**SZAKMAI TANTERVI ADAPTÁCIÓ**

**a**

**34 811 02**

**MEZŐGAZDASÁGI GAZDAASSZONY, FALUSI VENDÉGLÁTÓ**

**szakképesítés**

**speciális szakiskolában történő oktatásához**

**tanulásban alkadályozottak (st) számára**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakmai tantervi adaptáció

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

valamint

* az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
* az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,

– a 34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet,

* a szakképesítés kerettanterveit tartalmazó NGM rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 02

A szakképesítés megnevezése: Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 20. Mezőgazdaság

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXIII. Mezőgazdaság

Elméleti képzési idő aránya: 30 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 20. Mezőgazdaság szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

Az első szakképzési évfolyamot követően 70 óra; a második szakképzési évfolyamot követően 105 óra; a harmadik szakképzési évfolyamot követően 105 óra

**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:

|  |
| --- |
| Konyhai berendezések, felszerelések és gépek |
| Terítés, felszolgálás eszközei |
| Takarító eszközök, gépek |
| Mosás, vasalás gépei, eszközei |
| Csecsemőgondozási felszerelések |
| Betegágy, házi beteggondozási felszerelések |
| Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai |
| Telefon |
| Számítógép (szoftverek, hardver, Internet kapcsolat, nyomtató, szkenner) |
| Vendégszobai bútorok |
| Vendégszoba berendezési kiegészítők |
| Mini-bárkocsi |
| Szabadtűzön főzés eszközei és berendezései |
| Virágoskert, konyhakert terület, művelési eszközök |
| Fűnyíró |
| Udvargondozási eszközök |
| Szabadidős tevékenység (játszótér) eszközei |
| Népi kismesterségek bemutatásához szükséges eszközök |
| Házkörüli állatok, állattartási eszközök |
| Disznóölés, házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei |
| Textilfeldolgozáshoz szükséges gépek, eszközök, felszerelések |
| Dísznövény-, zöldség-, gyümölcs-, szőlőtermesztést bemutató és gyakorló földterület |
| Termesztő berendezés (fóliaház, üvegház) |
| Mezőgazdasági kisgépek, kéziszerszámok |
| Helyi adottságoknak megfelelő berendezett állattartó telep |
| Különféle állatfajok, tartásukhoz szükséges felszerelés, berendezés |
| Fejési berendezések és eszközök, tejvizsgálati felszerelés |
| Mezőgazdasági termékek (állati termékek, zöldség-, gyümölcs-, szőlő) elsődleges feldolgozásának, csomagolásának, értékesítésének eszközei |

*Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: nincs*

1. **A fogyatékossági típushoz kapcsolódó általános információk, javaslatok**

**Módszertani ajánlás a tanulásban akadályozott tanulók szakmai képzéséhez**

A módszertani ajánlás alkalmazható szegregált (speciális szakiskolai) vagy integrált (többségi szakképző intézményben vagy csoportban) szervezeti formában, valamint speciális elemeinek átvételével a felnőttképzés keretében is.

A tanulási akadályozottság a tanulás minden területére kiterjed, hosszan tartó, végigkíséri a gyermeket egész iskolai pályafutása alatt. A tanulási képesség fejlődésében olyan átfogó zavar következik be, amely jelentősen akadályozza a gyermek tanulását. Gyógypedagógiai eszközökkel ezen az állapoton sokat lehet változtatni, és meg lehet előzni a tanulási akadályozottság további romlását. A tanulásban akadályozott gyermekek gyógypedagógiai segítségnyújtással a többségi iskolát is látogathatják. Ha azonban nem kapnak elég segítséget, akkor kudarc-kudarcra halmozódik, egyre jobban elfordulnak az iskolától, tanulási kedvük (motivációjuk) és önértékelésük rohamosan csökken, és ezzel életesélyeik is romlanak. Megfelelő segítséggel azonban ez elkerülhető és hozzá lehet őket segíteni az örömmel és figyelemmel végzett eredményes tanuláshoz. A segítség a fiatal egyéni fejlesztését és a tanulási környezet számára megfelelővé alakítását egyaránt jelenti.

Ha ennél pontosabban szeretnénk megfogalmazni a tanulási akadályozottságot, akkor az alábbi definícióhoz nyúlhatunk:

„A tanulásban akadályozottak csoportjába tartoznak azok a gyermekek, akik az idegrendszer biológiai és/vagy genetikai okokra visszavezethető gyengébb funkcióképességei, illetve kedvezőtlen környezeti hatások folytán tartós, átfogó tanulási nehézségeket, tanulási képességzavart mutatnak.” (Mesterházi, 1998, 54.) Tehát az idegrendszeri károsodás mellett és helyett ebben a definícióban megjelenik a szociális környezet igen erős hatása, amely a későbbi tanulási sikerességet meghatározóan befolyásolhatja.

A tanulási akadályozottság megállapítását a Tanulási Képességet Vizsgáló Szakértői és Rehabilitációs Bizottság szakemberei végzik komplex vizsgálatok alapján. Szakértői véleményben rögzítik a fogyatékosság tényét, megjelölve egyúttal a fejlesztés irányait.

A tanulási akadályozottság – ahogy már szó volt róla – elsősorban iskolai tanulási helyzetekben jelentkezik, összefüggésben az alapképességek eltérő, lelassult fejlődésével, melynek következményei sok esetben a középiskolás fiatal tanulási teljesítményében is megjelennek, ezért az oktatás során még ekkor is figyelemmel kell lenni rájuk. A problémák az érzékelés-észlelés (percepció), a kivitelezés-végrehajtás, a szocio-emocionális területeken, valamint a kommunikáció terén egyaránt jelentkezhetnek.

A társas kapcsolatokban, a szociális interakciókban jelentkező nehézségek a tanulásban akadályozott emberek esetében igen gyakoriak, még akkor is, ha az iskolát befejezve sikerül munkát találniuk, családot alapítaniuk. A szociális készségek fejlesztésének a hívei szerint a „mentális zavarok egy részét a szociális kompetencia hiánya okozza”. Ha ez így van, akkor jelentős eredményeket lehet elérni, ha figyelmünket a szociális készségek fejlesztésére fordítjuk, s energiát fektetünk bele mind a tanórákon, mind pedig azokon kívül.

**A szegregált és integrált szervezeti formák**

Szegregált intézményekben tanulnak olyan tanulásban akadályozott diákok, akik egyéni szükségleteik miatt nem képesek integrált oktatásban részt venni. Ezekben a gyógypedagógiai intézményekben megfelelő végzettségű szakemberek, gyógypedagógusok dolgoznak, valamint speciális tantervet alkalmaznak, mindezt kislétszámú osztályokban.

Integráció esetében a tanulásban akadályozott fiatalok és a nem tanulásban akadályozott fiatalok együtt vesznek részt a tanítási folyamatban, a szabadidős tevékenységekben. A tanulásban akadályozott gyermekek többségi iskolai nevelésének esetében az integráció feladata, hogy a számukra szükséges pedagógiai többletszolgáltatásokat az ép fejlődésű kortárscsoporton belül kapják meg.

Az integráció feltételei a következők (ezek természetesen a szegregált intézményekben is jelen vannak).

1. Objektív tényezők

Az objektív tényezők közé tartoznak a tanulásban akadályozott gyermek iskolai boldogulását segítő tárgyi feltételek.

* Az iskolának ki kell dolgoznia egy egységes, minden tanulóra kiterjedő, azonos tananyagot közvetítő **tanterv**et, eltérés mindössze a tanulóktól elvárt, az egyéni képességekhez illeszkedő követelmények szintjén jelentkezhet.
* A **kisebb osztálylétszámú osztály** kialakításakor figyelembe kell venni a fiatal tanulási akadályozottságát, így az osztályban 2 főnek számít, mert tanítása több figyelmet, megsegítést és speciális bánásmódot igényel.

1. Szubjektív tényezők

* A **befogadó pedagógus** szemlélete, módszerei, segítőkészsége, kreativitása, valamint a fogyatékosságról szóló ismeretei.
* A **szülők** támogatása, hozzáállása és aktivitása.
* A **gyógypedagógus** érzékenysége a probléma, illetve a gyermek iránt, felkészültsége, szakmai tudása, személyisége. A szakemberek közti kapcsolatrendszerben a leglényegesebb a pedagógus és a gyógypedagógus jó kapcsolata.
* A **társak és a környezet** elfogadása. A sikeres integráció, beilleszkedés és elfogadás a személyiség szempontjából nézve kétirányú. Múlik azon is, hogy a környezet, az osztálytársak mennyire elfogadóak, mennyire hajlandóak a viselkedésükön változtatni ahhoz, hogy a fogyatékos gyermeket olyannak fogadják el amilyen, és igyekezzenek egyenrangúként kezelni. De múlik a fogyatékos gyermek személyiségén is. Minél fiatalabb korban kerül sor az integrációra annál nagyobb eséllyel lesz sikeres.

Az integráció formái lehetnek:

* Lokális integráció:az integráció legegyszerűbb és viszonylag könnyen megvalósítható változata, amikor a sajátos nevelési igényű és a nem sajátos nevelési igényű tanulók között semmilyen kapcsolat nem áll fenn, mindössze az iskola épülete közös. A tanulásban akadályozott tanulók külön osztályokban, csoportokban tanulnak.
* Szociális integráció: ebben a formában már tudatosan szervezett az együttnevelés, a tanulásban akadályozott fiatalok a foglalkozásokon, a tanórákon kívüli időben találkoznak a többségi iskolába járó kortársaikkal.
* Funkcionális integráció: az integrációnak ezen formája is két szinten valósulhat meg. A sajátos nevelési igényű és a nem sajátos nevelési igényű tanulók csoportja egy épületben tanul, külön osztályban, azonban a két párhuzamos osztály órarendjét tudatosan úgy szervezik, hogy bizonyos óráik egybeessenek (pl. készségórák, bizonyos tanórák). Így a két csoport találkozása tervezett és rendszeres, az együtt eltöltött időnek van célja. A teljes integráció az integráció legmagasabb szintje, amikor együtt fejlesztik a gyermekeket, a tanulásban akadályozott gyermek a tanítási idő minden percét ép kortársaival tölti el.

Az integrációnak számos előnye lehet a tanulásban akadályozott fiatalok esetében. Kutatások igazolták, hogy fejlesztő környezetet jelent számukra ez a kortárs közösség, amely jelentheti azt, hogy tanulnak a többiektől, ingergazdag környezetben vannak, több ismerethez hozzájuthatnak, de akár azt is, hogy gyorsabb fejlődés tapasztalható náluk. A tanulók személyiségfejlődésében is pozitív változásokat hozhat, például: nő az önbizalmuk. Hosszabb távon sikeresebb lehet a társadalmi beilleszkedése azoknak a tanulóknak, akik integrált környezetben vettek részt az oktatás-nevelés folyamatában. Emellett barátságok alakulhatnak ki, valamint megtanulhatják a segítségkérést, illetve annak elfogadását is a fiatalok.

**Módszertani javaslatok**

A tananyag feldolgozása során alapvető szempontok:

1. az ismeret sokoldalú szemléltetése, elméleti ismeretek gyakorlati megerősítése,
2. az új ismeretek fokozatos, kisebb lépésekben történő közlése,
3. az ismeretek többszöri ismétlést, begyakorlást igénylő rögzítése,
4. az alapvető ismeretek folyamatos felidézése,
5. a hiányzó vagy nem megfelelő mélységű ismeretek időbeni pótlása,
6. az egyes tantárgyakban megjelenő azonos ismeretanyag összehangolása,
7. lényeges elemek, ok - okozati összefüggések kiemelése, megláttatása, rész - egész viszonyának bemutatása,
8. a tananyag feldolgozása során a vizsgakövetelményekben megfogalmazottakat hangsúlyosan kell kezelni.

A hatékony tantermi gyakorlat érdekében az alábbi tényezőket tekintjük lényegesnek:

1. Kooperatív tanulás: a kortársakkal való közös munka és a kooperatív tanulás hatékonyan fejlesztik a tanulók értelmi és szociális-érzelmi képességeit. A kooperatív tanulás minden tanulónak hasznára válik: az a tanuló, aki magyaráz a másiknak, jobban és hosszabb időre megjegyzi az információt, az pedig, akinek magyaráznak, az ismeretszintjének megfelelőbb információkat kap, hiszen társa felfogási képessége alig magasabb, mint az övé.

2. Együttműködésen alapuló problémamegoldás csökkentheti a zavaró magatartás mennyiségét és intenzitását a tanórák alatt. Fontos, hogy az osztály szabályait (házirendet) az egész osztály közreműködésével alakítsák ki, és hogy mindig jól látható helyen legyen elhelyezve az osztályteremben.

3. A heterogén csoportalkotás hozzájárulhat a tanulásban akadályozott tanulók és többségi társaik között növekvő szakadék csökkentéséhez, valamint elősegítheti a diákok és a tanárok pozitív hozzáállását a sajátos nevelési igényű tanulókhoz. A tudásszint szerinti csoportosítás a tanulásban akadályozott tanulók marginalizációjához vezethet.

4. A differenciálás létjogosultságát az indokolja, hogy a résztvevők alapvetően különböznek egymástól. Nem tarthatók azok a feltételezések, amelyek egy tényezőt tesznek felelőssé a gyerekek tanulási folyamatban való részvételének színvonaláért pl.: életkor, intelligencia, nyelvi fejlettség, apa foglalkozása stb. Helyette inkább több sajátosság együttes hatását kell feltételeznünk. Azt hogy melyek ezek, pontosan nem tudjuk. Mégis a következő sajátosságait érdemes a tanulóknak megismerni a differenciálás érdekében: továbbhaladáshoz szükséges előzetes, megalapozó tudás; aktivizálhatóság; önálló, egyéni munkavégzés terén való fejlettség; együttműködési képesség színvonala; társas helyzet jellemzői. Mindezeket figyelembe kell vennünk annak eldöntésekor, hogy közös tanulási vagy differenciált tanulási feltételeket biztosítunk tanulóink számára. A differenciálás módozatai a következő lehetnek:

* Differenciálás a segítségadásban: ha azonos tananyagot dolgozunk fel a tanulásban akadályozott fiatalok több segítséget igényelhetnek pl.: a feladat megismétlése a nekik megfelelő nyelvi szinten, a feladat kis lépésekre bontása, példa bemutatása, analógiák kihasználása, mintaadás stb.
* Differenciálás a feladatok szintjén: adhatunk kevesebb feladatot a lassúbb munkatempójú fiatalok részére, vagy éppen többet a gyorsabbaknak.
* Differenciálás a tevékenységek szintjén: használhatnak-e a gyerekek valamilyen eszközt vagy nem. Kötött vagy választható-e a tevékenység. A választási lehetőség biztosítása fokozhatja a gyerekek motivációját, felelősségérzetüket.
* Differenciálás a szociális keretek szintjén: a gyerekek tanulhatnak egyedül, párban, kiscsoportban (azonos vagy megosztott feladatokon) vagy akár rugalmas tanuló csoportokban.
* Differenciálás a tanulási stílus szerint: egyesek inkább vizuális típusúak, mások auditív vagy motoros beállítottságúak, de előfordulhat ezeknek a kombinációja is. Érdemes tájékozódni, hogy adott csoportban melyik dominál és annak megfelelően alakítani az ismeretközvetítést.
* Differenciálás a célok szintjén: mindezek függvényében irreális lehet azonos célok kitűzése.
* Differenciálás az értékelésben: ha a fentieknek megfelelően szervezzük az oktatást, akkor a szokásos iskolai értékelési módok (osztályzás, egyszavas minősítés) nehézkessé, szinte lehetetlenné válnak. A legalkalmasabb forma a leíró, szöveges értékelés lehet, amelynek feltételei is vannak. Az értékelés a konkrét teljesítményre vagy viselkedésre vonatkozik, sohasem címkéz. Tartalmában komplex, mind pozitív, mind negatív elemek megjelennek. A fejlődés előző fokához kell, hogy kapcsolódjék és a perspektíva következő fokát jelöli meg. Emellett a továbblépésre vonatkozóan konkrét javaslatokat fogalmaz meg, a címzettek számára differenciáltan és érthető módon.

5. Hatékony tanítás a munka megtervezését és következetes ellenőrzését, a teljesítmény mérését, értékelését és a magas követelményeket jelenti. A tanulásban akadályozott tanulók tekintetében ez a módszer az egyéni fejlesztési terv segítségével valósítható meg. Ennek a pedagógiai tevékenységnek a támogatására hozták létre az „Elektronikus Egyéni Fejlesztési Tervet”, az EEFT nevű programot (www.eeft.hu). A kialakított struktúra, sok száz oldalas szakmai támogató szöveg, és a tanulók sikereire, erősségeire építő egyéni fejlesztést támogató cselekvési tervek hasznos eszközök lehetnek.

6. Otthonos tanulókörzet rendszere: tanulók a tanítás ideje alatt egy kisszámú teremből álló tanulási környezetben maradnak, és mintegy csoportfeladatként csak néhány pedagógus biztosítja számukra az oktatást, majdnem minden tantárgy esetében. Különösen a tanulásban akadályozott tanulók számára fontos ez, hiszen erősíti bennük az érzést, hogy tartoznak valahová. Ez elősegíti az állandó környezet kialakítását, valamint a nem tudásszint szerint szervezett oktatás megvalósítását. Magyarországon is van erre kezdeményezés, például: Dobbantó program ([www.fszk.hu](http://www.fszk.hu/))

7. Alternatív tanulási stratégiák segíthetnek abban, hogy a diákok hogyan tanuljanak, és hogyan oldjanak meg problémákat. Soha ne felejtsük le, hogy az ami a tanulásban akadályozott tanulók javára szolgál, az a többségi tanulók számára is hasznos.

8. Az IKT-s eszközök használata jelentős szerepet kap a habilitációs, rehabilitációs és a tanórai célok megvalósításában és feladataiban. Az olyan oktatóprogramok, amelyek valamilyen információszerzési lehetőséget adnak – a multimédia segítségével –, nagyon alkalmasak arra, hogy a tanulásban akadályozott tanulók számára megkönnyítsék az adott tananyag megértését, elsajátítását. A látványos, változatos és érdekes oktatóprogramok segítenek a tervezésben, a rigid gondolkodás oldásában az olvasás megszerettetésében. A multimédiás elemek (hang, kép, animáció) képesek arra, hogy a fiatalok figyelmét hosszabb távon fenntartsák, az új ismeretanyagot megértsék, és az IKT-s eszközök segítségével az elsajátított tananyagról játékos formában győződjenek meg.

10. A befogadó értékelésnek jól körülhatárolható elemei vannak. (1) Azok a módszerek és stratégiák, amelyek segítségével világos képet kaphatunk az oktatás folyamatáról, a tanuló elért eredményeiről, és amelyek ugyanakkor arról is informálják a pedagógust, hogy a jövőben min kell változtatnia egyes tanulók vagy csoportok tanítása során. Ezek az elemek egyrészt segítik a reflektálást az adott időszak alatt elvégzett munkára, másrészt használható inputokat adnak a következő időszak tervezéséhez, a döntéshozatalhoz. (2) A befogadó értékelésben gyűjtött információ értéktöbbletet tartalmaz: nem egy adott pillanatról szóló „felvétel”, hanem figyelembe veszi az adott oktatási környezetet, beleértve az otthoni vagy egyéb környezeti tényezőket is, befolyásolja a gyerekek tanulását és magát a nevelési-oktatási folyamatot is. (3) Szerves része azoknak a tényezőknek az értékelése, amelyek hozzájárulnak a befogadás megteremtéséhez. (4) Jellemzője a tanuló, a tanárok, osztálytársak, szülők és mások bevonása az értékelésbe. (5) Tartalmaz olyan eljárásokat, amelyek más funkciókat is betölthetnek. Az iskoláknak aktívan kell támogatniuk az értékelés különféle megközelítéseinek kifejlesztését, amelyek egyben tükrözik a tanulók ugyancsak különféle tanulási módjait, és amelyek szintén különféle módon teszik lehetővé az értékeléshez szükséges tanulási tényanyag összegyűjtését. Ez persze azt feltételezi, hogy az iskolán belül a tanárok rugalmasan hozhatnak meg olyan döntéseket, mikor értékeljenek, mit értékeljenek és azt is, hogy a tanárok olyan módszerek alkalmazásához is hozzájutnak, amelyek egy adott tanuló által kedvelt értékelési eszközök.

**Befejezés**

A (speciális) szakiskolák feladata a munkába álláshoz és az életkezdéshez szükséges ismeretek átadása, illetve az, hogy készítsenek fel az Országos Képzési Jegyzékben szereplő szakképesítések körében szakmai vizsgára. Emellett biztosítaniuk kell a tanulásban akadályozott diákok pályaválasztásának segítését, munkába állásának előkészítését, valamint olyan képességek, készségek fejlesztését is, amelyek a tanulók későbbi, önálló életvezetésével kapcsolatosak.

1. **Speciális szakiskolai óraterv OKJ szerinti szakképesítés oktatásához**

A szakképesítés képzésének heti és éves szakmai óraszámai:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | előkészítő évfolyam  heti óraszám  36 hét | 9. évfolyam  heti óraszám | 9. évfolyam  éves óraszám  36 héttel | 10. évfolyam  heti óraszám | 10. évfolyam  éves óraszám  36 héttel | 11. évfolyam  heti óraszám | 11. évfolyam  éves óraszám  36 héttel | 12. évfolyam  heti óraszám | 12. évfolyam  éves óraszám  32 héttel |
| Közismeret | 31,5 | 10,5 | 378 | 11,5 | 414 | 10,5 | 378 | 10,5 | 336 |
| Szakmai elmélet és gyakorlat együtt | **0** | **21** | **756+70** | **21** | **756+105** | **21** | **756+105** | **21** | **672** |
| Összesen | 31,5 | 31,5 | 1134+70 | 32,5 | 1170+105 | 31,5 | 1134+105 | 31,5 | 1008 |
| 8-10% szabad sáv  (közismereti rész) | 3,5 | 2 | 72 | 1,5 | 54 | 1,5 | 54 | 1,5 | 48 |
| 8-10% szabad sáv  (szakmai rész) | 0 | 1,5 | 54 | 2 | 72 | 2 | 72 | 2 | 64 |
| Mindösszesen  (teljes képzés ideje) | 35 | 35 | 1260+70 | 36 | 1296+105 | 35 | 1260+105 | 35 | 1120 |

A szakképesítés oktatására fordítható idő **3482** óra (756+70+756+105+756+105+672+54+72+72+64) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelmény-modulok** | **Tantárgyak** | **Heti óraszám** | | | | | | | | | | |
| **9. évfolyam** | | | **10. évfolyam** | | | **11. évfolyam** | | | **12. évfolyam** | |
| **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** |
| 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság | Munkahelyi egészség és biztonság | 0,5 |  | 70 |  |  | 105 |  |  | 105 |  |  |
|  |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. |  |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
|  |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | Foglalkoztatás I. |  |  |  |  |  |  | 2 |  |
|  |
| 11033-12  Család- és háztartásellátás | Élelmiszerek, táplálkozási, ételkészítési alapismeretek | 3 |  |  |  |  |  | 3 |  |
| Családellátás, - gondozás | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| Lakókörnyezet kialakítás | 1,5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Család- és háztartás ellátási gyakorlat |  | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 11034-12 Üzemgazdaság, ügyvitel | Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek |  |  |  |  | 3 |  |  |  |
| 11035-12 Vendéglátás | Vendéglátás, idegenforgalom |  |  | 2 |  |  |  | 1,5 |  |
| 11036-12  Napi tevékenységek | Napi tevékenységek gyakorlata |  |  |  | 6 |  | 3 |  | 2 |
| 11037-12  Falusi vendégfogadás | Falusi vendégfogadás |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  |
| Vendéglátás, vendégfogadás gyakorlat |  |  |  |  |  | 3 |  | 5 |
| 11038-12  Kreatív textilfeldolgozás | Varrási, kézimunkázási alapismeretek |  |  | 1 |  |  |  |  |  |
| Varrás, kézimunkázás gyakorlat |  |  |  | 3 |  | 3 |  | 1 |
| 11039-12Mezőgazdasági termelés és feldolgozás | Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás | 1 |  | 2 |  | 3 |  |  |  |
| Állattartás, állati termékfeldolgozás | 1 |  | 2 |  | 3 |  |  |  |
| Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlat |  | 7 |  | 3 |  | 3 |  | 4 |
| Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám | | **9** | **12** | **9** | **12** | **9** | **12** | **9** | **12** |
| Összes heti/ögy óraszám | | **21** | | **70** | **21** | | **105** | **21** | | **105** | **21** | |

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

A kerettanterv-adaptáció szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező összes óraszám szakmai elméleti és gyakorlati képzésre rendelkezésre álló részének 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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelménymodul** | **Tantárgyak/**témakörök | **Óraszám** | | | | | | | | | | | **Összesen** |
| **9. évfolyam** | | | **10. évfolyam** | | | **11. évfolyam** | | | **12. évfolyam** | |
| **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** |
| 11500-12  Munkahelyi egészség és biztonság | **Munkahelyi egészség és biztonság** | **18** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **18** |
| Munkavédelmi alapismeretek | *4* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *4* |
| Munkahelyek kialakítása | *4* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *4* |
| Munkavégzés személyi feltételei | *2* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *2* |
| Munkaeszközök biztonsága | *2* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *2* |
| Munkakörnyezeti hatások | *2* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *2* |
| Munkavédelmi jogi ismeretek | *4* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *4* |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **16** |  | **16** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *4* |  | *4* |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *4* |  | *4* |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *4* |  | *4* |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *4* |  | *4* |
| 11497-12  Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **64** |  | **64** |
| Nyelvtani rendszerzés 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *10* |  | *10* |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *10* |  | *10* |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *24* |  | *24* |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *20* |  | *20* |
| 11033-12  Család- és háztartásellátás | **Élelmiszerek, táplálkozási, ételkészítési alapismeretek** | **108** |  |  |  |  |  |  |  |  | **96** |  | **204** |
| Élelmiszerismeret, élvezeti cikkek (jellemzők, vásárlás, tárolás) | *24* |  |  |  |  |  |  |  |  | *22* |  | 46 |
| Táplálkozási alapismeretek | *9* |  |  |  |  |  |  |  |  | *8* |  | 17 |
| Élelmezés-egészségügyi ismeretek | *9* |  |  |  |  |  |  |  |  | *8* |  | 17 |
| Konyhatechnikai berendezések, eszközök | *6* |  |  |  |  |  |  |  |  | *6* |  | 12 |
| Nyersanyag előkészítés, ételkészítési alapműveletek | *24* |  |  |  |  |  |  |  |  | *22* |  | 46 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ételkészítés ételcsoportok alapján | *27* |  |  |  |  |  |  |  |  | *22* |  | 49 |
| Terítés és tálalás a háztartásban | *9* |  |  |  |  |  |  |  |  | *8* |  | 17 |
| **Családellátás, - gondozás** | **72** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **72** |
| Család és háztartás | *20* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *20* |
| Gondozás, nevelés a különböző életkori szakaszokban | *20* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *20* |
| Egészségügyi alapismeretek | *6* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *6* |
| Házi betegápolás | *15* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *15* |
| Elsősegélynyújtás | *8* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *8* |
| Közösségi családsegítés | *3* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *3* |
| **Lakókörnyezet kialakítás** | **54** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **54** |
| Lakáskialakítás és lakberendezés | *24* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *24* |
| Lakóépületek környezete, gondozása | *6* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *6* |
| Lakásgondozás | *12* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *12* |
| Fehérnemű- és ruhaápolás | *6* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *6* |
| Lakókörnyezeti munka-, tűz- és környezetvédelem | *6* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *6* |
| **Család- és háztartás ellátási gyakorlat** |  | **180** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **180** |
| Konyhai munkák, ételkészítési alapgyakorlatok |  | *90* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *90* |
| Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok |  | *50* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *50* |
| Ápolási, gondozási gyakorlatok |  | *40* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *40* |
| 11034-12 Üzemgazdaság, ügyvitel | **Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek** |  |  |  |  |  |  | **108** |  |  |  |  | **108** |
| Üzemgazdasági alapfogalmak |  |  |  |  |  |  | *28* |  |  |  |  | *28* |
| Vállalkozási alapismeretek |  |  |  |  |  |  | *35* |  |  |  |  | *35* |
| Pénzügyi alapismeretek |  |  |  |  |  |  | *10* |  |  |  |  | *10* |
| Adózási, bérezési, munkaügyi alapismeretek |  |  |  |  |  |  | *10* |  |  |  |  | *10* |
| Ügyviteli ismeretek |  |  |  |  |  |  | *25* |  |  |  |  | *25* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11035-12  Vendéglátás | **Vendéglátás, idegenforgalom** |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  | **48** |  | **120** |
| Idegenforgalmi alapismeretek |  |  |  | *8* |  |  |  |  |  | *6* |  | *14* |
| Vendéglátás fogalma, feltételei, fogyasztóvédelem |  |  |  | *8* |  |  |  |  |  | *6* |  | *14* |
| Vendégfogadási feladatok |  |  |  | *8* |  |  |  |  |  | *6* |  | *14* |
| Vendéglátási, értékesítési tevékenység szabályozása |  |  |  | *10* |  |  |  |  |  | *6* |  | *16* |
| Programok, gyermekprogramok szervezése |  |  |  | *8* |  |  |  |  |  | *6* |  | *14* |
| Kommunikáció, kapcsolatteremtés, kapcsolatépítés |  |  |  | *20* |  |  |  |  |  | *12* |  | *32* |
| Marketing tevékenység |  |  |  | *10* |  |  |  |  |  | *6* |  | *16* |
| 11036-1  Napi tevékenységek | **Napi tevékenységek gyakorlata** |  |  |  |  | **216** |  |  | **108** |  |  | **64** | **388** |
| Árubeszerzés, élelmiszertárolás, értékesítés |  |  |  |  | *45* |  |  | *22* |  |  | *10* | *77* |
| Ételkészítés, terítés, felszolgálás |  |  |  |  | *70* |  |  | *35* |  |  | *26* | *131* |
| Speciális étrendi igényeknek megfelelő ételkészítés |  |  |  |  | *40* |  |  | *20* |  |  | *10* | *70* |
| Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása |  |  |  |  | *30* |  |  | *15* |  |  | *10* | *55* |
| Takarítás, karbantartás |  |  |  |  | *31* |  |  | *16* |  |  | ***8*** | *55* |
| 11037-12  Falusi vendégfogadás | **Falusi vendégfogadás** |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  | **64** |  | **136** |
| Falusi vendégfogadás általános kérdései |  |  |  | *8* |  |  |  |  |  | *8* |  | *16* |
| Falusi vendégfogadás tárgyi feltételrendszere |  |  |  | *12* |  |  |  |  |  | *10* |  | *22* |
| Falusi vendégfogadás szabályai |  |  |  | *18* |  |  |  |  |  | *16* |  | *34* |
| Programszervezés |  |  |  | *14* |  |  |  |  |  | *12* |  | *26* |
| Hagyományőrzés |  |  |  | *12* |  |  |  |  |  | *12* |  | *24* |
| Gyermekprogramok szervezése |  |  |  | *8* |  |  |  |  |  | *6* |  | *14* |
| **Vendéglátás, vendégfogadás gyakorlat** |  |  |  |  |  |  |  | **108** |  |  | **160** | **268** |
| Vendéglátás általános gyakorlata |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  |  | *50* | *80* |
| Falusi vendéglátás sajátosságai |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  |  | *50* | *80* |
| Programok, gyermekprogramok szervezése |  |  |  |  |  |  |  | 24 |  |  | *30* | *54* |
| Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása |  |  |  |  |  |  |  | 24 |  |  | *30* | *54* |
| 11038-12  Kreatív textilfeldolgozás | **Varrási, kézimunkázási alapismerete**k |  |  |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  | **36** |
| Textilipari anyagismeret |  |  |  | *8* |  |  |  |  |  |  |  | *8* |
| Kézimunkák, díszítések |  |  |  | *10* |  |  |  |  |  |  |  | *10* |
| Ruhakészítési alapismeretek |  |  |  | *14* |  |  |  |  |  |  |  | *14* |
| Lakástextíliák |  |  |  | *4* |  |  |  |  |  |  |  | *4* |
| **Varrás, kézimunkázás gyakorlat** |  |  |  |  | **108** |  |  | **108** |  |  | **32** | **248** |
| Varróeszközök, kézi öltések |  |  |  |  | *16* |  |  |  |  |  |  | *16* |
| Hímzés |  |  |  |  | *16* |  |  |  |  |  |  | *16* |
| Varrógép, gépi varrások |  |  |  |  | *30* |  |  |  |  |  |  | *30* |
| Textíliák javítása |  |  |  |  | *10* |  |  |  |  |  |  | *10* |
| Kötény varrása |  |  |  |  | *16* |  |  |  |  |  |  | *16* |
| Szoknyakészítés kész szabásminta használatával |  |  |  |  | *20* |  |  |  |  |  |  | *20* |
| Blúzkészítés kész szabásminta használatával |  |  |  |  |  |  |  | *28* |  |  |  | *28* |
| Kötés, horgolás |  |  |  |  |  |  |  | *14* |  |  | *6* | *20* |
| Ruhadarabok készítése kész szabásminta használatával |  |  |  |  |  |  |  | *30* |  |  | *8* | *38* |
| Egyéb kézimunkák |  |  |  |  |  |  |  | *16* |  |  | *8* | *24* |
| Vizsgaremek készítés |  |  |  |  |  |  |  | *20* |  |  | *10* | *30* |
| 11039-12 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás | **Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás** | **36** |  |  | **72** |  |  | **108** |  |  |  |  | **216** |
| Kertművelési, termék feldolgozási alapismeretek | *24* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *24* |
| Zöldségtermesztés | *12* |  |  | *36* |  |  |  |  |  |  |  | *48* |
| Fűszer- és gyógynövények termesztése |  |  |  |  |  |  | *18* |  |  |  |  | *18* |
| Gyümölcstermesztés |  |  |  | *36* |  |  |  |  |  |  |  | *36* |
| Szőlőtermesztés |  |  |  |  |  |  | *45* |  |  |  |  | *45* |
| Dísznövénytermesztés |  |  |  |  |  |  | *45* |  |  |  |  | *45* |
| **Állattartás, állati termékfeldolgozás** | **36** |  |  | **72** |  |  | **108** |  |  |  |  | **216** |
| Állattartási alapismeretek | *28* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *28* |
| Baromfitartás | *8* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *8* |
| Nyúltartás |  |  |  | ***7*** |  |  | ***8*** |  |  |  |  | *15* |
| Sertéstartás |  |  |  | *10* |  |  | *20* |  |  |  |  | *30* |
| Lótartás |  |  |  | *15* |  |  | *30* |  |  |  |  | *45* |
| Szarvasmarha és juhtartás |  |  |  | *40* |  |  | *50* |  |  |  |  | *90* |
| **Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorla**t |  | **252** |  |  | **108** |  |  | **108** |  |  | **128** | **596** |
| Zöldségtermesztés |  | *100* |  |  |  |  |  | *20* |  |  | *40* | *160* |
| Fűszer- és gyógynövények termesztése |  |  |  |  | *12* |  |  |  |  |  |  | *12* |
| Gyümölcstermesztés |  |  |  |  |  |  |  | *20* |  |  | *48* | *68* |
| Szőlőtermesztés |  |  |  |  | *22* |  |  | *10* |  |  |  | *32* |
| Dísznövénytermesztés |  |  |  |  | *22* |  |  | *10* |  |  |  | *32* |
| Általános állattartás, higiénia |  | *40* |  |  |  |  |  | *10* |  |  |  | *50* |
| Takarmányozás |  | *30* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *30* |
| Baromfi- és nyúltartás |  | *50* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *50* |
| Hobbiállatok gondozása |  | *32* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *32* |
| Sertéstartás |  |  |  |  |  |  |  | *10* |  |  | *40* | *50* |
| Lótartás |  |  |  |  | *12* |  |  | *10* |  |  |  | *22* |
| Szarvasmarha és juhtartás |  |  |  |  | *40* |  |  | *18* |  |  |  | *58* |
| Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám: | | **324** | **432** |  | **324** | **432** |  | **324** | **432** |  | **288** | **384** | **2940** |
| Összes éves/ögy óraszám: | | **756** | | **70** | **756** | | **105** | **756** | | **105** | **672** | | **3220** |
| Elméleti óraszámok/aránya | | 1260/ 39,1% | | | | | | | | | | | |
| Gyakorlati óraszámok/aránya | | 1960 /60,9% | | | | | | | | | | | |

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 összes óraszám szakmai elméleti és gyakorlati képzésre rendelkezésre álló részének 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**

**11500-12 azonosító számú**

**Munkahelyi egészség és biztonság**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 11500-12 azonosító számú Munkahelyi egészség és biztonság megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11500-12  Munkahelyi egészség és biztonság | Munkahelyi egészség és biztonság | | | | | |
| Munkavédelmi alapismeretek | Munkahelyek kialakítása | Munkavégzés személyi feltételei | Munkaeszközök biztonsága | Munkakörnyezeti hatások | Munkavédelmi jogi ismeretek |
| FELADATOK | | | | | | |
| Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét | x |  |  |  |  |  |
| Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket |  | x |  |  |  |  |
| Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket |  |  | x |  |  |  |
| Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket |  |  |  | x |  |  |
| A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában |  | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | |
| A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték | x |  |  |  |  |  |
| A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei | x |  |  |  |  | x |
| A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása | x |  |  |  |  | x |
| Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai |  | x |  |  |  |  |
| A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei |  |  | x |  |  |  |
| Munkaeszközök a munkahelyeken |  |  |  | x |  |  |
| Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken |  |  |  |  |  | x |
| Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken |  |  |  |  |  | x |
| A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselet |  |  |  |  |  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | |
| Információforrások kezelése |  | x |  | x | x |  |
| Biztonsági szín- és alakjelek |  | x |  |  |  |  |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Felelősségtudat |  |  | x |  | x | x |
| Szabálykövetés | x |  |  |  |  | x |
| Döntésképesség |  |  |  |  | x |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Visszacsatolási készség | x |  |  |  | x |  |
| Irányíthatóság |  |  | x |  | x |  |
| Irányítási készség |  |  | x |  | x |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Rendszerező képesség | x |  |  |  | x | x |
| Körültekintés, elővigyázatosság |  | x |  |  | x |  |
| Helyzetfelismerés |  | x |  | x | x |  |

1. **Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy**  **18 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

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

-

* 1. **Témakörök** 
     1. **Munkavédelmi alapismeretek *4 óra***

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére

A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom meghatározásai.

* + 1. **Munkahelyek kialakítása *4 óra***

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében

Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

* + 1. **Munkavégzés személyi feltételei *2 óra***

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek

A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

* + 1. **Munkaeszközök biztonsága  *2 óra***

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembehelyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

* + 1. **Munkakörnyezeti hatások *2 óra***

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz)

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége

* + 1. **Munkavédelmi jogi ismeretek *4 óra***

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, illetve az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze.

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

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

*-*

* 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** |
| 1.1. | magyarázat |  |  | x | Szakkönyvek, munkavédelmi tárgyú jogszabályok |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  | Munkabaleset, foglalkozási megbetegedés elemzése |
| 1.3. | szemléltetés |  |  | x | Oktatófilmek (pl. NAPO) |
| 1.4. | házi feladat | x |  |  | - |
| 1.5. | teszt | x |  |  | - |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **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 | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x | x |  | A tanult (vagy egy választott) szakma szabályainak veszélyei, ártalmai |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**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 a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 11499-12  Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. | | | |
| Munkajogi alapismeretek | Munkaviszony létesítése | Álláskeresés | Munkanélküliség |
| FELADATOK | | | | |
| Munkaviszonyt létesít | x | 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 | x |  |  |
| Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák | x | x |  |  |
| Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka) | x | 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 | x |  |  |
| A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei |  |  | x | x |
| A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás) |  |  | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | |
| Köznyelvi olvasott szöveg megértése | x | x | x | x |
| Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban | x | x | x | x |
| Elemi szintű számítógép használat | x | x | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x | x | x |
| Köznyelvi beszédkészség | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | |
| Önfejlesztés | x | x | x | x |
| Szervezőkészség |  |  | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | |
| Kapcsolatteremtő készség |  | x | x | x |
| Határozottság | x | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | |
| Logikus gondolkodás | x | x | x | x |
| Információgyűjtés | x | x | x | x |

1. **Foglalkoztatás II. tantárgy 16 óra**

**2.1. A tantárgy tanításának célja**

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

**2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

**2.3. Témakörök**

**2.3.1. Munkajogi alapismeretek *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.

**2.3.2. Munkaviszony létesítése *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.

**2.3.3. Álláskeresés *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.

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

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

**2.3.4. Munkanélküliség *4 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: a 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.

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

-

* 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** |
| 1.1. | magyarázat | x |  |  |  |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  |  |
| 1.3. | vita |  | x |  |  |
| 1.4 | szemléltetés |  |  | x |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **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. | Írott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
| 1.5. | Írott 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 a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 11497-12  Foglalkoztatás I. | Foglalkoztatás I. | | | |
| Nyelvtani rendszerezés I. | Nyelvtani rendszerezés II. | Nyelvi készségfejlesztés | Munkavállalói szókincs |
| FELADATOK | | | | |
| Idegen nyelven: |  |  |  |  |
| bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással) | x | x | x | x |
| egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt | x | x | x | 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 |  |  | x |
| Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés |  | x | x |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | |
| Nyelvi magabiztosság | x | x | x |  |
| Kapcsolatteremtő készség |  | x | x |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | |
| Információgyűjtés |  | x | x |  |
| Analitikus gondolkodás |  |  | x |  |

1. **Foglalkoztatás I. tantárgy 64 óra**
   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 rendszerzés 1 *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 elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértse, 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***

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 az 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***

**/**Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

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

Az elsajátítandó témakörök:

* személyes bemutatkozás
* a munka világa
* napi tevékenységek, aktivitás
* étkezés, szállás

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

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

**/**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 be tudjon mutatkozni 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, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy 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** |
| 1.1. | magyarázat |  |  | x |  |
| 1.2. | megbeszélés |  |  | x |  |
| 1.3. | szemléltetés |  |  | x |  |
| 1.4. | kooperatív tanulás |  | x |  |  |
| 1.5. | szerepjáték |  | x |  |  |
| 1.6. | házi feladat | x |  |  |  |
| 1.7. | digitális alapú feladatmegoldás | x |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **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. | Írott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  |  |  |
| 1.4. | 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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11033-12  Család- és háztartásellátás | Élelmiszerek, táplálkozási, ételkészítési alapismeretek | | | | | | | Családellátás, - gondozás | | | | | | Lakókörnyezet kialakítás | | | | | Család- és háztartás-ellátási gyakorlat | | |
| Élelmiszerismeret, élvezeti cikkek (jellemzők, vásárlás, tárolás) | Táplálkozási alapismeretek | Élelmezés-egészségügyi ismeretek | Konyhatechnikai berendezések, eszközök | Nyersanyag előkészítés, ételkészítési alapműveletek | Ételkészítés ételcsoportok alapján | Terítés és tálalás a háztartásban | Család és háztartás | Gondozás, nevelés a különböző életkori szakaszokban | Egészségügyi alapismeretek | Házi betegápolás | Elsősegélynyújtás | Közösségi családsegítés | Lakáskialakítás és lakberendezés | Lakóépületek környezete, gondozása | Lakásgondozás | Fehérnemű- és ruhaápolás | Lakókörnyezeti munka-, tűz- és környezetvédelem | Konyhai munkák,, ételkészítési alapgyakorlatok | Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok | Ápolási, gondozási gyakorlatok |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Családi munkamegosztás vagy megbízás szerint szervezi a mindennapi feladatokat |  |  | x |  |  |  | x | x |  |  |  |  | x |  | x | x |  |  | x |  |  |
| Bevásárol, ellenőrzi a szavatossági időket | x | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Egyszerűbb ételeket főz | x | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Gondoskodik az élelmiszerek kezeléséről, az ételkészítési előírások betartásáról | x |  | x |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Betartja és betartatja a konyhai eszközök és gépek használatának higiéniai és műszaki előírásait |  |  | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Segít a vendégvárás előkészítésében, a vendéglátás feladataiban | x | x |  |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Közreműködik konyhai, éttermi munkák végzésében | x |  | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Közreműködik az igényes, harmonikus élettér, a lakás és környezetének esztétikus kialakításában, fenntartásában |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x |  | x |  |
| Végzi a lakásápolás rendszeres, napi és időszakos feladatait |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x |  |
| Ellát szobaasszonyi feladatokat |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x |  |
| Takarító berendezéseket, eszközöket, vegyszereket a környezeti és biztonsági előírások szerint használja |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  | x |  | x |  |
| Védekezik a rovarok, a kártékony rágcsálók ellen |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  | 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 | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Foglalkozik a gyermekekkel (játék, tanulás, felolvasás, versolvasás, ének stb.) |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Minden tevékenysége során kiemelten gondoskodik saját és környezete higiéniai követelményeinek betartásáról | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alkalmazza a szelektív szemétgyűjtés rendszerét |  |  | x | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  | x |  |  |  |
| Baleset, sérülés esetén elsősegélyt nyújt |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Higiéniai ismeretek: személyes higiénia, élelmiszerhigiénia |  | x | x | x | x | x | x | x |  | x | x |  | x |  | x |  |  |  | x | x | x |
| Élelmiszerek ismerete, élettani szerepe, felhasználás szabályai, lehetőségei, tápanyagok | x | x | x |  | x |  |  |  |  |  | x |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Alapvető szakmai számítások | x | x |  |  | x |  | x |  |  |  |  |  | x | x |  |  | x |  | x | x |  |
| Bevásárlás | x | x | x |  | x |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Egyszerű ételek főzése, felszolgálása | x | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Háztartási és konyhai eszközök, gépek ismerete és kezelése |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Lakások helyiségei, berendezései, lakásápolás, takarítás |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  | x |  |  |  |  |  |
| Lakókörnyezet és ápolása |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |
| Mosás, vasalás munkafolyamata |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  | x |  |
| Mosó- és tisztítószerek, a felhasználás lehetőségei, előírásai |  |  | x | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x |  |
| Egészségügyi alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Családtagok, betegek, idősek gondozásának alapjai, a betegápolás teendői |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Csecsemők, kisgyermekek, gyermekek mindennapi ápolásának feladatai |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Mesemondás, felolvasás, ének, játék |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Munka-, környezet- és balesetvédelem, elsősegélynyújtás |  |  |  | x | x | x | x | x |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szelektív hulladékgyűjtési módok |  |  |  | x | x |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Konyhai gépek, eszközök működtetése |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Takarító-berendezések, ruhaápolási tevékenységet segítő gépek, eszközök használata, vegyszerek alkalmazása |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x |  |
| Környezet-tudatosság a takarító- és a mosószerek megválasztásában, szelektív hulladékgyűjtés |  |  |  | x | x |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x |  |
| Higiéniás szemlélet | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x |  |  | x |  |  | x |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ízérzékelés | x | x |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Tűrőképesség | x |  |  | x | x | x | x |  | x |  | x | x | x |  | x |  |  |  | x | x | x |
| Terhelhetőség |  |  |  | x | x | x | x |  | x |  | x | x | x |  | x | x |  |  | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Segítőkészség |  |  | x | x |  | x |  |  | x |  | x | x |  |  | x | x |  |  | x | x | x |
| Kommunikációs rugalmasság |  | x | x |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |  | x |  |  |  | x | x | x |
| Konfliktuskerülő készség |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x | x | x |  | x |  |  |  |  | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Felfogóképesség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  | x | x | x |
| Helyzetfelismerés |  |  | x | x | x | x | x |  | x | x | x | x | x |  | x | x |  |  | x | x | x |
| A környezet tisztántartása |  | x | x | x | x | x | x | x | x |  | x | x | x |  | x | x |  |  | x | x | x |

1. **Élelmiszerek, táplálkozási, ételkészítési alapismeretek tantárgy *204 óra***
   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 gyakorlatok 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) *46óra***

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  *17 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 *17 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 *12 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 *46 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 *49 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 *17 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)***

A tanulók előzetes felkészültségét figyelembe véve, a higiéniás követelmények kiemelése minden témakörnél szükséges. Kiemelkedő tanulói munkák, otthoni, ünnepi (névnap, karácsony stb.) ételek vizuális bemutatása ösztönözheti a tanulókat az igényesebb környezet kialakítására, az igényszint emelésére.

| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | X |  |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | X |  |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | X |  |
| 1.4. | megbeszélés |  |  | X |  |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | X |  |
| 1.6. | projekt |  | X | X |  |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | X |  |  |
| 1.8. | házi feladat | X | X |  |  |

***4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák***

***(ajánlás)***

Célszerű a tanítás során a témákhoz kapcsolódóan egyéni gyűjtő munkát, otthoni feladatot adni. A tanulók figyelmét ráirányítani környezetük pozitív példáinak megfigyelésére, lehetőséget adva a tapasztaltak leírására vagy elmondására.

| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása |  |  | X |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X | X |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X | X |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | X |  |  |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X | X |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | 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**
   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 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***

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***

Családtervezés, a szülők felelőssége a gyermekvállalásban

Fogamzás, gyermekvárás és szülés (termékenység és szaporodás, 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***

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***

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***

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***

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 oktatási módszerek (ajánlás)***

Az egészséges életvitel, az egészségügy, a család-, a gyermekgondozás, nevelés, betegápolás kérdéseit, megértését a környezeti háttér információk nagymértékben segíthetik. Ajánlott iskolai, otthoni példákon keresztül felhívni a figyelmet az egészségmegőrzés fontosságára, a gyermekek, idősek gondozásának szükségességére, a család szerepének erősítésére.

Igyekezzünk iskolai, vagy a környezetből, otthonról hozott példákon keresztül felhívni a figyelmet az egészségmegőrzés fontosságára.

| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | X |  |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | X |  |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | X |  |
| 1.4. | megbeszélés |  |  | X |  |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | X |  |
| 1.6. | projekt |  | X | X |  |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | X |  |  |
| 1.8. | házi feladat | X | X |  |  |

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

Kiemelten fontos az érdeklődés, a figyelem felkeltésére irányuló tevékenységformák alkalmazása. Jó módszer lehet, ha a tanulók, pl. a Házi betegápolás téma tárgyalása előtt, házi dolgozat keretében, saját maguk próbálják tapasztalataikat, gondolatait megfogalmazni. A legérdekesebbnek a felolvasása felkeltheti a többiek érdeklődését is.

| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása |  |  | X |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X | X |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X | X |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | X |  |  |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X | X |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | X |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Lakókörnyezet kialakítás tantárgy 54 óra**
   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**

**6.3.1. Lakáskialakítás és lakberendezés *24 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)

**6.3.2.Lakóépületek környezete, gondozása *6 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

**6.3.3.Lakásgondozás *12 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

**6.3.4.Fehérnemű- és ruhaápolás *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

**6.3.5. Lakókörnyezeti munka-, tűz- és környezetvédelem *6 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)***

A lakókörnyezet kialakításának, a lakóépületek fajtáinak rendhagyó óra keretében, a helyszínen való bemutatása a háztípusok és az ideális falusi ház megismerését segíthetik elő.

Fejlesztheti, elmélyítheti a lakberendezési szabályok elsajátítását az ezzel foglalkozó folyóiratok, könyvek és egyéb képes kiadványok tanulmányozása. A bemutatott példák az egyszerű, otthoni körülmények között megvalósíthatókat emeljék ki.

Az igényes környezet kialakításának módszere megfelelő példa mutatása (az iskolai rend, tisztaság, az iskola környezetének ápoltsága)

| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | X |  |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | X |  |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | X |  |
| 1.4. | megbeszélés |  |  | X |  |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | X |  |
| 1.6. | projekt |  | X | X |  |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | X |  |  |
| 1.8. | házi feladat | X | X |  |  |

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

A helyszínen, a szemlélődő gyakorlatokon a tanulók készítsenek jegyzeteket, értékeljék a látottakat. Házi feladatként tervezzék meg az általuk elképzelt lakóházat. Tervezzék meg a belső berendezés vázlatát a meghatározott jelölések segítségével.

| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása |  |  | X |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X | X |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X | X |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | X |  |  |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X | X |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | 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 180 óra**
   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 és az elkészült ételeket felszolgálni.

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 *90 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  *50 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

Szobaasszonyi, takarítói munkakör feladatainak ellátása 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 *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

- inkontinencia, 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 vagy vendéglátó 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)***

A konyhai munkák, ételkészítési gyakorlatok során ajánlott a bemutatás, útmutatás, egyéni munka, gyakorlás, elemzés következetes és egymásra épülő alkalmazása. A konyhatechnológiai mozzanatok szakoktató általi bemutatását követően, az útmutatás az íz és aroma kialakításra, az igényes, tiszta, takarékos és biztonságos munkavégzésre irányuljon. A készségek csak egyéni munkavégzéssel, illetve a konyhatechnológiai alapműveletek, valamint a terítés, felszolgálás alapelemeinek folyamatos gyakorlásával alakíthatók ki. Az elemzés a kifogástalan, íz- vagy állaghibás végtermék, az esztétikus vagy ízléstelen, hiányos vagy hibás terítésmód, valamint a kifogásolható felszolgálás mozzanataira irányuljon.

A lakókörnyezet gondozás és ruhaápolási gyakorlatokon meghatározó a szemléletes oktatás, eszközök helyes használatának, tisztítószerek hatásának, adagolásának és a munkafolyamatoknak a bemutatása.

Az ápolási, gondozási gyakorlatok minden témájához ajánlott módszerek:

- a szemléltetéshez kapcsolódó tanári magyarázat, megbeszélés

- lehetőség biztosítása az egyéni élmények elmondására

- az elméletben elmagyarázott feladatok oktatói bemutatását követő tanulói gyakorlás

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat | X | X |  | (a kerettanterv 3-4. oldalán szereplő a tantárgy gyakorlati oktatása során használatos eszközök) |
| 1.2. | megbeszélés | X | X |  |
| 1.3. | szemléltetés | X | X |  |
| 1.4. | bemutatás | X | X |  |
| 1.5. | gyakorlás | X | X |  |

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

A konyhai munkák, ételkészítési gyakorlatok elsajátítása során kiemelt szerepe van a tanulói egyéni munkának és a gyakorlásnak. A készség szintű követelményeknek csak egyéni munkavégzéssel lehet eleget tenni. A folyamatos gyakorlással elkerülhető a kudarcélmény.

A recepteket a tanulók a munkanaplóban gyűjtsék.

A lakókörnyezet gondozás és ruhaápolási gyakorlatokon a tanulói tevékenységforma az önálló munkavégzés. Gyűjtemény készítése a mosó- és tisztítószerek címkéiből, flakonjaiból, táblázat összeállítása azok tisztító hatásáról, illetve felhasználási lehetőségéről.

Ápolási gondozási gyakorlatokon a demonstrációs termi gyakorlás mellett, a területi gyakorlatokon a tanulók előre meghatározott szempontok alapján végezzenek önálló megfigyelést, megfigyelési napló vezetésével. A műveleti leírások készítésével biztosítható az egységes munkavégzés és a szakmai kifejezőkészség fejlesztése. Személyes élmények szerzésére alkalmas a bölcsődei, óvodai, idősotthoni látogatás.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X | X |  | (a kerettanterv 3-4. oldalán szereplő a tantárgy gyakorlati oktatása során használatos eszközök) |
| 1.2. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |
| 1.3. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X |  |
| **2.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |
| 2.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | X |  |
| **3.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |
| 3.1. | Műveletek gyakorlása | X | X |  |
| 3.2. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | X | X |  |
| **4.** | **Üzemeltetési tevékenységek körében** |  |  |  |
| 4.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján | X | X |  |
| 4.2. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |  | X |  |
| **5.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |
| 5.1. | Anyagminták azonosítása | X |  |  |
| 5.2. | Tárgyminták azonosítása | X |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11034-12 azonosító számú**

**Üzemgazdaság, ügyvitel**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 11034-12 azonosító számú, Üzemgazdaság, ügyvitel megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11034-12  Üzemgazdaság, ügyvitel | Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek | | | | |
| Üzemgazdasági alapfogalmak | Vállalkozási alapismeretek | Pénzügyi alapismeretek | Adózási, bérezési, munkaügyialapismeretek | Ügyviteli ismeretek |
| FELADATOK | | | | | |
| Felméri a vállalkozás beindításának lehetőségeit, beszerzi a működéshez szükséges engedélyeket | x | x |  |  |  |
| Megteremti a vállalkozás működéséhez szükséges erőforrásokat |  | x |  |  | x |
| Hatályos gazdasági és jogi szabályoknak megfelelően indítja, működteti a vállalkozást/gazdaságot | x | x |  |  |  |
| Ismeri és alkalmazza a pénzügyi és munkajogi előírásokat |  |  | x |  | x |
| Fejleszti vállalkozását, figyeli és készíti /készítteti a pályázatokat, támogatást igényel |  | x |  |  | x |
| Tervdokumentációkat, tanulmányokat, üzleti tervet készít/ készíttet |  | x |  | x | x |
| Kereskedelmi ügyleteket szervez, árajánlatokat készít, szolgáltatást, árut értékesít | x |  |  |  | x |
| Árajánlatokat kér, árut rendel, vásárol, egyeztet a külső szolgáltatókkal |  |  |  | x | x |
| Szerződést köt szóban és írásban |  |  |  | x |  |
| Alapvető pénzügyi, számviteli műveleteket végez |  |  |  |  | x |
| Gazdasági számításokat, értékelést végez, adatokat gyűjt és nyilvántart, adatszolgáltatást végez |  | x | x | x | x |
| Piackutatást, marketing, reklám-tevékenységet bonyolít, kapcsolatot tart az ügyfelekkel, más turisztikai szolgáltatókkal, szakmai szervezetekkel |  | x |  | x |  |
| Kezeli a reklamációt |  | x |  |  | x |
| Információcsere érdekében idegen nyelven, alapfokon kommunikál |  | x |  | 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 |  | x |  |
| Házipénztárt kezel, banki, postai tranzakciókat végez |  |  |  | x |  |
| Számítógépet használ a nyilvántartások vezetésére és egyéb szakmai feladatoknál |  | x | x | x | x |
| Telefont, fénymásolót, audiovizuális eszközöket, pénztárgépet és egyéb ügyvitel technikai eszközöket használ | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | |
| Piaci alapismeretek (a piac funkciói, szereplői, típusai), piacbefolyásoló tényezők (eladás/vásárlás, reklám, eladás, imázs stb.) | x |  |  |  | x |
| Pénz szerepe a piacgazdaságban: pénzügyi, pénzintézeti rendszer, pénzügyi szolgáltatások, értékpapírok, tőzsde, a vállalkozás pénzügyei |  | x | x |  | x |
| Egyéni és társas vállalkozási formák, adófizetési kötelezettségek |  | x |  | x | 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 |  | x | x |
| Az üzleti terv felépítése, tartalma, a tervezés módszerei, pályázatkészítés, a támogatások igénybevételének szabályai |  | x |  | x | x |
| Számviteli, pénzügyi alapműveletek |  |  |  | x | x |
| Önköltségszámítás, bevétel és költségnyilvántartás, árajánlat készítés | x |  |  | x |  |
| Bizonylati elv és fegyelem, az agrárágazati és a turizmussal kapcsolatos tevékenység során használható főbb bizonylatok, alkalmazott dokumentumok, bizonylatok kitöltése, nyilvántartások vezetése | x |  | x | x | x |
| Pénzügyi tranzakciók |  | x |  | x |  |
| Szerződések: a megállapodások megkötésére, felbontására vonatkozó előírások, szabályok, a beszerzés/vásárlás folyamata, befolyásoló tényezői, mezőgazdasági termékértékesítési szerződések, értékesítési módok, befolyásoló tényezők |  | x |  | x |  |
| Kommunikációs módszerek, eszközök | x | x |  | x | x |
| Piackutatási alapelvek | x | x | x |  |  |
| Marketing tevékenység | x | x |  | x |  |
| Levelezés, üzleti levelezés szabályai | x | x | x | x | x |
| Eszközkezelés | x | x | x | x | x |
| Számítógépes adatnyilvántartás, számítógépes programok használata | x | x | x | x | x |
| Fogyasztóvédelmi intézményrendszer, fogyasztói jogorvoslati lehetőségek |  | x |  |  |  |
| Szavatosság és jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja | x | x |  |  |  |
| Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai |  | x |  |  |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | |
| Szakmai nyelvezetű írás-, fogalmazáskészség | x | x | x | x | x |
| Mennyiségérzék | x |  |  |  |  |
| Számolási készség | x | x | x | x | x |
| Idegen nyelvű beszédkészség | x | x |  | x |  |
| Elemi szintű számítógép használat (szövegszerkesztés, táblázatkezelés) | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | |
| Döntésképesség | x | x |  |  |  |
| Önállóság | x | x |  |  | x |
| Külső megjelenés | x | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | |
| Meggyőzőkészség |  |  |  |  |  |
| Udvariasság |  |  |  |  |  |
| Kommunikációs rugalmasság |  |  |  |  |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | |
| Rendszerező képesség | x | x | x |  |  |
| Lényegfelismerés |  |  | x | x | x |
| Eredményorientáltság |  | x | x | x | x |

1. **Üzemgazdaság, ügyvitel tantárgy 108 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

Gazdasági alapfogalmak, gazdaság- tevékenységi keretek megismerése elsősorban az agrár- és a falusi vendéglátással kapcsolatos vállalkozások 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, valamint figyelembe kell venni a párhuzamosan oktatott „Foglalkoztatási alapismeretek” tantárgy tartalmát. Ennek megfelelően a munkaviszony létesítésével, az egészség- és nyugdíjbiztosítással kapcsolatos eljárások ismereteinél csak az agrárágazatra, illetve a falusi vendégfogadásra vonatkozó eltéréseket kell kiemelni.

* 1. **Témakörök**
     1. **Üzemgazdasági alapfogalmak *28 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 *35 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 *10 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 *10 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 *25 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. ***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)***

Számítógép, számítógépes programok alkalmazására felkészítés. A tevékenység gyakorlása során előforduló nyomtatványok, nyilvántartások és kitöltésük bemutatása.

| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | X |  |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | X |  |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | X |  |
| 1.4. | megbeszélés |  |  | X |  |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | X |  |
| 1.6. | projekt |  | X | X |  |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | X |  |  |
| 1.8. | házi feladat | X | X |  |  |

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

Számítógép és számítógépes program használata a témakörök elemeinek megfelelően. A rendszeresített nyomtatványok szabályos kitöltésének gyakorlása. Az elmélethez kapcsolódó írásos tevékenység végzése.

| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása |  |  | X |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X | X |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X | X |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | X |  |  |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X | X |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | X |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11035-12 azonosító számú**

**Vendéglátás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11035-12  Vendéglátás | Vendéglátás, idegenforgalom | | | | | | |
| Idegenforgalmi alapismeretek | Vendéglátás fogalma, feltételei,  fogyasztóvédelem | Vendégfogadási feladatok | Vendéglátási, értékesítési  tevékenység szabályozása | Programok, gyermekprogramok  szervezése | Kommunikáció, kapcsolatteremtés,  kapcsolatépítés | Marketing tevékenység |
| FELADATOK | | | | | | | |
| Kialakítja a szálláshelyeket | x | x |  |  |  | x |  |
| Berendezi a szálláshelyeket |  | x | x |  |  |  |  |
| Kikérdezi a vendégeket az igényeikről | x |  | x |  |  | x | x |
| Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit |  |  | x |  |  | x |  |
| Ellátja a recepciós feladatokat |  |  | x | x |  |  |  |
| Fogadja és elhelyezi a vendégeket |  |  | x |  | x |  |  |
| Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról | x |  |  | x |  |  |  |
| Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről |  |  |  |  | x | x | x |
| Biztosítja a reggelit, illetve igény szerint vacsorát ad |  |  |  |  |  |  |  |
| Tartja a kapcsolatot a vendégekkel |  |  | x |  |  | x | x |
| Méri a vendégek elégedettségét |  |  |  |  | x |  | x |
| Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait |  | x | x |  |  |  |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | |
| Vendéglátás és idegenforgalom | x | x | x | x | x | x | x |
| Szálláshely kialakítás és berendezés |  | x | x |  |  |  |  |
| Vendégfogadás, elhelyezés |  | x |  | x |  | x |  |
| Reggelifajták és felszolgálásuk |  | x | x |  |  | x |  |
| Program-kínálat |  |  |  |  | x | x |  |
| Kommunikáció magyarul és idegen nyelven |  | x |  | x |  | x | x |
| Személyi és környezeti higiénia | x | x | x | x | x | x | x |
| Környezetvédelem |  |  | x |  |  |  | x |
| Munkavédelem, elsősegélynyújtás |  | x | x |  | x | x |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | |
| Elemi szintű számítógép használat | x |  | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű szöveg megértése |  | x | x |  | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség |  | x | x |  | x | x | x |
| Idegen nyelvű szöveg megértése |  |  | x |  | x | x | x |
| Idegen nyelvű beszédkészség |  |  | x |  |  |  | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | |
| Tűrőképesség |  | x | x |  | x | x | x |
| Megbízhatóság |  |  | x |  | x | x |  |
| Felelősségtudat |  |  | x |  | x |  | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | |
| Udvariasság |  |  | x |  | x | x | x |
| Kommunikációs rugalmasság | x |  | x |  | x | x | x |
| Kompromisszum készség |  |  | x |  | x | x |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | | |
| A környezet tisztántartása |  |  | x |  | x | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás |  |  | x | x | x | x | x |
| Nyitott hozzáállás |  |  |  |  |  | x | x |

1. **Vendéglátás, idegenforgalom tantárgy 120 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

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

A tantárgy tanításának célja megismertetni a szállásadás, vendéglátás, rendezvényszervezés módszereit, a szolgáltatások rendszerét. Felkészíteni a hazai földrajzi, kulturális lehetőségek bemutatására, a vendéglátással kapcsolatos szabadidős tevékenységek szervezésére. Megismertetni a vendéglátással, turisztikával foglalkozó szervezetek rendszerét, a kapcsolódó tevékenységek feladatait, sajátosságait. A képzés során kialakítandó viselkedéskultúra, kommunikációs és marketing ismeretek birtokában felkészíteni a tanulókat az önálló vállalkozás működtetéséhez szükséges kapcsolatrendszer kialakítására, a hivatalos ügyintézési feladatok végzésére. Legyenek képesek programok, különösen a gyermekprogramok szervezéséhez szerzett játék, irodalmi és zenei ismereteiket felhasználni a családi feladatok ellátása, a gyermeknevelés során is.

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

Nagyon fontos a nyelvi kifejezőkészség, az idegenekkel történő kommunikáció megvalósítása, amelynek során a kapcsolódó közismereti képzésekre kell alapozni. A családellátási tevékenységek, a lakókörnyezet kialakítás ismeretei a szakmai tartalommal szorosan összefüggnek.

* 1. **Témakörök** 
     1. **Idegenforgalmi alapismeretek *14 óra***

Turizmus fogalma, helye, szerepe a nemzetgazdaságban

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

Magyarország turisztikai vonzerői, hagyományaink, az ország lehetőségei

Idegenforgalmi piac működési mechanizmusa

Turizmus és a vendéglátás kapcsolódási pontjai

Gépkocsi, vonat, repülőgép és a tömegturizmus kapcsolata

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

Európai országok idegenforgalmának jellemzői: fogadás, utazás, igények, szolgáltatások

* + 1. **Vendéglátás fogalma, feltételei, fogyasztóvédelem *14 óra***

Vendéglátás fogalma, a vendéglátás, mint jövedelemszerző tevékenység

Vendéglátás személyi feltételei

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

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

Fogyasztóvédelem vendéglátói tevékenységre vonatkozó előírásai

* + 1. **Vendégfogadási feladatok *14 óra***

Vendég érkezése előtti feladatok, vendégvárás

Recepciós feladatok ellátásának szabályai

Vendégek fogadása, a szállás bemutatása

Speciális igényű vendégek kéréseinek figyelembevétele

Vendégek kikérdezése az elképzeléseikről, igényeikről

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

Egyéb információk átadása (utazások, üzletek stb.)

Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

Számítógép használat a vendégek fogadásánál, nyilvántartásánál

* + 1. **Vendéglátási, értékesítési tevékenység szabályozása *16 óra***

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

Szálláshelyek osztályba sorolása

Értékesítő helyiségek jellemzői, lehetőségei, berendezései

Különböző reggelifajták ismerete

Reggeli, vagy/és vacsora biztosítása

Távozás körülményeinek biztosítása

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

Kapcsolattartás, együttműködés a vendéglátásban

Közvetítőkön keresztül történő szálláshasznosítás

Nyomtatványok, dokumentációk a vendéglátásban

* + 1. **Programok, gyermekprogramok szervezése  *14 óra***

Vendégek igénye szerint a programok előkészítési, szervezési feladatai

Eszközök biztosítása, kölcsönzése

Utazás előkészítése, lebonyolítása

Gyermekmegőrzés biztosítása (feladatai, tárgyi és személyi feltételei)

Gyermekekkel való foglalkozás (mondókák, kiszámolók, találós kérdések, közmondások, mesék, mondák, gyermekversek ismerete, a művek értelmes, szép olvasása, báb- és dramatikus játék)

* + 1. **Kommunikáció, kapcsolatteremtés, kapcsolatépítés *32 óra***

Kommunikáció fogalma, szerepe, csoportosítása, a nyelv, mint a kommunikáció eszköze, nem nyelvi jelek

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

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

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

Szövegértés, a közéleti és a hivatalos stílus jellemzői, értelmezése (jogszabályok, törvények, határozatok, szabályzatok, közlemények)

Szövegszerkesztés: felszólítás, értesítés, bejelentés, kérvény, meghatalmazás, meghívó, önéletrajz (hagyományos és európass) szerkesztése

Konfliktus-feldolgozási készség fejlesztésének feladatai, lehetőségei

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

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

Kritikus helyzetek megoldása, váratlan események kezelése

Kommunikáció és viselkedés a vendégfogadásnál:

- köszönés, üdvözlési formák, vendéglátás, információ-átadás, elköszönés

- társalgás kezdeményezése, diszkréció, a protokoll értelmezése, alkalmazása

Ajándékozási formák, lehetőségek

Szakmai rendezvények, kiállítások, továbbképzések szerepe, jelentősége

* + 1. **Marketing tevékenység *16 óra***

Marketing tevékenység szükségessége a vendéglátásban

Kereslet –kínálat –szolgáltatás -emberi kapcsolatok összefüggése

Marketingszemlélet jellemzői: mit, hol, hogyan, mennyiért, minek, kinek

PR (public relations) tevékenység

Tárgyalási illemtan: tárgyalás fogalma, szerepe, fajtái, szakaszai, a tárgyalást befolyásoló tényezők és hatásuk (előkészítés, felderítés, információgyűjtés, tájékoztatás, megbeszélés, vita, meggyőzés, alku-készség, megegyezés, lezárás, megállapodás, szerződés, megrendelés), a tárgyalások lebonyolítása

Stratégia kidolgozása: piackutatás, érdeklődés felkeltése, konkrét adatok ismertetése, érvelés, megbízhatóság a teljesítésben, igények és elégedettség mérése

Reklám jelentősége a vendéglátásban

Reklámfajták és reklámhordozók (rádió, tv, újság, internet, hirdetőtábla, szuperinfó, plakát, termékbemutató stb.), a reklám kivitelezése

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

*Az oktatást ajánlott olyan osztályteremben szervezni, ahol a bemutatásra, internet használatra lehetőség van.*

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

Valamennyi témakör tanításánál célszerű sokat szemléltetni, olyan bemutatóanyagokat használva, amelyek érzékeltetik a környezet elvárt minőségét, a vendéglátó helyiségek (szoba, közösségi termek, étkezde stb.) kívánatos kialakítását, a környezetben szervezhető programhelyek, kistérségi, tájegységi értékek bemutatását. A sokoldalú szemléltetés segíti a tanulói aktivitást, továbbá az élmény- és esztétikumszegény környezetben élők motiválását.

| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | X |  |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | X |  |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | X |  |
| 1.4. | megbeszélés |  |  | X |  |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | X |  |
| 1.6. | projekt |  | X | X |  |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | X |  |  |
| 1.8. | házi feladat | X | X |  |  |

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

A tanulói tevékenységformák közül ki kell emelni a beszédkészség, a kapcsolatteremtő képesség fejlesztésére irányuló módszereket. A szóbeli felelés mellett a tanulói szerepjátékok (meghívás személyesen, telefonon, vendég fogadása stb.), a metakommunikációs elemek bemutatása javíthatja a kommunikációs képességeket. A marketing tevékenységgel való ismerkedést segíti a prospektusgyűjtési, értékelési tanulói munka.

| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása |  |  | X |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X | X |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X | X |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | X |  |  |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X | X |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | X |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11036-12 azonosító számú**

**Napi tevékenységek**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 11036-12 azonosító számú, Napi tevékenységek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11036-12  Napi tevékenységek | Napi tevékenységek gyakorlata | | | | |
| Árubeszerzés, élelmiszertárolás, értékesítés | Ételkészítés, terítés, felszolgálás | Speciális étrendi igényeknek megfelelő ételkészítés | Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása | Takarítás, karbantartás |
| FELADATOK | | | | | |
| Ellenőrzött helyről beszerzi az árut | x |  |  |  |  |
| Ellenőrzi, figyeli a szavatossági időket | x | x | x | x |  |
| Elkészíti a napi, heti étrendet |  | x | x |  |  |
| Gondoskodik az egészséges, a vegetáriánus és a speciális táplálkozású étkezésnek megfelelő választék kialakításáról |  |  | x |  |  |
| Tájjellegű, hagyományos ételeket készít és készítésével megismerteti a vendégeket |  | x | x | x |  |
| Igény szerinti étkezési lehetőséget nyújt (reggeli, ebéd, vacsora, hideg étkezés stb.) |  | x | x | x |  |
| A környezetnek és a felszolgálandó ételeknek megfelelően terít |  | x | x |  |  |
| Elkészíti és felszolgálja az ételeket |  | x | x | x |  |
| Biztosítja a megfelelő italválasztékot, felszolgálja az italokat |  | x | x |  |  |
| Elvégzi a vendégszobák, a közös használatú helyiségek ellenőrzését, kicseréli az ágyneműt, a törülközőket |  |  |  |  | x |
| Elvégzi az alapvető karbantartási munkákat |  |  |  |  | x |
| Védekezik az ember életterét zavaró rovarok ellen |  |  |  |  | x |
| Betartja az élelmiszerek kezelésének, az ételek készítésének, a konyhai eszközök és gépek használatának higiéniai követelményeit |  | x | x | x |  |
| Biztosítja a személyi higiéniát | x | x | x | x | x |
| Betartja a főzési, takarítási, karbantartási tevékenységekkel kapcsolatos munkavédelmi előírásokat | x | x | x | x | x |
| Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | |
| Élelmiszerismeret, italismeret | x |  |  |  |  |
| Ételkészítés |  | x | x | x |  |
| Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar és tájjellegű ételek |  | x | x | x |  |
| Vegetárius ételek |  |  | x |  |  |
| Egészséges étkezés |  | x | x | x |  |
| Speciális táplálkozási igényeknek (pl. lisztérzékenység) megfelelő ételek |  |  | x |  |  |
| Terítés, étel-, ital felszolgálás |  | x | x | x |  |
| Kommunikáció magyar nyelven | x | x | x | x | x |
| Alapvető kapcsolattartás idegen nyelven |  | x | x | x |  |
| Munka-, környezetvédelem, higiénia | x | x | x | x | x |
| Takarítás, karbantartás higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelmi előírásai |  |  |  |  | x |
| Alapvető karbantartási feladatok és munkavédelmi előírásai |  |  |  |  | x |
| Energiatakarékossági, hulladékhasznosítási intézkedések, a szelektív szemétgyűjtés lehetősége |  |  |  | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | |
| Elemi számolási készség | x | x | x | x |  |
| Mennyiségérzék | x | x | x | x | x |
| Konyhatechnikai eszközök használata, gépek működtetése |  | x | x | x |  |
| Karbantartási munkáknál kézi szerszámok, eszközök használata |  |  |  |  | x |
| Szelektív hulladékgyűjtés |  | x | x |  | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | |
| Ízérzékelés | x | x | x | x |  |
| Kitartás | x | x | x | x | x |
| Szervezőkészség | x | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | |
| Határozottság | x | x | x | x | x |
| Kommunikációs rugalmasság | x | x | x | x |  |
| Kompromisszum készség | x | x | x | x |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | |
| Áttekintő képesség | x | x | x | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás |  |  |  | x | x |
| A környezet tisztántartása |  | x | x | x | x |

1. **Napi tevékenységek gyakorlata tantárgy *388* *óra***
   1. **A tantárgy tanításának célja**

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

A mezőgazdasági gazdaasszonynak 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 vendégek fogadása, 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 a vendégfogadáshoz kapcsolódóan az élelmiszer beszerzés, tárolás, ételkészítés és felszolgálás, 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 *77* *óra***

Élelmiszer-, italismeret

Napi étlap, heti étrend összeállítása a vendégek részleges/teljes ellátásának biztosításához, figyelemmel az egészséges étkezésnek megfelelő választék kialakítására

Italkínálat megtervezése

Nyersanyagszükséglet kiszámítása

Árubeszerzés folyamata, mindennapi bevásárlás, nagybevásárlás végrehajtása

Élelmiszerek vásárlása üzletben, piacon, ellenőrzött termelőtől, előrendelés, szerződés

Megrendelés interneten

Szállítás, áruátvétel

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/étkeztetésben, a felesleg értékesítése (csomagolás, eladás)

Higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelemi szabályok betartása, alkalmazása

**10.3.2. Ételkészítés, terítés, felszolgálás *131 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, igény szerint a munkafolyamat bemutatása a vendégeknek

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

Megfelelő öltözék kiválasztása a felszolgáláshoz, átöltözés

Elkészített ételek, ajánlása, felszolgálása az alapszabályok betartásával, viselkedés, kommunikáció a vendéggel magyar nyelven

Alkoholmentes és alkohol tartalmú italok ajánlása, poharak kiválasztása, az italok felszolgálása

Vendéglátási szabályok szerinti asztal leszedés (ételmaradékok összegyűjtése, teríték eltávolítása, asztal letisztítása), újraterítés

Mosogatás, az étkező és a konyha takarítása, rendbetétele

Higiéniai, munkavédelmi előírások betartása az előkészítéstől a gyakorló terület elhagyásáig

Baleset esetén elsősegélynyújtás, intézkedés

**10.3.3. Speciális étrendi igényeknek megfelelő ételkészítés *70 óra***

Felkészülés a speciális igényű vendégek ellátására: étrend, étlap összeállítás, nyersanyag beszerzés

Vegetáriánus ételek készítése

Diabetikus, energiaszegény, fogyókúrás ételek készítése

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

Ételek készítése gyermekek, idősek számára

**10.3.4. Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása *55* *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)

**10.3.5. Takarítás, karbantartás *55* *óra***

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

Napi takarítás sorrendje a vendéglátóhelyen (étkező, szociális helyiségek, konyha, szobák stb.)

Ágynemű, törülköző ellenőrzése, cseréje

Szociális helyiségek takarítása, fertőtlenítése, toalettpapír, kéztörlő kihelyezése, kézmosó-folyadék biztosítása

Heti rendszeres takarítás, nagytakarítás, festés, átalakítás utáni takarítás (ablakmosás, ajtó tisztítása, függönycsere, kárpit, szőnyeg tisztítása), egyszerű karbantartási műveletek elvégzése

Ágynemű, egyéb lakástextília mosása, foltok eltávolítása (gyümölcs, fű, tinta, zöldség, festék, olaj stb.), vasalás

Igény szerint a vendég ruháinak mosása, vasalása

Alapvető lakótéri karbantartási feladatok ellátása a munkavédelmi szabályok betartása mellett

Játszóhelyek, kijelölt étkezési-, dohányzó- és pihenőhelyek takarítása, berendezéseinek karbantartása

Kerti medencék, - sütő és főzőhelyek berendezéseinek rendben tartása

Rovarirtás, rovar elleni védekezés, rágcsálók irtása

Szelektív szemétgyűjtés, energiatakarékosság, hulladékhasznosítás megvalósítása

**10.4. *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).*

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

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

A Napi tevékenységek gyakorlata tantárgy csak kiscsoportos tevékenységi formájában szervezhető. A témakörök begyakorlását célszerű hármas csoportbontásban megoldani, amely rendezés az iskola adottságaitól függően, vagy a Napi tevékenységek gyakorlati tantárgy, vagy a három gyakorlati tantárgy (Napi tevékenységek gyakorlata, illetve Falusi vendéglátás, vendégfogadás gyakorlata, Varrás, kézimunkázás gyakorlat, Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlata), megosztásával forgószínpadszerű csere végrehajtásával szervezhető.

A Napi tevékenységek gyakorlata felosztása esetén a három tevékenység megosztása lehet:

Az első, és legnagyobb feladat általános konyhai munkák, ételkészítési, terítési gyakorlatok megvalósítása. A tanulók a higiéniai követelmények betartásával, önállóan, a család illetve a vendéglátás igényeinek megfelelően végzik munkájukat, melyet az alkalomnak megfelelő felszolgálás követ. A feladatcsoporthoz tartozik az étkezés befejezését követő mosogatás, a munkaterület tisztán, rendezetten történő átadása.

A második feladatcsoport az árubeszerzés, élelmiszervásárlás, tárolás, értékesítés, valamint a saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása. Természetesen itt alkalmazkodni kell a természeti körülményekhez, a saját termelésből származó élelmiszer tartósításával kapcsolatos munkálatokat a szezonnak megfelelően kell tervezni, a szükséges változtatásokat menet közben végrehajtani.

A harmadik feladatcsoport a speciális ételkészítés és a takarítás, karbantartás, a lakó- és külső környezet gondozás témaköreit foglalja magába.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat | X | X |  | (a kerettanterv 3-4. oldalán szereplő a tantárgy gyakorlati oktatása során használatos eszközök) |
| 1.2. | megbeszélés | X | X |  |
| 1.3. | szemléltetés | X | X |  |
| 1.4. | bemutatás | X | X |  |
| 1.5. | gyakorlás | X | X |  |

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

A tanulói tevékenységforma egyrészt önálló munkafeladat, másrészt, kisebb csoportbontással, vagy egyénileg üzemekbe, személyekhez kihelyezve részfeladat gyakorlása.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X | X |  | (a kerettanterv 3-4. oldalán szereplő a tantárgy gyakorlati oktatása során használatos eszközök) |
| 1.2. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |
| 1.3. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X |  |
| **2.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |
| 2.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | X |  |
| **3.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |
| 3.1. | Műveletek gyakorlása | X | X |  |
| 3.2. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | X | X |  |
| **4.** | **Üzemeltetési tevékenységek körében** |  |  |  |
| 4.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján | X | X |  |
| 4.2. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |  | X |  |
| **5.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |
| 5.1. | Anyagminták azonosítása | X |  |  |
| 5.2. | Tárgyminták azonosítása | X |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11037-12 azonosító számú**

**Falusi vendégfogadás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11037-12  Falusi vendégfogadás | Falusi vendégfogadás | | | | | | | | | | Vendéglátás, vendégfogadás gyakorlat | | | | | |
| Falusi vendégfogadás általános  kérdései | Falusi vendégfogadás tárgyi  feltételrendszere | Falusi vendégfogadás szabályai | | Programszervezés | | Hagyományőrzés | | Gyermekprogramok szervezése | | Vendéglátás általános gyakorlata | Falusi vendégfogadás sajátosságai | | Programok, gyermekprogramok  szervezése | | Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Speciális falusi jellegzetességek figyelembevételével kialakítja a vendégfogadás feltételeit | x | x | x |  | |  | |  | |  | | |  | |  | x |
| Berendezi a vendéglátóhelyet | x | x | x |  | | x | |  | |  | | |  | |  |  |
| Üzemelteti a vendéglátóhelyet |  |  |  |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  |
| Igény szerint biztosítja a vendégek részleges/teljes ellátását |  |  | x |  | |  | |  | | x | | | x | |  |  |
| Elkészíti a tájjellegű, hagyományos ételeket | x |  |  |  | |  | |  | |  | | | x | |  |  |
| Megszervezi a szabadban történő étkeztetést |  |  |  | x | |  | |  | |  | | | x | | x |  |
| Felhasználja saját gazdaságában, környezetében előállított termékeket |  | x |  | x | |  | |  | | x | | | x | |  |  |
| Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít |  |  | x | x | |  | | x | | x | | |  | | x |  |
| Műveli, bemutatja, tanítja a tájegységhez kötődő népszokásokat, hagyományos népi kismesterségeket, használati eszközöket |  |  |  |  | | x | | x | |  | | | x | | x |  |
| Árulja a helyi hagyományok alapján készített termékeket, tárgyakat | x | x |  |  | | x | |  | |  | | | x | |  |  |
| Bemutatja a gazdaságot | x |  |  | x | | x | | x | |  | | | x | | x | x |
| Műveli a virágoskertet, a konyhakertet, fűszer- és gyógynövényeket termel |  |  |  | x | | x | | x | |  | | | x | | x |  |
| Gondozza az udvart, a pázsitot és a ház körül tartott állatokat |  | x | x |  | |  | |  | | x | | | x | |  |  |
| Végzi a haszonállat tartása során rábízott feladatokat |  | x | x | x | |  | |  | |  | | |  | | x |  |
| Részt vesz a gazdaságban megtermelt növények betakarításában, feldolgozásában, tartósításában, értékesítésében | x | x |  | x | |  | | x | |  | | |  | | x |  |
| Részt vesz az állati termékek feldolgozásában, értékesítésében | x | x |  | x | |  | | x | |  | | |  | | x |  |
| Lehetőség és igény szerint bevonja a vendégeket a gazdaság munkáiba (disznóvágás, befőzés, lekvárfőzés, szüretelés stb.) |  |  |  | x | | x | |  | |  | | |  | | x |  |
| Tevékenyen részt vesz a tájegység, település programjaiban (gasztronómia, szabadidő, bemutatók, szakmai rendezvények stb.) |  |  |  | x | | x | | x | | x | | | x | | x |  |
| Megszervezi a tájegységnek megfelelő programokat |  |  |  | x | |  | |  | |  | | |  | | x |  |
| Megszervezi a speciális gyerekprogramokat |  |  |  | x | |  | |  | |  | | |  | | x |  |
| Kiépíti a kapcsolatrendszert a vendégekkel és a környék falusi vendéglátóival | x |  | x | x | |  | | x | |  | | |  | | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Speciális szakmai alapismeretek | x | x |  |  | |  | |  | | x | | | x | |  |  |
| Falusi vendéglátóhely jellegzetességei | x | x | x |  | |  | |  | | x | | | x | |  |  |
| Falusi vendéglátóhely berendezései | x | x |  |  | |  | |  | |  | | |  | |  | x |
| Vendégfogadás, elhelyezés |  |  |  |  | |  | |  | | x | | | x | |  |  |
| Étlap, étrend összeállítás szabályai | x | x | x |  | |  | |  | |  | | |  | | x |  |
| Tájjellegű, hagyományos ételek |  |  |  | x | | x | |  | |  | | |  | |  |  |
| Szabadban készíthető ételek és eszközeik |  |  |  | x | |  | |  | | x | | | x | | x |  |
| Saját gazdaságban előállítható élelmiszer alapanyagok, termékek |  | x |  | x | |  | |  | |  | | |  | | x |  |
| Virágoskert, konyhakert és udvar kialakítás, ápolás, fűnyírás |  | x |  |  | |  | |  | |  | | | x | |  |  |
| Alapvető betakarítási, termék-feldolgozási ismeretek | x |  |  | x | |  | | x | |  | | |  | | x |  |
| Alapvető állatgondozási ismeretek | x |  |  | x | |  | | x | |  | | |  | | x |  |
| Alapvető virágkötészeti ismeretek | x |  |  | x | |  | | x | |  | | |  | | x |  |
| Játszóhelyek kialakítása |  |  |  |  | | x | | x | |  | | |  | | x | x |
| Népművészet, népi kismesterségek, népszokások |  |  |  | x | | x | | x | |  | | |  | | x |  |
| Speciális, tájegységhez kapcsolódó programok |  |  |  | x | | x | | x | |  | | |  | | x |  |
| Kommunikáció magyarul és idegen nyelven |  |  |  | x | | x | | x | |  | | |  | | x | x |
| Személyes és környezeti higiénia | x | x | x | x | | x | | x | | x | | | x | | x | x |
| Munkavédelem, elsősegélynyújtás |  | x | x | x | | x | | x | | x | | | x | | x |  |
| Környezetvédelem | x | x | x | x | | x | | x | | x | | | x | | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Elemi szintű számítógép használat | x | x |  | x | | x | | x | | x | | |  | | x |  |
| Idegen nyelvű szakmai szövegértés és beszédkészség |  |  |  | x | | x | | x | |  | | |  | | x |  |
| Háziállatok gondozása |  | x | x | x | |  | | x | |  | | | x | | x |  |
| Virágkötészeti anyagok, eszközök használata |  | x |  | x | | x | |  | |  | | | x | | x |  |
| Népi kismesterségek eszközeinek működtetése |  | x | x | x | | x | |  | |  | | | x | | x |  |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kézügyesség |  | x |  | x | | x | | x | |  | | |  | | x |  |
| Önállóság | x | x | x | x | | x | | x | | x | | | x | | x | x |
| Önfegyelem |  |  |  | x | | x | | x | | x | | | x | |  |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Udvariasság | x | x | x | x | | x | | x | | x | | | x | | x | x |
| Segítőkészség |  |  |  | x | | x | | x | | x | | | x | | x |  |
| Konfliktusmegoldó készség |  |  |  | x | |  | |  | |  | | |  | | x |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kreativitás, ötletgazdaság |  | x |  | x | | x | | x | | x | | | x | | x |  |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás |  |  | x | x | | x | | x | | x | | | x | | x |  |
| Módszeres munkavégzés |  |  |  |  | |  | |  | | x | | | x | | x | x |

1. **Falusi vendégfogadás tantárgy 136 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

A falusi vendégfogadás sokoldalú felkészültséget igényel. A vendéglátó háziasszony/gazdaasszony gondoskodik az érkezők fogadásáról, elhelyezéséről, programjáról, étkezéséről, a nyugodt pihenés minden feltételéről. Tevékenysége azonban nemcsak a vendégek ellátására terjed ki, jelentős feladatokat végez a vendégek érkezése előtti időszakban. A vendégfogadásra fel kell készülni, fel kell készíteni az egész családot, sőt a környezetet is. A tantárgy tanításának célja, hogy a vendégszerető gazdaasszony megismerje a lakóhely, a település, a kistérség, a vidéki környezet jelentőségét a turizmus folyamatosan növekvő ágazatának fejlesztésében, felismerje a meglévő, vagy kialakítható idegenforgalmi értékeket, és hozzáértő, lelkiismeretes munkával segítse a lehetőségek kihasználását.

A falusi vendégfogadás sajátosságairól, a vonatkozó szabályozásokról, a vállalkozási formákról, a szervezhető programok érdekében a szűkebb-tágabb környezet történelmi múltjáról, földrajzáról, kulturális vonatkozásairól és gazdasági helyzetéről is tájékozódni kell. A környezet gondozása, a higiénia megvalósítása, a munkavédelmi feladatok betartása a vendégek jó közérzetének alapjait biztosítják.

A falusi vendégfogadás egész rendszere a családi közös programok megvalósításának lehetősége mellett, a „vissza a természetbe” célkitűzés feltételeit is megteremti, ezért kiemelt feladat a gyermekekkel való foglalkozás, az értelmes programszervezés lehetőségeinek megismerése.

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

A Falusi vendégfogadás elméleti oktatása során tanult ismeretekre a napi tevékenységek összefüggő gyakorlata is épít, de a munkakészségek kialakítását a modulhoz tartozó önálló gyakorlati tantárgy kerete biztosítja. A tananyag támaszkodik a korábbi általános ismeretekre, de a párhuzamosan oktatott Vendéglátás, idegenforgalom tantárgyhoz is szorosan kapcsolódik.

* 1. **Témakörök**
     1. **Falusi vendégfogadás általános kérdései *16 óra***

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

Falusi vendégfogadás és a fizetővendéglátás kapcsolata

Falusi vendégfogadás helyszíne, a település és környezete

Falusi turizmus kistérségi, tájegységi értékei és azok hasznosítása

* + 1. **Falusi vendégfogadás tárgyi feltételrendszere *22 óra***

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

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

Falusi vendégfogadásra alkalmas lakókörnyezet kialakítása

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

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

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

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

Játszóhelyek kialakításának szabályai

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

Saját és helyi termékek felhasználási, értékesítési lehetőségei

* + 1. **Falusi vendégfogadás szabályai *34 óra***

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

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

Ármegállapítás, árképzés

Vendégfogadói magatartás, a vendéglátó gazdaasszony feladatai a vendég érkezésekor

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

Vendégek elhelyezése saját lakásban, vagy külső épületben, higiéniás előírások biztosítása

Speciális igényű vendégek fogadásának feltételei, lehetőségei

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

Vendégek igényeinek felmérése, a tájékoztatás módja

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

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

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

* + 1. **Programszervezés *26 óra***

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

Saját gazdaságban, saját területen megvalósítható programok, lehetőségek a vendégek bevonására a ház körüli feladatokba, az állatok gondozásába, a gazdasági tevékenységekbe

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

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

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

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

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

* + 1. **Hagyományőrzés *24 óra***

Hagyományok és csoportosításuk

Tágabb és szűkebb környezet hagyományai, a hagyományőrzés

lehetőségei

Néptánc, népi játék, mondóka, népzene, népdal ismeret

Népi kismesterségek, népviselet, népszokások

Egyházi ünnepek, a helyi vallások ismerete

Hagyományőrző és hagyományteremtő rendezvények, ünnepek

Helyi hagyományos eszközök, tárgyak

* + 1. **Gyermekprogramok szervezése *14 óra***

Vendégek tájékoztatása a lehetőségekről

Gyermekmegőrzés (felelősség, feladatok, szervezés)

Játéklehetőségek, sport, társasjáték, versenyek

Növénygyűjtési ismeretek, állatsimogatási szabályok

Magyar és más népek hagyományos népmeséinek ismerete

Helyi hagyományos gyermekfoglalkoztatások, játékok ismerete

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

*A Falusi vendégfogadás elméleti tantárgy tananyaga oktatható osztályteremben, de egyes órák az iskola lehetőségeitől függően megtarthatók külső helyszíneken is, például Helytörténeti Múzeumban, falusi vendéglátással foglalkozó helyen, programszervezési célhelyen.*

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

A külső helyszíni tanórák, a képi bemutatás, szemléltetés széleskörű és változatos alkalmazása lehetőséget teremt a jó példák megismerésére. Kiemelten fontos ez az étkeztetési és környezeti feltételekkel, a higiéniai követelményekkel kapcsolatos ismeretek tanítása során.

Az érdeklődés felkeltése érdekében célszerű többféle gyűjtőmunkával kapcsolatos feladatot adni, figyelembe véve a tanuló, illetve otthoni környezete lehetőségeit. A gyűjtőmunka tárgyát képezheti a tanuló lakóhelyén a falusi vendégfogadás lehetőségeinek felmérése, a hagyományok, programszervezési lehetőségek feltárása.

A gyűjtőmunkák ellenőrzésére ajánlott módszer a kiselőadások formájában történő beszámoltatás.

A gyermekprogramok bonyolításához adhat segítséget a szokásostól eltérő tanórai szervezés. Az óra kezdődhet, vagy zárulhat egy-egy népdal közös vagy egyéni éneklésével, gyermekvers, mese felolvasásával. A módszernek a kommunikációs képesség fejlesztése mellett közösségfejlesztő hatása is jelentős.

| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | X |  |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | X |  |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | X |  |
| 1.4. | megbeszélés |  |  | X |  |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | X |  |
| 1.6. | projekt |  | X | X |  |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | X |  |  |
| 1.8. | házi feladat | X | X |  |  |

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

A tanulók gyűjtsék össze saját lakóhelyük tájegységi értékeit, természeti, kulturális, környezeti adottságait, hagyományait, növény és állatvilágának jellegzetességeit. Kiselőadás, vagy írásbeli dolgozat formájában számoljanak be a végzett munkáról.

Saját környezetük képzési szempontból történő megfigyelése érzelmileg motiválhatja a tanulókat. Például a hagyományőrzés témakörében végzett gyűjtőmunka során gyakran saját családjukban találnak mintát a népi kismesterségek gyakorlására, helyi étkezési szokásokra, népdalokra, népszokásokra.

| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása |  |  | X |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X | X |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X | X |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | X |  |  |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X | X |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | X |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Vendéglátás, vendégfogadás gyakorlat tantárgy 268 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

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

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

A tantárgyi gyakorlatok során támaszkodni kell a közismereti és a szakmai tantárgyakban tanultakra, mivel az előző időszak alatt elsajátított elméleti ismeretanyag, gyakorlati tevékenység alkotó alkalmazását igénylik az előírt feladatok.

* 1. **Témakörök** 
     1. **Vendéglátás általános gyakorlata *80 óra***

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

Szálláshely és egyéb szolgáltatások árának képzése

Recepciós feladatok végzése:

- vendégek fogadása, a szállás bemutatása, szükség esetén választási lehetőségek biztosítása

- vendégek kikérdezése az elképzeléseikről, igényeikről

- speciális igényű vendégek kéréseinek figyelembevétele, kielégítése (mosási, vasalási lehetőség, gyermekmegőrzés biztosítása stb.)

- vendégek tájékoztatása a szolgáltatásokról, a helyi lehetőségekről, a házirendről, egyéb információk átadása (programok, utazások, üzletek stb.)

- vagyontárgyak biztonságos elhelyezésének ismertetése (gépkocsi, pénz, ékszerek, műszaki cikkek stb.)

- számítógép használat a vendégek fogadásánál, nyilvántartásánál/ vendégkönyvvezetésnél, a számla szabályos készítésénél

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

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

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

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

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

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

Baleset esetén elsősegélynyújtás, a szükséges intézkedések megtétele

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

* + 1. **Falusi vendégfogadás sajátosságai** ***80 óra***

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

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

Vállalkozási költségek felmérése

Árkalkuláció

Arculattervezés (logo, névjegykártya, levélpapír, szórólap)

On-line marketing, honlap használat

Részvétel kiállításokon, kapcsolatkeresés a vendéggel

Vendéglátóhely indításának feltételei, a falusi vendégfogadás sajátosságai, követelményei

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

Tisztálkodási feltételek tisztaság, rend, higiéniás előírások biztosítása

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

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

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

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

Ünnepi előkészületek, ünnepi menük készítése a hagyományos, helyi étkezési szokásoknak megfelelően (a vendég igénye szerint bemutatás vagy a vendéggel közös készítés)

Helyi hagyományokon alapuló tárgyak készítése, értékesítése

Népi kismesterségek bemutatása, egyszerű tárgyak készítése (gyöngyfűzés, fafaragás, agyagozás, bőrözés)

Alapvető virágkötészeti munkák végzése

Termésekből, virágokból dekoráció, ajándék készítése

* + 1. **Programok, gyermekprogramok szervezése *54 óra***

Szabadidős tevékenységek tervezése, javaslatok a kikapcsolódásra

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

Utazás előkészítése, lebonyolítása

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

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

Vendég kérésére lehetőség biztosítása az időszerű gazdasági munkákban való részvételre (termelő, feldolgozó tevékenység, állatápolás, betakarítás, disznóvágás, lekvár főzés, befőzés, szüretelés stb.)

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

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

Népviselet, népszokások bemutatása

Néptánc bemutatók, alaplépések ismertetése, táncház szervezése

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

Lovas-programok, versenyek, bemutatók, lovaglási lehetőségek felmérése

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

Gyermekprogramok szervezése:

- játék, sport, társas foglalkozások (növénygyűjtés, állatsimogatás, ajándék-készítés) szervezése

- játéklehetőségek rossz idő esetén (beltéri foglalkozási hely biztosítása)

- az életkornak megfelelő magyar népmesék, versek olvasása

- szülőkkel közös játék szervezése

* + 1. **Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása *54 óra***

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

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

*A képzés helyszíneként elsősorban a működő vállalkozásokat kell figyelembe venni, de amennyiben az iskola, illetőleg a gyakorló gazdaság rendelkezik vendéglátásra alkalmas tanszállóval, a gyakorlati képzés első időszakában oktatói felügyelet mellett célszerű ott biztosítani a tanulók foglalkozását.*

*A többirányú tapasztalatszerzés érdekében indokolt több gyakorló munkahelyre is eljuttatni a tanulókat, ahol megismerhetik az eltérő körülmények, feltételek között működő vendéglátóhelyek belső szervezését, munkafolyamatainak rendszerét.*

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

A személyes tapasztalatszerzés, a családi gazdaságok, vendégfogadóhelyek látogatása meghatározó fontosságú módszer a tantárgy elsajátítása során. A falusi turizmus tanulmányozásával bemutathatók azok a környezeti feltételek, információk, amelyek vonzóvá teszik a falusi vendéglátóhelyet, a látogatások segítik a reklám és értékesítési lehetőségek konkrét megismerését.

Az oktató által irányított gyűjtőmunka szervezése a tanuló saját lakóhelyének falusi turizmusban felhasználható lehetőségeinek feltárására irányuljon. A gyűjtőmunkát feltétlen kövesse oktatói értékelés, összegzés.

Szituációs feladatok formájában ajánlott gyakoroltatni, élet közelbe hozni az udvarias kommunikációs formákat, a kifogástalan vendéglátói magatartást, a kapcsolatteremtést, kapcsolattartást, a konfliktusok kezelését.

Szólás, közmondásgyűjtő, mesemondó, versmondó versenyek szervezése a programok, gyermekprogramok szervezési témakör átélését, megtapasztalását segíthetik elő.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat | X | X |  | (a kerettanterv 3-4. oldalán szereplő a tantárgy gyakorlati oktatása során használatos eszközök) |
| 1.2. | megbeszélés | X | X |  |
| 1.3. | szemléltetés | X | X |  |
| 1.4. | bemutatás | X | X |  |
| 1.5. | gyakorlás | X | X |  |

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

A tanulók a falusi vendéglátóhelyeken tett látogatásról, a tapasztalatokról irányított tanári kérdések alapján készítsenek írásbeli beszámolót.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X | X |  | (a kerettanterv 3-4. oldalán szereplő a tantárgy gyakorlati oktatása során használatos eszközök) |
| 1.2. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |
| 1.3. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X |  |
| **2.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |
| 2.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | X |  |
| **3.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |
| 3.1. | Műveletek gyakorlása | X | X |  |
| 3.2. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | X | X |  |
| **4.** | **Üzemeltetési tevékenységek körében** |  |  |  |
| 4.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján | X | X |  |
| 4.2. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |  | X |  |
| **5.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |
| 5.1. | Anyagminták azonosítása | X |  |  |
| 5.2. | Tárgyminták azonosítása | 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 a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11038-12  Kreatív textilfeldolgozás | Varrási, kézimunkázási alapismeretek | | | | Varrás, kézimunkázás gyakorlat | | | | | | | | | | |
| Textilipari anyagismeret | Kézimunkák, díszítések | Ruhakészítési alapismeretek | Lakástextíliák | Varróeszközök, kézi öltések | Hímzés | Varrógép, gépi varrások | Textíliák javítása | Kötény varrása | Szoknyakészítés kész szabásminta használatával | Blúzkészítés kész szabásminta használatával | Kötés, horgolás | Ruhadarabok készítése kész szabásminta használatával | Egyéb kézimunkák | Vizsgaremek készítés |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kiválasztja a felhasználási célnak megfelelő alap- és segédanyagokat a ruhák-, a lakástextíliák és a kézimunkák készítéséhez, a textíliák javításához | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Másolja az alapvető szabásmintákat |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x |  | x |
| Szabásminta alapján az egyszerű ruhadarabokat elkészíti |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x |  | x |
| Megvarrja a lakástextíliákat (függöny, ágynemű, asztalnemű) |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Átalakítja, megjavítja a textíliákat (ruhaneműt, lakástextíliákat) |  |  |  | x | x |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Elvégzi a hímzési, kötési, horgolási feladatokat |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  | x |  |
| Elvégzi a lakás- és ruhadíszítési munkákat |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Kreatívan hasznosítja a maradék anyagokat |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Megőrzi, javítja, gondozza a népi hagyományos, tájjellegű ruhákat |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | | |
| Textilipari nyersanyagok, textíliák tulajdonságai, kezelhetőség, felhasználás szerinti csoportosításuk | x |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x |  | x |  | x |
| Ruhakészítés általános folyamata |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x |  | x |
| Testalkattípusok és testméretek összefüggései |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x |  | x |
| Méretvétel módja, szabásminta másolása |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x |  | x |
| Szabási munkaműveletek |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x |  | x |
| Kézi öltések |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x |  | x |
| Gépi varrás |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x |  | x |
| Egyszerűbb ruhadarabok szabásminta alapján varrása |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x | x |  | 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 | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Munkavédelmi előírások betartása |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kézügyesség |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Kitartás |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Türelmesség |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | |
| Motiválhatóság | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Hatékony kérdezés készsége |  |  | x |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Kompromisszum készség |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kreativitás, ötletgazdaság |  |  |  |  |  | x |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Módszeres munkavégzés |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

1. **Varrási, kézimunkázási alapismeretek tantárgy 36 óra**
   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 *8 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 *10 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 *14 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 (kötény, egyszerű szoknya, blúz, nadrág stb.) 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 *4 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)***

Szemléltetés (filmek, fotók, divatlapok, anyaggyűjtemények stb.) alkalmazásával, ruházati, méter és rövidáru üzlet látogatásával. A ruházati anyagok optikai hatásának bemutatása élő modellen.

| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | X |  |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | X |  |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | X |  |
| 1.4. | megbeszélés |  |  | X |  |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | X |  |
| 1.6. | projekt |  | X | X |  |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | X |  |  |
| 1.8. | házi feladat | X | X |  |  |

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

Textil mintagyűjtemény készítése a különböző alapanyagú és előállítású textíliák közötti eligazodás ismereteinek szélesítéséhez.

| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása |  |  | X |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X | X |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X | X |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | X |  |  |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X | X |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | X |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Varrás, kézimunkázás gyakorlat tantárgy *248 óra***
   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 *16* *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. **Hímzés *16 óra***

Hímzések csoportjai: szálszámolásos hímzések, előrajzolásos hímzések

Hímzési kellékek (alapanyagok, hímzőfonalak, eszközök) kiválasztása

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

* + 1. **Varrógép, gépi varrások *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 *10 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. **Kötény varrása *16 óra***

Anyagkiválasztás

Anyag- és kellékszükséglet számítás

Méretvétel

Szabásminta szerkesztés

Felfektetés, szabásvonalak jelölése, szabás

Zsebek készítése és felvarrási módjai

Fércelés, összeállítás, varrás

Gomblyukvarrás, gomb felvarrása

* + 1. **Szoknyakészítés kész szabásminta használatával *20 óra***

Modellválasztási szempontok

Méretvétel, mérettáblázatok használata

Kész szabásminta másolása, jelölések értelmezése, átvitele az anyagra

Anyagválasztás, anyag- és kellékszükséglet számítás

Terítés, felfektetés, szabás

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

Fércelés, próba, varrás, vasalás

* + 1. **Blúzkészítés kész szabásminta használatával *28 óra***

Modellválasztási szempontok

Méretvétel, mérettáblázatok használata

Kész szabásminta másolása, jelölések értelmezése, átvitele az anyagra

Anyagválasztás, anyag- és kellékszükséglet számítás

Terítés, felfektetés, szabás

Ujjak készítése és bevarrási módjai

Gallérok készítése és felvarrási módjai

Kézelők kialakítása és felvarrási módjai

Gomblyukak varrása (a varrógép programjával, stircelt gomblyuk)

Fércelés, próba, varrás, vasalás

* + 1. **Kötés, horgolás *20 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. **Ruhadarabok készítése kész szabásminta használatával *38óra***

Divatlapok szabásmintáinak méretre alakítása

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

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

Méretvétel, mérettáblázatok használata

Kész szabásminta másolása, jelölések értelmezése, átvitele az anyagra

Anyagválasztás, anyag- és kellékszükséglet számítás

Terítés, felfektetés, szabás

Fércelés, próba, varrás, vasalás

* + 1. **Egyéb kézimunkák *24 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 *30 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)***

Alapvető módszer a bemutatás, szemléltetés, a munka közbeni folyamatos ellenőrzés és hibajavítás. A bonyolultabb alkatrészeket ajánlott külön elkészíteni és ezeken bemutatni a hibalehetőségeket, azok kijavításának, illetve elkerülésének módjait.

A motiváció, a tanulói sikerélmény a produktív munkavégzéssel érhető el, ezért az improduktív munkarész aránya a lehető legkevesebb legyen.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat | X | X |  | (a kerettanterv 3-4. oldalán szereplő a tantárgy gyakorlati oktatása során használatos eszközök) |
| 1.2. | megbeszélés | X | X |  |
| 1.3. | szemléltetés | X | X |  |
| 1.4. | bemutatás | X | X |  |
| 1.5. | gyakorlás | X | X |  |

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

A tanulók rajzok, leírások formájában, munkafüzetben rögzítsék a gyakorlati foglalkozásokon tanultakat.

Az egyes modellek készítéséhez szükséges alap- és segédanyagokat ajánlott közös vásárlással beszerezni.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X | X |  | (a kerettanterv 3-4. oldalán szereplő a tantárgy gyakorlati oktatása során használatos eszközök) |
| 1.2. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |
| 1.3. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X |  |
| **2.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |
| 2.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | X |  |
| **3.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |
| 3.1. | Műveletek gyakorlása | X | X |  |
| 3.2. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | X | X |  |
| **4.** | **Üzemeltetési tevékenységek körében** |  |  |  |
| 4.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján | X | X |  |
| 4.2. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |  | X |  |
| **5.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |
| 5.1. | Anyagminták azonosítása | X |  |  |
| 5.2. | Tárgyminták azonosítása | X |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

***Ajánlás***

*Szorgalmi időben alkalmazható a napi értékelés, de célszerűbb az elkészült munkadarab osztályozása.*

*Az utolsó évfolyam szorgalmi ideje alatt elkészített vizsgaremek és dokumentációja a gyakorlati vizsga részeként a tantárgy elsajátításának mérésére szolgál (részletek a szakmai és vizsgakövetelményekben).*

**A**

**11039-12 azonosító számú**

**Mezőgazdasági termelés és feldolgozás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 11039-12 azonosító számú, Mezőgazdasági termelés és feldolgozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11039-1  Mezőgazdasági termelés és feldolgozás | Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás | | | | | | Állattartás, állati termékfeldolgozás | | | | | | Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlat | | | | | | | | | | | |
| Kertművelési, termék feldolgozási alapismeretek | Zöldségtermesztés | Fűszer- és gyógynövények termesztése | Gyümölcstermesztés | Szőlőtermesztés | Dísznövénytermesztés | Állattartási alapismeretek | Baromfitartás | Nyúltartás | Sertéstartás | Lótartás | Szarvasmarha és juhtartás | Zöldségtermesztés | Fűszer- és gyógynövények termesztése | Gyümölcstermesztés | Szőlőtermesztés | Dísznövénytermesztés | Általános állattartás, higiénia | Takarmányozás | Baromfi- és nyúltartás | Hobbiállatok gondozása | Sertéstartás | Lótartás | Szarvasmarha és juhtartás |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Csapadékmennyiséget mér, talajvizsgálatot végeztet | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Közreműködik és szervezi a talajmunkákat, tápanyag-utánpótlást | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Magágyat készít, vetést, ültetést, telepítést végez | x | x | x | x |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Növényápolási, öntözési feladatokat lát el | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Dísznövényeket, virágokat ápol, termel | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Gyümölcsöt, zöldséget termel | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Fűszer- és gyógynövényeket termel | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Termésbecslést végez | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Betakarítja a termést | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Terményt kezel, tárol, csomagol | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Állatokat ápol, gondoz |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| Takarmányt előkészít, takarmányoz, megfelelő körülmények között tartja az állatokat |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| Felismeri a beteg állat tüneteit |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| Gondoskodik a megtermelt növényi és állati termékek feldolgozásáról, tartósításáról, értékesítéséről | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |  | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mezőgazdasági alapismeretek | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Termék feldolgozási, tartósítási alapismeretek | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |  | x | x | x |
| Zöldségnövények termesztése, szedési, feldolgozási, tárolási és tartósítási eljárásai (savanyúság készítés, szárítás, mélyhűtés) | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gyümölcstermelő növények telepítése, ápolási munkálatai | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gyümölcsök betakarítása, tárolási, feldolgozási (lekvár-főzés, befőzés, aszalás) műveletei | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Szőlőtermesztés általános alapjai, egyszerű pinceműveletek, a borkészítés alapjai | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kerti, szobai dísznövények, szaporításuk, gondozásuk | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Fűszer- és gyógynövények termesztésének alapismeretei | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kertkialakítási szabályok | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Állattartás és takarmányozás |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| Állatvédelmi és állatjólléti ismeretek, állatok elhelyezésének higiéniai feltételei | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Állati termékek feldolgozásra előkészítése, előállítása, tárolása |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  | x |  | x |  | x | x | x |
| Saját előállítású növényi és állati termékek értékesítése | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |  | x | x |  | x | x | x |
| Növényvédő-szerek és az állattartásban alkalmazott fertőtlenítőszerek ismerete | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Munka- és környezetvédelem, elsősegélynyújtás | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése, beszédkészség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Elemi szintű számítógép használat | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  | x | x |  |  |  | x |  |
| Szakmai számítások | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Mennyiségérzék | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Kéziszerszámok, konyhai eszközök használata, karbantartása | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Állóképesség | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Kitartás | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Felelősségtudat | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kapcsolatteremtő készség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Határozottság |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Közérthetőség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rendszerező képesség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Lényegfelismerés | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Eredményorientáltság | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

1. **Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás tantárgy 216 óra**
   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- és vendéglátás 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***

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

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 *48 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, bulbilli, 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  *18 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 *36 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 *45 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 *45 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.*

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

Szoros koncentráció a gyakorlattal, széleskörű szemléltetés (diaképek, videofilmek, herbáriumok, maggyűjtemények) felhasználásával

| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | X |  |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | X |  |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | X |  |
| 1.4. | megbeszélés |  |  | X |  |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | X |  |
| 1.6. | projekt |  | X | X |  |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | X |  |  |
| 1.8. | házi feladat | X | X |  |  |

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

Kertészeti haszon-, és gyomnövénygyűjtemény, maggyűjtemény készítése

| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása |  |  | X |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X | X |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X | X |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | X |  |  |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X | X |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | X |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Állattartás, állati termékfeldolgozás tantárgy 216 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

Az állattartás, állati termékfeldolgozás tantárgy tanításának célja elméleti alapokat adni a mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó 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 haszon– és hobbiállatok szervezetének felépítését, élettani működésének alapjait, tartási, takarmányozási, szaporítási, gondozási módjait.

Cél elérni, hogy a mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó 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 *28 óra***

Haszon- és hobbiállatok fogalma, fajtái

Ökológiai gazdálkodási lehetőségek az állattartásban

Állatvédelem és állatjóléti ismeretek, az állatok elhelyezésének kényelmi feltételei

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 *8 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 *15 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 *30 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 *45 óra***

Lótartás célja, gazdasági, sport jelentősége

Ló elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint

Lófajták

Ló-bírálat, testalakulás és teljesítőképesség közötti összefüggés

Ló-elhelyezés, - tartás, - takarmányozás

Ló-szaporítás (fedeztetés, vemhesség, ellés, újszülött állat és kanca ápolása)

Ló-használat, lovas idegenforgalom

* + 1. **Szarvasmarha és juhtartás *90 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

* 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.*

Javaslat a tantárgy témaköreinek évfolyamok közötti megosztására:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Témakörök | Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel | | | | Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül | | |
| Évfolyam | 1. év | 2. év | 3. év | Összesen | 1. év | 2. év | Összesen |
| Heti óraszám | 0,5 | 1 | 1 | 2,5 | 1,5 | 1 | 2,5 |
| Állattartási alapismeretek | 14 |  |  | 14 | 14 |  | 14 |
| Baromfitartás | 4 | 16 |  | 20 | 20 |  | 20 |
| Nyúltartás |  | 6 |  | 6 | 6 |  | 6 |
| Sertéstartás |  | 14 | 4 | 18 | 14 | 4 | 18 |
| Lótartás |  |  | 8 | 8 |  | 8 | 8 |
| Szarvasmarha és juhtartás |  |  | 20 | 20 |  | 20 | 20 |
| Összes évi óraszám | 18 | 36 | 32 | 86 | 54 | 32 | 86 |

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

***-***

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

Gyakorlattal szoros koncentráció, hatékony (lehetőleg kiscsoportos) szemléltetés

| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | X |  |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | X |  |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | X |  |
| 1.4. | megbeszélés |  |  | X |  |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | X |  |
| 1.6. | projekt |  | X | X |  |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | X |  |  |
| 1.8. | házi feladat | X | X |  |  |

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

Tanár által irányított ismeretgyűjtő, megfigyelő, elemző, rendszerező, értékelő tevékenység.

| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása |  |  | X |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X | X |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X | X |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | X |  |  |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X | X |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | X |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlat tantárgy 596 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

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

A mezőgazdasági gazdaasszony 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.

Az állattartási gyakorlatok célja az elméleti ismeretekre alapozva olyan készségek kialakítása, melyek birtokában a végzettek képesek a haszon- és hobbiállatok 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.

A falusi vendéglátói tevékenység során képesek legyenek a vendégeknek bemutatni a gazdaságot, egyszerűbb feladatok esetén a közös munkát balesetmentesen irányítani, megszervezni.

* 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, takarmányszükséglet, százalékszámítás stb.).

A szakmai tárgyak közül a Családellátás, - gondozás, az Élelmiszerek, 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 *160 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 *32óra***

Fontosabb fűszer- és gyógynövények ismerete

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

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

* + 1. **Gyümölcstermesztés *58 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 *32 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 *32 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. **Általános állattartás, higiénia *40 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 *30 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 *50 óra***

Baromfifajok, fajták, hibridek és azok tojásainak ismerete

Baromfikeltetőben folyó munka megismerése (összehasonlítás a természetes keltetéssel)

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. **Hobbiállatok gondozása *32 óra***

Hobbiállatok faji sajátosságai

Hobbiállatfajok gyakoribb fajtái, azok tulajdonságai

Kutya, macska ápolása, gondozása, takarmányozása

Egyéb hobbiállatok gondozása, etetése

Betegség tüneteinek felismerése

* + 1. **Sertéstartás *50 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 *22 óra***

Lótenyésztő, lótartó gazdaság tanulmányozása

Lóápolás és gondozás, takarmányozás, itatás gyakorlása

Istállógondozás

Lovas idegenforgalom, sportlótartás tanulmányozása

* + 1. **Szarvasmarha és juhtartás *58 óra***

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

Juhászati munkák tanulmányozása, gyakorlása

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.*

*Az összefüggő gyakorlatok helyszíne a tangazdaság, de célszerű a gyakorlati idő egy részére a tanulókat külső munkahelyekre is kihelyezni.*

*A gyakorlati helyszíneket úgy kell kialakítani, illetve megkeresni, hogy a tanulóknak lehetőségük legyen valamennyi kötelezően előírt feladat megismerésére, gyakorlására.*

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

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

A csoportbontásban szervezett gyakorlatokon az ismerettől a munkáltató gyakorlatig egymásra épüljenek a feladatok. Biztosítani kell a szakmai fogások bemutatását, a megfigyelés lehetőségét, az egyéni begyakorlást, az önálló termelőmunka végzését, megkövetelve a munkahelyi rend és fegyelem betartását, a baleset- és környezetvédelmi szabályok tudatos alkalmazását. Az ellenőrzés a munkáltató jellegű, manuális feladatokra irányuljon (hibás munkamozdulatok javítása, minőség és teljesítmény).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat | X | X |  | (a kerettanterv 3-4. oldalán szereplő a tantárgy gyakorlati oktatása során használatos eszközök) |
| 1.2. | megbeszélés | X | X |  |
| 1.3. | szemléltetés | X | X |  |
| 1.4. | bemutatás | X | X |  |
| 1.5. | gyakorlás | X | X |  |

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

Gyakorlati naplóvezetés, ügyelet, a kertészeti gyakorlatokhoz haszon- és gyomnövénygyűjtemény, maggyűjtemény készítés.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X | X |  | (a kerettanterv 3-4. oldalán szereplő a tantárgy gyakorlati oktatása során használatos eszközök) |
| 1.2. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |
| 1.3. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X |  |
| **2.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |
| 2.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | X |  |
| **3.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |
| 3.1. | Műveletek gyakorlása | X | X |  |
| 3.2. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | X | X |  |
| **4.** | **Üzemeltetési tevékenységek körében** |  |  |  |
| 4.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján | X | X |  |
| 4.2. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |  | X |  |
| **5.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |
| 5.1. | Anyagminták azonosítása | X |  |  |
| 5.2. | Tárgyminták azonosítása | X |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

Összefüggő szakmai gyakorlat

**OKJ szerinti szakképesítés oktatásához**

1/9. évfolyamot követően 70 óra

2/10. évfolyamot követően 105 óra

3/11. évfolyamot követően 105 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Szakmai követelménymodulok** | **Tantárgyak**/Témakörök |
| **11033-12**  **Család- és háztartásellátás** | **Család- és háztartás ellátási gyakorlat** |
| Konyhai munkák, ételkészítési gyakorlatok |
| Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok |
| Ápolási, gondozási gyakorlatok |
| **11036-12**  **Napi tevékenységek** | **Napi tevékenységek gyakorlata** |
| **Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása** |
| **11037-12**  **Falusi vendégfogadás** | **Vendéglátás, vendégfogadás gyakorlat** |
| Vendéglátás általános gyakorlata |
| Falusi vendégfogadás sajátosságai |
| Programok, gyermekprogramok szervezése |
| **11039-12**  **Mezőgazdasági termelés és feldolgozás** | **Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlat** |
| Zöldségtermesztés |
| Fűszer- és gyógynövények termesztése |
| Gyümölcstermesztés |
| Dísznövénytermesztés |
| Baromfi- és nyúltartás |
| Sertéstartás |

**11033-12 Család- és háztartásellátás**

*a 9. évfolyamot követően*

**Család- és háztartás ellátási 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

**11039-12 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás**

**Mezőgazdasági termelés 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

**Baromfi- és nyúltartás**

Baromfi és nyúl takarmányozása, gondozása, férőhely takarítás

Tojásgyűjtés, válogatás, értékesítés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása

**11036-12 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

**11037-12 Falusi vendégfogadás**

**Vendéglátás, vendégfogadás gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

**Vendéglátás általános gyakorlata**

Recepciós feladatok végzése

Reggeli, vacsora készítésében közreműködés

Ételféleségeknek megfelelő terítés, étel-, ital felszolgálás

Szálláshely, vendéglátóhely takarítása

**Falusi vendégfogadás sajátosságai**

Részvétel a virágoskert, veteményes, pázsit, pihenőkert ápolásában, a házkörül tartott állatok gondozásában, az időszerű gazdasági munkákban

Tájjellegű ételek készítésében közreműködés, terítés, felszolgálás

Szabadtűzön főzésben-sütésben közreműködés

Ismerkedés a népi kismesterségekkel (gyöngyfűzés, fafaragás, agyagozás), kisebb tárgyak készítése

Helyi hagyományon alapuló tárgyak készítése

**Programok, gyermekprogramok szervezése**

Közreműködés a saját gazdaságban és vendéglátó területen kívüli programok szervezésében

Ismerkedés a tájjellegű népi szokásokkal, játékokkal, népdalokkal

Gyermekfelügyelet, gyermekekkel való foglalkozás(játék, ajándékkészítés, meseolvasás, közös éneklés)

**11039-12 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás**

**Mezőgazdasági termelés 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

**Sertéstartás**

Takarmányozás, gondozás, férőhely takarítás

Sertés értékesítési (szállítási) feladatoknál közreműködés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása.