**1.12.**

**Szakképzési kerettanterv**

**a**

**34 814 01**

**Családi gazdálkodó**

**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.) Korm. rendelet,
* az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
* a 34 814 01 számú, Családi gazdálkodó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 814 01

Szakképesítés megnevezése: Családi gazdálkodó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 20. Mezőgazdaság

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXIII. Mezőgazdaság

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

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 szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: —

**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 | **7,5** | **7** | **140** | **7** | **16** | **140** | **6,5** | **16,5** | **13** | **18** | **160** | **7,5** | **24** |
| Összesen | **14,5** | | **23,0** | | **23** | | **31** | | **31,5** | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** |  |  |  |  |  |  | **0,5** |  | **0,5** |  |  |  |  |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** |  |  |  |  |  |  | **2** |  | **2** |  |  |  |  |
| 11033-12 Család- és háztartásellátás | **Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek** | **3** |  |  |  |  |  |  |  | **3** |  |  |  |  |
| **Családellátás, - gondozás** | **2** |  |  |  |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  |
| **Lakókörnyezet kialakítás** | **1** |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  |
| **Család- és háztartás-ellátási gyakorlat** |  | **3** |  |  |  |  |  |  |  | **4** |  |  |  |
| 11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel | **Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek** |  |  |  | **1** |  |  | **2** |  | **1** |  |  | **2** |  |
| 11036-16 Napi tevékenységek | **Napi tevékenységek gyakorlata** |  |  |  |  | **8** |  |  | **4** |  | **6** |  |  | **8** |
| 11038-12 Kreatív textilfeldolgozás | **Varrási, kézimunkázási alapismeretek** |  |  |  | **2** |  |  |  |  | **1** |  |  | **1,5** |  |
| **Varrás, kézimunkázás gyakorlat** |  |  |  |  | **4** |  |  | **4** |  |  |  |  | **8** |
| 11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás | **Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás** | **1** |  |  | **2** |  |  | **1** |  | **1,5** |  |  | **2** |  |
| **Állattartás, állati termékfeldolgozás** | **0,5** |  |  | **2** |  |  | **1** |  | **1,5** |  |  | **2** |  |
| **Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat** |  | **2** |  |  | **2** |  |  | **4** |  | **4** |  |  | **4** |
| **Állati termékelőállítás és feldolgozás gyakorlat** |  | **2** |  |  | **2** |  |  | **4,5** |  | **4** |  |  | **4** |

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 | **270** | **252** | **140** | **252** | **576** | **140** | **204** | **512** | **2066** | **476** | **648** | **160** | **232** | **744** | **2100** |
| Összesen | **522** | | **828** | | **716** | | **1124** | | **976** | |
| Elméleti óraszámok (arány ögy-vel) | 726 óra (30,9%) | | | | | | | | 708 óra (31,3%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel) | 1340 óra (69,1%) | | | | | | | | 1392 óra (68,7%) | | | | |
| 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 |  |  |  |  |  |  | 24 |  | 24 | 24 |  |  |  |  | 24 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  | 18 |  | 18 | 18 |  |  |  |  | 18 |
| 11033-12 Család- és háztartásellátás | **Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek** | **108** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **108** | **108** | **0** |  | **0** | **0** | **108** |
| Élelmiszerismeret, élvezeti cikkek (jellemzők, vásárlás, tárolás) | 24 |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 24 |  |  |  |  | 24 |
| Táplálkozási alapismeretek | 9 |  |  |  |  |  |  |  | 9 | 9 |  |  |  |  | 9 |
| Élelmezés-egészségügyi ismeretek | 9 |  |  |  |  |  |  |  | 9 | 9 |  |  |  |  | 9 |
| Konyhatechnikai berendezések, eszközök | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Nyersanyag előkészítés, ételkészítési alapműveletek | 24 |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 24 |  |  |  |  | 24 |
| Ételkészítés ételcsoportok alapján | 27 |  |  |  |  |  |  |  | 27 | 27 |  |  |  |  | 27 |
| Terítés és tálalás a háztartásban | 9 |  |  |  |  |  |  |  | 9 | 9 |  |  |  |  | 9 |
| **Családellátás, - gondozás** | **72** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Család és háztartás | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Gondozás, nevelés a különböző életkori szakaszokban | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Egészségügyi alapismeretek | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Házi betegápolás | 15 |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 15 |  |  |  |  | 15 |
| Elsősegélynyújtás | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Közösségi családsegítés | 3 |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| **Lakókörnyezet kialakítás** | **36** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** |
| Lakáskialakítás és lakberendezés | 14 |  |  |  |  |  |  |  | 14 | 14 |  |  |  |  | 14 |
| Lakóépületek környezete, gondozása | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Lakásgondozás | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Fehérnemű- és ruhaápolás | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Lakókörnyezeti munka-, tűz- és környezetvédelem | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| **Család- és háztartás-ellátási gyakorlat** | **0** | **108** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **108** | **0** | **144** |  | **0** | **0** | **144** |
| Konyhai munkák, ételkészítési alapgyakorlatok |  | 60 |  |  |  |  |  |  | 60 |  | 79 |  |  |  | 79 |
| Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok |  | 15 |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 25 |  |  |  | 25 |
| Ápolási, gondozási gyakorlatok |  | 33 |  |  |  |  |  |  | 33 |  | 40 |  |  |  | 40 |
| 11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel | **Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek** | **0** | **0** |  | **36** | **0** |  | **62** | **0** | **98** | **36** | **0** |  | **62** | **0** | **98** |
| Üzemgazdasági alapfogalmak |  |  |  | 7 |  |  | 13 |  | 20 | 7 |  |  | 13 |  | 20 |
| Vállalkozási alapismeretek |  |  |  | 10 |  |  | 17 |  | 27 | 10 |  |  | 17 |  | 27 |
| Pénzügyi alapismeretek |  |  |  | 4 |  |  | 7 |  | 11 | 4 |  |  | 7 |  | 11 |
| Adózási, bérezési, munkaügyi alapismeretek |  |  |  | 3 |  |  | 5 |  | 8 | 3 |  |  | 5 |  | 8 |
| Ügyviteli ismeretek |  |  |  | 8 |  |  | 13 |  | 21 | 8 |  |  | 13 |  | 21 |
| Munkajogi ismeretek |  |  |  | 2 |  |  | 4 |  | 6 | 2 |  |  | 4 |  | 6 |
| Fogyasztóvédelmi alapismeretek |  |  |  | 2 |  |  | 3 |  | 5 | 2 |  |  | 3 |  | 5 |
| 11036-16 Napi tevékenységek | **Napi tevékenységek gyakorlata** | **0** | **0** |  | **0** | **288** |  | **0** | **124** | **412** | **0** | **216** |  | **0** | **248** | **464** |
| Árubeszerzés, élelmiszertárolás, értékesítés |  |  |  |  | 56 |  |  | 25 | 81 |  | 42 |  |  | 50 | 92 |
| Ételkészítés, terítés |  |  |  |  | 96 |  |  | 29 | 125 |  | 80 |  |  | 58 | 138 |
| Speciális étrendi igényeknek megfelelő ételkészítés |  |  |  |  | 52 |  |  | 25 | 77 |  | 38 |  |  | 50 | 88 |
| Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása |  |  |  |  | 40 |  |  | 15 | 55 |  | 26 |  |  | 30 | 56 |
| Takarítás, karbantartás |  |  |  |  | 44 |  |  | 30 | 74 |  | 30 |  |  | 60 | 90 |
| 11038-12 Kreatív textilfeldolgozás | **Varrási, kézimunkázási alapismeretek** | **0** | **0** |  | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **36** | **0** |  | **46** | **0** | **82** |
| Textilipari anyagismeret |  |  |  | 16 |  |  |  |  | 16 | 8 |  |  | 8 |  | 16 |
| Kézimunkák, díszítések |  |  |  | 20 |  |  |  |  | 20 | 10 |  |  | 12 |  | 22 |
| Ruhakészítési alapismeretek |  |  |  | 28 |  |  |  |  | 28 | 13 |  |  | 20 |  | 33 |
| Lakástextíliák |  |  |  | 8 |  |  |  |  | 8 | 5 |  |  | 6 |  | 11 |
| **Varrás, kézimunkázás gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **144** |  | **0** | **124** | **268** | **0** | **0** |  | **0** | **248** | **248** |
| Varróeszközök, kézi öltések |  |  |  |  | 20 |  |  |  | 20 |  |  |  |  | 10 | 10 |
| Varrógép, gépi varrások |  |  |  |  | 40 |  |  |  | 40 |  |  |  |  | 30 | 30 |
| Textíliák javítása |  |  |  |  | 34 |  |  |  | 34 |  |  |  |  | 34 | 34 |
| Ruhadarabok készítése kész szabásminta használatával |  |  |  |  | 20 |  |  | 20 | 40 |  |  |  |  | 40 | 40 |
| Hímzés |  |  |  |  | 10 |  |  | 14 | 24 |  |  |  |  | 25 | 25 |
| Kötés, horgolás |  |  |  |  | 10 |  |  | 15 | 25 |  |  |  |  | 25 | 25 |
| Egyéb kézimunkák |  |  |  |  | 10 |  |  | 15 | 25 |  |  |  |  | 20 | 20 |
| Vizsgaremek készítés |  |  |  |  |  |  |  | 60 | 60 |  |  |  |  | 64 | 64 |
| 11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás | **Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás** | **36** | **0** |  | **72** | **0** |  | **31** | **0** | **139** | **54** | **0** |  | **62** | **0** | **116** |
| Kertművelési, termék feldolgozási alapismeretek | 24 |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Zöldségtermesztés | 12 |  |  | 28 |  |  |  |  | 40 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Fűszer- és gyógynövények termesztése |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 |  |  |  | 16 |  | 16 |
| Gyümölcstermesztés |  |  |  | 28 |  |  |  |  | 28 | 14 |  |  |  |  | 14 |
| Szőlőtermesztés |  |  |  | 8 |  |  | 12 |  | 20 | 5 |  |  | 24 |  | 29 |
| Dísznövénytermesztés |  |  |  | 8 |  |  | 11 |  | 19 | 5 |  |  | 22 |  | 27 |
| **Állattartás, állati termékfeldolgozás** | **18** | **0** |  | **72** | **0** |  | **31** | **0** | **121** | **54** | **0** |  | **62** | **0** | **116** |
| Állattartási alapismeretek | 14 |  |  |  |  |  |  |  | 14 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Baromfitartás | 4 |  |  | 32 |  |  |  |  | 36 | 15 |  |  |  |  | 15 |
| Nyúltartás |  |  |  | 12 |  |  |  |  | 12 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Sertéstartás |  |  |  | 18 |  |  | 4 |  | 22 | 17 |  |  | 8 |  | 25 |
| Lótartás |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 20 |  | 20 |
| Szarvasmarha, juh és kecsketartás |  |  |  | 10 |  |  | 17 |  | 27 | 10 |  |  | 34 |  | 44 |
| **Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat** | **0** | **72** |  | **0** | **72** |  | **0** | **124** | **268** | **0** | **144** |  | **0** | **124** | **268** |
| Zöldségtermesztés |  | 72 |  |  | 32 |  |  | 9 | 113 |  | 144 |  |  |  | 144 |
| Fűszer- és gyógynövények termesztése |  |  |  |  |  |  |  | 35 | 35 |  |  |  |  | 29 | 29 |
| Gyümölcstermesztés |  |  |  |  | 40 |  |  | 10 | 50 |  |  |  |  | 35 | 35 |
| Szőlőtermesztés |  |  |  |  |  |  |  | 35 | 35 |  |  |  |  | 30 | 30 |
| Dísznövénytermesztés |  |  |  |  |  |  |  | 35 | 35 |  |  |  |  | 30 | 30 |
| **Állati termékelőállítás és feldolgozás gyakorlat** | **0** | **72** |  | **0** | **72** |  | **0** | **140** | **284** | **0** | **144** |  | **0** | **124** | **268** |
| Általános állattartás, higiénia |  | 24 |  |  |  |  |  | 10 | 34 |  | 34 |  |  |  | 34 |
| Takarmányozás |  | 12 |  |  |  |  |  | 10 | 22 |  | 20 |  |  |  | 20 |
| Baromfi- és nyúltartás |  | 36 |  |  | 22 |  |  | 10 | 68 |  | 68 |  |  |  | 68 |
| Sertéstartás |  |  |  |  | 50 |  |  | 10 | 60 |  | 22 |  |  | 40 | 62 |
| Lótartás |  |  |  |  |  |  |  | 30 | 30 |  |  |  |  | 20 | 20 |
| Szarvasmarha, juh és kecsketartás |  |  |  |  |  |  |  | 70 | 70 |  |  |  |  | 64 | 64 |

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 24 óra/24 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 18 óra/18 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**

**11033-12 azonosító számú**

**Család- és háztartásellátás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11033-12 azonosító számú Család- és háztartásellátás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek | Családellátás, - gondozás | Lakókörnyezet kialakítás | Család- és háztartás-ellátási gyakorlat |
| FELADATOK | | | | |
| Családi munkamegosztás vagy megbízás szerint szervezi a mindennapi feladatokat |  | x |  | x |
| Bevásárol, ellenőrzi a szavatossági időket | x |  |  | x |
| Egyszerűbb ételeket főz | x |  |  | x |
| Gondoskodik az élelmiszerek kezeléséről, az ételkészítési előírások betartásáról | x |  |  | x |
| Betartja és betartatja a konyhai eszközök és gépek használatának higiéniai és műszaki előírásait | x |  |  | x |
| Segít a vendégvárás előkészítésében, a vendéglátás feladataiban | x |  |  | x |
| Közreműködik konyhai, éttermi munkák végzésében | x |  |  | x |
| Közreműködik az igényes, harmonikus élettér, a lakás és környezetének esztétikus kialakításában, fenntartásában |  |  | x | x |
| Végzi a lakásápolás rendszeres, napi és időszakos feladatait |  |  | x | x |
| Ellát szobaasszonyi feladatokat |  |  | x | x |
| Takarító berendezéseket, eszközöket, vegyszereket a környezeti és biztonsági előírások szerint használja |  |  | x | x |
| Védekezik a rovarok, a kártékony rágcsálók ellen |  |  | x | x |
| Elvégzi a ruhaneműk, lakástextíliák mosásának, szárításának, vasalásának műveleteit |  | x | x | x |
| Elvégzi, illetve segíti a csecsemők, gyermekek, idősek és beteg emberek gondozási feladatait |  | x |  | x |
| Foglalkozik a gyermekekkel (játék, tanulás, felolvasás, versolvasás, ének stb.) |  | x |  | x |
| Minden tevékenysége során kiemelten gondoskodik saját és környezete higiéniai követelményeinek betartásáról | x |  | x | x |
| Alkalmazza a szelektív szemétgyűjtés rendszerét |  |  | x | x |
| Baleset, sérülés esetén elsősegélyt nyújt | x |  |  | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | |
| Higiéniai ismeretek: személyes higiénia, élelmiszerhigiénia | x |  |  |  |
| Élelmiszerek ismerete, élettani szerepe, felhasználás szabályai, lehetőségei, tápanyagok | x |  |  |  |
| Alapvető szakmai számítások | x | x |  | x |
| Bevásárlás | x | x |  | x |
| Egyszerű ételek főzése, felszolgálása | x |  |  | x |
| Háztartási és konyhai eszközök, gépek ismerete és kezelése | x |  | x | x |
| Lakások helyiségei, berendezései, lakásápolás, takarítás |  |  | x | x |
| Lakókörnyezet és ápolása |  |  | x | x |
| Mosás, vasalás munkafolyamata |  | x |  | x |
| Mosó- és tisztítószerek, a felhasználás lehetőségei, előírásai |  | x |  | x |
| Egészségügyi alapismeretek |  | x |  | x |
| Családtagok, betegek, idősek gondozásának alapjai, a betegápolás teendői |  | x |  | x |
| Csecsemők, kisgyermekek, gyermekek mindennapi ápolásának feladatai |  | x |  | x |
| Mesemondás, felolvasás, énekjáték |  | x |  | x |
| Munka-, környezet- és balesetvédelem, elsősegélynyújtás |  | x |  | x |
| Szelektív hulladékgyűjtési módok | x |  |  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | |
| Konyhai gépek, eszközök működtetése | x |  |  | x |
| Takarító-berendezések, ruhaápolási tevékenységet segítő gépek, eszközök használata, vegyszerek alkalmazása |  |  | x | x |
| Környezet-tudatosság a takarító- és a mosószerek megválasztásában, szelektív hulladékgyűjtés |  |  | x | x |
| Higiéniás szemlélet | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | |
| Ízérzékelés | x |  |  | x |
| Tűrőképesség |  | x |  | x |
| Terhelhetőség | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | |
| Segítőkészség | x | x | x | x |
| Kommunikációs rugalmasság | x | x |  | x |
| Konfliktuskerülő készség |  | x |  | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | |
| Felfogóképesség | x | x |  | x |
| Helyzetfelismerés | x | x | x | x |
| A környezet tisztán tartása | x | x | x | x |

1. **Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek tantárgy 108 óra/108 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja megismertetni az élelmiszerek főbb csoportjainak jellemzőit, táplálkozás-élettani szerepét, szakszerű vásárlását, tárolását. A család korszerű, egészséges étkezésének biztosításához rendszerezni a táplálkozási és az élelmiszerhigiéniai alapismereteket. Áttekinteni azokat a szakmai ismereteket (nyersanyag-előkészítés, ételkészítési alapműveletek, ételkészítés), melyek megalapozzák a konyhatechnológiai műveletek gyakorlati elvégzését. Megismertetni a tanulókkal a terítés, tálalás, felszolgálás alapkövetelményeit.

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

A tantárgy a Család- és háztartás-ellátási gyakorlat Konyhai munkák, ételkészítési alapgyakorlatok témaköréhez biztosít elméleti alapismereteket, ezért a szakmai alapozó tantárgy oktatása során szoros kapcsolatot kell tartani gyakorlattal.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Élelmiszerismeret, élvezeti cikkek (jellemzők, vásárlás, tárolás)***

***24 óra/24 óra***

Élelmiszerek tápanyagai (fehérjék, zsírok, szénhidrátok, élelmi rostok, vitaminok, ásványi anyagok, víz)

Szénhidrátban gazdag élelmiszerek (gabonák és gabonatermékek, burgonya és burgonyatermékek, cukor és egyéb édesítőszerek): jellemzők, táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás, konyhai tanácsok

Fehérje-gazdag élelmiszerek (tej és tejtermékek, tojás és tojáskészítmények, hús és húskészítmények, szárnyasok, vadhúsok és vadszárnyasok, halak és halkészítmények, hüvelyesek): jellemzők, táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás, konyhai tanácsok

Étkezési zsírok (növényi olajok, margarinok, állati zsírok, vaj): jellemzők, táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás, konyhai tanácsok

Vitaminban és ásványi anyagban gazdag élelmiszerek (főzelékek és főzelékkészítmények, gyümölcsök és gyümölcskészítmények): csoportosítás, táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás

Fűszerek (fűszerként szolgáló növényrészek, tágabb értelemben vett fűszerek): táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás

Tésztalazítók: jellemzők, vásárlás, tárolás

Élvezeti cikkek (alkaloida tartalmú italok, üdítőitalok, alkohol tartalmú italok): jellemzők, táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás

Élelmiszer beszerzés, vásárlás helyszínei, formái

Ár-, értékviszony felismerése

Szükséges mennyiség felmérése, kiszámítása

Élelmiszerek minőség-megőrzési időtartalmának ellenőrzése

* + 1. ***Táplálkozási alapismeretek 9 óra/9 óra***

Táplálkozási formák (teljes értékű, egészséges táplálkozás, alternatív táplálkozási formák, könnyű teljes értékű táplálkozás / kímélő étrend) jellemzői, értékelése

Egészséges táplálkozás általános irányelvei

Energia- és tápanyagszükséglet összefüggése, kiszámítása, kalóriatáblázatok és tápanyagtartalom-mutatók használata

Helytelen táplálkozás: túltápláltság, alultápláltság, a fogyókúra szabályai

Életkornak megfelelő táplálkozás: a csecsemők és a kisgyermekek, az iskolás és a serdülők, a felnőttek, az idősek táplálkozása

Étrend tervezés alapjai (napi étkezések száma, változatosság, idényjelleg, étkezési igények és szokások figyelembe vétele)

* + 1. ***Élelmezés-egészségügyi ismeretek 9 óra/9 óra***

Higiénia fogalma, jelentősége, személyi és környezeti higiénia

Élelmiszerek romlásának okai

Húsok romlásjelenségei

Ételfertőzések, ételmérgezések

Élelmiszertárolás, ételkészítés, ételszállítás higiéniai veszélyei

Hűtőlánc fogalma, folyamatának biztosítása, megszakadásának következményei

Élelmiszerek kezelésének, ételek készítésének higiéniai követelményei

Ételszállítás higiéniája: szállító-, tároló eszközök tisztítása, fertőtlenítése, hidegkonyhai készítmények, gyümölcsök csomagolása, szállítása, meleg ételek szállítása, tálalása

Melegen tartás és ételmelegítés higiéniai szabályai

Szavatossági idők meghatározása, feltüntetése

Konyhai higiénia (eszközök és gépek tisztíthatósága, kézi-, gépi mosogatás, takarítás, tisztítás, fertőtlenítés, kártevők elleni védelem, személyi higiénia)

Orvosi alkalmassági vizsgálatok, egészségügyi könyv

Minőségbiztosítás alapelve, feladata, a HACCP minőségbiztosítási rendszer előírásai

* + 1. ***Konyhatechnikai berendezések, eszközök 6 óra/6 óra***

Konyhai gépek és eszközök (tűzhelyek, hűtőszekrények, fagyasztókészülékek, mosogatógép, egyéb konyhai gépek és eszközök)

Edények és evőeszközök (étkezési edény, munkaedény, főzőedény, evőeszközök)

* + 1. ***Nyersanyag előkészítés, ételkészítési alapműveletek 24 óra/24 óra***

Húsrészek (sertés, marha, birka) felhasználás szerinti osztályozása

Húsok főzéshez, sütéshez való előkészítése: lemosás, áztatás, forrázás, letisztítás, darabolás, aprítás, darálás, szeletelés, klopfolás, bevagdalás, tűzdelés, a húsok töltése, formázás, a belső részek előkészítése és a csontok felhasználása, sózás, fűszerezés

Szárnyasok főzéshez, sütéshez való előkészítése: tisztítás, bontás, darabolás, aprítás, filézés, adagolás, tűzdelés, szalonnába göngyölés, töltés, darálás, áztatás, előfőzés, formázás, sózás, fűszerezés

Halak főzéshez, sütéshez előkészítése: tisztítás, bontás, szálkázás, szeletelés, darabolás, előzetes besózás

Gumós növények és répafélék elsődleges konyhai feldolgozása: tisztítás, lemosás, aprítás, vágás, sütéshez, főzéshez előkészítés

Főzeléknövények és egyéb zöldségfélék elsődleges feldolgozása: lemosás, áztatás, leforrázás, aprítás, darabolás, vágás, sütéshez, főzéshez előkészítés

Gombák elsődleges konyhai feldolgozása: tisztítás, lemosás, aprítás, darabolás, sütéshez, főzéshez előkészítés

Gyümölcsök elsődleges feldolgozása: tisztítás, lemosás, aprítás, darabolás, vágás, sütés, főzéshez és tálaláshoz való előkészítés

Ételkészítési alapműveletek: főzés, párolás, sütés (sütőben, zsiradékban, roston, nyárson), pirítás

Ételkészítéshez szükséges egyéb műveletek: sűrítés, ízesítés és fűszerezés, lazítás, bundázás, lerakás, rétegezés, töltés, derítés, szűrés, áttörés (passzírozás), előfőzés vagy leforrázás (blanchírozás), megkötés (legirozás), feljavítás (montírozás), galuska-szaggatás, fényezés, bevonás, dermesztés, fagyasztás, lehabozás, formákkal való kiszúrás, lepréselés, sajtolás, lezsírozás, formaadás (dresszírozás), paprikaszín készítése

* + 1. ***Ételkészítés ételcsoportok alapján 27 óra/27 óra***

Levesek (híg, sűrített, összetett levesek)

Főzelékek (sűrített és egyéb főzelékek), köretek (burgonya-, zöldség-, gyümölcs-, gabonafélékből), egytálételek

Saláták (egyszerű, összetett, kevert)

Mártások (hideg és meleg mártások)

Hideg és meleg előételek:

- zöldség- és főzelékfélékből, gabonaneműkből, húsokból, belsőségekből készíthető meleg előételek

- hideg előételek tojásból, zöldségekből, húsokból

- reggelik, hidegtálak

- meleg szendvicsek, tojásból készíthető ételek

- lángosfélék, pizzák

Húsokból készíthető ételek:

- sertés, marha, borjú, hal, szárnyasból készülő ételek: egyben sütés- szeletben sütés – frissensültek, apróhúsból, belsőségekből készülő ételek (pörköltök, tokányok)

- párolással, főzéssel, töltéssel készülő húsételek

- füstölt húsok főzése, sütése

- hurka, kolbász sütése

Vegetáriánus és a reformkonyha ételkészítési módszerei, alapanyagai (húspótló, illetve helyettesítő termékekből készíthető ételek)

Tészták, édességek (főtt, főtt-sült, kevert tészták; kelt, omlós tészták, rétesek, felvert- vajas-, frissen készített tészták; felfújtak, pudingok, krémek, fagylaltok)

* + 1. ***Terítés és tálalás a háztartásban 9 óra/9 óra***

Terített asztal tartozékai (anyagai, eszközei, asztali díszek)

Asztal megterítése az étkezés időpontja és /vagy helye szerint, a tartozékok elhelyezésének szabályai

Asztal ünnepélyes megterítése (családi ünnep, családi vendéglátás esetén)

Ételek felszolgálása

Italok felszolgálása

Felszolgálás öltözködéssel szemben támasztott követelményei

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

Az elméleti oktatást javasolt szaktanteremben tartani, ahol bemutathatók az ételkészítéshez szükséges eszközök, élelmiszerek. A szaktanteremben elhelyezett képek segítsék az élelmiszerekkel való szigorú egészségügyi szabályok szerinti bánásmód szükségességének megértését.

* 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 | Konyhai és terítési eszközök |
| 2. | elbeszélés |  |  | x |  |
| 3. | kiselőadás | x |  |  |  |
| 4. | szemléltetés |  |  | x |  |
| 5. | házi feladat | x |  |  |  |
| 6. | egyéb |  |  | x | Ételek vizuális bemutatása |

* + 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. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x |  |
| 2.3. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x |  |
| 2.4. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  |  | x |  |
| 2.5. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  |  | x |  |
| **3.** | **Komplex információk körében** | | | | |
| 3.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról | x |  |  |  |
| 3.2. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján |  | x |  |  |
| 3.3. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után |  | x |  |  |
| 3.4. | Utólagos szóbeli beszámoló |  |  | x |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Családellátás, - gondozás tantárgy 72 óra/72 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja a szakszerű házvezetés ismereteinek elsajátítása: családi jövedelemmel gazdálkodás, háztartási munkamegosztás, háztartásirányítás, - tervezés, - szervezés. Az egészséges életvitel, a családtagok gondozási teendőinek ismerete birtokában a tanulók képesek legyenek igényes, harmonikus családi élettér kialakítására és fenntartására, a családi kötelékek erősítésére, egyénileg és társadalmilag is hasznos életre. Az ismeretek elsajátításán túl érzelmi motiválás annak érdekében, hogy a végzettek jó családanyákká és apákká és a közösség hasznos tagjaivá válhassanak.

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

A tantárgy a Család- és háztartás-ellátási gyakorlat Ápolási, gondozási gyakorlatok témaköréhez biztosít elméleti alapismereteket, ezért a szakmai alapozó tantárgy oktatása során szoros kapcsolatot kell tartani gyakorlattal.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Család és háztartás 20 óra/20 óra***

Család fogalma, változásai, funkciói (gazdasági, szocializációs szerepe)

Családi háztartás feladata (szükségletek és az igények kielégítése)

Háztartási szükségletek - igények (alapvető vagy létszükségletek, kulturális és luxus szükségletek)

Szükségleteket és igényeket befolyásoló tényezők

Javak és ellátottság, beszerzési lehetőségek

Családi jövedelemforrások

Családok bevételei és kiadásai

Háztartási költségvetés feladata és a készítés formája, kiadások, bevételek főbb csoportjai, összehangolása, költségszámítások (beruházás esetén, termék előállításnál)

Takarékoskodás a családban

Hitel, részletvásárlás szerepe a családok pénzgazdálkodásában

Háztartásirányítási feladatok (tervezés, szervezés, kivitelezés, értékelés)

Gazdálkodás az idővel: a háztartási munka tervezése (heti munkaterv, határidő terv, bevásárlás tervezése, vásárlói magatartás)

Munkamegosztás a háztartásban

Háztartási könyvvitel (háztartási napló vezetése)

Háztartási munka szervezése (alapelvek, munkaruha)

* + 1. ***Gondozás, nevelés a különböző életkori szakaszokban 20 óra/20 óra***

Családtervezés, a szülők felelőssége a gyermekvállalásban

Fogamzás, gyermekvárás és szülés (termékenység és terhesség, előkészületek a gyermek fogadására, a szülés és a gyermekágy)

Csecsemő gondozása az első életévben:

- újszülöttkor (első 6 hét) fejlődési jellegzetességei, az újszülött táplálása, ápolása

- csecsemőkor (6 hét - 1 év) fejlődési jellegzetességei, a táplálás, gondozás változásai

Csecsemő és a kisgyermek egészségvédelme: tanácsadó szolgálat igénybe vétele, megelőző egészségügyi vizsgálatok, védőoltások, fogvédelem, betegségtünetek felismerése, balesetvédelem otthon

Nevelés és tanulás (a nevelés szükségessége és a nevelhetőség, öröklött tulajdonságok és a környezet, a nevelés szerepe az egyén szokásainak kialakulásában, nevelési célok, módszerek, eszközök)

Kisgyermekkor (1 - 3 év) fejlődési sajátosságai, a nevelés feladatai, az étkezés, a figyelem, a családi szeretet fontossága

Óvodáskori (3-6 év) nevelés, a mozgás, a játék, a képeskönyvek, mesék, mondókák, dalocskák szerepe, a kornak megfelelő elvárások, az életvitel magalapozása, viselkedési furcsaságok, zavarok, túlzott követelmények- túlságos igénytelenség

Kisiskoláskori (6-10 év) szokások jelentősége, a tudatos nevelés fontossága, követelmények az iskolás gyermekkel szemben, táplálkozás, ruházat, iskolai nehézségek

Serdülőkor (10-18 év) jellegzetességei, változásai (pubertás, generációs konfliktusok, partnerproblémák, önállósági törekvések, pályaválasztás, munkakezdés, az ifjúságot fenyegető veszélyek)

Időskorúak életkori sajátosságai, gondozási feladatai, lehetőségei

* + 1. ***Egészségügyi alapismeretek 6 óra/6 óra***

Egészség fogalmának meghatározása

Család, az egyén és a társadalom szerepe az egészséges életvitel kialakításában

Egészséges életmód alapjai, az egészségfenntartást befolyásoló tényezők:

- környezet - helyes táplálkozási szokások

- időjárásnak megfelelő öltözködés

- személyi, testi higiénia (a bőr és a test minden területének - hajlatok, fejbőr, haj, körmök, nemi szervek stb.- gondozása, ápolása, a bőr védelmi szerepének megtartása)

- környezeti higiénia

- pozitív életszemlélet

- rendszeres testmozgás

- szabadidős tevékenységek

Testi-lelki harmónia fenntartásának módjai a családban:

- családi napirend kialakítása

- közös szabadidős tevékenységek (játék, sport, művelődés) végzése

- hobbik

- ünnepek, sorsfordulók, nevezetes napok családi ünneplése

Káros szenvedélyek: dohányzás, alkohol, kábítószerek, a túlzott gyógyszerfogyasztás káros hatásai

Kozmetikumok, festékek hatása a szervezetre

* + 1. ***Házi betegápolás 15 óra/15 óra***

Betegség fogalma

Környezettudatos magatartás a betegségek megelőzése érdekében, a fertőzések és a környezet szerepe a betegségek kialakulásában

Néhány gyakoribb betegség és a táplálkozás: cukorbetegség, magas vérnyomás és koleszterinszint, gyomor- és bélbántalmak, ízületi bántalmak diétája

Betegségtünetek (fájdalom, testhőmérséklet, váladékok, hányás, nyálka, bőrszín, - állapot, vizelet és széklet elváltozások)

Védőoltások és kísérő tüneteik

Gyakoribb gyermekbetegségek tünetei: gyomorpanaszok, étvágytalanság, hányás, hasmenés, szorulás, megfázás, láz, szájpenész, kiütés, bőrelváltozások

Fertőző betegségek jellegzetes tünetei, gyakoribb fertőző megbetegedések (torokgyulladás, influenza, agyhártyagyulladás, mumpsz, rubeola, bárányhimlő)

Teendők tünetek észlelése esetén: hőmérséklet ellenőrzés, lázcsillapítás, az orvos értesítése

Tünetek enyhítésének technikái és módszerei

Betegápolási szabályok (elhelyezés, az elhelyezés segédeszközei, mozgatás, ágynemű csere, a betegágy megigazítása)

Testápolás (mosdatás, fürdetés), öltöztetés, táplálás

Betegmegfigyelés (testhőmérséklet, légzés, pulzus)

Gyógyszerellátás, borogatás, göngyölés (pólyázás)

Gondozói szerep, a gondozó emberi tulajdonságai (figyelmesség, megértés, türelem, engedékenység, öntudat, önuralom, részvét és az ápolási szabályok megtartása)

Betegtípusok, a beteg környezete, szükségletei, a szükségletek közlésének, jelzésének felismerése

Beteg gyermek ápolása

Fogyatékos emberek gondozása

Haldokló ember ápolása, teendők halál esetén

Fertőtlenítés a háztartásban: szükségessége, eljárásai (fizikai, kémiai), a fertőtlenítő vegyszerek kezelése

* + 1. ***Elsősegélynyújtás 8 óra/8 óra***

Elsősegélynyújtás fogalma, célja, feladatai

Sebek, sebellátás, vérzések és csillapításuk

Ájulás, eszméletvesztés, az újraélesztés

Fájdalomcsillapítás, görcsoldás

Elsősegélynyújtás mérgezések esetén

Törés, ficam, rándulás, áramütés, vízi balesetek

Napszúrás, rovarcsípések, mérgezések, égési sérülések, fagyás

Házi patika felszerelései, a gyógyszerek elhelyezése

* + 1. ***Közösségi családsegítés 3 óra/3 óra***

Szociális és házi gondozást igénylő csoportok

Szociális gondoskodás formái

Közösségi családsegítő, gondozási munka formái

Közreműködési lehetőségek az egyéni gondozási, ápolási folyamatokban: a gondozottak megfigyelése, segítség nyújtás a környezeti és személyi higiéné biztosításában, a mindennapi tevékenységek elvégzésében, az öltözködésben, az étkezésben, az élelmiszerek, gyógyszerek, eszközök beszerzésében és használatában

Helyi közösségek gondozási formái, az idősek ellátását végző intézmények és tevékenységük

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

Az iskola lehetőségeitől függően szaktanteremben, egészségügyi kabinetben célszerű az oktatás szervezése.

* 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 | Elsősegélynyújtás, csecsemőgondozás, házi betegápolás felszerelései |
| 2. | elbeszélés | x |  | x |  |
| 3. | megbeszélés |  |  | x |  |
| 4. | szemléltetés |  |  | x | Eszközök bemutatása |
| 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. | Írásos elemzések készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  |  |
| 2.3. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x |  |
| 2.4. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  |  | x |  |
| **3.** | **Képi információk körében** | | | | |
| 3.1. | Rajz értelmezése |  |  | x | Emberi szervezetről rajz, ábrák, makett |
| **4.** | **Komplex információk körében** | | | | |
| 4.1. | Esetleírás készítése | x |  |  |  |
| 4.2. | Elemzés készítése tapasztalatokról | x |  |  |  |
| 4.3. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x |  |  |  |
| **5.** | **Csoportos munkaformák körében** | | | | |
| 5.1. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | Egészségügyi eszközök |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Lakókörnyezet kialakítás tantárgy 36 óra/36 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A Lakókörnyezet kialakítás tantárgy tanításának célja megismertetni a tanulókkal a szakszerű otthonteremtés, az otthon rendben tartásának követelményeit, a háztartási munka-, tűz és környezetvédelmi előírásait.

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

A tantárgy a Család- és háztartás-ellátási gyakorlat Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok témaköréhez biztosít elméleti alapismereteket, ezért a szakmai alapozó tantárgy oktatása során szoros kapcsolatot kell tartani gyakorlattal.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Lakáskialakítás és lakberendezés 14 óra/14 óra***

Lakás- és épületformák, lakóépületek elhelyezése, tájolása

Lakások komfortfokozatai, közművei, az üzemeltetés gazdaságossági szempontjai (fűtés, világítás, vízellátás, szennyvíz- és hulladékkezelés)

Lakás főbb egységei, a helyiségek funkciói, elrendezésük irányelvei

Család igényének megfelelő otthon kialakítása: lakószoba, hálószoba, gyerekszoba, vendégszoba, előtér, folyosó, fürdőszoba, WC kialakításának követelményei, optimális mérete, főbb berendezési tárgyai

Bejáratok, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, étkezők, ebédlők, műhelyek, társalgók, szociális helyiségek, kamrák kialakításának követelményei, a helyiségek területigénye

Lakótér kialakítás: az egészséges és esztétikus lakótér jellemzői, a lakberendezés elemei, szabályai (színek és formák harmóniája, mennyezetek, falak, padlók, függönyök, bútorok, világítás)

* + 1. ***Lakóépületek környezete, gondozása 4 óra/4 óra***

Esztétikum és célszerűség szerepe a külső környezet kialakításában (táj, szomszédos épületek, zajhatások figyelembe vétele, környezeti tényezők tisztaságának megőrzése)

Gazdasági helyiségek (ólak, takarmány és egyéb tárolók) elhelyezése, higiéniás előírások (hulladék és trágyakezelés)

Pihenő-, játszó-, dohányzó helyek kialakításának alapvető szabályai, berendezései

Kerti sütő-, főzőhelyek kialakításának szabályai

Kerti medencék gondozásának feladatai

* + 1. ***Lakásgondozás 8 óra/8 óra***

Tisztító- és ápolószerek hatóanyagai, hatás szerinti csoportosításuk (szennyoldó szerek, fényező szerek), tárolásuk szabályai

Takarító eszközök és –készülékek

Takarítási rendszer (folyamatos rendrakás, napi takarítás, nagytakarítás) egyes helyiségekre vonatkozó munkafeladatai

Padló- és szőnyegápolás, bútorápolás, ablaktisztítás, fürdőszobai berendezések, falburkolatok, fűtőtestek, világítótestek, lakásdíszek, lakástextíliák tisztításának, ápolásának technikája

Kártevők a háztartásban (rovarok- és rágcsálók, az irtás célja, módjai, eszközei, anyagai)

Háztartási szemét kezelése (a szemét keletkezésének megelőzése, a szelektív – hulladékfajták anyaga szerinti - hulladékgyűjtés rendszere, elvei, megvalósítási lehetőségei)

Házilagos javítási- és karbantartási munkák szervezése, végzése, alapvető szerszámkészlet

* + 1. ***Fehérnemű- és ruhaápolás 6 óra/6 óra***

Textíliák kezelhetőségét jelölő kezelési útmutatók (piktogramok) ismerete

Fehérnemű- és ruhaápolás gépei és eszközei (mosógépek, centrifugák, szárítógépek, vasalók)

Mosás-előkészítés (válogatás kezelhetőség szerint, áztatás)

Mosási folyamat és meghatározó tényezői (víz, mosószer, kézi-, gépi mosási eljárás, hőmérséklet, időtartam)

Mosási hibák

Különleges kezelési eljárások (keményítés, fehérítés)

Szárítás célja, módjai

Vasalás célja, legfontosabb szabályai, a ruhanemű hajtogatásának szabályai és tárolása

Ruhaápolás általános alapelvei (tárolás, elhelyezés, alapos tisztítás, a kezelési útmutató betartása)

Folteltávolítás

Cipő- és bőrruházat ápolása

* + 1. ***Lakókörnyezeti munka-, tűz- és környezetvédelem 4 óra/4 óra***

Munkabiztonsághoz kapcsolódó jelképek, színek és táblák

Háztartási balesetek veszélyforrásai, (esések és bukások, elektromos áram, szénmonoxid, vegyszerek, egyéb baleseti okok), balesetek megelőzése, biztonsági előírások

Villámvédelem biztonsági előírásai

Tűzvédelem, tűz bejelentése, tűzoltás, tűzoltó készülékek

Energiatakarékosság a háztartásban

Környezetvédelmi feladatok a lakókörnyezetben

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

A képzés helyszíne elsősorban az osztályterem. Egyes témakörök oktatását rendhagyó óra keretében a gyakorlati foglalkozási helyen (pl. mosás-ruhaápolás), vagy a szabadban (pl. lakókörnyezet) célszerű szervezni.

* 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. | elbeszélés |  |  | x |  |
| 3. | kiselőadás | x |  |  |  |
| 4. | szemléltetés |  |  | x | Lakókörnyezet, háztípusok, kiadványok |
| 5. | 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 |  |
| 2.4. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  |  | x |  |
| 2.5. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  |  | x |  |
| **3.** | **Képi információk körében** | | | | |
| 3.1. | Rajz értelmezése |  |  | x | Építészeti rajzok, alaprajz készítése |
| **4.** | **Komplex információk körében** | | | | |
| 4.3. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján |  |  | x |  |
| 4.5. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Család- és háztartás-ellátási gyakorlat tantárgy 108 óra/144 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A konyhai munkák, és ételkészítési gyakorlatok során el kell érni, hogy a tanulók a higiéniai követelményeket betartva önállóan és kreatívan tudjanak alapszíntű ételkészítési feladatokat ellátni, az alkalomnak megfelelően teríteni.

A lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatokon cél olyan készségek kialakítása, amelyek alkalmazásával a feladatok gyorsan, szakszerűen, balesetmentesen és környezetkímélő módon valósíthatók meg. Cél továbbá kialakítani és elmélyíteni a mindig tiszta és rendezett környezetre, az ápoltságra törekvés igényét.

Az ápolási, gondozási gyakorlatok célja az empátiás készség kialakítása mellett, a tanulók türelemre, figyelemre, fegyelemre nevelése. Felkészítés azokra a gyermekgondozási, elsősegély-nyújtási, ápolási-gondozási gyakorlati tennivalókra, amelynek birtokában szakszerű segítséget tudnak nyújtani a családtagoknak, illetve a közösség arra rászoruló tagjainak fizikai vagy mentális szükségleteik kielégítésében.

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

A Család- és háztartás-ellátási gyakorlatok a kapcsolódó szakmai elméleti tárgyak ismereteire épülnek, de a közismereti oktatásban tanultak, illetve a mindennapokban szerzett tapasztalatok is felhasználhatók a gyakorlati képzés során.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Konyhai munkák, ételkészítési alapgyakorlatok 60 óra/79 óra***

Konyhai munkák baleseti forrásai (munka-, baleset és tűzvédelmi oktatás)

Személyi és környezeti (konyhai) higiénia

Mosogatási fázisok és követelmények

Élelmiszerek, főzési nyersanyagok vásárlása üzletben, piacon, termelőtől, az áru frissességének megállapítása

Napi bevásárlás, nagybevásárlás szervezése, végrehajtása

Kézi és gépi konyhatechnikai eszközismeret, az eszközök, berendezések, gépek szakszerű és biztonságos használata

Ételkészítéshez szükséges nyersanyagok mennyiségének kiszámítása, nyersanyagok előkészítése, ételek készítése, az étkezés jellegének, módjának megfelelő terítés, tálalás, felszolgálás illő öltözetben, mosogatás, a konyha és étkező takarítása, rendbetétele:

- reggeli és uzsonnaételek, egyszerű hidegkonyhai termékek (péksütemények, pékáruk, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, sonkafélék, vaj, sajt, túró, zöldségfélék felhasználásával változatos szendvicsek, hidegtálak, kenyérbe, zsemlébe töltött uzsonnák, egyszerű saláták)

- reggeli és uzsonnaitalok (tea, kávé, kakaó, limonádé, gyümölcsszörpök, egyéb alkoholmentes italok)

- egyszerű meleg ételek (omlett, rántotta, tükörtojás, tükörtojás sonkával vagy bacon szalonnával, kemény és lágy tojás, buggyantott tojás, meleg szendvics, grillcsirke, egyéb grillhúsok, sült kolbász, -hurka, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek)

- egyszerű levesek, híg levesek, gyümölcslevesek

- frissensültek, pörköltek, tokányok (sertés, marha, baromfi), egyszerűbb köretek

- sűrített főzelékek, egyszerű meleg- és hidegmártások

- főtt tészták, lepények, palacsintatészták

Család részére egyszerű menü önálló előkészítési, elkészítési, terítési, felszolgálási, konyha, étkezőhely rendbetételi munkáinak elvégzése

Közreműködés nagykonyhai, éttermi munkák végzésében

Ételek, készételek csomagolása, melegítése (előkészítés csomagoláshoz, csomagolás szállításra, szállítás, melegen-tartás, melegítés, tálalás, felszolgálás)

* + 1. ***Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok 15 óra/25 óra***

Takarítás, lakásgondozás:

- napi lakástakarítási munkák (takarítási sorrend szerinti rendhelyreállítás, nappali, hálószobák, gyerekszoba, szociális helyiségek, étkező, konyha, kamra stb. takarítása)

- takarítószerek, eszközök, vegyszerek, egyéb anyagok, gépek kiválasztása, balesetmentes és környezetkímélő módon történő használata

- szelektív hulladékgyűjtés megvalósítása

- ágynemű, törülköző, konyharuhák ellenőrzése, cseréje

- szükség szerinti (nagytakarítási) munkák: ablak, ajtó tisztítása, függönycsere, bútor, kárpit, szőnyeg tisztítása

- baleset esetén elsősegélynyújtás, a szükséges intézkedések megtétele

Külső környezet gondozása:

- udvar, játszóhelyek, lakáson kívüli étkezési-, dohányzó- és pihenőhelyek takarítása, berendezéseinek rendben tartása

- kerti sütő-, főzőhelyek gondozása

- kerti medencék tisztítása

- gazdasági épületek és azok környékének takarítása

- szelektív hulladékgyűjtés, eltávolítás

Fehérnemű- és ruhagondozás:

- különböző textíliák mosásához szükséges szerek megválasztásának szempontjai, a mosó- és öblítő-szer szükséglet meghatározása

- mosás végrehajtása, mosó- és egyéb gépek biztonságos kezelése

- különböző textíliák víztelenítése: csavarás, centrifugálás, szárítás (fektetett, függesztett, csíptetett, csavart módon), szárítógép használat

- mosással el nem távolítható foltok (gyümölcs, fű, tinta, zöldség, festék, olaj stb.) eltávolítása folttisztítókkal

- vasalás előkészítése, különböző ruhadarabok és egyéb textíliák vasalási módjainak végzése, egyes ruhadarabok vasalásakor a műveletek célszerű sorrendjének alkalmazása, a vonatkozó balesetvédelmi előírások betartása

- vasalás utáni feladatok (hajtogatás, sérült, szakadt textíliák javítása, hiányzó gombok, függönykarikák felvarrása, a fehérnemű és a ruhafélék tárolása)

* + 1. ***Ápolási, gondozási gyakorlatok 33 óra/40 óra***

Elsősegélynyújtás:

- általános elsősegély-nyújtási szabályok, életjelenségek vizsgálata, orvos és mentőhívás szakszerű módja

- eszméletlen, eszméletlen-nem légző, sokkos beteg ellátása, a sérültek különböző elhelyezési módjainak gyakorlása

- vérzések és ellátásuk, sebek, sebvédelem, különböző kötözési módok

- törések, ízületi sérülések ellátása

- mérgezések esetén történő elsősegélynyújtás (gyógyszer- ipari oldószer-, növényvédő szer-, étel-, alkohol-, gombamérgezés, maróanyagok)

- áramütött sérült elsősegélye

- teendők a leggyakoribb belgyógyászati megbetegedések miatti rosszullétek esetén (ájulás, epilepszia, agyvérzés, cukorbetegség, szívinfarktus, lázas állapot)

Csecsemő és kisgyermek gondozása:

- higiéniás rendszabályok

- újszülött várása, környezete, kelengyéje, ruházata

- csecsemő fogása, tartása, emelése

- szoptatási módok, a szoptatással kapcsolatos problémák

- fürdetés jelentősége, előkészítése, technikája

- pelenkaváltás, a pelenkázás módjai

- hossz-, súly-, testarány-változásmérés

- mozgás-, értelmi, érzelmi fejlődés, szocializáció megfigyelése

- kisgyermek környezetének kialakítása, öltöztetése, testi ápolása, etetése, levegőztetése, napirend, helyes szokások kialakítása

- fogfejlődés, játéktevékenység megfigyelése

- óvodai nevelés szerepének megfigyelése a gyermek nevelésében

- foglalkozás gyermekekkel (felolvasás, mese, játék, mondókák, dalocskák tanítása)

- teendők gyakoribb csecsemő és kisgyermekkori betegségek esetén (a láz tüneteinek felismerése, a testhőmérséklet mérésének módjai, a láz csillapításának lehetőségei, beteg gyermekkel való bánásmód, betegségek megelőzésének lehetőségei)

Házi-gondozás, ápolás:

- a gondozott környezete, a betegszoba kialakítása, felszerelése, a beteg ágya, ágytípusok, kényelmi eszközök készítése és használata

- ágyazások, ágyneműcserék, a fekvés, a fektetés módozatainak gyakorlása

- higiéniás szükségletek és kielégítésük (teljes lemosás, szájápolás, hajápolás, körömvágás, borotválás)

- a beteg célszerű ruházata, felszerelési tárgyai, az öltöztetés, vetkőztetés módjai, szabályai

- a beteg étkeztetése, teendők félrenyelés, hányás esetén, a legfontosabb diéták ismerete, elkészítése

- folyadékszükséglet biztosítása, a kiszáradás tünetei, okai, megelőzésének módja, a fekvőbeteg itatásának módjai és eszközei

- tartós fekvés következményei, a felfekvés fogalma, fokozatai, tünetei, megelőzésének módjai és eszközei

- a mozgás jelentősége, a beteg mozgatásának formái, fokozatai, a mozgásban korlátozott beteg segítése, gyógyászati segédeszközök használatának megismertetése

- légző-gyakorlatok tartós fekvés esetén, segédkezés köhögésnél

- vizelet, széklet megfigyelése, hasmenés, székrekedés esetén a beteg ellátása

- inkontencia, vendégnyílás ellátásának gyógyászati segédeszközei

- hideg és meleg hatás alkalmazása (borogatások, párakötés, termofor, inhalálás)

- lábadozó beteg gondozása, ápolása

- fertőző betegek gondozása ápolása, fertőtlenítőszerek és fertőtlenítő eljárások

- élősdiek elleni küzdelem

- gyógyszerelés

- idősek, betegek közösségi segítése (bevásárlás, étel kiszállítás, ételmelegítés, tálalás, gyógyszer beszerzés, gyógyszer-előkészítés, szükség esetén a környezet rendbetétele)

- fogyatékos emberek gondozásával kapcsolatos teendők

- személyes higiénés elvárások a gondozótól

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

A gyakorlatokat célszerű három különböző helyszínen kis létszámú csoportbontásban szervezni. A konyhai munkák színtere a tankonyha, tanebédlő, maximum 8-10 fő egyidejű foglalkoztatásával.

A lakáskarbantartással kapcsolatos feladatok végezhetők az iskola, a kollégium területén, gyakorló helyen.

Az ápolási, gondozási alapozó feladatok számára szükséges kialakítani olyan gyakorló helyet, ahol egészségügyi szakvégzettséggel rendelkező oktató irányításával a tanulók elsajátíthatják a tevékenységek alapvető fogásait. A gyakorlat egy részét működő intézményekben célszerű megvalósítani, hogy a fiatalok a valóságos körülményekkel is találkozzanak.

* 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 |  | Konyhatechnológia, lakáskarbantartás, ápolás, gondozás eszközei |
| 2. | megbeszélés |  | x |  |  |
| 3. | szemléltetés |  | x |  | Munkaműveletek oktatói bemutatása |
| 4. | szimuláció |  | x |  | Egészségügyi felszerelések |
| 5. | szerepjáték |  |  |  | Tálalás, felszolgálás, egészségügyi eszközök |

* + 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 feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  |  |
| 1.2. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  | x |  |  |
| 1.3. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** | | | | |
| 2.1. | Leírás készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.3. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |
| **3.** | **Képi információk körében** | | | | |
| 3.1. | rajz értelmezése | x |  |  | Makett, ábra |
| **4.** | **Komplex információk körében** | | | | |
| 4.1. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x |  |  |  |
| 4.2. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  |  |
| **5.** | **Csoportos munkaformák körében** | | | | |
| 5.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  |  |
| 5.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | Ételkészítés, lakáskarbantartás eszközei, berendezései |
| 5.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |
| 5.4. | Csoportos versenyjáték |  |  |  |  |
| **6.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** | | | | |
| 6.1. | Műveletek gyakorlása |  | x |  | Konyhai, lakáskarbantartás, ápolás-gondozás eszközei |
| 6.2. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | x |  |  |
| **7.** | **Üzemeltetési tevékenységek körében** | | | | |
| 7.1. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |  | x |  | Konyhai berendezések, lakásápolás eszközei |
| **8.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** | | | | |
| 8.1. | Anyagminták azonosítása |  | x |  | Élelmiszerek, vegyszerek |
| **9.** | **Szolgáltatási tevékenységek körében** | | | | |
| 9.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x | x |  | Konyhai, lakáskarbantartás, ápolás-gondozás eszközei |
| 9.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x | x |  | Konyhai, lakáskarbantartás, ápolás-gondozás eszközei |

* 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 külső szolgáltatókkal | 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 alapvető jogi, 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 |
| Külső megjelenés | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
| Meggyőzőkészség | x |
| Udvariasság | x |
| Kommunikációs rugalmasság | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Rendszerező képesség | x |
| Lényegfelismerés | x |
| Eredményorientáltság | x |

1. **Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek tantárgy 98 óra/98 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Gazdasági alapfogalmak, gazdaság- tevékenységi keretek megismerése elsősorban az agrárvállalkozások indításának, működtetésének szempontjából. Felkészíteni a mezőgazdasági termelői tevékenységekkel kapcsolatos gazdálkodási formák (őstermelő, családi gazdaságok, együttműködések, közös tevékenységek) pénzügyi, adózási szabályozásának alkalmazására, a szükséges adminisztrációs kötelezettségek elvégzésére. A vállalkozás eredményes működtetése megköveteli az üzleti tervkészítés, az önköltség- és jövedelemszámítás, 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**

A tantárgy oktatása során alapvetően támaszkodni kell a már tanult szakmai és általános matematikai ismeretekre.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Üzemgazdasági alapfogalmak 20 óra/20 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

A termőföld, mint speciális termelési eszköz (sajátosságai, értékelése, ingatlan nyilvántartás, földtulajdon, földbérlet, a termőföld védelme, föld- és talajvédelmi járulék és bírság)

Mezőgazdasági támogatási rendszer célja, jellemzői

Ráfordítás és hozam fogalma, mutatószámai

Termelési költség (fogalma, csoportosítása, költségfajták), költséggazdálkodás

Önköltség, önköltségszámítás

Termelési érték és az árbevétel

Jövedelem, jövedelmezőség, hatékonyság, a jövedelmezőséget befolyásoló tényezők

Kereskedelmi és marketing tevékenység fogalma, célja, összefüggése

* + 1. ***Vállalkozási alapismeretek 27 óra/27 óra***

Vállalkozás fogalma, célja

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

Vállalkozások indítása a hatályos szabályozásnak megfelelően: igényfelmérés, források (anyagi, szellemi, emberi, technológiai, saját erő, hitel, pályázati támogatás) biztosítása, beruházási, minősítési, működési engedélyek beszerzése

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

Mezőgazdasági termelő-szolgáltató tevékenység gyakorlása őstermelőként vagy kistermelőként

Vállalkozásfejlesztés (a helyi adottságoknak megfelelő igény és lehetőség felmérése, piackutatási alapelvek, reklámtevékenység)

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 alapismeretek 11 óra/11 óra***

Pénz szerepe a piacgazdaságban

Pénzintézeti rendszer, bankválasztási szempontok

Pénzintézeti szolgáltatások: betétgyűjtés, hitelezés, adósságkezelés, számlavezetés / bankszámla típusok, pénzforgalmi szolgáltatás, készpénzbefizetés és készpénz ellátás

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

* + 1. ***Adózási, bérezési, munkaügyi alapismeretek 8 óra/8 óra***

Adóztatáshoz kapcsolódó általános ismeretek: jellemzői, funkciói, alapelvei, az adórendszerhez kapcsolódó fogalmak

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 21 óra/21 óra***

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

Agrárágazattal és turizmussal kapcsolatos gazdasági tevékenységek főbb bizonylatai: befektetett eszközök, készletek nyilvántartása, állattartás, növénytermesztés bizonylatai, pénzügyi elszámolások bizonylatai, nyilvántartásai (számla, bevételi-, kiadási pénztárbizonylat, pénztárjelentés, pénztárkönyv)

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

Készletgazdálkodás fogalma

Leltározás fogalma, módjai

Szerződések fajtái, előírásai, a szerződéskötés és a vele járó kötelezettségek, mezőgazdasági termékértékesítési szerződések

Levelezés (szabályai, formái), a kapcsolattartás, kapcsolatépítés egyéb technikai lehetőségei (telefon, e-mail, személyes tárgyalás)

Árajánlatkérés,- értékelés, árurendelés (telefonon, levélben, interneten), áruszállítás, áruátvétel adminisztrációja

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

Számítógép és számítógépes programok használata a nyilvántartások vezetésénél

Fogyasztóvédelem jelentősége, szabályozása, intézményrendszere

Szavatosság, jótállás

Reklamációk és azok kezelése, Vásárlók Könyve használatának szabályai

Egyéb adminisztrációs feladatok: nyilvántartások vezetése, határidők figyelése, gazdasági számítások, értékelések, adatok gyűjtése és nyilvántartása, információk gyűjtése, tájékoztatás a tevékenységről magyar és idegen nyelven

* + 1. ***Munkajogi ismeretek 6 óra/6 óra***

Általános munkajogi alapismeretek

A munkaviszony keletkezése

A munkaszerződés

A munkaviszony megszűnésének, megszüntetésének esetei

A munkáltató és munkavállaló jogai és kötelezettségei, kártérítési felelősség

A munkaköri leírás

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

Alapfogalmak (tudatos fogyasztó, 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 (panasztételi lehetőségek, szóbeli, írásbeli panasz, jegyzőkönyv felvétele, válaszadás módja és ideje)

Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek

A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok

Piacfelügyeleti alapfogalmak

A hatósági ellenőrzés

Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései (méret, súly, használhatóság ellenőrzése, vásárlók könyvének vezetése, üzlet nyitvatartásáról szóló tájékoztatás, e-kereskedelemhez kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások)

Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

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

*Számítógépekkel, internet-kapcsolattal ellátott 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. | szemléltetés |  |  | x | Nyomtatványok, számlák |
| 3. | szimuláció |  |  | x | Számítógép |
| 4. | szerepjáték |  | x |  |  |
| 5. | 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 | Nyomtatvány, számítógép |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | Nyomtatvány, számítógép |
| 1.3. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | Nyomtatvány, számítógép |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  |  |
| 2.3. | Tesztfeladat megoldása | x |  |  |  |
| **3.** | **Komplex információk körében** | | | | |
| 3.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról | x |  |  |  |
| 3.2. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x |  |  |  |
| 3.3. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11036-16 azonosító számú**

**Napi tevékenységek**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11036-16 azonosító számú Napi tevékenységek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|  | Napi tevékenységek gyakorlata |
| FELADATOK | |
| Felkészül és végzi a rendszeres napi és az időszaki tevékenységeket | x |
| Beszerzi a család ellátásához, a gazdálkodáshoz és az egyéb tevékenységek végzéséhez szükséges fogyasztási cikkeket, eszközöket, kezeli, rendszerezi, tárolja a megvásárolt árukat | x |
| Ellenőrzi az élelmiszerek, fogyasztási cikkek minőségét, felhasználhatósági idejét | x |
| Előkészíti és lebonyolítja a család napi étkezését (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora, egyéb igények szerinti feladatok) | x |
| Gondoskodik az egészséges életvitelt elősegítő, illetve a betegség, vagy egyéb szokásoknak megfelelő étkezés lehetőségéről (vegetáriánus, speciális étkezések stb.) | x |
| Alkalmanként, a környezetnek, a családi, vagy baráti, vagy üzleti rendezvény jellegének megfelelő ellátást biztosít | x |
| Elvégzi az étkezés utáni takarítás, rendkészítés, mosogatás feladatait | x |
| Gondoskodik a gazdaságban dolgozó családtagok, kisegítők és munkavállalók ellátásáról (munkafeltételek, személyes biztonsági előírások, étkezés, szakmai felkészítés) | x |
| Irányítja a gazdaságban dolgozó időszaki és állandó foglalkoztatottak munkáját: kiadja a feladatokat, az elvégzett feladatok végrehajtását ellenőrzi | x |
| Fogadja a gazdaságba érkező látogatókat (vásárlók, érdeklődők, munkások) | x |
| Elvégzi a lakókörnyezet és a munkavégzést szolgáló helyiségek, valamint a környezet ellenőrzését, takarítását, az alapvető karbantartási munkákat | x |
| Betartja és betartatja a személyi és a környezeti higiénia szabályait, az élelmiszerbiztonsági és minőségügyi előírásokat | x |
| Baleset, rosszullét, betegség esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik | x |
| Rendezi, gondozza, tisztán tartja, ápolja a lakókörnyezetet (konyhakert, udvar, virágoskert, utca, játszótér, pázsit, sport, közösségi terek stb.) | x |
| Termeszti, gyűjti a fűszer és gyógynövényeket | x |
| A kötészeti alapfeladatok keretében a termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít (kerti termesztés, gyűjtött anyagok) | x |
| Elvégzi a házkörüli állattartás napi feladatait | x |
| Részt vesz a gazdaságban megtermelt növények betakarításában, feldolgozásában, tartósításában, az állati termékek feldolgozásában | x |
| Ismerteti a saját gazdasági tevékenységét, bemutatja a környezet, a lakóterület természeti értékeit, hagyományait | x |
| Kezeli, karbantartja a háztartási gépeket, eszközöket | x |
| Bekapcsolódik a közösségi feladatok ellátásába | x |
| Gyermekprogramokat szervez, vezeti a foglalkozásokat | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | |
| A mezőgazdasági termeléshez, a család ellátásához szükséges alapanyagok, eszközök, fogyasztási cikkek csoportosítása, jellemzői | x |
| Vásárlási szokások, a tervezés jelentősége, módszerei | x |
| Élelmiszer-, ital-, zöldség-, gyümölcs-, fűszer ismeret | x |
| Élelmiszerbiztonsági feladatok, szabályok, előírások | x |
| Munka-, környezetvédelem, higiénia, minőségirányítás | x |
| Elsősegélynyújtás feladatai | x |
| A napi, heti étrend jellemzői, az étrend összeállításának szabályai | x |
| A speciális táplálkozási igények kielégítésének lehetőségei és feladatai, az ételek sajátosságai (pl. vegetárius és egyéb étkezési szokások, allergiában szenvedők ellátása) | x |
| Az ételkészítés elméleti alapjai | x |
| Az egészséges életvitel jellemzői | x |
| Terítés, étel-, italfelszolgálás alapjai | x |
| Háztartási gépek csoportosítása, üzemeltetésének, karbantartásának feladatai | x |
| Takarítás, karbantartás gépei, higiéniai, élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, környezetvédelmi előírásai | x |
| A takarítás, mosás, mosogatás szabályai | x |
| A lakókörnyezet és a gazdasági területek lapvető karbantartási feladatai, munkavédelmi előírásai | x |
| Energiatakarékossági, hulladékhasznosítási intézkedések, a szelektív szemétgyűjtés, hulladékok hasznosítása | x |
| Virágoskert, konyhakert és udvar kialakítása, ápolás feladatai, a játszóhelyek kialakítása | x |
| Munkafeladatok kiadása, ellenőrzése | x |
| A népszokások, kismesterségek, eszközök ismerete | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | |
| Elemi számolási készség | x |
| Mennyiségérzék | x |
| Konyhatechnikai eszközök használata, gépek működtetése | x |
| Karbantartási munkáknál kézi szerszámok, eszközök használata | x |
| Szelektív hulladékgyűjtés | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | |
| Szervezőkészség | x |
| Felelősségtudat | x |
| Önállóság | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
| Határozottság | x |
| Udvariasság | x |
| Segítőkészség | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Áttekintő képesség | x |
| A környezet tisztán tartása | x |
| Módszeres munkavégzés | x |

1. **Napi tevékenységek gyakorlata tantárgy 412 óra/464 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy oktatásának célja gyakorlatot biztosítani ahhoz, hogy a családi gazdálkodó rendkívül sokrétű napi tevékenységét, rendszeres feladatait szigorú sorrendben, szervezetten, időben, a munkavédelmi és higiéniai követelmények előírásai szerint tudja végezni.

A családi gazdálkodónak nem különálló, nem egymástól független feladatok végzését kell ellátni. A változatos feladatok között az állatgondozás, a kertészeti termelés, a lakókörnyezet gondozása, a család étkeztetése, ellátása, gondozása, a gyermekekkel való foglalkozás, a gazdasági-ügyviteli feladatok ellátása, a beteggondozás, a megtermelt áruk értékesítésre történő előkészítése, feldolgozása, tartósítása, árusítása stb. egyaránt megjelenik a mindennapokban.

Ezen feladatok közül a Napi tevékenységek gyakorlat tantárgy célja az élelmiszer beszerzés, tárolás, ételkészítés, speciális étkezési igénybiztosítás, saját termelésű termék feldolgozás, tartósítás, takarítás, karbantartás gyakorlati készségeinek kialakítása. A témák kapcsolódnak egymáshoz, de a sorrend felcserélhető.

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

A gyakorlati tevékenység megkezdése előtt a tanulók a szakmai tantárgyak keretében már foglalkoztak a munkafeladatok elméleti kérdéseivel. Ezért a feladatok megkezdése csak rövid bevezető, előkészítő magyarázatot igényel.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Árubeszerzés, élelmiszertárolás, értékesítés 81 óra/92 óra***

Élelmiszer-, italismeret

Napi-, heti étrend összeállítása, figyelemmel az egészséges étkezésnek megfelelő választék kialakítására

Italkínálat megtervezése

Nyersanyagszükséglet kiszámítása

Árubeszerzés folyamata, mindennapi bevásárlás, nagybevásárlás végrehajtása

Élelmiszerek vásárlása üzletben, piacon, ellenőrzött termelőtől

Megrendelés interneten

Szavatossági idők ellenőrzése vásárláskor, felhasználáskor

Lejárt szavatossági idejű termékek kezelése, megsemmisítése

Alap- és segédanyagok, késztermékek tárolása, a tárolásra szolgáló eszközök, berendezések, helyiségek fertőtlenítése, takarítása

Megtermelt növényi és állati termékek saját felhasználása az étkezésben

Higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelemi szabályok betartása, alkalmazása

* + 1. ***Ételkészítés, terítés 125 óra/138 óra***

Menü összeállítás

Ételkészítés előkészítő munkáinak végzése (alapanyag előkészítése, főzési-sütési eszközök, gépek ellenőrzése)

Ételkészítés:

- levesek

- előételek

- főzelékek

- köretek

- saláták, salátaöntetek

- húsételek (sertés, marha, baromfi, birka, hal)

- egytálételek

- felvert és kevert tészták, édességek készítése

Magyaros, hagyományos levesek, ételek készítése

Terítés az étkezésekhez (reggelihez, uzsonnához, ebédhez, vacsorához, ünnepi étkezéshez), a terítés módjának megfelelő anyagok, eszközök, díszítési eszközök kiválasztása, a virággal díszítés szabályainak alkalmazása

Mosogatás, az étkező és a konyha takarítása, rendbetétele

Higiéniai, munkavédelmi előírások betartása az előkészítéstől a gyakorló terület elhagyásáig

Baleset esetén elsősegélynyújtás, intézkedés

* + 1. ***Speciális étrendi igényeknek megfelelő ételkészítés 77 óra/88 óra***

Vegetáriánus ételek készítése

Diabetikus, energiaszegény, fogyókúrás ételek készítése

Ételek készítése liszt-, laktóz-, fehérje-érzékenyek számára

Ételek készítése gyermekek, idősek számára

* + 1. ***Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása 55 óra/56 óra***

Tartósítási eljárások módszerei:

- fizikai (hőkezelés, hőelvonás/fagyasztás)

- tartósítás vízelvonással (besűrítés, aszalás, szárítás)

- fizikai-kémiai (sózás, cukrozás, füstölés, pácolás)

- kémiai (tartósítás vegyszerrel)

- biológiai (tejsavas erjesztéssel/savanyú káposzta, kovászos uborka/; színtenyészettel beoltva /túró, sajt, joghurt/; alkoholos erjesztésre alapozva/ gyümölcspálinka, borkészítés/

Házi tartósítás előkészítése (segédanyagok számítása, beszerzése, eszközök, edények, gépek előkészítése)

Kertészeti termékek feldolgozásának, tartósításának célja (romlás megelőzése, értékmegőrzés, szezonon kívüli zöldség – és gyümölcsfogyasztás biztosítása)

Gyümölcsök télire (befőttek, dzsemek, lekvárok, gyümölcskocsonyák, -sajtok, aszalványok készítése, alma, körte téli tárolása)

Zöldségfélék télire (tartósítás hőkezeléssel, besűrítéssel, sózással, savanyítással, szárítással, gyökérzöldségek téli tárolása)

Gyümölcs- és zöldségitalok (levek, szörpök, sűrítmények) készítése, tartósítása

Gyorsfagyasztás (gyümölcs és zöldségfélék előkészítése fagyasztásra, a fagyaszott termékek felhasználásának követelményei, lehetőségei)

Tejtermékek házi készítése (aludttej, tejföl, túró, gomolya, joghurt)

Házi disznóvágás: a sertés bontásának megfigyelése (testtájak és húsipari elnevezések megfeleltetése), húsfeldolgozás, tartósítás (sózás, pácolás, füstölés) munkáiban közreműködés, részvétel a disznótor szervezésében, bonyolításában

Baromfi és nyúl vágásának, tisztításának, konyhakész állapotba hozásának gyakorlása

Hullott gyümölcs hasznosítása (cefre-, lé-készítés)

Saját termesztésű termésekből, virágokból dekorációk, ajándékot készítése

* + 1. ***Takarítás, karbantartás 74 óra/90 óra***

Takarítószerek, - eszközök, - vegyszerek, - egyéb anyagok, - gépek kiválasztása, balesetmentes és környezetkímélő módon történő használata, higiéniai előírásainak betartása, takarítószerek tárolása

Napi takarítás sorrendje

Heti rendszeres takarítás, nagytakarítás elvégzése

Ágynemű, törülköző cseréje, mosása, foltok eltávolítása, vasalás

Alapvető lakótéri karbantartási feladatok ellátása a munkavédelmi szabályok betartása mellett

Rovarirtás, rovar elleni védekezés, rágcsálók irtása

Szelektív szemétgyűjtés, energiatakarékosság, hulladékhasznosítás megvalósítása

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

A tantárgy képzési helyszíneit a feladatoknak megfelelően kell kiválasztani. A gyakorlat alapját elsősorban az intézményi tankonyha (kb. 10 fő egyidejű munkáltatását biztosító berendezésekkel) biztosítja. Egyes feladatok külső munkahelyeken oldhatók meg (vásárláshoz közelben elérhető üzletek, piacok, egyéb munkákhoz intézményi kollégium, vendégház, vagy szerződéses vendéglátó tevékenységet folytató üzem, szervezet).

* 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. | szimuláció |  | x |  | Árubeszerzés |
| 4. | szerepjáték |  | x |  | Felszolgálás |

* + 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 feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  | Receptek |
| 1.2. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  | Receptek |
| 1.3. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** | | | | |
| 2.1. | Leírás készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  |  |
| 2.3. | Tesztfeladat megoldása |  | x |  |  |
| 2.4. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |
| **3.** | **Komplex információk körében** | | | | |
| 3.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  |  |
| **4.** | **Csoportos munkaformák körében** | | | | |
| 4.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| 4.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |
| **5.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** | | | | |
| 5.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység |  | x |  | Házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei, nyersanyagok |
| 5.2. | Műveletek gyakorlása | x |  |  |  |
| 5.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11038-12 azonosító számú**

**Kreatív textilfeldolgozás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11038-12 azonosító számú Kreatív textilfeldolgozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Varrási, kézimunkázási alapismeretek | Varrás, kézimunkázás gyakorlat |
| FELADATOK | | |
| Kiválasztja a felhasználási célnak megfelelő alap- és segédanyagokat a ruhák, a lakástextíliák és a kézimunkák készítéséhez, a textíliák javításához |  | x |
| Másolja az alapvető szabásmintákat |  | x |
| Szabásminta alapján az egyszerűbb ruhadarabokat elkészíti |  | x |
| Megvarrja a lakástextíliákat (függöny, ágynemű, asztalnemű) |  | x |
| Átalakítja, megjavítja a textíliákat (ruhaneműt, lakástextíliákat) |  | x |
| Elvégzi a hímzési, kötési, horgolási feladatokat |  | x |
| Elvégzi a lakás- és ruhadíszítési munkákat |  | x |
| Kreatívan hasznosítja a maradék anyagokat |  | x |
| Megőrzi, javítja, gondozza a népi hagyományos, tájjellegű ruhákat |  | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Textilipari nyersanyagok, textíliák tulajdonságai, kezelhetőség, felhasználás szerinti csoportosításuk | x |  |
| Ruhakészítés általános folyamata | x | x |
| Testalkattípusok és testméretek összefüggései | x | x |
| Méretvétel módja, szabásminta másolása | x | x |
| Szabási munkaműveletek | x | x |
| Kézi öltések | x | x |
| Gépi varrás | x | x |
| Egyszerűbb ruhadarabok szabásminta alapján varrása | x | x |
| Lakástextíliák varrása | x | x |
| Ruha-átalakítások, javítások műveletei | x | x |
| Különböző tájegységek hímzései | x | x |
| Kézimunkák (kötés, horgolás, hímzés), díszítések technikája | x | x |
| Egyéb kézimunkák (szövés, makramé, folttechnika, egyéb lakásdíszítő kézimunka) | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Varrás kézi és gépi eszközeinek működtetése |  | x |
| Munkavédelmi előírások betartása |  | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Kézügyesség |  | x |
| Kitartás |  | x |
| Türelmesség |  | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Motiválhatóság | x | x |
| Hatékony kérdezés készsége | x | x |
| Kompromisszumkészség |  | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Kreativitás, ötletgazdagság |  | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás |  | x |
| Módszeres munkavégzés |  | x |

1. **Varrási, kézimunkázási alapismeretek tantárgy 72 óra/82 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja a család, háztartás ruha-, lakástextil javítási feladatainak elvégzéséhez, egyszerűbb ruhadarabok, lakástextíliák varrásához, lakásdíszítő, hagyományos kézimunkák készítéséhez elméleti alapismeretek biztosítása.

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

Az elméleti tantárgy oktatása során csak a legfontosabb ismeretek elsajátítására nyílik lehetőség. A gyakorlati órákkal szoros egységben kell dolgozni. A tantárgyhoz mértani-, matematikai alapismeretek kapcsolódnak (szabásminta készítés, anyagszükséglet kiszámítás).

* 1. **Témakörök**
     1. ***Textilipari anyagismeret 16 óra/16 óra***

Textilipari nyersanyagok eredet szerinti csoportosítása: természetes, mesterséges, kevert textíliák

Kereskedelmi forgalomba kerülő textíliák csoportosítása: ruházati-, háztartási-, lakástextíliák, műszaki-, egészségügyi- stb. kelmék, szövetek

Textíliák alapvető tulajdonságai: nedvszívó-, légáteresztő-, meleg-, szín-és formatartó képesség, szilárdság, méretállandóság, gyűrődési hajlam

Textíliák kezelhetősége: a különböző alapanyagú és előállítású kelmék mosása, szárítása, vasalása

Szövetek, kelmék feldolgozási tulajdonságai: szabhatóság, varrhatóság, aláragaszthatóság, vasalhatóság

Különböző előállítású és felhasználási célú textíliák megkülönböztetése mintagyűjtemény alapján

* + 1. ***Kézimunkák, díszítések 20 óra/22 óra***

Nagy múltú néprajzi tájegységekre jellemző viseletek, hímzések, szőttesek, családi állapotot, kort jelző, szertartásokhoz kapcsolódó ruhadíszítések, csipkekészítés, szűrrátétek, hagyományos lakástextíliák

Kézimunkák (hímzés, kötés, horgolás) kellékei: anyagok, eszközök

Maradék anyagok felhasználásának lehetőségei (applikáció, folttechnika, szövés)

* + 1. ***Ruhakészítési alapismeretek 28 óra/33 óra***

Ruházati cikkek csoportosítása: alsó-, felső, sport-, munkaruházat

Hazai és külföldi mérettáblázatok

Testalkattípusok és testméretek összefüggései

Méretvétel módja

Ruhakészítéshez szükséges alap-, és segédanyagok kiválasztásának szempontjai

Alap ruhadarabok elkészítéséhez alap- és segédanyag szükségletek kiszámítása a kereskedelemben forgalmazott textíliák szélességének figyelembe vételével

Szabásminta készítésének elvei, kész szabásminta másolás technikái

Ruhakészítés általános folyamata: szabás, varrás, nedves hő-megmunkálás (vasalás)

Leggyakoribb varrásfajták készítésének lehetőségei: összevarrás, rávarrás, szegés, díszítés, varratvégződések, kellékek felvarrása

Ruha-átalakítások, javítások lehetőségei, előkészületei

* + 1. ***Lakástextíliák 8 óra/11 óra***

Anyagkiválasztás szempontjai

Méretezés módjai

Színek összhangjának megteremtése

Lakástextíliák (függönyök, drapériák, ágytakaró, levehető bútorhuzat, ágynemű, asztalterítő, konyharuha stb.) varrásának technikája

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

Az elméleti oktatás tartható osztályteremben, de amennyiben az iskola lehetőségei biztosítják, célszerű a tanvarrodában szervezni.

* 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. | szemléltetés |  |  | x | Filmek, fotók, divatlapok, anyaggyűjtemények, rövidáru, méter, ruházati üzletek |
| 4. | szimuláció |  |  | x | Modell |
| 5. | 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. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | Textilfeldolgozáshoz szükséges eszközök, felszerelések |
| 1.2. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | Textilfeldolgozáshoz szükséges eszközök, felszerelések |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** | | | | |
| 2.1. | Leírás készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  | x |  |
| 2.3. | Tesztfeladat megoldása | x |  | x |  |
| **3.** | **Képi információk körében** | | | | |
| 3.1. | rajz értelmezése |  |  | x | Szabásminták |
| 3.2. | rajz készítése leírásból |  | x |  | Szabásminták, divatlapok |
| 3.3. | rajz elemzés, hibakeresés |  |  | x | Szabásminták, divatlapok |
| **4.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** | | | | |
| 4.1. | Anyagminták azonosítása | x |  |  | Mintagyűjtemény |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Varrás, kézimunkázás gyakorlat tantárgy 268 óra/248 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja elméleti ismeretekre alapozva olyan gyakorlati felkészültség kialakítása, amely képessé teszi a tanulókat a család és a háztartás ruha-, lakástextil-javítási feladatainak elvégzésére, egyszerűbb ruhadarabok megvarrására, lakásdíszítő, hagyományőrző kézimunkák készítésére.

A kész szabásminták másolására, a divatlapok, kézimunka-leírások használatára történő felkészítés segíti az öltözködés, a lakásdíszítés sajátos, egyéni igényeinek kielégítését. A gyakorlat során a tanulók sajátítsák el a különböző öltéseket, gépi varrástípusokat, a varrógép biztonságos üzemeltetését, ismerjék meg a kézimunka technikákat, a hagyományos, helyi viseletek díszítő elemeinek készítését.

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

A varrás, kézimunkázás gyakorlatai során jelentősen fejlődik a tanulók rajzkészsége, kézügyessége. A szakmai számításoknál és szabásminta készítéseknél alapozni kell a matematikai, mértani ismeretekre. A szakmai tantárgyak közül elsősorban a Lakókörnyezet kialakítás, a Család- és háztartás-ellátási gyakorlat során szerzett tapasztalatokra lehet építeni.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Varróeszközök, kézi öltések 20 óra/10 óra***

Vágó-, mérőeszközök

Szabásminták körülrajzolásához szükséges eszközök

Tűk, cérnák

Varráshoz szükséges bútorok

Vasalódeszka, vasaló

Varróeszközök tárolása

Kézi öltések fajtái, jellemzői: fércöltés, duplasoros fércöltés, tűzőöltés, rejtett öltés, szegőöltés, cikk-cakköltés, egyszerű szegélyöltés, pelenkaöltés, boszorkányöltés

Kézi öltések felhasználási helyei, képzése: fércelés, behúzás, húzózár kézi bevarrása, ruhadarab felhajtása, anyagszélek összevarrása, szélek tisztázása, gomblyukak kézzel varrása

* + 1. ***Varrógép, gépi varrások 40 óra/30 óra***

Orsózás, orsócsere, a befűzés helyes módja

Varrógép öltésképzése

Géptűk fajtái, méretei, cseréje

Cérnaválasztás szempontjai

Varrógép karbantartása (a tisztítás, olajozás módja)

Leggyakrabban használt gépi varrásfajták (egyszerű varrás, korcolt varrás, francia varrás) használata és készítésének módja

Szempontok a varrások méretjellemzőinek (varrásszélesség, öltéssűrűség, tűzésszélesség stb.) megválasztásához

Varrástípusok:

- sima összevarrás és változatai (szétvasalt, egy oldalra vasalt, formázó varrás),

- tűzésekkel kombinált összevarrások (egy oldalra tűzött, széttűzött, rátűzés),

- kettőzött varrások (franciavarrás, fél-francia varrás, lapos-varrás) alkalmazása

Különleges anyagok (krepdesin, bársony, mindkét oldalon viselhető anyagok, csipkék, vékony anyagok, kötött holmik) varrása

Anyagok beszegése, lakástextíliák varrása (függöny, drapéria, ágynemű, asztalterítő, konyharuha stb.)

Anyagkiválasztás, méretezés, anyag- és kellékszükséglet számítás, terítés, felfektetés, szabás, fércelés, varrás, vasalás

Egyszerű varrási műveletek során a leggyakoribb géphibák javítása

Vasalás szerepe, a hőfokbeállítás fontossága a varrás során

Vasalás nedvesítéssel

Munka- és balesetvédelmi szabályok és ezek betartása

* + 1. ***Textíliák javítása 34 óra/34 óra***

Varrások fölfejtése

Ruha-átalakítások: szoknya felhajtása, leengedése, nadrágszár rövidítése, derékrész szűkítése, bővítése

Foltozás, szakadások javítása

Gumírozás javítása

Stoppolás

Lakástextíliák (lepedők, takarók, törölközők stb.) javítása

* + 1. ***Ruhadarabok készítése kész szabásminta használatával 40 óra/40 óra***

Egy ruhadarab modell választása (szoknya, blúz, nadrág, ing, női /egész/ ruha, gyermekruha, hálóruha stb.), elkészítése a tanár irányításával a gyakorlati foglalkozásokon

Modellválasztási szempontok

Anyagválasztás, anyag- és kellékszükséglet számítás

Méretvétel, mérettáblázatok használata

Divatlapok szabásmintáinak méretre alakítása

Kész szabásminta másolása, jelölések értelmezése, átvitele az anyagra

Szabásminta szerkesztés

Felfektetés, szabásvonalak jelölése, szabás

Fércelés, összeállítás, próba, varrás, vasalás

Szűkítők áthelyezése (más helyre, ráncolásba, hajtásokba, szabásvonalba)

Gomblyukvarrás (a varrógép programjával, stircelt gomblyuk), gomb felvarrása

Zsebek készítése és felvarrási módjai

Húzózár bevarrási módok (egy oldalról takart, két oldalról takart)

Ujjak készítése és bevarrási módjai

Gallérok készítése és felvarrási módjai

Kézelők kialakítása és felvarrási módjai

* + 1. ***Hímzés 24 óra/25 óra***

Hímzések csoportjai: szálszámolásos hímzések, előrajzolásos hímzések

Hímzési kellékek (alapanyagok, hímzőfonalak, eszközök) kiválasztása

Különböző tájegységek hímzéseinél használt öltésfajták: előöltés, hátraöltés, tűzőöltés, száröltés, keresztöltés, zeg-zug öltés, kiegészítő öltés, nyolcas öltés, huroköltés, láncöltés, fogazás, rácsozás, azsúrozás készítése

* + 1. ***Kötés, horgolás 25 óra/25 óra***

Kötési kellékek (fonalak, kötőtűk) kiválasztása

Kötési alapminták használata

Kötési műveletek: szemek felszedése, sima és fordított szem képzése, szaporítás, fogyasztás, gomblyukak, szegélyek készítése

Kötött darabok összeállítása

Horgolási kellékek (cérnák, horgolótűk) kiválasztása

Egyszerűbb horgolási technikák: láncszem, dupla láncszem, láncszempálca, kispálca, hamispálca, egy- és két-ráhajtásos pálca, relief pálca, rákötés, pikó

Kerek és szögletes formák horgolása

Kötés, horgolás mintadarab, rajz alapján

* + 1. ***Egyéb kézimunkák 25 óra/20 óra***

Bonyolultabb hímzéstechnikák alkalmazása (egyszínű és színes hímzés, lyukhímzés, madeira, gobelin, kelim, subázás, hímzett ruhadarabok, illetve kiegészítők készítése)

Bonyolultabb kötésminták alkalmazása (áttört-, ír-, norvég minták, kesztyű kötése)

Bonyolultabb horgolásminták alkalmazása (rece-, szalag-, tuniszi horgolás, ruha-kiegészítők készítése)

Egyéb lakásdíszítő kézimunkák készítése: szövés (lábtörlő, szőnyeg), makramé (virágtartó, falvédő), folttechnika (dísz-, vagy ülőpárna, folttakaró)

* + 1. ***Vizsgaremek készítés 60 óra/64 óra***

Önálló dokumentáció (rajz, szabásminta, ár, anyag kalkuláció) és modellkészítés a tanultak alapján (részletes útmutatás a vizsgáztatás feltételeinél)

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

A képzés javasolt helyszíne varrógépekkel és a szükséges kiegészítő berendezésekkel ellátott, legalább 10 fő együttes foglalkoztatását biztosító tanvarroda.

* 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 | x |  |  |
| 3. | szemléltetés |  | x |  | Textil feldolgozási gépek, eszközök, felszerelések |
| 4. | szimuláció |  | x |  | Próba-baba |
| 5. | 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 |  |  | Kötésminta, horgolásminta |
| 1.2. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  | Kötésminta, horgolásminta |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  | x |  | Munkadarab leírása |
| 1.4. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  | x |  |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** | | | | |
| 2.1. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| **3.** | **Képi információk körében** | | | | |
| 3.1. | Rajz értelmezése | x |  |  | Szabásminták |
| 3.2. | Rajz készítése leírásból | x |  |  | Szabásminták |
| 3.3. | Rajz elemzés, hibakeresés | x |  |  | Szabásminták |
| **4.** | **Csoportos munkaformák körében** | | | | |
| 4.1. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal | x |  |  |  |
| 4.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| **5.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** | | | | |
| 5.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység |  | x |  |  |
| 5.2. | Műveletek gyakorlása | x |  |  |  |
| 5.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |  | x |  |  |
| **6.** | **Üzemeltetési tevékenységek körében** | | | | |
| 6.1. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |  | x |  | Varrógép |
| **7.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** | | | | |
| 7.1. | Technológiai próbák végzése | x |  |  | Próba-baba, modell |
| 7.2. | Anyagminták azonosítása | x |  |  | Anyagminta gyűjtemény |
| **8.** | **Szolgáltatási tevékenységek körében** | | | | |
| 8.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |  |  |  |
| 8.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11039-16 azonosító számú**

**Mezőgazdasági termelés és feldolgozás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11039-16 azonosító számú Mezőgazdasági termelés és feldolgozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás | Állattartás, állati termékfeldolgozás | Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat | Állati termékelőállítás és feldolgozás gyakorlat |
| FELADATOK | | | | |
| Csapadékmennyiséget mér, talajvizsgálatot végeztet |  |  | x |  |
| Közreműködik és szervezi a talajmunkákat, tápanyag-utánpótlást |  |  | x |  |
| Magágyat készít, vetést, ültetést, telepítést végez |  |  | x |  |
| Növényápolási, öntözési feladatokat lát el |  |  | x |  |
| Dísznövényeket, virágokat ápol, termel |  |  | x |  |
| Gyümölcsöt, zöldséget termel |  |  | x |  |
| Fűszer- és gyógynövényeket termel |  |  | x |  |
| Termésbecslést végez |  |  | x |  |
| Betakarítja a termést |  |  | x |  |
| Terményt kezel, tárol, csomagol |  |  | x |  |
| Állatokat ápol, gondoz |  |  |  | x |
| Takarmányt előkészít, takarmányoz, megfelelő körülmények között tartja az állatokat |  |  |  | x |
| Felismeri a beteg állat tüneteit |  |  |  | x |
| Gondoskodik a megtermelt növényi és állati termékek feldolgozásáról, tartósításáról, értékesítéséről |  |  | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | |
| Mezőgazdasági alapismeretek | x | x |  |  |
| Termék-feldolgozási, tartósítási alapismeretek | x | x |  |  |
| Zöldségnövények termesztése, szedési, feldolgozási, tárolási és tartósítási eljárásai (savanyúság-készítés, szárítás, mélyhűtés) | x |  | x |  |
| Gyümölcstermelő növények telepítése, ápolási munkálatai | x |  | x |  |
| Gyümölcsök betakarítása, tárolási, feldolgozási (lekvárfőzés, befőzés, aszalás) műveletei | x |  | x |  |
| Szőlőtermesztés általános alapjai, egyszerű pinceműveletek, a borkészítés alapjai | x |  | x |  |
| Kerti, szobai dísznövények, szaporításuk, gondozásuk | x |  | x |  |
| Fűszer- és gyógynövények termesztésének alapismeretei | x |  | x |  |
| Kertkialakítási szabályok | x |  |  |  |
| Állattartás és takarmányozás |  | x |  | x |
| Állatvédelmi és állatjóléti ismeretek, állatok elhelyezésének higiéniai feltételei |  | x |  |  |
| Állati termékek feldolgozásra előkészítése, előállítása, tárolása |  | x |  | x |
| A kistermelői, kisüzemi élelmiszer előállítás szabályai |  | x |  |  |
| A megtermelt, saját előállítású áruk (élelmiszerek, alapanyagok, termékek) értékesítése (szabályok, előírások, együttműködés, közös feladatok) |  | x |  |  |
| Növényvédő szerek és az állattartásban alkalmazott fertőtlenítőszerek ismerete | x | x | x | x |
| Munka- és környezetvédelem, elsősegélynyújtás | x | x | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése, beszédkészség | x | x |  |  |
| Elemi szintű számítógép-használat | x | x | x | x |
| Szakmai számítások | x | x | x | x |
| Mennyiségérzék |  |  | x | x |
| Kéziszerszámok, konyhai eszközök használata, karbantartása |  |  | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | |
| Állóképesség |  |  | x | x |
| Kitartás |  |  | x | x |
| Felelősségtudat |  |  | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | |
| Kapcsolatteremtő készség | x | x | x | x |
| Határozottság | x | x | x | x |
| Közérthetőség | x | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | |
| Rendszerező képesség |  |  | x | x |
| Lényegfelismerés | x | x | x | x |
| Eredményorientáltság | x | x | x | x |

1. **Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás tantárgy 139 óra/116 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja elméleti alapismereteket adni elsősorban a helyi, tájjellegű kertművelés árutermelési részfeladatainak szakszerű végrehajtásához a családi gazdaságban, a kertészeti nagy- és kisüzemi termelésben. Megtanítani a család szükségleteit biztosító konyhakert és a lakókert önálló művelésének tudnivalóit. Megismertetni a zöldség-, gyümölcs-, szőlő-, dísz-, gyógy- és fűszernövény termesztésben megtermelt áruk kezelésének, piaci előkészítésének, értékesítésének feladatait, a tárolás, az elsődleges feldolgozás módjait.

Fontos cél a kézimunka igényes technológiák (gyógy- és fűszernövények, biotermesztés) megismertetése, mivel alkalmazásukkal a családi bevételek jelentősen, folyamatosan növelhetők.

Az ismeretek elsajátíttatása során kiemelt figyelem illeti a környezetkímélő kertművelés jellemzőinek megismerését, a megtermelt termékek egészséges táplálkozásban való hagyományos és korszerű felhasználást.

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

Az egészséges táplálkozás alapja az egészséges élelmiszerellátás, melynek összhangját a különböző szakmai tantárgyak kapcsolódásával lehet biztosítani. A kertművelés, kertészeti termék-feldolgozás a környezetvédelmi, valamint az egészséges életvitel ismeretekhez kapcsolódva segíti a környezetbarát, környezettudatos magatartás kialakulását.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Kertművelési, termék feldolgozási alapismeretek 24 óra/10 óra***

Haszon-, dísz- és lakókertek funkciói, kialakításának, tervezésének szempontjai, növénycsoportjai

Kertészeti növények termesztésének környezeti feltételei (hőmérséklet, fény, víz, levegő, tápanyag, talaj)

Hazánk kertészeti termelésre alkalmas éghajlati körzetei

A talaj jellemző tulajdonságai, talajtípusok, talajvizsgálatok célja

Talajművelés feladata, talajművelési módok

Öntözés fontossága, lehetőségei

Ökológiai gazdálkodás (biotermesztés) fogalma, jelentősége, jellemző gyakorlati eljárásai, ellenőrzése, a környezetkímélő növényvédelem lehetőségei

Kertészeti termesztés legfontosabb eszközei: kézi eszközök (ásó, kapa, metszőolló, kézi permetezők), gépi eszközök (fűnyírók, kerti kultivátorok, talajmarók, motoros permetezők)

Kertészeti termékek feldolgozásának, tárolásának általános ismeretei:

- szükségessége (idényjellegű termelés, romlás)

- romlást okozó káros hatások (fizikai, kémiai, enzimes, mikrobiológiai)

- tárolási módok

Munkavédelmi, környezetvédelmi feladatok, elsősegélynyújtás előírásai a kertészetekben

* + 1. ***Zöldségtermesztés 40 óra/20 óra***

Zöldségnövények fogalma, a zöldségtermesztés jelentősége

Zöldségfogyasztás szerepe a táplálkozásban

Zöldségnövények csoportosítása

Zöldségnövények termesztésének környezeti feltételei

Zöldségeskert kijelölése, előkészítése, talajmunkák, trágyázás, talajjavítás

Növényi kölcsönhatások ismerete, növénytársítások, vetésváltás előnyei

Termesztő-berendezések: növényházak, fóliaborítású termesztő-berendezések

Termesztési módok: hajtatás, korai szabadföldi termesztés, szántóföldi tömegtermesztés

Zöldségnövények ivaros szaporítása: a magvetés helye, ideje, módja, a palántanevelés

Hajtatás eszközei, módjai, lehetőségei, feltételei, berendezései

Zöldségnövények ivartalan szaporítása: szárgumó, gyökérdugvány, sarjhagyma, dughagyma, tőosztás

Zöldségnövények gyakoribb rovarkártevői, betegségei

Zöldségnövények ápolási munkái: növényápoló talajmunkák, öntözés, tápanyagellátás, gyomirtás, környezetkímélő növényvédelem, speciális ápolási munkák, a növények egyedi kezelése

Zöldségnövények, termésbecslése, betakarítása: a szedés idejét meghatározó tényezők, a fontosabb zöldségnövények betakarítási ideje, a szedés eszközei és módjai

Zöldségfélék árukezelése, piaci előkészítése (tisztítás, osztályozás, csomagolás), értékesítés

Zöldségnövények tárolása, egyszerű tárolási lehetőségek

Zöldségfélék házi tartósításának előkészítési feladatai a különböző tartósítási módoknak megfelelően

Zöldségmagvak, szaporítóanyagok szedése, tárolása, kezelése

Gombatermesztés alapjai

* + 1. ***Fűszer- és gyógynövények termesztése 8 óra/16 óra***

Fűszer- és gyógynövények fogalma, hatóanyagaik

Fűszer- és gyógynövények termesztésének környezeti feltételei

Fűszer- és gyógynövények termesztésének általános feladatai: termőhely kiválasztás, vetésforgó kialakítás, talajmunkák, tápanyagpótlás, szaporítás, ápolási munkák

Hatóanyagot legnagyobb mennyiségben tartalmazó növényi rész betakarítása

Fűszer-és gyógynövények elsődleges feldolgozása (tisztítás, aprítás, fosztás, szárítás), értékesítése

* + 1. ***Gyümölcstermesztés 28 óra/14 óra***

Gyümölcstermesztés jelentősége

Gyümölcsfogyasztás szerepe a táplálkozásban

Gyümölcstermő növények csoportosítása alakulás szerint (fa, bokor, cserje, félcserje, lágy szárú), termőrészek szerint (almatermésűek, csonthéjasok, héjasok, bogyósok)

Gyümölcsfák a ház körül

Gyümölcstermő növények szaporítása, telepítése, a telepítés helyének megválasztása

Gyümölcsösök koronaformái

Gyümölcsösök gyakoribb rovarkártevői, gombabetegségei

Ápolási munkák a gyümölcsösben: a fiatal fák gondozása, a termő fák gondozása, ritkító és ifjító metszések, a gyümölcsösök trágyázása, talajművelése, környezetkímélő növényvédelme, öntözése

Hullott gyümölcs hasznosítása

Termésbecslés

Gyümölcsszüret: a szedés időpontjának meghatározása, a szedés módja és eszközei

Gyümölcsmanipulálás: válogatás, osztályozás, csomagolás, szállítás, értékesítés, tárolás

Gyümölcsfélék házi tartósításának előkészítési feladatai a különböző tartósítási módoknak megfelelően

* + 1. ***Szőlőtermesztés 20 óra/29 óra***

Szőlőtermesztés szerepe, a szőlő fogyasztása, a bor szerepe az étkezésben, vendéglátásban, a kulturált borfogyasztás

Termőtájak, borvidékek, bortermő helyek, hegyközségek

Szőlőfajták csoportosítása, házi-kerti csemege és borszőlő fajták

Szőlő gyökér és hajtásrendszere, a szőlőtőke életműködése

Szőlő szaporítása, szőlőültetvények létesítése, a telepítés helyének megválasztása

Hagyományos tőkeformák (fej, stb.), korszerű tőkeművelési módok (magas kordon, ernyő, egyes függöny)

Metszés ideje, eszközei, módjai (alakító metszés, termőszőlő metszése)

Szőlő gyakoribb rovarkártevői és gombabetegségei

Szőlőápolási munkák: zöldmunkák, talajápolás, trágyázás, környezetkímélő növényvédelem, öntözés

Szőlő termésbecslése, betakarítása: szüreti előkészületek, az időpont meghatározása, szervezési feladatok

Csemegeszőlő szedése, osztályozása, csomagolása, tárolása, értékesítése

Borszőlő szüretelése, osztályozása, szállítása, feldolgozása

Borkészítés feladatai, fehér- és vörösborkészítés, egyszerű pinceműveletek, borkezelés

Áru előkészítés, értékesítés, palackozás, címkézés

* + 1. ***Dísznövénytermesztés 19 óra/27 óra***

Kertek tervezésének alapelvei: építészeti, természeti, környezeti adottságok (éghajlat, táj, talaj, lakókörnyezet), igények, képességek, lehetőségek, a célmeghatározás fontossága

Lakókörnyezet kerttípusai: lakókert, hagyományos falusi kert, virágoskert, előkert, haszonkert, pihenőkert, díszkertek (francia, angol, mediterrán, japán, tető, sziklakert)

Dísznövények csoportosítása, termesztési helyük (termesztő-berendezések, termesztő-edények, közegek)

Ismertebb egynyári, kétnyári, évelő dísznövények, a szaporítás feladatai

Virágágyak, pihenőkert, utak melletti területek beültetése és ápolása

Díszfák, díszcserjék (lombhullató díszfák, díszcserjék, örökzöldek,) gyümölcstermő cserjék fajtái, telepítésük, gondozásuk

Ismertebb szobai dísznövények szaporítása, ápolása

Kerti gyep létesítése és ápolása

Lakás díszítése: élővirág, szárazvirág, zöldek felhasználása, a virágkötészet anyagai, eszközei, a virágrendezés elvei

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

A Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás elméleti tantárgyat elsősorban mezőgazdasági vagy külön kertészeti szaktanteremben célszerű oktatni, ahol a környezet is motiválja a tanulókat. A teremben a bemutatóanyagok (preparátumok, képek, metszetek, térképek stb.) elhelyezése mellett a természetes alapanyagokkal történő díszítés mutassa be a lakásban, a vendéglátóhelyen alkalmazható formákat. Célszerű külön helyet biztosítani a tanulók kiemelkedő és a szakmai versenyeken készített munkáinak bemutatására.

* 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 | Dia, videofilm, DVD |
| 2. | kiselőadás |  |  | x |  |
| 3. | szemléltetés |  |  | x | Maggyűjtemény, növénygyűjtemény, képek |
| 4. | 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. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.2. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** | | | | |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | x |  | x |  |
| 2.3. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| **3.** | **Képi információk körében** | | | | |
| 3.1. | rajz értelmezése |  |  | x | Talajtérképek, kertészeti növények rajzai |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Állattartás, állati termékfeldolgozás tantárgy 121 óra/116 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Az állattartás, állati termékfeldolgozás tantárgy tanításának célja elméleti alapokat adni a családi gazdálkodó tevékenységhez kapcsolódó állattartási és elsőleges termék-feldolgozási feladatok tudatos, környezetkímélő és higiénikus elvégzéséhez.

Az állattartási technológiai feladatok végrehajtásához, az állattartási eszközök szakszerű használatához, az állatokkal való bánásmódhoz, az állatvédelmi szabályok betartásához szükséges megismerni a haszonállatok szervezetének felépítését, élettani működésének alapjait, tartási, takarmányozási, szaporítási, gondozási módjait.

Cél elérni, hogy a családi gazdálkodó tevékenységében össze tudja hangolni az állattartást a környezetvédelemmel, a rendezett környezettel, az egészséges és hagyományos táplálkozással. Tudatosítani kell, hogy az állati termék előállítása, feldolgozása, értékesítése gondos, fegyelmezett munkát, a higiéniai követelmények szigorú betartását követeli meg.

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

Az állattartási, de különösen a feldolgozási tevékenység során a tanult környezet- és munkavédelmi, higiéniai, élelmiszertárolási, főzési előírások szigorú betartását kell megkövetelni, a balesetek, fertőzések elkerülése érdekében.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Állattartási alapismeretek 14 óra/6 óra***

Haszonállatok fogalma, fajtái

Ökológiai gazdálkodási lehetőségek az állattartásban

Állatvédelem és állatjóléti ismeretek

Emlősállatok és a madarak testtájai

Emésztés jellemzői emlősállatoknál és madaraknál

Szaporodás jellemzői emlősállatoknál, madaraknál

Takarmányok csoportjai, jellemzőik

Takarmányok tartósítása, tárolása

Egészséges és a beteg állat viselkedése, jellemzői

Állattartás higiéniai követelményei

Fertőtlenítőszerek és azok alkalmazása

Legyek, rágcsálók irtása, egészségügyi szabályok

* + 1. ***Baromfitartás 36 óra/15 óra***

Baromfitartás jelentősége

Baromfi elnevezése kor, ivar, hasznosítás szerint

Baromfi legfontosabb értékmérő tulajdonságai (hús-, tojás-, toll-, májtermelő képesség)

Tyúktartás: tyúkfajták és hibridek, pecsenyecsirke, árutojás előállítása (épületek, környezetszabályozás, takarmányozás, állatgondozás)

Lúdtartás (pecsenyeliba, máj- és tolltermelés)

Kacsatartás

Pulykatartás

Gyöngytyúktartás

Galambtartás

Gyakoribb baromfibetegségek

Természetes és mesterséges keltetés

Vágás, csomagolás, hűtés

Értékesítés szabályok, lehetőségek (fő- és melléktermékek)

* + 1. ***Nyúltartás 12 óra/6 óra***

Nyúltartás jelentősége

Nyúl elnevezése kor, ivar, hasznosítás szerint

Nyúl fontosabb értékmérő tulajdonságai

Nyúlfajták és hibridek

Nyúlelhelyezés

Nyúlszaporítás

Nyúl takarmányozása, gondozása

Gyakoribb nyúlbetegségek

Nyúlfeldolgozás, értékesítés

* + 1. ***Sertéstartás 22 óra/25 óra***

Sertéstartás jelentősége

Sertés elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint

Sertés fontosabb értékmérő tulajdonságai (hústermelő képesség, szaporaság, malacnevelő képesség, egészség, ellenálló képesség)

Sertésfajták és hibridek

Sertéselhelyezés (épületek, berendezés, környezetszabályozás, trágyakezelés)

Sertés szaporítása (ivarzás, pároztatás, termékenyítés, vemhesség, fialás)

Sertés takarmányozása, hízlalási módok

Sertésgondozás

Gyakoribb sertésbetegségek

Sertésértékesítés (szerződések, élősúly számítása, szállítás)

Sertés elsődleges feldolgozása (kábítás, vágás, véreztetés, perzselés, mosás, bontás, húsipari elnevezések)

* + 1. ***Lótartás 10 óra/20 óra***

Lótartás célja, gazdasági, sport jelentősége

Ló elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint

Lófajták

Ló-bírálat, testalakulás és teljesítőképesség közötti összefüggés

A ló tartása, takarmányozása

A ló szaporítása (mesterséges termékenyítés, fedeztetés, vemhesség, ellés, újszülött állat és kanca ápolása)

Lóhasználat, lovas idegenforgalom

* + 1. ***Szarvasmarha, juh és kecsketartás 27 óra/44 óra***

Szarvasmarhatartás jelentősége

Szarvasmarha elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint

Szarvasmarha fontosabb értékmérő tulajdonságai (ellenálló képesség, termékenység, szaporaság, tej-, hústermelő képesség)

Kettős hasznosítású, tejtermelő, húshasznosítású fajták

Szarvasmarha elhelyezése, gondozási feladatai

Szarvasmarha szaporítása (pároztatás, vemhesség, ellés, ellés körüli teendők)

Borjú és üszőnevelés

Húshasznú marha tartása, borjú, növendékbika, üsző, selejt marhák feljavítása

Tejtermelő tehenek tartása, takarmányozása, gondozása, fejése

Tejösszetétel, érzékszervi vizsgálat

Elsődleges tejfeldolgozás, tejértékesítés

Vágásra történő leadás előkészítése, szállítás

Gyakoribb szarvasmarha betegségek

Juhtartás jelentősége

Juh elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint

Juh fontosabb értékmérő tulajdonságai

Juhfajták és hibridek

Juhtartási sajátosságok (hús-, tej- és gyapjútermelés, elhelyezés, szaporítás, takarmányozás)

Gyakoribb juhbetegségek

Juhelőkészítés vágásra, az értékesítés lehetőségei

Kecsketatás jelentősége

Kecske elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint

A kecske faji sajátosságai, értékmérő tulajdonságai

A kecske fajtái

A kecske szaporítása és felnevelése

A kecske takarmányozása és gondozása

A kecske fejése, tejkezelés

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

Az Állattartás, állati termékfeldolgozás elméleti tantárgyat elsősorban mezőgazdasági vagy állattartási szaktanteremben célszerű oktatni, ahol a környezet is motiválja a tanulókat. A teremben az állattartással kapcsolatos bemutatóanyagok (preparátumok, képek, metszetek stb.) elhelyezése mellett célszerű külön helyet biztosítani a tanüzemben, egyéb gyakorlati munkahelyeken történő tanulói tevékenység, szakmai versenyeken elért sikerek, kiemelkedő események bemutatására.

* 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 | Dia, videofilm, DVD |
| 2. | kiselőadás |  |  | x |  |
| 3. | szemléltetés |  |  | x | Képek, makettek, metszetek |
| 4. | 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. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.2. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** | | | | |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | x |  | x |  |
| 2.3. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| **3.** | **Képi információk körében** | | | | |
| 3.1. | rajz értelmezése |  |  | x | Képek, ábrák |
| **4.** | **Komplex információk körében** | | | | |
| 4.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  | x |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat tantárgy 268 óra/268 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlati tantárgy a tanulókat felkészíti az elméletben elsajátított ismeretek tudatos gyakorlati alkalmazására.

A családi gazdálkodó munkaköréhez kapcsolódóan a ház körül, a családi gazdaságban vagy üzemi viszonyok között, saját felhasználásra és értékesítési célra termelői tevékenységet folytat. Feladatát önállóan, illetve irányítás mellett végzi.

A tantárgy tanításának célja képessé tenni a tanulókat a konyhakertben, dísz- és lakókertben önálló kertkialakítási, - művelési, - gondozási tevékenységre, a családi gazdaság vagy mezőgazdasági kistermelés kertészeti ágazataiban a részfeladatok szakszerű, környezetkímélő végrehajtására. Tudják a megtermelt kertészeti termékeket közvetlenül, vagy feldolgozás után hasznosítani, értékesítésre előkészíteni.

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

A mezőgazdasági gyakorlati tevékenységek végzéséhez fel kell használni a kapcsolódó szakmai elméleti tárgyak tananyagaiban megszerzett ismeretek mellett a természetismeretben tanultakat, építeni lehet a matematikai ismeretekre. A szakmai lehetőségeket felhasználva konkrét gyakorlati példákon keresztül kell segíteni a számolási készség fejlesztését (vetőmagszükséglet, termésmennyiség, százalékszámítás stb.).

A szakmai tárgyak közül a Családellátás, - gondozás, az Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek tantárgy, valamint a Lakókörnyezet kialakítás ismeretei, a Napi tevékenységek gyakorlata előkészíti, segíti a zöldség- és gyümölcstermesztési feladatok megvalósítását, mivel a tanulók közvetlenül érzékelhetik a megtermelt minőségi áruk felhasználásának fontosságát.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Zöldségtermesztés 113 óra/144 óra***

Zöldségnövény és magismeret

Zöldségtermesztés gépeinek, eszközeinek megismerése, használatának gyakorlása

Termesztő berendezések megismerése

Fóliasátor felállítása: kitűzés, bordák elhelyezése, fólia felhúzása, rögzítése

Csapadékmennyiség mérése, talajvizsgálatok előkészítése, szervezése

Alap és fejtrágyázás végzése

Talaj-előkészítés szabadföldi magvetéshez, palántaültetéshez

Termesztő berendezések talajának előkészítése

Vetőmag vizsgálat (tisztaság, csírázóképesség)

Magvetés szaporító ládába, tápkockába, cserépbe, növényágyba

Palánta-nevelés, tűzdelés

Szabadföldi ágyások, utak kijelölése, jeltáblázás

Magvetés helybe: a vetés idejének, módjának meghatározása

Vetőmag és palántaszükséglet kiszámítása

Palánta ültetése állandó helyre (fóliaház, üvegház, szabadföld)

Növényápolási munkák (gyomirtás, öntözés, fejtrágyázás, speciális növényápolási munkák) végzése

Kár- és kórképek felismerése, a kártétel felmérése

Környezetkímélő védekezési eljárások alkalmazása

Biotermesztési gyakorlati munkák

Termésbecslés

Hajtatott zöldségek szedése, tisztítása, osztályozása, csomagolása, értékesítése

Szabadföldi zöldségfélék szedése, előkészítése, értékesítése, tárolása

Zöldségfélék feldolgozásának előkészítő műveletei

* + 1. ***Fűszer- és gyógynövények termesztése 35 óra/29 óra***

Fontosabb fűszer- és gyógynövények ismerete

Termesztési műveletek: talaj-előkészítés, trágyázás, vetés vagy ivartalan szaporítás, ápolás

Betakarítás, szárításra előkészítés, szárítás, morzsolás, csomagolás, értékesítés

* + 1. ***Gyümölcstermesztés 50 óra/35 óra***

Gyümölcstermő növények részei, termőrészek felismerése

Házi-kerti gyümölcstermesztés gépeinek, eszközeinek megismerése, használatuk gyakorlása

Oltás, szemzés, dugványozás, bujtás

Gyümölcsfák, bokrok ültetése

Őszi, téli munkák a gyümölcsösben

Termő fák metszése, gondozása, fiatal fák ápolása (hajtásválogatás, zöldmetszés, gyümölcs-ritkítás, talajtakarás, öntözés, sebkezelés)

Kár- és kórképek felismerése, a kártétel felmérése

Környezetkímélő védekezési eljárások alkalmazása

Termésbecslés

Bogyós gyümölcsök szedése, osztályozása, piaci előkésztése, értékesítése

Almagyümölcsűek szedése, válogatása, osztályozása, piaci előkészítése, értékesítése

Csonthéjas gyümölcsök szedése, osztályozása, piaci előkészítése, értékesítése

Gyümölcsök feldolgozásra, tartósításra előkészítése

* + 1. ***Szőlőtermesztés 35 óra/30 óra***

Szőlőnövény részei

Gyökeres oltványok előállítása és minősítése

Szőlőültetés

Hazánkban alkalmazott támaszrendszerek

Tőkeápolási eljárások

Hagyományos és korszerű tőkeformák alakító és termőre metszése

Szőlő zöldmunkái (hajtásválogatás, kötözés, ritkítás)

Legfontosabb kár-és kórképek felismerése

Környezetkímélő védekezési eljárások alkalmazása

Termésbecslés

Csemegeszőlő szedése, áruvá készítése, tárolása, értékesítése

Borszőlő szedése, feldolgozása, szüreti előkészületek

Egyszerű pinceműveletek végzése, kisüzemi palackozás

Fontosabb bortípusok felismerése

* + 1. ***Dísznövénytermesztés 35 óra/30 óra***

Szabadföldi dísznövények felismerése

Dísznövények szaporítása és az ehhez szükséges eszközök megismerése

Kertek, kerti utak, gyermek játszóhelyek kijelölése

Földkeverékek készítése, kész földkeverékek felhasználása

Magvetési módok

Tűzdelés

Ápolási munkák a palántanevelés idején

Virágágyak készítése

Lágyszárú növények kiültetése és ápolása

Hagymás-gumós növények telepítése, ápolása

Díszfák, díszcserjék, gyümölcstermő cserjék ültetése, ápolása

Kerti gyep telepítése, gondozása, eszközeinek használata

Cserepes dísznövények megismerése, ápolási munkák

Csokorkötés, ajándékdíszítés élő virág felhasználásával

Asztal-, teremdíszítés élő virág, egyéb díszítő anyagok felhasználásával (ünnepi, hagyományos)

Virág a lakásban: vágott, száraz, cserepes virágos és zöld növények gondozása

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

A Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlatait elsősorban tanüzemben, tangazdaságban ajánlott megszervezni.

Amennyiben a gyakorlati tanterület nem alkalmas valamely téma bemutatására, gyakorlására, akkor olyan külső munkahelyen (környező gazdaságokban, családi gazdaságokban, egyéni vállalkozóknál vagy mezőgazdasági kistermelőknél) kell a mezőgazdasági gyakorlatot lebonyolítani, ahol a hiányzó feltételek biztosítottak.

* 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. | szemléltetés |  | x |  | Mezőgazdasági földterület, művelő eszközök, kertészeti növények |

* + 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. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | Kertészeti termelési eszközök |
| 1.2. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  | x |  | Kertészeti termelési eszközök |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |  |  |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  | Munkanapló |
| 2.3. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x | x |  |  |
| 2.4. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x | x |  |  |
| **3.** | **Komplex információk körében** | | | | |
| 3.1. | Esetleírás készítése |  |  |  |  |
| 3.2. | Elemzés készítése tapasztalatokról | x |  |  |  |
| 3.3. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  |  |
| **4.** | **Csoportos munkaformák körében** | | | | |
| 4.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | Termesztő berendezések, kertészeti terület |
| 4.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |
| **5.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** | | | | |
| 5.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység |  | x |  | Termesztő berendezések, kertészeti terület |
| 5.2. | Műveletek gyakorlása | x |  |  | Termesztő berendezések, kertészeti terület |
| 5.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | x |  |  |
| **6.** | **Üzemeltetési tevékenységek körében** | | | | |
| 6.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján |  | x |  | Válogató, feldolgozó gépek, eszközök |
| 6.2. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |  | x |  | Kertészeti gépek |
| **7.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** | | | | |
| 7.1. | Technológiai minták elemzése | x | x |  |  |
| 7.2. | Anyagminták azonosítása | x | x |  | Magvak, kertészeti növények, növényvédő szerek |
| 7.3. | Tárgyminták azonosítása | x | x |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Állati termékelőállítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy 284 óra/268 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlati tantárgy a tanulókat felkészíti az elméletben elsajátított ismeretek tudatos gyakorlati alkalmazására.

A családi gazdálkodó munkaköréhez kapcsolódóan a ház körül, a családi gazdaságban vagy üzemi viszonyok között, saját felhasználásra és értékesítési célra termelői tevékenységet folytat. Feladatát önállóan, illetve irányítás mellett végzi.

Az állattartási gyakorlatok célja az elméleti ismeretekre alapozva olyan készségek kialakítása, melyek birtokában a végzettek képesek a haszonállatok körüli ápolási, gondozási, szaporítási, elsődleges termék-feldolgozási, értékesítési teendőket önállóan, szakszerűen ellátni. A feladatokat balesetmentesen, környezetkímélő, de helyi hagyományokat figyelem be vevő módon, az állategészségügyi, állatvédelmi és a higiéniai előírások betartásával végezni.

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

A mezőgazdasági gyakorlati tevékenységek végzéséhez fel kell használni a kapcsolódó szakmai elméleti tárgyak tananyagaiban megszerzett ismeretek mellett a természetismeretben tanultakat, építeni lehet a matematikai ismeretekre. A szakmai lehetőségeket felhasználva konkrét gyakorlati példákon keresztül kell segíteni a számolási készség fejlesztését (takarmányszükséglet, százalékszámítás stb.).

* 1. **Témakörök**
     1. ***Általános állattartás, higiénia 34 óra/34 óra***

Állatokkal való bánásmód, az állatok megközelítése, megfogása, hajtása

Állatok testtájainak bemutatása, gyakorlása (emlősállat, baromfi)

Állati szervezet megismerése boncolás útján (nyúl, baromfi)

Istálló mikroklíma vizsgálat

Egészséges és a beteg állat felismerése (életjelenségek, mozgás, viselkedés, testtartás, táplálkozás, kültakaró)

Takarítás, fertőtlenítési feladatok végrehajtása (tisztító és fertőtlenítő szerek megismerése, oldatok készítése, állatok, épületek, berendezések, utak, eszközök fertőtlenítése, tisztítása)

Legyek, rágcsálók irtása, egészségügyi szabályok alkalmazása

* + 1. ***Takarmányozás 22 óra/20 óra***

Különböző takarmányok, tápok felismerése, minősítése

Takarmány előkészítés (darálás, keverés, szeletelés, szecskázás, párolás, áztatás, főzés), tárolás, tartósítás

Takarmány kiadagolás különböző korú, ivarú, hasznosítású állatoknak

* + 1. ***Baromfi- és nyúltartás 68 óra/68 óra***

Baromfifajok, fajták, hibridek és azok tojásainak ismerete

Baromfikeltetőben folyó munka megismerése

Előkészületek a napos baromfi fogadására

Baromfitartás berendezéseinek megismerése, kezelése (önitatók, önetetők, tojásgyűjtők, takarmányadagolók)

Árutojást termelő állomány napi munkáinak gyakorlása (napirend szerinti munkavégzés, eszközök, berendezések használata, működtetése)

Brojlercsirke nevelés napi munkáinak gyakorlása

Pulyka-, lúd-, kacsatartó telep munkájának megtekintése, a helyi adottságokat figyelembe véve részvétel a munkában

Nyúltartás berendezéseinek megismerése, nyúltartási munkák gyakorlása

Baromfiszállítás munkáiban közreműködés

Áruértékesítés

* + 1. ***Sertéstartás 60 óra/62 óra***

Sertés küllemi megítélése, sertésfajták és hibridek felismerése

Különböző korosztályú sertés testtömegének megállapítása becsléssel, mérlegeléssel

Ivarzó állat felismerése, a termékenyítés idejének megállapítása, természetes termékenyítés

Fialásra való előkészület (elletőhely kialakítása, személy, eszköz biztosítása, részvétel, segítség az ellés levezetése során)

Újszülött malac ápolása, gondozása, az anya ellátása

Sertéstartási napi munkák gyakorlása (napirend szerinti munkavégzés, eszközök, berendezések használata, működtetése, önitatók, önetetők használata, feltöltése)

Közreműködés a sertés értékesítési (szállítási) feladatainál

Sertésvágás (a testtájak és a húsipari elnevezések megfeleltetése)

* + 1. ***Lótartás 30 óra/20 óra***

Lótenyésztő, lótartó gazdaság tanulmányozása

Lóápolás és gondozás, takarmányozás, itatás gyakorlása

Istállógondozás

Lovas idegenforgalom, sportlótartás tanulmányozása

* + 1. ***Szarvasmarha juh és kecsketartás 70 óra/64 óra***

Szarvasmarhatartó gazdaság munkáinak gyakorlása (borjúnevelőben és tehénistállóban napirend szerinti munkavégzés, eszközök, berendezések működtetése)

Juhászati munkák tanulmányozása, gyakorlása

A kecske tartási és tenyésztési munkáiban való részvétel

A kecske napi és időszakos ápolási munkáiban való részvétel

Fejőgép napi és időszakos tisztítása, karbantartása, szét- és összeszerelése

Gépi fejés végrehajtásának gyakorlása

Tej, sajtüzem látogatása

Tejvizsgálat (a tej érzékszervi elbírálása)

Tej elsődleges feldolgozása

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

A Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlatait elsősorban tanüzemben, tangazdaságban ajánlott megszervezni.

Amennyiben a gyakorlati tanterület nem alkalmas valamely téma bemutatására, gyakorlására, akkor olyan külső munkahelyen (környező gazdaságokban, családi gazdaságokban, egyéni vállalkozóknál vagy mezőgazdasági kistermelőknél) kell a mezőgazdasági gyakorlatot lebonyolítani, ahol a hiányzó feltételek biztosítottak.

* 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. | szemléltetés |  | x |  | Állatállomány, berendezett állattartó telep |

* + 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. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | Állattartási termelés eszközei |
| 1.2. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  | x |  | Állattartási termelés eszközei |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** | | | | |
| 2.1. | Leírás készítése | x |  |  | Munkanapló |
| 2.2. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x | x |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** | | | | |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | Állattartó telep és berendezései |
| 3.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |
| **4.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** | | | | |
| 4.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység |  | x |  | Állattartó telep és berendezései |
| 4.2. | Műveletek gyakorlása | x |  |  | Állattartó telep és berendezései |
| 4.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | x |  |  |
| **5.** | **Üzemeltetési tevékenységek körében** | | | | |
| 5.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján |  | x |  |  |
| 5.2. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |  | x |  |  |
| **6.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** | | | | |
| 6.1. | Technológiai minták elemzése | x | x |  | Tejvizsgálati eszközök, gyapjú mintagyűjtemény |
| 6.2. | Anyagminták azonosítása | x | x |  |  |
| 6.3. | Tárgyminták azonosítása | x | x |  |  |
| **7.** | **Szolgáltatási tevékenységek körében** | | | | |
| 7.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |  |  |  |
| 7.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | 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:

**11033-12 Család- és háztartásellátás**

**Család- és háztartásellátási gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

Konyhai munkák, ételkészítési gyakorlatok

Ételkészítési munkák idényjellegű nyersanyagok felhasználásával

Gondozási gyakorlatokhoz kapcsolódó élelmiszerellátási feladatok

Higiéniai és munkavédelmi követelmények betartása

Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok

Külső környezet gondozása: udvar, játszóhelyek, étkezési-, dohányzó- és pihenőhelyek, sütő-, főzőhelyek, gazdasági épületek és azok környékének takarítása, környezetének gondozása

Munkavédelmi- környezetvédelmi követelmények betartása

Ápolási, gondozási gyakorlatok

Elsősegélynyújtás gyakorlása

Kisgyermekekkel való foglalkozás

Házi gondozási feladatok segítése

Idősek, betegek közösségi támogatásában történő közreműködés

Higiéniai követelmények betartása

**11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás**

**Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

Zöldségtermesztés

Aktuális zöldségtermesztési feladatok (ápolás, termésbecslés, betakarítás, eladásra előkészítés, értékesítés)

Gyümölcstermesztés

Aktuális gyümölcstermesztési feladatok (ápolás, termésbecslés, betakarítás, eladásra előkészítés, értékesítés)

Dísznövénytermesztés

Virágoskertek, gyepek nyári ápolása, gondozása, fűnyírás, vágott virág hasznosítása, virágkötészet

**Állati termékelőállítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

Baromfi- és nyúltartás

Baromfi és nyúl takarmányozása, gondozása, férőhely takarítás

Tojásgyűjtés, válogatás, értékesítés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása

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

**11036-16 Napi tevékenységek**

**Napi tevékenységek gyakorlata tantárgy**

**Témakörök**

Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása

Kertészeti termékek házi tartósítása (előkészítő munkák, segédanyagok számítása, beszerzése, eszközök, edények, gépek előkészítése)

Gyümölcsök télire (befőttek, dzsemek, lekvárok, gyümölcskocsonyák, -sajtok, aszalványok készítése, gyümölcsök fagyasztása)

Zöldségek télire (tartósítás hőkezeléssel, besűrítéssel, sózással, savanyítással, szárítással, zöldségfélék fagyasztása)

Gyümölcs- és zöldségitalok (levek, szörpök, sűrítmények) készítése, tartósítása

Tejtermékék készítése (aludttej, tejföl, túró, gomolya, joghurt)

Baromfi és nyúlvágás gyakorlása

Sertésvágás megfigyelése

Élelmezés egészségügyi, higiéniai, munkavédelmi követelmények betartása

**11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás**

**Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

Fűszer- és gyógynövények termesztése

Idénymunkák a fűszer- és gyógynövénytermesztésben, szedés-gyűjtés, szárítás

Zöldségtermesztés

Aktuális zöldségtermesztési feladatok (ápolás, termésbecslés, betakarítás, eladásra előkészítés, értékesítés)

Gyümölcstermesztés

Aktuális gyümölcstermesztési feladatok (ápolás, termésbecslés, betakarítás, eladásra előkészítés, értékesítés)

Dísznövénytermesztés

Virágoskertek, gyepek nyári ápolása, gondozása, vágott virág hasznosítása, virágkötészet

**Állati termékelőállítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

Sertéstartás

Takarmányozás, gondozás, férőhely takarítás

Sertés értékesítési (szállítási) feladatoknál közreműködés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása

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

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

**11033-12 Család- és háztartásellátás**

**Család- és háztartásellátási gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

Ápolási, gondozási gyakorlatok

Elsősegélynyújtás gyakorlása

Kisgyermekekkel való foglalkozás

Házi gondozási feladatok segítése

Idősek, betegek közösségi támogatásában történő közreműködés

**11036-16 Napi tevékenységek**

**Napi tevékenységek gyakorlata tantárgy**

**Témakörök**

Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása

Kertészeti termékek házi tartósítása (előkészítő munkák, segédanyagok számítása, beszerzése, eszközök, edények, gépek előkészítése)

Gyümölcsök télire (befőttek, dzsemek, lekvárok, gyümölcskocsonyák, -sajtok, aszalványok készítése, gyümölcsök fagyasztása)

Zöldségek télire (tartósítás hőkezeléssel, besűrítéssel, sózással, savanyítással, szárítással, zöldségfélék fagyasztása)

Gyümölcs- és zöldségitalok (levek, szörpök, sűrítmények) készítése, tartósítása

Tejtermékék készítése (aludttej, tejföl, túró, gomolya, joghurt)

Baromfi és nyúlvágás gyakorlása

Sertésvágás megfigyelése

Élelmezés egészségügyi, higiéniai, munkavédelmi követelmények betartása

**11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás**

**Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

Zöldségtermesztés

Aktuális zöldségtermesztési feladatok (ápolás, termésbecslés, betakarítás, eladásra előkészítés, értékesítés)

Gyümölcstermesztés

Aktuális gyümölcstermesztési feladatok (ápolás, termésbecslés, betakarítás, eladásra előkészítés, értékesítés)

Fűszer- és gyógynövények termesztése

Idénymunkák a fűszer- és gyógynövénytermesztésben, szedés-gyűjtés, szárítás

Dísznövénytermesztés

Virágoskertek, gyepek nyári ápolása, gondozása, vágott virág hasznosítása, virágkötészet

**Állati termékelőállítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

Baromfi- és nyúltartás

Baromfi és nyúl takarmányozása, gondozása, férőhely takarítás

Tojásgyűjtés, válogatás, értékesítés

Sertéstartás

Takarmányozás, gondozás, férőhely takarítás

Sertés értékesítési (szállítási) feladatoknál közreműködés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása