöket használ | x |
| Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | |
| Piaci alapismeretek (a piac funkciói, szereplői, típusai), piacbefolyásoló tényezők (eladás/vásárlás, reklám, eladás, imázs stb.) | x |
| Pénz szerepe a piacgazdaságban: pénzügyi, pénzintézeti rendszer, pénzügyi szolgáltatások, értékpapírok, tőzsde, a vállalkozás pénzügyei | x |
| Egyéni és társas vállalkozási formák, adófizetési kötelezettségek | x |
| Termőföldre vonatkozó jogszabályok | x |
| A munkavállaló és munkáltató jogai, kötelezettségei, a munkavégzés szabályai | x |
| Vállalkozás létesítése, a vállalkozás indításának és működtetésének alapvetőjogi, adminisztratív szabályai, gyakorlati lépései, a források biztosítása, szükséges tárgyi és személyi (munkaerő) feltételek kialakítása, átalakításának és megszüntetésének formái | x |
| Az üzleti terv felépítése, tartalma, a tervezés módszerei, pályázatkészítés, a támogatások igénybevételének szabályai | x |
| Számviteli, pénzügyi alapműveletek | x |
| Önköltségszámítás, bevétel és költségnyilvántartás, árajánlat készítés | x |
| Bizonylati elv és fegyelem, az agrárágazati és a turizmussal kapcsolatos tevékenység során használható főbb bizonylatok, alkalmazott dokumentumok, bizonylatok kitöltése, nyilvántartások vezetése | x |
| Pénzügyi tranzakciók | x |
| Szerződések: a megállapodások megkötésére, felbontására vonatkozó előírások, szabályok, a beszerzés/vásárlás folyamata, befolyásoló tényezői, mezőgazdasági termékértékesítési szerződések, értékesítési módok, befolyásoló tényezők | x |
| Kommunikációs módszerek, eszközök | x |
| Piackutatási alapelvek | x |
| Marketing tevékenység | x |
| Levelezés, üzleti levelezés szabályai | x |
| Eszközkezelés | x |
| Számítógépes adatnyilvántartás, számítógépes programok használata | x |
| Fogyasztóvédelmi intézményrendszer, fogyasztói jogorvoslati lehetőségek | x |
| Szavatosság és jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja | x |
| Vásárlók Könyve használatának és az abban történt bejegyzések elintézésének szabályai | x |
| A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | |
| Szakmai nyelvezetű írás-, fogalmazáskészség | x |
| Mennyiségérzék | x |
| Számolási készség | x |
| Idegen nyelvű beszédkészség | x |
| Elemi szintű számítógép használat (szövegszerkesztés, táblázatkezelés) | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | |
| Döntésképesség | x |
| Önállóság | x |
| Külsőmegjelenés | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
| Meggyőzőkészség | x |
| Udvariasság | x |
| Kommunikációs rugalmasság | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Rendszerezőképesség | x |
| Lényegfelismerés | x |
| Eredményorientáltság | x |

1. **Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek tantárgy 31 óra/31 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Gazdasági alapfogalmak, gazdaság- tevékenységi keretek megismerése. Felkészíteni a kistermelői tevékenységekkel kapcsolatos gazdálkodási formák pénzügyi, adózási szabályozásának alkalmazására, a szükséges adminisztrációs kötelezettségek elvégzésére. A vállalkozás eredményes működtetése megköveteli az áruértékesítés legfontosabb lépéseinek, az üzleti levelezés, az ajánlatkérés és készítés, a szerződéskötésekkel kapcsolatos alapelvek és a pénzügyi tranzakciók szabályainak elsajátítását.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Matematika, foglalkoztatás I., II.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Üzemgazdasági alapfogalmak 5 óra/5 óra***

Termelés fogalma, célja, folyamata (termelés, elosztás, forgalom, fogyasztás, újratermelés)

Piac fogalma, csoportosítása, szereplői, alapelemei (kereslet- kínálat- ár), piacbefolyásoló tényezők

Termelési erőforrások: természeti erőforrások, eszközök (befektetett tárgyi eszközök, forgóeszközök), munkaerő

Ráfordítás és hozam fogalma, mutatószámai

Termelési költség (fogalma, csoportosítása, költségfajták), költséggazdálkodás

Termelési érték és az árbevétel

Jövedelem, jövedelmezőség, hatékonyság, a jövedelmezőséget befolyásoló tényezők

Kereskedelmi és marketing tevékenység fogalma, célja, összefüggése

* + 1. ***Vállalkozási alapismeretek 11 óra/11 óra***

Vállalkozás fogalma, célja

Vállalkozási formák alaptípusainak (egyéni és- családi vállalkozások, gazdasági társaságok, szövetkezetek) általános jellemzői

Vállalkozások indítása

Egyéni- és családi vállalkozás létrehozása, nyilvántartásba-vétele, működtetése, megszüntetése

Mezőgazdasági termelő-szolgáltató tevékenység gyakorlása őstermelőként vagy kistermelőként

Vállalkozásfejlesztés

Üzleti terv fogalma, felépítése, készítésének/készíttetésének célja

Beruházás, fejlesztés külső támogatással: kölcsönök, hitelek, pályázati támogatások

Pályázatok készítésének célja, a támogatások igénylésének lehetőségei, feltételei, a pályázati kiírások figyelésének módszerei, konkrét pályázati lehetőségek ismerete a mezőgazdaságban és a falusi vendéglátásban

* + 1. ***Pénzügyi, adózási alapismeretek 5 óra/5 óra***

Pénz szerepe a piacgazdaságban

Pénzintézeti rendszer, bankválasztási szempontok

Pénzintézeti szolgáltatások

Biztosítások szerepe, jelentősége, formái

Pénzügyi tranzakciók, pénzkezelési szabályok: folyószámla, bankkártya, készpénz, házipénztár működtetés, pénztárgép kezelés szabályai

Hitelek, kölcsönök (személyi, áruvásárlási, építési, beruházási) felvételének legfontosabb szabályai

Adóztatáshoz kapcsolódó általános ismeretek

Adófajták

Adózási rend (bevallás, az adózás mértéke, adókulcsok, adófizetési határidők)

Mezőgazdasági őstermelők és kistermelők adózása

Agrárgazdaság és falusi vendéglátás munkaerő gazdálkodásának jellemzői: munkakörök, időbeosztás, idénymunka, szabadság, anyagi felelősség

* + 1. ***Ügyviteli ismeretek 5 óra/5 óra***

Bizonylatok (fogalma, a bizonylatok alaki, tartalmi követelményei, bizonylati elv)

Agrárágazattal és turizmussal kapcsolatos gazdasági tevékenységek főbb bizonylatai

Bizonylatok kitöltése (számla, nyugta, utalvány, készpénzfizetés, átutalás, szállítólevél, egyéb bizonylatok)

Szerződések fajtái, előírásai, a szerződéskötés

Levelezés (szabályai, formái), a kapcsolattartás

Árajánlatkérés,- értékelés, árurendelés áruszállítás, áruátvétel adminisztrációja

Árajánlat, árkalkuláció készítése, értékesítési módok, szolgáltatások, áru értékesítése, marketing tevékenység

Számítógép és számítógépes programok használata a nyilvántartások vezetésénél

Reklamációk kezelése

* + 1. ***Fogyasztóvédelmi alapismeretek 5 óra/5 óra***

Alapfogalmak (tudatos fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés)

Az ár feltüntetése (feltüntetés módja, több ár feltüntetése)

Csomagolás (alapvető előírások)

Panaszkezelés, ügyfélszolgálat

Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek

A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok

Piacfelügyeleti alapfogalmak

A hatósági ellenőrzés

Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései

Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11035-12 azonosító számú**

**Vendéglátás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11035-12 azonosító számú Vendéglátás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Vendéglátás, idegenforgalom | Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat |
| FELADATOK | | |
| Kialakítja a szálláshelyeket | x | x |
| Berendezi a szálláshelyeket | x | x |
| Kikérdezi a vendégeket az igényeikről | x | x |
| Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit | x | x |
| Ellátja a recepciós feladatokat | x | x |
| Fogadja és elhelyezi a vendégeket | x | x |
| Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról | x | x |
| Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, programlehetőségekről | x | x |
| Biztosítja a reggelit, illetve igény szerint vacsorát ad | x | x |
| Tartja a kapcsolatot a vendégekkel | x | x |
| Méri a vendégek elégedettségét | x | x |
| Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait | x | x |
| Részt vesz a minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszerek kiépítésének folyamatában, ezek működtetésében és belső felülvizsgálatában | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Vendéglátás és idegenforgalom | x | x |
| Szálláshely-kialakítás és berendezés | x | x |
| Vendégfogadás, elhelyezés | x | x |
| Reggelifajták és felszolgálásuk | x | x |
| Programkínálat | x | x |
| Kommunikáció magyarul és idegen nyelven | x | x |
| Személyi és környezeti higiénia | x | x |
| Környezetvédelem | x | x |
| Munkavédelem, elsősegélynyújtás | x | x |
| Élelmiszerbiztonság | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Elemi szintű számítógép használat | x | x |
| Szakmai nyelvű szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |
| Idegen nyelvű szöveg megértése | x | x |
| Idegen nyelvű beszédkészség | x | x |
| Élelmiszerek érzékszervi tulajdonságainak megítélése | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Tűrőképesség | x | x |
| Megbízhatóság | x | x |
| Felelősségtudat | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Udvariasság | x | x |
| Kommunikációs rugalmasság | x | x |
| Kompromisszumkészség | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| A környezet tisztán tartása | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x |
| Nyitott hozzáállás | x | x |

1. **Vendéglátás, idegenforgalom tantárgy 108 óra/72 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátással és idegenforgalommal kapcsolatos tanulmányok segítik a sokoldalú műveltség, a vendéglátásban rejlő gazdasági lehetőségek megismerését.  
Az idegenforgalmi szabályok, a vendégforgalom történelmének és hagyományainak elsajátítása szélesíti a tanulók látókörét, bővíti kapcsolatteremtő képességét.

A tantárgy tanításának célja megismertetni a szállásadás, vendéglátás, rendezvényszervezés módszereit, a szolgáltatások rendszerét. Felkészíteni a hazai földrajzi, kulturális lehetőségek bemutatására, a vendéglátással kapcsolatos szabadidős tevékenységek szervezésére. Megismertetni a vendéglátással, turisztikával foglalkozó szervezetek rendszerét, a kapcsolódó tevékenységek feladatait, sajátosságait. A képzés során kialakítandó viselkedéskultúra, kommunikációs és marketing ismeretek birtokában felkészíteni a tanulókat az önálló vállalkozás működtetéséhez szükséges kapcsolatrendszer kialakítására, a hivatalos ügyintézési feladatok végzésére.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegen nyelv, kommunikáció, higiénia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Idegenforgalmi alapismeretek 12 óra/8 óra***

Turizmus fogalma, helye, szerepe

Idegenforgalom és a vendéglátás kialakulása, történelmi előzményei, a turizmus fejlődéstörténete

Magyarország turisztikai vonzerői, hagyományaink, az ország lehetőségei

Idegenforgalmi piac működési mechanizmusa

Turizmus és a vendéglátás kapcsolódási pontjai

Gépkocsi, vonat, repülőgép és a tömegturizmus kapcsolata

Kereslet-kínálat összefüggései, az idegenforgalmi piac jellemzői, a változások okai, várható fejlődésének irányai

* + 1. ***Vendéglátás fogalma, feltételei 12 óra/8 óra***

Vendéglátás fogalma, a vendéglátás, mint jövedelemszerző tevékenység

Vendéglátás személyi feltételei

Környezeti feltételek: tisztaság, rend, ésszerűség, kényelem, egyszerűség, hangulatteremtés, az elsősegélynyújtás feltételeinek biztosítása

Vendéglátás tárgyi feltételei: a vendégszoba kialakítása, berendezései, higiéniai és munkavédelmi követelményei

* + 1. ***Vendégfogadási feladatok 16 óra/12 óra***

Vendég érkezése előtti feladatok, vendégvárás

Recepciós feladatok ellátásának szabályai

Vendégek fogadása, a szállás bemutatása

Speciális igényű vendégek kéréseinek figyelembevétele

Vendégek kikérdezése az elképzeléseikről, igényeikről

Tájékoztatás a szolgáltatásokról, a házirendről, programlehetőségekről, vagyontárgyak biztonságos elhelyezéséről (gépkocsi, pénz, ékszerek, műszaki cikkek stb.), mosási, vasalási lehetőségről

Egyéb információk átadása (utazások, üzletek stb.)

Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

* + 1. ***Vendéglátási tevékenység 18 óra/14 óra***

Üzlettípusok jellemzői: vendég-, vásárlói-kör, fogyasztói elvárások-szokások

Különböző reggelifajták ismerete

Reggeli, vagy/és vacsora biztosítása

Távozás körülményeinek biztosítása

Meghívási lehetőségek: élőszó, telefon, levél, e-mail, hirdetés, üzleti-baráti kapcsolat

Kapcsolattartás, együttműködés a vendéglátásban

Nyomtatványok, dokumentációk a vendéglátásban

* + 1. ***Programok szervezése 24 óra/12 óra***

Vendégek igénye szerint a programok előkészítési, szervezési feladatai

Eszközök biztosítása, kölcsönzése

Utazás előkészítése, lebonyolítása

* + 1. ***Kommunikáció 26 óra/18 óra***

Kommunikáció fogalma, szerepe, csoportosítása, nem nyelvi jelek

Hagyományos szokások, új divatok, illemszabályok: tegeződés, magázódás, megszólítás, bemutatkozás, kézfogás, bemutatás, ismerkedés, megszólítás

Értelmes beszéd követelményei (vélemény, kérés, kérdés, hozzászólás, felszólalás, vita, bemutatás, előadás, alkalmi ünnepi beszéd)

Egyéb kapcsolatteremtés formák (telefon, fax, e-mail, hirdetés stb.) követelményei

Szövegszerkesztés: felszólítás, értesítés, bejelentés, kérvény, meghatalmazás, meghívó, önéletrajz szerkesztése

Konfliktus-feldolgozási készség fejlesztésének feladatai, lehetőségei

Önvizsgálat és önalakítás: bizalom, bizalmatlanság, kishitűség, elfogultság, önmegvalósítás

Csoportos tevékenység hatásai (személyiségváltozás, átalakulás, fejlődés, elfogadás, negatív hatások)

Kritikus helyzetek megoldása, váratlan események kezelése

Kommunikáció és viselkedés a vendégfogadásnál:

* + köszönés, üdvözlési formák, vendéglátás, információ-átadás, elköszönés
  + társalgás kezdeményezése, diszkréció, a protokoll értelmezése, alkalmazása

Szakmai rendezvények, kiállítások, továbbképzések szerepe, jelentősége

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat tantárgy 72 óra/142 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja a szállásadás, vendéglátás, rendezvényszervezés módszereinek alkalmazása, gyakorlása. A hazai földrajzi, kulturális lehetőségek bemutatása, a vendéglátással kapcsolatos szabadidős tevékenységek szervezése. A vendéglátáshoz kapcsolódó tevékenységek alkalmazása.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegen nyelv, kommunikáció, higiénia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Vendégfogadási feladatok 12 óra/34 óra***

Vendég érkezése előtti feladatok, vendégvárás

Recepciós feladatok

Vendégek fogadása, a szállás bemutatása

Speciális igényű vendégek kezelése

Vendégek kikérdezése az elképzeléseikről, igényeikről

Tájékoztatás a szolgáltatásokról, a házirendről, programlehetőségekről, vagyontárgyak biztonságos elhelyezéséről (gépkocsi, pénz, ékszerek, műszaki cikkek stb.), mosási, vasalási lehetőségről

Egyéb információk átadása (utazások, üzletek stb.)

Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

* + 1. ***Vendéglátási tevékenység 40 óra/64 óra***

Különböző reggelifajták ismertetése

Reggeli, vagy/és vacsora biztosítása

Távozás körülményeinek biztosítása

Kapcsolattartás, együttműködés a vendéglátásban

Nyomtatványok, dokumentációk a vendéglátásban

* + 1. ***Programok szervezése 8 óra/20 óra***

Vendégek igénye szerint a programok előkészítési, szervezési feladatai

Eszközök biztosítása, kölcsönzése

Utazás előkészítése, lebonyolítása

* + 1. ***Kommunikáció 12 óra/24 óra***

Kommunikációs helyzetgyakorlatok:

* Hagyományos szokások, új divatok, illemszabályok: tegeződés, magázódás, megszólítás, bemutatkozás, kézfogás, bemutatás, ismerkedés, megszólítás
* Értelmes beszéd követelményei (vélemény, kérés, kérdés, hozzászólás, felszólalás, vita, bemutatás, előadás, alkalmi ünnepi beszéd)
* Egyéb kapcsolatteremtés formák (telefon, fax, e-mail, hirdetés stb.) követelményei

Konfliktus-feldolgozási készség fejlesztésének feladatok

Kritikus helyzetek megoldása, váratlan események kezelése

Kommunikáció és viselkedés a vendégfogadásnál:

* + köszönés, üdvözlési formák, vendéglátás, információ-átadás, elköszönés
  + társalgás kezdeményezése, diszkréció, a protokoll értelmezése, alkalmazása
  1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11037-12 azonosító számú**

**Falusi vendégfogadás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11037-12 azonosító számú Falusi vendégfogadás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Falusi vendégfogadás alapjai | Falusi vendégfogadás gyakorlat |
| FELADATOK | | |
| Speciális falusi jellegzetességek figyelembevételével kialakítja a vendégfogadás feltételeit | x | x |
| Berendezi a vendéglátóhelyet | x | x |
| Üzemelteti a vendéglátóhelyet | x | x |
| Igény szerint biztosítja a vendégek részleges/teljes ellátását | x | x |
| Elkészíti a tájjellegű, hagyományos ételeket | x | x |
| Megszervezi a szabadban történő étkeztetést | x | x |
| Felhasználja a saját gazdaságában, környezetében előállított termékeket | x | x |
| Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít | x | x |
| Műveli, bemutatja, tanítja a tájegységhez kötődő népszokásokat, hagyományos népi kismesterségeket, használati eszközöket | x | x |
| Árulja a helyi hagyományok alapján készített termékeket, tárgyakat | x | x |
| Bemutatja a gazdaságot | x | x |
| Műveli a virágoskertet, a konyhakertet, fűszer- és gyógynövényeket termel | x | x |
| Gondozza az udvart, a pázsitot és a ház körül tartott állatokat | x | x |
| Végzi a haszonállat tartása során rábízott feladatokat | x | x |
| Részt vesz a gazdaságban megtermelt növények betakarításában, feldolgozásában, tartósításában, értékesítésében | x | x |
| Részt vesz az állati termékek feldolgozásában, értékesítésében | x | x |
| Lehetőség és igény szerint bevonja a vendégeket a gazdaság munkáiba (disznóvágás, befőzés, lekvár főzés, szüretelés stb.) | x | x |
| Tevékenyen részt vesz a tájegység, település programjaiban (gasztronómia, szabadidő, bemutatók, szakmai rendezvények stb.) | x | x |
| Megszervezi a tájegységnek megfelelőprogramokat | x | x |
| Megszervezi a speciális gyerekprogramokat | x | x |
| Kiépíti a kapcsolatrendszert a vendégekkel és a környék falusi vendéglátóival | x | x |
| Ismeri a kistermelői élelmiszer előállítás szabályait | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Speciális szakmai alapismeretek | x | x |
| Falusi vendéglátóhely jellegzetességei | x | x |
| Falusi vendéglátóhely berendezései | x | x |
| Vendégfogadás, -elhelyezés | x | x |
| Étlap, étrend összeállítás szabályai | x | x |
| Tájjellegű, hagyományos ételek | x | x |
| Szabadban készíthető ételek és eszközeik | x | x |
| Saját gazdaságban előállítható élelmiszer alapanyagok, termékek | x | x |
| Virágoskert, konyhakert és udvar kialakítás, ápolás, fűnyírás | x | x |
| Alapvető betakarítási, termék-feldolgozási ismeretek | x | x |
| Alapvető állatgondozási ismeretek | x | x |
| Alapvető virágkötészeti ismeretek | x | x |
| Játszóhelyek kialakítása | x | x |
| Népművészet, népi kismesterségek, népszokások | x | x |
| Speciális, tájegységhez kapcsolódó programok | x | x |
| Kommunikáció magyarul és idegen nyelven | x | x |
| Személyes és környezeti higiénia | x | x |
| Munkavédelem, elsősegélynyújtás | x | x |
| Környezetvédelem | x | x |
| Élelmiszerbiztonsági szabályok | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Elemi szintű számítógép használat | x | x |
| Háziállatok gondozása | x | x |
| Virágkötészeti anyagok, eszközök használata | x | x |
| Népi kismesterségek eszközeinek működtetése | x | x |
| Képes a gyakorlatban is alkalmazni a vendéglátásban előírt higiéniai, élelmiszerbiztonsági szabályokat | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Kézügyesség | x | x |
| Önállóság | x | x |
| Önfegyelem | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Udvariasság | x | x |
| Segítőkészség | x | x |
| Konfliktusmegoldó készség | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Kreativitás, ötletgazdaság | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x |
| Módszeres munkavégzés | x | x |

1. **Falusi vendégfogadás alapjai tantárgy 62 óra/62 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a vendégszerető vendéglátó megismerje a lakóhely, a település, a kistérség, a vidéki környezet jelentőségét a turizmus folyamatosan növekvő ágazatának fejlesztésében, felismerje a meglévő, vagy kialakítható idegenforgalmi értékeket, és hozzáértő, lelkiismeretes munkával segítse a lehetőségek kihasználását.  
A környezet gondozása, a higiénia megvalósítása, a munkavédelmi feladatok betartása a vendégek jó közérzetének alapjait biztosítják. A falusi vendégfogadás egész rendszere a családi közös programok megvalósításának lehetősége mellett, a „vissza a természetbe” célkitűzés feltételeit is megteremti, ezért kiemelt feladat a gyermekekkel való foglalkozás, az értelmes programszervezés lehetőségeinek megismerése.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Vendéglátás, idegenforgalom, ügyvitel, üzemgazdaság, higiénia, minőségbiztosítás, élelmiszeripari technológia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Falusi vendégfogadás általános kérdései 6 óra/6 óra***

Vidéki turizmus jellemzői, megjelenési formái: falusi turizmus, agroturizmus, ökoturizmus, szakmai turizmus stb.

Falusi vendégfogadás és a fizetővendéglátás kapcsolata

Falusi vendégfogadás helyszíne, a település és környezete

Falusi turizmus kistérségi, tájegységi értékei és azok hasznosítása

* + 1. ***Falusi vendégfogadás tárgyi feltételrendszere 10 óra/10 óra***

Falusi vendégfogadás környezeti feltételeinek felmérése, közlekedési, infrastrukturális adottságok, a település rendezettsége, a környezetvédelem helyzete

Szolgáltatások a szálláshelyen és környékén (üzletek, éttermek, egyéb szolgáltatások, szórakozási feltételek megléte, egészségügyi ellátottság)

Falusi vendégfogadásra alkalmas lakókörnyezet kialakítása

Vendégfogadásra alkalmas lakóházak, lakások, épületek, helyiségek kijelölése, a lakás átalakítása, felújítása

Vendégszoba berendezése, konyha és étkező, fürdőszoba, mosdó, WC, elhelyezése és berendezései

Közösen használt helyiségek kialakítása, megosztása, berendezésének kiegészítése, dekoráció, díszítés

Tartózkodási helyek a szabadban, a ház körül (a környezeti feltételek felmérése, javítása)

Játszóhelyek kialakításának szabályai

Gazdasági udvar, az állatok, a konyhakert, a virágoskert kialakításának lehetőségei, követelményei

Saját és helyi termékek felhasználási, értékesítési lehetőségei

* + 1. ***Falusi vendégfogadás szabályai 16 óra/16 óra***

Falusi vendéglátóhely indításának, üzemeltetésének szabályozása, nyilvántartásba vétel, osztályba sorolás, minősítési rendszer

Felkészülés a vendég fogadására: a vendégfogadás követelményeinek megismerése, az üzemeltetés új feladatai miatt a családi munkamegosztás megváltoztatása, a szokások átalakítása

Ármegállapítás, árképzés

Vendégfogadói magatartás, a vendéglátó feladatai a vendég érkezésekor

Adminisztrációs munkák (számlaadás, vendégnyilvántartás, bejelentés, stb.)

Vendégek elhelyezése

Vagyonvédelem fogalma, szabályai, a vendégek és vagyontárgyaik biztonságos elhelyezésének lehetőségei

Vendégek igényeinek felmérése, a tájékoztatás módja

Étlap, étrend összeállítás speciális szabályai, a vendégek részleges/teljes ellátásának feltételrendszere

Étel- és italfelszolgálás alapjai: idegen étkezési szokások, étkezési idők ismerete, kulturált megjelenés követelményei, személyi és környezeti higiénia

Marketing sajátosságok a falusi turizmusban (meghívás, kapcsolattartás, visszajelzés kérése, reklámtevékenység, programok ajánlása)

* + 1. ***Programszervezés 12 óra/12 óra***

Helyi program lehetőségek felmérése: természeti-kulturális adottságok, kirándulóhelyek, történelmi nevezetességek, növény és állatvilág jellegzetességei

Saját gazdaságban, saját területen megvalósítható programok

Tájjellegű ételek készítésének ismerete, a szabadban történő étkezés előkészítésének feladatai, közös sütés-főzés, kerti étkezés feltételei

Szabadidős tevékenységek, a kikapcsolódás lehetőségei (kirándulás, úszás, lovaglás, horgászat, pincelátogatás, disznóvágás, vadászat, mezőgazdasági munkák/szüret, gasztronómiai bemutató, népművészet, kulturális programok, gyógyüdülés, termálvizek, gyógynövények ismerete, nemzeti parkok stb.)

Együttműködési módok az érintett szervezetekkel (szövetség, egyesületek, önkormányzatok, utazási irodák stb.) a programok szervezésében

Programok a vendéglátó területén kívül: falunap, kiállítás, fesztivál, búcsú, népművészeti vásár, szüret, termelési bemutató, főzőverseny, lovas programok, versenyek, bemutatók, lovaglási lehetőség

Programok a lakóhelyen kívül: kirándulás, kerékpár, vizi sportok, egyéb versenyek

* + 1. ***Hagyományőrzés 12 óra/12 óra***

Hagyományok és csoportosításuk

Tágabb és szűkebb környezet hagyományai, a hagyományőrzés lehetőségei

Néptánc, népi játék, mondóka, népzene, népdal ismeret

Népi kismesterségek, népviselet, népszokások

Egyházi ünnepek, a helyi vallások ismerete

Hagyományőrző és hagyományteremtő rendezvények, ünnepek

Helyi hagyományos eszközök, tárgyak

* + 1. ***Gyermekprogramok szervezése 6 óra/6 óra***

Vendégek tájékoztatása a lehetőségekről

Gyermekmegőrzés (felelősség, feladatok, szervezés)

Játéklehetőségek, sport, társasjáték, versenyek

Növénygyűjtési ismeretek, állatsimogatási szabályok

Magyar és más népek hagyományos népmeséinek ismerete

Helyi hagyományos gyermekfoglalkoztatások, játékok ismerete

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Falusi vendégfogadás gyakorlat tantárgy 279 óra/186 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A Vendéglátás, vendégfogadás gyakorlati tantárgy célja, hogy felkészítse a tanulókat a vidéki környezetben, változó körülmények között, a hazai és külföldi vendégek fogadására, ellátására. Mindez az elméletben megtanult, illetve a korábbi gyakorlatok során elsajátított tevékenységek komplex alkalmazását feltételezi. A gyakorlatok során különös figyelmet kell fordítani a higiénia biztosítására, a környezet kulturált alakítására, a programok szervezésének, a jó példák átvételének elsajátítására, és a falusi turizmussal foglalkozók közötti együttműködés fejlesztési lehetőségeinek megismerésére.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Vendéglátás, idegenforgalom, ügyvitel, üzemgazdaság, higiénia, minőségbiztosítás, élelmiszeripari technológia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Vendéglátás általános gyakorlata 82 óra/62 óra***

Vendégvárás előkészítése: a vendéglátóhely és környékének rendbetétele, a szobák, fürdőszobák felszerelésének, tisztaságának ellenőrzése, a hiányosságok pótlása

Szálláshely és egyéb szolgáltatások árának képzése

Recepciós feladatok végzése:

* + vendégek fogadása, a szállás bemutatása, szükség esetén választási lehetőségek biztosítása
  + vendégek kikérdezése az elképzeléseikről, igényeikről
  + speciális igényű vendégek kéréseinek figyelembevétele, kielégítése (mosási, vasalási lehetőség, gyermekmegőrzés biztosítása stb.)
  + vendégek tájékoztatása a szolgáltatásokról, a helyi lehetőségekről, a házirendről, egyéb információk átadása (programok, utazások, üzletek stb.)
  + vagyontárgyak biztonságos elhelyezésének ismertetése (gépkocsi, pénz, ékszerek, műszaki cikkek stb.)
  + számítógép használat a vendégek fogadásánál, nyilvántartásánál/ vendégkönyvvezetésnél, a számla szabályos készítésénél

Telefon, fax, számítógép, internet, pénztárgép, kártyaleolvasó kezelése

Levelezés (szakhatóságokkal, beszállítókkal, vendégekkel stb.) postai úton és e-mailen

Kommunikáció magyarul és idegen nyelven (köszönés, ismerkedés, fogadás, elhelyezés)

Közreműködés a vendégek étkeztetésében (reggelihez, vacsorához terítés, felszolgálás)

Kapcsolattartás a vendéggel, elégedettség mérése, kapcsolatépítés a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályainak betartásával

Beszerzésekkel, értékesítésekkel, vendégforgalommal kapcsolatos pénzügyi-, számviteli műveletek, jelentések, bevallások szabályos készítése nyomtatványon vagy számítógépes programon

Baleset esetén elsősegélynyújtás, a szükséges intézkedések megtétele

Feladatok ellátása a személyi és környezeti higiénia, valamint a munkavédelmi szabályok betartásával

* + 1. ***Falusi vendégfogadás sajátosságai 92 óra/62 óra***

Tervkészítés a vendéglátásra alkalmas lakás kialakítására, átalakítására, korszerűsítésére, berendezésének kiegészítésére

Piackutatás végzése, a helyi igények, lehetőségek, környezeti feltételek, tágabb és szűkebb környezet hagyományainak, a hagyományőrzés lehetőségeinek feltárása

Arculattervezés (logo, névjegykártya, levélpapír, szórólap)

On-line marketing, honlap használat

Részvétel kiállításokon, kapcsolatkeresés a vendéggel

Vendéglátóhely indításának feltételei, a falusi vendégfogadás sajátosságai, követelményei

Vendéglátóhely berendezése, helyi hagyományos eszközök, tárgyak beszerzése, felhasználása a lakás, a vendégszoba, környezet díszítésében

Tisztálkodási feltételek tisztaság, rend, higiéniás előírások biztosítása

Virágoskert, veteményes, fűszer- és gyógynövény ágyások, pázsit, pihenőkert, udvar, a ház körüli állatok (haszon- és hobbiállatok) gondozása, időszerű gazdasági munkák végzése

Saját termelésű termékeket felhasználva igény szerinti részleges vagy teljes ellátás biztosítása (az étlap, étrend ennek megfelelő összeállítása, az ételeket elkészítése, terítés, felszolgálás)

Tájjellegű ételek készítése (a vendég igénye szerint bemutatás, vagy a vendéggel közös főzés)

Szabadban történő sütés-főzés, étkezés (tájjellegű ételkészítés, hús-, kolbász-, szalonnasütés, bográcsozás) szervezése, előkészítése, bemutatása a vendégeknek

Ünnepi előkészületek, ünnepi menük készítése a hagyományos, helyi étkezési szokásoknak megfelelően

Helyi hagyományokon alapuló tárgyak értékesítése

Népi kismesterségek bemutatása

Alapvető virágkötészeti munkák végzése

Termésekből, virágokból dekoráció, ajándék készítése

* + 1. ***Programok, gyermekprogramok szervezése 52 óra/31 óra***

Szabadidős tevékenységek tervezése, javaslatok a kikapcsolódásra

Vendégek igénye szerinti programok előkészítése, megszervezése, a szükséges eszközök biztosítása, kölcsönzése

Utazás előkészítése, lebonyolítása

Saját gazdaságban, megvalósítható programok, helyi program lehetőségek, szolgáltatások felmérése

Saját gazdaságban a virágoskert, a konyhakert növényeinek, fűszer- és gyógynövényeknek a megismertetése, haszon- és hobbiállatok bemutatása a vendégeknek

Egyházi, családi ünnepek (eljegyzés, esküvő stb.) beépítése a programokba

Népi játékok, mondókák, népzene, népdalok ismeretében közös programok szervezése a vendéggel

Népviselet, népszokások bemutatása

Néptánc bemutatók, alaplépések ismertetése, táncház szervezése

Programok a vendéglátó területén kívül: falunap, kiállítás, fesztivál, búcsú, népművészeti vásár, szüret, termelési bemutató, főzőverseny, a település, tájegység hagyományőrző és hagyományteremtő rendezvényein történő részvétel

Programok a lakóhelyen kívül: kirándulás, kerékpár, vízi sportok, egyéb versenyek

Gyermekprogramok szervezése

* + 1. ***Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása***

***53 óra/31 óra***

Az intézmény, a hallgatók lakóhelye környékén működő családi, mezőgazdasági vállalkozások megtekintése, ahol egyértelműen, példaszerűen működik a falusi vendéglátási tevékenység. Célszerű több területen látogatást tenni, és konkrét tapasztalatokat szerezve kapcsolatépítést kezdeményezni.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x | x | x |  |
| 2. | elbeszélés | x | x | x |  |
| 3. | megbeszélés | x | x | x |  |
| 4. | vita | x | x | x |  |
| 5. | szemléltetés | x | x | x |  |
| 6. | projekt | x | x | x |  |
| 7. | kooperatív tanulás | x | x | x |  |
| 8. | szimuláció | x | x | x |  |
| 9. | házi feladat | x | x | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | x | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | x | x |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x | x | x |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**Összefüggő szakmai gyakorlat**

**I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel**

1/9. évfolyamot követően 140 óra

2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat

Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat

Húsipari gyakorlat

Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Sütő- cukrász, édes gyakorlat

Erjedésipari gyakorlat

Falusi vendégfogadás gyakorlat

**II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül**

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat

Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat

Húsipari gyakorlat

Sütő- cukrász, édes gyakorlat

Erjedésipari gyakorlat

Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat

Falusi vendégfogadás gyakorlat