

**5.15.**  
**SPECIÁLIS KERETTANTERV**  
**a**  
**34 814 01**  
**CSALÁDI GAZDÁLKODÓ**

**szakképesítés**  
**szakiskolában történő oktatásához**  
**Tanulásban akadályozottak (st) számára**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A speciális kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
  - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,
- valamint
- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
  - az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
  - a 34 814 01 számú Családi gazdálkodó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet
- alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 814 01

A szakképesítés megnevezése: Családi gazdálkodó

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:

<b>Tantárgy</b>	<b>Szakképesítés /Szakképzettség</b>
-	-

##### **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, szkennner)
Vendégszobai bútorok
Vendégszoba berendezési kiegészítők
Mini-bárokocsi
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*

## **V. A fogyatékosági típushoz kapcsolódó általános információk, javaslatok**

### **1. A tanulásban akadályozottság fogalma, jellemzői**

„A tanulásban akadályozottak csoportjába tartoznak azok a gyermekek, akik az idegrendszer biológiai és/vagy genetikai okra visszavezethető gyengébb funkcióképességei, illetve a kedvezőtlen környezeti hatások folytán tartós, átfogó tanulási nehézségeket, tanulási képességzavart mutatnak.” (Mesterházi, 1998, 54.)

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 az esetek nagy részében az iskolába lépés évében realizálódik. Ám egyes gyermekeknél már az óvodás korban is felmerülhet a gyanú az sikertelen iskolai előmenetelre.

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.

Az érintett tanulóknál előfordulhatnak problémák a következő területeken:

- észlelés (egyensúly észlelés, nehézségi erő észlelés, taktilis-kinesztetikus észlelés, auditív észlelés, vizuális észlelés, amnesztikus funkciók)
- kivitelezés-végrehajtás (izomtónuszavar, nagymozgások, finommozgások, mimika)
- szociális-emocionális terület:

- a késztetések területén (apátia, passzivitás, túlérzékenység, hiperaktivitás),

- az általános pszichés állapotban (levertség, féktelenség, szorongás),
  - a motiváció alakulásában (motiválatlanság, megközelíthetlenség),
  - a munkavégzésben (gyors kifáradás, vontatott tempó, impulzivitás),
  - az önirányításban (rövid zárati cselekvések, labilitás, rigiditás),
  - az önértékelésben (kisebbségi érzés, hiányos énkép, túlzott elbizakodottság, egocentrizmus)
  - és a szociális beilleszkedésben (elszigeteltség, kapcsolatteremtési nehézségek, túlzott alkalmazkodás, belátás hiánya, agresszivitás).
- (Englbrecht - Weigert, 1996, 33-38. )

A tanulási akadályozottak körét tehát az enyhén értelmi fogyatékosnak minősítettek, illetve az iskolában tanulási problémákkal küzdő gyermekek alkotják.

„A tanulási akadályozottság változó, változtatható állapot. A folyamatosan ható, kiváltó okok feltárásával, ezek kedvező irányú befolyásolásával, a tanulási akadályozottság részben megelőzhető, részben súlyosságának mértékében csökkenthető.” (Mesterházi Zsuzsa)

Gyógypedagógiai eszközökkel ezen az állapoton sokat lehet változtatni, és meg lehet előzni a tanulási akadályozottság további romlását. 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.

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 nagy figyelmet kell fordítani 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.

## 2. A szegregált és integrált szervezeti formák

**Szegregált** intézményekben tanulnak tanulásban akadályozott diákok. Amely 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 kortárs csoporton belül kapják meg. Tanulási akadályozottság esetén több területet érintő, tartós, súlyos problémáról van szó, mely megfelelő szakmai segítség nélkül a többségi iskolákban nagyon megnehezíti az érintett gyermek és pedagógus életét is. A probléma

gyökere nem kifejezetten a gyermekben van, hanem a többségi iskola és a sajátos igényű tanuló találkozásában.

Hazánkban is egyre nagyobb teret hódít meg az integrált/inkluzív oktatás, nevelés, melynek elengedhetetlen feltétele a gyógypedagógiai segítségnyújtás és a megfelelően strukturált környezet.

**Inklúzió** mint optimalizált, kibővített integráció is jelen van a mai oktatási rendszerünkben. Az inklúzió a többségi iskola folyamatos, rendszerszerű átalakulását jelenti. Ebbe a folyamatba az összes tanulót bevonják. A gyermek áll a középpontban. Nem zavaró elemként, hanem új kiindulópontként és egyúttal célként. Individuális gondoskodás jár valamennyi tanulónak, legyen bármiben akadályozott vagy nem. Ebben az értelmezésben az inkluzív pedagógia több mint gyógypedagógia, és több, mint az eddigi integrációs pedagógia. Az integrált, inkluzív oktatásban kiemelt szerepet kap a differenciált oktatás.

## **2.1. Az integráció/inklúzió feltételei**

„A tanulásban akadályozott gyermekek többségi iskolai integrációjának az a célja, hogy ezek a gyermekek a pedagógiai többlétszolgáltatásokat ne kortárscsoportjaiktól elkülönülten, hanem velük együtt kapják meg, kiegészítve a pedagógiai ráhatások körét a szocializáció abból fakadó elemeivel, hogy a gyermekek heterogén csoportokban tanulnak.” (Dr. Papp Gabriella és Faragóné Bircsák Márta Módszertani intézményi útmutató a tanulásban akadályozott gyermekeket befogadó iskolák számára 2005.)

### **1. Objektív tényezők**

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

- Az iskolának rendelkeznie kell megfelelő intézményi dokumentumokkal (alapító okirat, pedagógiai program, nevelési program, helyi tanterv) Ki kell dolgoznia egy egységes, minden tanulóra kiterjedő, azonos tananyagot közvetítő **tantervet**, 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.
- Ajánlott a tanterem berendezésénél figyelembe venni a strukturált tanítási környezet kialakítását (mobilizálható padok, tanulói boxok, pihenősarok, IKT-s eszközök, kézikönyvtár), többféle kisebb tér létrehozása az osztálytermen belül, például kiscsoportos munkához, illetve célszerű az egyéni tanuláshoz különálló asztalokat elhelyezni.
- A befogadó intézményeknek lehetővé kell tenniük a megfelelő fejlesztést biztosító többlétszolgáltatások elérését.

### **2. Szubjektív tényezők**

- A **befogadó nevelőtestület, pedagógus** szemlélete, módszerei, segítőkészsége, kreativitása, elkötelezettsége valamint a sérülésről 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 sérült gyermeket olyannak fogadják el amilyen, és igyekezzenek egyenrangúként kezelni. De múlik a sérült gyermek személyiségén is. Minél fiatalabb korban kerül sor az integrációra annál nagyobb eséllyel lesz sikeres.
- Teamben dolgozó szakemberek együttműködése, partneri kapcsolatai

## **2.2. 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 találkozási 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. Megfigyelhető, 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.

## **3. 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.

#### **4. Módszertani javaslatok**

**4.1. 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. 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.

**4.2. Projekt módszer:** közösen végzett tevékenységek köre. A központban egy gyakorlati jellegű probléma áll, melyet a tanárok és tanulók együtt dolgoznak fel több szempont szerint elemezve, komplex módon. A módszer legfontosabb értéke a munkafolyamat. Mindenki saját képességei, lehetőségei, tapasztalatai alapján végzi el a feladatot. A munkafolyamat eredménye a produktum.

#### **4.3. Komplex Instrukciós Program (KIP)**

9. Az osztályon belüli rangsorbeli problémák már az iskola kezdő szakaszában felismerhetőkké és kezelhetőkké válnak.
10. A csoportfoglalkozások alatt a heterogén összetételű osztályokban a speciális instrukciós eljárás alkalmazásán keresztül lehetőség nyílik a tanulónak az együttműködési normákra történő felkészítésére.
11. Sokféle, eltérő képességet megmozgató tananyag alkalmazásával a felszín alatt megbúvó képességek kibontakoztatása.
12. A fentiekén kívül módszer másik fontos célja a tanárok szakmai hozzáértésének fejlesztése a csoportmunka-szervezés során. A pedagógusoknak meg kell tanulniuk, hogy az új módszerben mi a szerepük az osztálymunka alatt, ezért a módszer bevezetése, elsajátítása során szükség van munkájuk folyamatos, szakértői ellenőrzésére, a kollégák közötti együttműködésre.  
"Azok a tanulók, akik a közösségből társadalmi okok miatt kirekesztődnek, vagy azok, akiknek tanulásában lemaradás tapasztalható, gyakran vonakodnak részt venni a közös munkában, emiatt azonban kevesebbet tanulnak, mint azok, akik aktívabbak. Az osztályrangsor élén elhelyezkedő tanulók nagyobb befolyást gyakorolnak a csoport döntéshozatalára, gyakrabban kérik őket segítségadásra, és több alkalom jut véleményük kifejtésére, mint a rangsor alján elhelyezkedőknek. Az utóbbiak véleményét általában figyelmen kívül hagyják (ez a megnyilvánulás a státuszprobléma jelensége). A Komplex instrukciós programban a tanár célja az, hogy minden diáknak megadja a lehetőséget a munkában való egyenrangú munkavégzésre, tudatosítja, hogy mindenkinek van olyan képessége, amely alkalmassá teszi a feladatok megoldásában való sikeres közreműködésre." (Cohen, E. G.: Designing Groupwork. Teacher College Press, New York, 1994.)

### **A módszer elvei**

1. Differenciált, nem rutinszerű feladatok alkalmazása, ez minden esetben nyitott végű, több megoldást kínáló, sokféle, eltérő képességek mozgósítására alkalmas feladatokat jelent.
2. A felelősség megosztásának elve magába foglalja az egyén felelősségét a saját és a csoport teljesítményéért, illetve a csoport felelősségét az egyén teljesítményéért.
3. A tanulók munkájának ellenőrzése a normákon és a szerepeken keresztül történik. A közös munkában az alábbi együttműködési normák betartása valósul meg: „Jogod van a csoporton belüli segítségkérésre bárkitől.”

„Jogod van a csoporton belüli segítségkérésre bárkitől.”

„Kötelességed segíteni bárkinek, aki segítségért fordul hozzád.”

„Segíts másoknak, de ne végezd el helyette a munkát.”

„Mindig fejezd be a feladatod.”

„Munkád végeztével rakj rendet magad után.”

„Teljesítsd a csoportban kijelölt szereped.”

A fenti normák kifüggesztve láthatók az osztály falán, és minden alkalommal emlékeztetik a tanulókat a csoportmunka lényegére, alapelveire. A normák együttes alkalmazása lehetővé teszi a tanulók számára egymás viselkedésének ellenőrzését. A munkában minden tanulónak meghatározott szerep jut, ezek az egymást követő csoportmunkák során cserélődnek, rotálódnak. Ez a szerepváltás segíti elő a képességek sokoldalú fejlesztését, a státusprobléma kezelését. A szerep mindig a feladat típusától és a csoport létszámától függ. Az ideális csoportlétszám 3-5 fő. A foglalkozások során az alábbi tanulói szerepek alkalmazása a leggyakoribb: kistanár, beszámoló, jegyzetelő, anyagfelelős, rendfelelős. A szerepek száma függ a csoportlétszámtól. Esetenként egy tanulónak lehet több szerepe is, illetve a fentiekén kívül más szerepek is előfordulhatnak (pl. időfelelős, konfliktuskezelő stb). A szerepek rotációja alapkövetelmény. A szerepeken keresztül mindenkinek meg kell tanulnia a munka irányítását, a beszámolást, a helyes, zökkenő- és balesetmentes munkavégzést, végeztetést.

4. A csoporton belül kialakult hierarchia, rangsor kezelése az eltérő, sokféle képesség mozgósítására alkalmas feladatokon keresztül megváltoztatható. A pedagógus feladata annak tudatosítása, hogy nincs olyan tanuló, aki minden képességben kiváló, de mindenki számára van olyan feladat, melyet maradéktalanul meg tud oldani, valamint egyedül senki nem olyan tájékozott, mint a csoport együttesen. Az együttműködési normák és a tanulói szerepek kialakításának már az iskolába kerülés pillanatától kezdve fontos célja annak biztosítása, hogy a diákok mind jobban megértsék a velük szemben támasztott elvárásokat, és a felső tagozatot elérve képesek legyenek direkt tanári irányítás nélkül is dolgozni.
5. A tanár szerepe szintén változik. A hagyományos csoportmunkánál a tanár hajlamos a direkt beavatkozásra, irányításra. Ennél a módszernél a beavatkozás szükségtelen. Az együttműködési normán keresztül a tanár hatalmát átruházza a tanulókra. A rendszer megfelelő működése esetén a tanár feladatainak egy részét maguk a diákok végzik el. A tanulók csak végső esetben fordulnak segítségért a tanárhoz, hisz lehetőségük nyílik a feladat megbeszélésére egymás között. A csoportban a tanulónak a korábbihoz eltérő szerepek jutnak: kérdez, előad, beszerzi az anyagot, elsimítja a konfliktusokat stb. A szerepek az egymást követő csoportmunkák során cserélődnek. Ez elősegíti a csoporttagok közötti együttműködést, a szerepek elsajátítását, a mások iránti tisztelet kialakulását.
6. A tanár munkája során szakít a rutin-döntéshozatallal. Reagálása attól függ, hogy a



csoport milyen úton hajtja végre a feladatot, és a meglévő státuszprobléma milyen jellegű beavatkozást igényel. A feladatok jellege megkívánja, hogy új és differenciált feladatokat és módszereket alkalmazzon, ezzel készítve absztrakt gondolkodásra a tanulókat. Az egyéni feladatot pedig úgy kell meghatározni, hogy a diáknak szüksége legyen a csoportfeladat eredményére, vagyis máris jelentkezik annak igénye, hogy a közös csoportfeladat végrehajtása megfelelő színvonalú legyen az egyéni továbbhaladás érdekében. Az elvek betartása tudatos, logikus munkaszervezést kíván.

7. A Komplex instrukciós programban a csoporttevékenység az osztálytermi munka magja, de alkalmazása nem kizárólagos. A csoporttevékenység beépül a tananyagba. A tanárok a módszert akkor alkalmazzák, amikor a cél a konceptuális tanulás, a magasabb rendű gondolkodás és a tartalom mély megértése. Továbbra is módszereink közé tartozik az ismeretek tényszerű közlése, a frontális osztálytanítás. A Komplex instrukciós program alkalmazására lehetőség van többek között egy anyagrész összefoglalásánál, egy új tananyagrész előkészítésénél, de új ismeret szerzésére és feldolgozására is alkalmat adhat. Ezt a módszert a tanítási órák körülbelül egyötödében alkalmazzuk.
8. A csoportmunka elemei a csoport-feladatlapok, a háttér információt nyújtó adatlapok, az egyéni feladatlapok, illetve a munkához szükséges eszközök, anyagok. Bár az órai munka legfontosabb része a csoportfeladat, a munka minden esetben egyéni feladatmegoldással zárul.

## **5. Oktatásszervezési eljárások, pedagógiai többletszolgáltatások**

**5.1. 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.

**5.2. 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.

**5.3. 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.

**5.4 Fejlesztő helyiség kialakítása,**„Érdemes kialakítani egy fejlesztő helyiséget az iskolában, ahol a szükséges egyéni fejlesztéseket lehet folytatni. Ez a szoba nem pusztán egy pici fejlesztő szoba, hanem a folyamatosan gyarapodó fejlesztő eszközök, szakirodalom gyűjtőhelye is legyen. Érdemes a könyvtárakhoz hasonlóan egy kölcsönző rendszert működtetni, így lehetővé válik a szakmai anyagok terítése a kollégák között.” (Dr. Papp Gabriella és Faragóné Bircsák Márta Módszertani intézményi útmutató a tanulásban akadályozott gyermekeket befogadó iskolák számára 2005.)

**5.5. Az IKT-s eszközök** használata jelentős szerepet kap a rehabilitációs, 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.

## VI. 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	<b>21</b>	<b>756+70</b>	<b>21</b>	<b>756+105</b>	<b>21</b>	<b>756+105</b>	<b>21</b>	<b>672</b>
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 **3459** óra  
(756+70+756+105+756+105+651+54+72+72+62) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai  
szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszám a 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
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.			70			105			105	0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás II.										2	
11033-12 Család- és háztartásellátás	Élelmiszerek, táplálkozási, ételkészítési alapismeretek	2									2,5	
	Családellátás, -gondozás	2										
	Lakókörnyezet kialakítás	1										
	Család- és háztartás ellátási gyakorlat		6									
11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel	Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek							3				
11036-16 Napi tevékenységek	Napi tevékenységek gyakorlata					6			4			3
11038-12 Kreatív textildolgozás	Varrási, kézimunkázási alapismeretek				3							
	Varrás, kézimunkázás gyakorlat					4			4			3

11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás	Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás	1			2			2			1	
	Állattartás, állati termékfeldolgozás	1			2			2			1	
	Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat		4			2			3			4
	Állati termék-elő- állítás és eldolgozás gyakorlat		4			2			3			4
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		7	14		7	14		7	14		7	14
Összes heti/ögy óraszám		21		70	21		105	21		105	21	

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

A kerettanterv 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 óraszámja 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		
11499-12 Foglalkoztatás II	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		0	0		16	0	16	
	Munkajogi alapismeretek										4		4	
	Munkaviszony létesítése										4		4	
	Álláskeresés										4		4	
	Munkanélküliség										4		4	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		0	0		0	62	0	62
	Nyelvtani rendszerezés 1											10		10
	Nyelvtani rendszerezés 2											10		10
	Nyelvi készségfejlesztés											22		22
	Munkavállalói szokincs											20		20
11033-12 Család- és háztartásellátás	Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek	72	0	0	0	0	0	0	78	0	150			
	Élelmiszerismeret, élvezeti cikkek (jellemzők, vásárlás, tárolás)	12							14		26			







	Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok		60									60	
	Ápolási, gondozási gyakorlatok		50									50	
11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel	Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek	0	0		0	0		108	0		0	0	108
	Üzemgazdasági alapfogalmak							20					20
	Vállalkozási alapismeretek							20					20
	Pénzügyi alapismeretek							10					10
	Adózási, bérezési, munkaügyi alapismeretek							10					10
	Ügyviteli ismeretek							23					23
	Munkajogi ismeretek							20					20
	Fogyasztóvédelmi alapismeretek							5					5
11036-16 Napi tevékenységek	Napi tevékenységek gyakorlata	0	0		0	216		0	144		0	93	453

	Árubeszerzés, élelmiszertárolás, értékesítés					45			28			8	81
	Ételkészítés, terítés					70			47			45	162
	Speciális étrendi igényeknek megfelelő ételkészítés					40			26			15	81
	Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása					30			21			15	66
	Takarítás, karbantartás					31			22			10	63
11038-12 Kreatív textilfeldolgozás	Varrási, kézimunkázási alapismeretek	0	0		108	0		0	0		0	0	108
	Textilipari anyagismeret				24								24
	Kézimunkák, díszítések				30								30
	Ruhakészítési alapismeretek				42								42
	Lakástextíliák				12								12
	Varrás, kézimunkázás gyakorlat	0	0		0	144		0	144		0	93	381
	Varróeszközök, kézi öltések					16							16

	Varrógép, gépi varrások					36							36
	Textíliák javítása					20						20	
	Ruhadarabok készítése kész szabásminta használatával					46			64			17	127
	Hímzés					26							26
	Kötés, horgolás								24			22	46
	Egyéb kézimunka								26			24	50
	Vizsgaremek készítése										30		30
11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás	Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás	36	0		72	0		72	0		31	0	211
	Kertművelési, termék feldolgozási alapismeretek	24											24
	Zöldségtermesztés	12			36						7		55
	Fűszer- és gyógynövények termesztése							12			6		18
	Gyümölcstermesztés				36						6		42
	Szőlőtermesztés							30			6		36
	Dísnövénytermesztés								30			6	

	<b>Állattartás, állati termékfeldolgozás</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>72</b>	<b>0</b>		<b>72</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>211</b>
	Állattartási alapismeretek	36											<b>36</b>
	Baromfitartás							20			31		<b>51</b>
	Nyúltartás				10								<b>10</b>
	Sertéstartás				18			22					<b>40</b>
	Lótartás				14			10					<b>24</b>
	Szarvasmarha, juh és kecsketartás				30			20					<b>50</b>
	<b>Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>144</b>		<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>108</b>		<b>0</b>	<b>124</b>	<b>448</b>
	Zöldségtermesztés		144						25			43	<b>212</b>
	Fűszer- és gyógynövények termesztése					18						10	<b>28</b>
	Gyümölcstermesztés								30			51	<b>81</b>
	Szőlőtermesztés					27			30			10	<b>67</b>
	Dísznövénytermesztés					27			23			10	<b>60</b>

	Állati termék-előállítás és feldolgozás gyakorlat	0	144		0	72		0	108		0	124	448
	Általános állattartás, higiénia		48									48	
	Takarmányozás		38								18	56	
	Baromfi- és nyúltartás		58								24	82	
	Sertéstartás							35			44	79	
	Ló tartás					23		35			14	72	
	Szarvasmarha, juh és kecsketartás					49		38			24	111	
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		252	504		252	504		252	504		218	434	2920
Összes éves/ögy óraszám:		756		70	756		105	756		105	652		3200
Elméleti óraszámok/aránya		973 / 30,4 %											
Gyakorlati óraszámok/aránya		2226 / 69,6%											

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**

**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	Állskeresés	Munkanélküliség
<b>FELADATOK</b>				
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		
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>				
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x	x		
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x	x		
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x	x		
Álláskeresői módszerek			x	
Vállalkozások létrehozása és működtetése				x
Munkatügyi 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
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>				
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 beszédképesség	x	x	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>				
Önfejlesztés	x	x	x	x
Szervezőképesség			x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>				
Kapcsolatteremtő készség		x	x	x

Határozottság	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Logikus gondolkodás	x	x	x	x
Információgyűjtés	x	x	x	x



## **2. 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, költségterítés, 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 idegymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, östermelői 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, képviselői 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.

Álláskeresői módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresőben), munkaügyi szervezet segítségével

történő álláskereső, 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.

Álláskeresői ellátások („passzív eszközök”): álláskeresői járadék és nyugdíj előtti álláskeresői segély. Utazási költségterítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: a közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai

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

Az álláskereső 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, álláskeresői tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

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

-

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

##### **2.5.1. 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	

##### **2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések
---------	--------------------------	---	--

		Egyéni	Csoport- bontás	Osztály- keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>				
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			
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre		x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		

## 2.6. 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 szokás
<b>FELADATOK</b>				
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
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>				
Idegen nyelven:				
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok				x
a munkakör alapkifejezései				x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>				
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
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>				
Fejlődőképesség, önfejlesztés		x	x	
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>				
Nyelvi magabiztosság	x	x	x	
Kapcsolatteremtő készség		x	x	
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>				
Információgyűjtés		x	x	
Analitikus gondolkodás			x	

### 3. Foglalkoztatás I. tantárgy

62 óra

#### 3.1. 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.

#### 3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

#### 3.3. Témakörök

##### 3.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1

10 óra

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető időszakra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, 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 megértése, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

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

##### 3.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2

10 óra

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képeség, 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.

##### 3.3.3. Nyelvi készségfejlesztés

22 óra

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

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy megszerezze 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 cél nyelv 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 cél nyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

### 3.3.4. 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 cél nyelv orszáiban. 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.

### 3.4. 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.

### 3.5. 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.

#### 3.5.1. 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			

### 3.5.2. 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	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>				
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			
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Levélikrás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
<b>3.</b>	<b>Komplex információk körében</b>				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
<b>4.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

### 3.6. A tantárgy értékelésének módja

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



**A**

**11033-12 azonosító számú**

**Család- és háztartásellátás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

	Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek	Családelletés, - gondozás	Lakókörnyezet kialakítás	Család- és háztartás-ellátási gyakorlat
FELADATOK				
Családi munkamegosztás vagy megbízás szerint szervezi a mindennapi feladatokat		x		x
Bevásárol, ellenőrzi a szavatossági időket	x			x
Egyszerűbb ételeket főz	x			x
Gondoskodik az élelmiszerek kezeléséről, az ételkészítési előírások betartásáról	x			x
Betartja és betartatja a konyhai eszközök és gépek használatának higiéniai és műszaki előírásait	x			x
Segít a vendégvárás előkészítésében, a vendéglátás feladataiban	x			x
Közreműködik konyhai, éttermi munkák végzésében	x			x
Közreműködik az igényes, harmonikus élettér, a lakás és környezetének esztétikus kialakításában, fenntartásában			x	x
Végzi a lakásápolás rendszeres, napi és időszakos feladatait			x	x
Ellát szobaasszonyi feladatokat			x	x

Takarító berendezéseket, eszközöket, vegyszereket a környezeti és biztonsági előírások szerint használja			X	X
Védekezik a rovarok, a kártékony rágcsálók ellen			X	X
Elvégzi a ruhaneműk, lakástextíliák mosásának, szárításának, vasalásának műveleteit		X	X	X
Elvégzi, illetve segíti a csecsemők, gyermekek, idősek és beteg emberek gondozási feladatait		X		X
Foglalkozik a gyermekekkel (játék, tanulás, felolvasás, versolvasás, ének stb.)		X		X
Minden tevékenysége során kiemelten gondoskodik saját és környezete higiéniai követelményeinek betartásáról	X		X	X
Alkalmazza a szelektív szemétgyűjtés rendszerét			X	X
Baleset, sérülés esetén elsősegélyt nyújt	X			X
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>				
Higiéniai ismeretek: személyes higiénia, ételmszerhigiénia	X			
Élelmiszerek ismerete, élettani szerepe, felhasználás szabályai, lehetőségei, tápanyagok	X			
Alapvető szakmai számítások	X	X		X
Bevásárlás	X	X		X
Egyszerű ételek főzése, felszolgálása	X			X
Háztartási és konyhai eszközök, gépek ismerete és kezelése	X		X	X
Lakások helyiségei, berendezései, lakásápolás, takarítás			X	X
Lakókörnyezet és ápolása			X	X
Mosás, vasalás munkafolyamata		X		X
Mosó- és tisztítószeres, a felhasználás lehetőségei, előírásai		X		X

Egészségügyi alapismeretek		X		X
Családtagok, betegek, idősök gondozásának alapjai, a betegápolás teendői		X		X
Csecsemők, kisgyermek, gyermekek mindennapi ápolásának feladatai		X		X
Mesemondás, felolvasás, énekjáték		X		X
Munka-, környezet- és balesetvédelem, elsősegélynyújtás		X		X
Szelektív hulladékgyűjtési módok	X			X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Konyhai gépek, eszközök működtetése	X			X
Takarító-berendezések, ruhaápolási tevékenységet segítő gépek, eszközök használata, vegyszerek alkalmazása			X	X
Környezet-tudatosság a takarító- és a mosószerek megválasztásában, szelektív hulladékgyűjtés			X	X
Higiénias szemlélet	X	X	X	X
Szakmai nyelvű beszédképesség	X	X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Ízérvékelés	X			X
Tűrvékelés		X		X
Terhelhetőség	X	X	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Segítőképesség	X	X	X	X
Kommunikációs rugalmasság	X	X		X
Konfliktuskerülő képesség		X		X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Felfogóképesség	X	X		X
Helyzetfelismerés	X	X	X	X
A környezet tisztán tartása	X	X	X	X

## **4. Élelmiszerek, táplálkozási, ételkészítési alapismeretek tantárgy**

**150 óra**

### **4.1. 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 megszerezni a táplálkozási és az élelmiszerhigiéniai alapismereteket. Áttekinteni azokat a szakmai ismereteket (nyersanyag-előkészítés, ételkészítési alapl műveletek, ételkészítés), melyek megalapozzák a konyhatechnológiai műveletek gyakorlati elvégzését. Megismertetni a tanulókkal a terítés, tálalás, felszolgálás alapkövetelményeit.

### **4.2. 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.

### **4.3. Témakörök**

#### **4.3.1. Élelmiszerismeret, élvezeti cikkek (jellemzők, vásárlás, tárolás) 26 óra**

Élelmiszerek tápanyagai (fehérjék, zsírok, szénhidrátok, élelmi rostok, vitaminok, ásványi anyagok, víz)  
Szénhidrátban gazdag élelmiszerek (gabonák és gabonatermékek, burgonya és burgonyatermékek, cukor és egyéb édesítőszer): 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  
Tésztaalapítók: 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

#### **4.3.2. Táplálkozási alapismeretek**

**14 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 kisgyermek, az iskolás és a serdülők, a felnőttek, az idősek táplálkozása  
Étrend tervezés alapjai (napi étkezések száma, változatosság, idényjelleg, étkezési igények és szokások figyelembe vétele)

#### **4.3.3. Élelmezés-egészségügyi ismeretek**

**14 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 higiéniaja: 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

#### **4.3.4. Konyhatechnikai berendezések, eszközök**

**11 óra**

Konyhai gépek és eszközök (tűzhelyek, hűtőszekrények, fagyasztókészülékek, mosogatógép, egyéb konyhai gépek és eszközök)  
Edények és evőeszközök (étkezési edény, munkaedény, főzőedény, evőeszközök)

#### **4.3.5. Nyersanyag előkészítés, ételkészítési alapl műveletek**

**33 óra**

Húsrészek (sertés, marha, birka) felhasználás szerinti osztályozása  
Húsok főzéshez, sütéshez való előkészítése: lemosás, áztatás, forrázás, letisztítás, darabolás, aprítás, darálás, szeletelés, klopfolás, bevagdolás, 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 alapl műveletek: főzés, párolás, sütés (sütőben, zsiradékban, roston, nyáron), pirítás

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

#### **4.3.6. Ételkészítés ételcsoportok alapján**

**36 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)

#### **4.3.7. Terítés és tálalás a háztartásban**

**16 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

#### **4.4. 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.*

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

#### 4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		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
		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	



Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	X			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X	X		
<b>3.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			X	

#### 4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

### 5. Családellátás, - gondozás tantárgy

**72 óra**

#### 5.1. 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 végzetek jó családayakká és közösség hasznos tagjaivá válhassanak.

#### 5.2. 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.

#### 5.3. Témakörök

##### 5.3.1. 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)

### **5.3.2. 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

### **5.3.3. 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, kábítószer, a túlzott gyógyszerfogyasztás káros hatásai

Kozmetikumok, festékek hatása a szervezetre

#### **5.3.4. 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 tünetek

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, mozgítás, 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, részvétel 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

#### **5.3.5. 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 felszerelése, a gyógyszerek elhelyezése

#### **5.3.6. Községi 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

#### **5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

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

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

##### **5.5.1. 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.*

*Igyekezünk 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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	Elsősegélynyújtás, csecsemőgondozás, házi betegápolás felszerelése
2.	elbeszélés	x		x	
3.	megbeszélés			x	
4.	szemléltetés			x	Eszközök bemutatása
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			

##### **5.5.2. 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.*

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	Emberi szervezetről rajz, ábrák, makett
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		Egészségügyi eszközök

## 5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

## **6. Lakókörnyezet kialakítás tantárgy**

**36 óra**

### **6.1. 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.

### **6.2. 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.

### **6.3.Témakörök**

#### **5.3.1. Lakáskialakítás és lakberendezés**

**13 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)

#### **5.3.2.Lakóépületek környezete, gondozása**

**5 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, higiénias előírások (hulladék és trágyakezelés)

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

Kerti sütő-, főzőhelyek kialakításának szabályai

Kerti medencék gondozásának feladatai

#### **5.3.3.Lakásgondozás**

**8 óra**

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

Takarító eszközök és -készülékek

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

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

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

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

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

#### **5.3.4.Fehérnemű- és ruhaápolás**

**5 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

#### **5.3.5. Lakókörnyezeti munka-, tűz- és környezetvédelem**

**5 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

#### **6.4. 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.*

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

##### **6.5.1. 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 emelik 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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás	x			
4.	szemléltetés			x	Lakókörnyezet, háztípusok, kiadványok
5.	házi feladat	x			

### **6.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

*A helyszínen, a szemléltető 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.*

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



3.1.	rajz értelmezése			x	Építészeti rajzok, alaprajz készítése
4.	Komplex információk körében				
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

#### **6.6. A tantárgy értékelésének módja**

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

**7.1. 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 alapszintű 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.

**7.2. 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.

**7.3. Témakörök****7.3.1. Konyhai munkák, ételkészítési alapgyakorlatok****106 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, zsemlebe töltött uzsonnák, egyszerű saláták)

- reggeli és uzsonnaitalok (tea, kávé, kakaó, limonádé, gyümölcszörpök, 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, pörköltök, tokányok (sertés, marha, baromfi), egyszerűbb köretek
- sűrített főzelékek, egyszerű meleg- és hidegmártások
- főtt tészták, lepények, palacsintatészták

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

Közreműködés nagykonyhai, éttermi munkák végzésében

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

### **7.3.2. Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok**

**60 óra**

Takarítás, lakásgondozás

- napi lakástakarítási munkák (takarítási sorrend szerinti rendhelyreállítás, nappali, hálósobák, 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, függőnycsere, 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)

### **7.3.3. Ápolási, gondozási gyakorlatok**

**50 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 rosszzullétek esetén (ájulás, epilepszia, agyvérzés, cukorbetegség, szívinfarktus, lázas állapot)

#### Csecsemő és kisgyermek gondozása

- higiénias 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 kisgyermekkorú 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
- higiénias 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 mozgásának formái, fokozatai, a mozgásban korlátozott beteg segítése, gyógyászati segédeszközök használatának megismertetése
- légző-gyakorlatok tartós fekvés esetén, segédkezés köhögéskor
- vizelet, széklet megfigyelése, hasmenés, székrekedés esetén a beteg ellátása
- inkontinencia, vendégnyílás ellátásának gyógyászati segédeszközei
- hideg és meleg hatás alkalmazása (borogatások, páraforrás, termofor, inhalálás)
- lábadozó beteg gondozása, ápolása
- fertőző betegségek gondozása, ápolása, fertőtlenítőszeres és fertőtlenítő eljárások
- élősködők elleni küzdelem

- gyógyszerelés
- idősök, 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

#### **7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

*A gyakorlatokat célszerű három különböző helyszínen kis létszámú csoportbontásban szervezni. A konyhai munkák színtere a tankonyha, tanebédlnő, 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 találkozhatnak.*

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

##### **7.5.1. 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 alpműveletek, valamint a terítés, felszolgálás alapelemeinek folyamatos gyakorlásával alakíthatók ki. Az elemzés a kifogástalan, íz- vagy állaghibás végtermék, az esztétikus vagy ízléstelen, hiányos vagy hibás terítés mód, 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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		Konyhatechnológia, lakáskarbantartás, ápolás, gondozás eszközei
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		Munkaműveletek oktatói bemutatása
4.	szimuláció		x		Egészségügyi felszerelések
5.	szerepjáték				Tálalás, felszolgálás, egészségügyi eszközök

### 7.5.2. 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 tisztítószeres 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.

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			

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

#### 7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

**A**

**11034-16 azonosító számú**

**Üzemgazdaság, ügyvitel**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**



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

	Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek
<b>FELADATOK</b>	
Felméri a vállalkozás beindításának lehetőségeit, beszerzi a működéshez szükséges engedélyeket	x
Megteremti a vállalkozás működéséhez szükséges erőforrásokat	x
Hatályos gazdasági és jogi szabályoknak megfelelően indítja, működteti a vállalkozást/gazdaságot	x
Ismeri és alkalmazza a pénzügyi és munkajogi előírásokat	x
Fejleszti vállalkozását, figyeli és készíti/készítteti a pályázatokat, támogatást igényel	x
Tervdokumentációkat, tanulmányokat, üzleti tervet készít/ készíttet	x
Kereskedelmi ügyleteket szervez, árajánlatokat készít, szolgáltatást, árut értékesít	x
Árajánlatokat kér, árut rendel, vásárol, egyeztet a külső szolgáltatókkal	x
Szerződést köt szóban és írásban	x
Alapvető pénzügyi, számviteli műveleteket végez	x
Gazdasági számításokat, értékelést végez, adatokat gyűjt és nyilvántart, adatszolgáltatást végez	x
Piackutatást, marketing, reklám-tevékenységet bonyolít, kapcsolatot tart az ügyfelekkel, más turisztikai szolgáltatókkal, szakmai szervezetekkel	x
Kezeli a reklamációt	x
Információcsere érdekében idegen nyelven alapfokon kommunikál	x
Intézi a tevékenységhez kapcsolódó adminisztrációs feladatokat	x
Nyilvántartásokat vezet, bizonylatot állít ki, számlát ad	x
Levelezést folytat beszállítókkal, vevőkkel, szakhatóságokkal, szakmai szervezetekkel postai úton/e-mailben	x

Házipénztárt kezel, banki, postai tranzakciókat végez	x
Számítógépet használ a nyilvántartások vezetésére és egyéb szakmai feladatoknál	x
Telefont, fénymásolót, audiovizuális eszközöket, pénztárgépet és egyéb ügyvitel technikai eszközöket használ	x
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Piaci alapismeretek (a piac funkciói, szereplői, típusai), piacbefolyásoló tényezők (eladás/vásárlás, reklám, eladás, imázs stb.)	x
Pénz szerepe a piacgazdaságban: pénzügyi, pénzügyi rendszer, pénzügyi szolgáltatások, értékpapírok, tőzsde, a vállalkozás pénzügyei	x
Egyéni és társas vállalkozási formák, adófizetési kötelezettségek	x
Termőföldre vonatkozó jogszabályok	x
A munkavállaló és munkáltató jogai, kötelezettségei, a munkavégzés szabályai	x
Vállalkozás létesítése, a vállalkozás indításának és működtetésének alapvető jogi, adminisztratív szabályai, gyakorlati lépései, a források biztosítása, szükséges tárgyi és személyi (munkaerő) feltételek kialakítása, átalakításának és megszüntetésének formái	x
Az üzleti terv felépítése, tartalma, a tervezés módszerei, pályázatkészítés, a támogatások igénybevétele szabályai	x
Számviteli, pénzügyi alapszabályok	x
Önköltségszámítás, bevétel és költségnyilvántartás, árajánlat készítés	x
Bizonylati elv és fegyelem, az agrárágazati és a turizmussal kapcsolatos tevékenység során használható főbb bizonylatok, alkalmazott dokumentumok, bizonylatok kitöltése, nyilvántartások vezetése	x
Pénzügyi tranzakciók	x
Szerződések: a megállapodások megkötésére, felbontására vonatkozó előírások, szabályok, a beszerzés/vásárlás folyamata, befolyásoló tényezők, mezőgazdasági termékértékesítési szerződések, értékesítési módok, befolyásoló tényezők	x
Kommunikációs módszerek, eszközök	x
Piacutatási alapelvek	x
Marketing tevékenység	x
Levelezés, üzleti levelezés szabályai	x
Eszközkezelés	x

Számítógépes adatnyilvántartás, számítógépes programok használata	x
Fogyasztóvédelmi intézményrendszer, fogyasztói jogorvoslati lehetőségek	x
Szavatosság és jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja	x
Vásárlók Könyve használatának és az abban történt bejegyzések elintézésének szabályai	x
A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Szakmai nyelvezetű írás-, fogalmazáskészség	x
Mennyiségérzék	x
Számolási készség	x
Idegen nyelvű beszéd-készség	x
Elemi szintű számítógép-használat (szövegszerkesztés, táblázatkezelés)	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Döntésképeség	x
Önállóság	x
Külső megjelenés	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Meggyőzőkészség	x
Udvariasság	x
Kommunikációs rugalmasság	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Rendszerező képesség	x
Lényegfelismerés	x
Eredményorientáltság	x

## 8. Üzemgazdaság, ügyvitel tantárgy

108 óra

### 8.1. 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 tervkészítést, az önköltség- és jövedelemszámítást, az áruértékesítés legfontosabb lépéseinek, az üzleti levelezést, az ajánlatkérés és -készítést, a szerződéskötésekkel kapcsolatos alapelveket és a pénzügyi tranzakciók szabályainak elsajátítását.

### 8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 8.3. Témakörök

#### 8.3.1. Üzemgazdasági alapfogalmak

20 óra

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

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

#### 8.3.2. Vállalkozási alapismeretek

20 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 östermelőként 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

#### 8.3.3. Pénzügyi alapismeretek

10 óra

Pénz szerepe a piacgazdaságban

Pénzügyi rendszer, bankválasztási szempontok

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

Biztosítások szerepe, jelentősége, formái

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

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

legfontosabb szabályai

### **8.3.4. 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

### **8.3.5. Ügyviteli ismeretek**

**23 óra**

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

Agrárgazdálkodással 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, árrendelés (telefonon, levélben, interneten), áruszállítás, áruátvétel adminisztrációja

Árajánlat, ár kalkuláció 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.

### **8.3.6. Munkajogi ismeretek**

**20 óra**

Általános munkajogi alapismeretek

A munkaviszony keletkezése

A munkaszerződés

A munkaviszony megszűnésének, megszüntetésének esetei

A munkáltató és munkavállaló jogai és kötelezettségei, kártérítési felelősség

A munkaköri leírás

### **8.3.7. Fogyasztóvédelmi alapismeretek**

**5 óra**

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

Az ár feltüntetése (feltüntetés módja, több ár feltüntetése)  
 Csomagolás (alapvető előírások)  
 Panaszkezelés, ügyfélszolgálat (panasztételi lehetőségek, szóbeli, írásbeli panasz, jegyzőkönyv felvétele, válaszadás módja és ideje)  
 Fogyasztói érdekek képviselőjét ellátó egyesületek  
 A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok  
 Piacfelügyeleti alapfogalmak  
 A hatósági ellenőrzés  
 Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései (méret, súly, használhatóság ellenőrzése, vásárlók könyvének vezetése, üzlet nyitvatartásáról szóló tájékoztatás, e-kereskedelemhez kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások)  
 Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

#### 8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

*Számítógépekkel, internet-kapcsolattal ellátott tanterem.*

#### 8.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 8.5.1. 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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	szemléltetés			x	Nyomtatványok, számlák
3.	szimuláció			x	Számítógép
4.	szerepjáték		x		
5.	házi feladat	x			

##### 8.5.2. 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.*

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			x	Nyomtatvány, számítógép

1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	Nyomtatvány, számítógép
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	Nyomtatvány, számítógép
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

#### **8.6. A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11036-16 azonosító számú**

**Napi tevékenységek**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**



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

	Napi tevékenységek gyakorlata
<b>FELADATOK</b>	
Felkészül és végzi a rendszeres napi és az időszaki tevékenységeket	x
Beszerzi a család ellátásához, a gazdálkodáshoz és az egyéb tevékenységek végzéséhez szükséges fogyasztási cikkeket, eszközöket, kezeli, rendszerezi, tárolja a megvásárolt árukat	x
Ellenőrzi az élelmiszerek, fogyasztási cikkek minőségét, felhasználhatósági idejét	x
Előkészíti és lebonyolítja a család napi étkezését (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora, egyéb igények szerinti feladatok)	x
Gondoskodik az egészséges életvitelt elősegítő, illetve a betegség, vagy egyéb szokásoknak megfelelő étkezés lehetőségéről (vegetáriánus, speciális étkezések stb.)	x
Alkalmanként, a környezetnek, a családi, vagy baráti, vagy üzleti rendezvény jellegének megfelelő ellátást biztosít	x
Elvégzi az étkezés utáni takarítás, rendkészítés, mosogatás feladatait	x
Gondoskodik a gazdaságban dolgozó családtagok, kiségitők és munkavállalók ellátásáról (munkafeltételek, személyes biztonsági előírások, étkezés, szakmai felkészítés)	x
Irányítja a gazdaságban dolgozó időszaki és állandó foglalkoztatottak munkáját: kiadja a feladatokat, az elvégzett feladatok végrehajtását ellenőrzi	x
Fogadja a gazdaságba érkező látogatókat (vásárlók, érdeklődők, munkások)	x
Elvégzi a lakókörnyezet és a munkavégzést szolgáló helyiségek, valamint a környezet ellenőrzését, takarítását, az alapvető karbantartási munkákat	x
Betartja és betartatja a személyi és a környezeti higiénia szabályait, az élelmiszerbiztonsági és minőségügyi előírásokat	x
Baleset, roszszullét, betegség esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik	x

Rendezi, gondozza, tisztán tartja, ápolja a lakókörnyezetet (konyhakert, udvar, virágoskert, utca, játszótér, pázsit, sport, közösségi terek stb.)	x
Termeszteti, gyűjti a fűszer és gyógynövényeket	x
A kötészeti alapfeladatok keretében a termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít (kerti termesztés, gyűjtött anyagok)	x
Elvégzi a házkörüli állattartás napi feladatait	x
Részt vesz a gazdaságban megtermelt növények betakarításában, feldolgozásában, tartósításában, az állati termékek feldolgozásában	x
Ismerteti a saját gazdasági tevékenységét, bemutatja a környezet, a lakóterület természeti értékeit, hagyományait	x
Kezeli, karbantartja a háztartási gépeket, eszközöket	x
Bekapcsolódik a közösségi feladatok ellátásába	x
Gyermekprogramokat szervez, vezeti a foglalkozásokat	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
A mezőgazdasági termeléshez, a család ellátásához szükséges alapanyagok, eszközök, fogyasztási cikkek csoportosítása, jellemzői	x
Vásárlási szokások, a tervezés jelentősége, módszerei	x
Élelmiszer-, ital-, zöldség-, gyümölcs-, fűszer ismeret	x
Élelmiszerbiztonsági feladatok, szabályok, előírások	x
Munka-, környezetvédelem, higiénia, minőségirányítás	x
Elsősegélynyújtás feladatai	x
A napi, heti étrend jellemzői, az étrend összeállításának szabályai	x
A speciális táplálkozási igények kielégítésének lehetőségei és feladatai, az ételek sajátosságai (pl. vegetárius és egyéb étkezési szokások, allergiában szenvedők ellátása)	x
Az ételkészítés elméleti alapjai	x
Az egészséges életvitel jellemzői	x
Terítés, étel-, italfelszolgálat alapjai	x
Háztartási gépek csoportosítása, üzemeltetésének, karbantartásának feladatai	x
Takarítás, karbantartás gépei, higiéniai, élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, környezetvédelmi előírásai	x
A takarítás, mosás, mosogatás szabályai	x
A lakókörnyezet és a gazdasági területek lapvető karbantartási feladatai, munkavédelmi előírásai	x

Energiatakarékossági, hulladékhasznosítási intézkedések, a szelektív szemétgyűjtés, hulladékok hasznosítása	x
Virágoskert, konyhakert és udvar kialakítása, ápolás feladatai, a játszóhelyek kialakítása	x
Munkafeladatok kiadása, ellenőrzése	x
A népszokások, kismesterségek, eszközök ismerete	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Elemi számolási készség	x
Mennyiségérzék	x
Konyhatechnikai eszközök használata, gépek működtetése	x
Karbantartási munkáknál kézi szerszámok, eszközök használata	x
Szelektív hulladékgyűjtés	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Szervezőképesség	x
Felelősségtudat	x
Önállóság	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
Udvariasság	x
Segítőképeség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Áttekintő képesség	x
A környezet tisztán tartása	x
Módszeres munkavégzés	x

**9.1. A tantárgy tanításának célja**

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

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

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

**9.2. 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.

**9.3. Témakörök****9.3.1. Árubeszerzés, élelmiszertárolás, értékesítés****81 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, környezetvédelmi szabályok betartása, alkalmazása

**8.3.2. Ételkészítés, terítés****162 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

### **8.3.3. Speciális étrendi igényeknek megfelelő ételkészítés**

**81 óra**

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

Vegetáriánus ételek készítése

Diabetikus, energiaszegény, fogyókúra ételek készítése

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

Ételek készítése gyermekek, idősek számára

### **8.3.4. Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása**

**66 óra**

Tartósítási eljárások módszerei:

- fizikai (hőkezelés, hőelvonás/fagyasztás)
- tartósítás vízelvonással (besűrités, 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, besűritéssel, 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 megfigyelése), húsfeldolgozás, tartósítás (sózás, pácolás, füstölés) munkáiban közreműködés, részvétel a disznótor szervezésében, bonyolításában  
 Baromfi és nyúl vágásának, tisztításának, konyhakész állapotba hozásának gyakorlása  
 Hullott gyümölcs hasznosítása (cefre-, lé-készítés)  
 Saját termesztésű termékekből, virágokból dekorációk, ajándékot készítése

### **8.3.5. Takarítás, karbantartás**

**63 óra**

Takarítószeres, - eszközök, - vegyszerek, - egyéb anyagok, - gépek kiválasztása, balesetmentes és környezetkímélő módon történő használata, higiéniai előírásainak betartása, takarítószeresek tárolása  
 Napi takarítás sorrendje a vendéglátóhelyen (étkező, szociális helyiségek, konyha, szobák stb.)  
 Ágynemű, törülköző ellenőrzése, cseréje  
 Szociális helyiségek takarítása, fertőtlenítése, toalettpapír, kéztörölő 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  
 Játsszóhelyek, kijelölt étkezési-, dohányzó- és pihenőhelyek takarítása, berendezéseinek karbantartása  
 Kerti medencék, - sütő és főzőhelyek berendezéseinek rendben tartása  
 Rovarirtás, rovar elleni védekezés, rágcsálók irtása  
 Szelektív szeméthyűjtés, energiatakarékosság, hulladékhasznosítás megvalósítása

### **8.4. 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).*

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

### 12.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szimuláció		x		Árubeszerzés
4.	szerepjáték		x		Felszolgálás

### 12.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			Receptek
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			Receptek
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		Házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei, nyersanyagok
5.2.	Műveletek gyakorlása	x			
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			

**12.6. 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 textildolgozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Varrási, kézimunkázási alapismeretek	Varrás, kézimunkázás gyakorlat
<b>FELADATOK</b>		
Kiválasztja a felhasználási célnak megfelelő alap- és segédanyagokat a ruhák, a lakástextíliák és a kézimunkák készítéséhez, a textíliák javításához		x
Másolja az alapvető szabásmintákat		x
Szabásminta alapján az egyszerűbb ruhadarabokat elkészíti		x
Megvarrja a lakástextíliákat (függöny, ágynemű, asztalnemű)		x
Átalakítja, megjavítja a textíliákat (ruhaneműt, lakástextíliákat)		x
Elvégzi a hímzési, kötési, horgolási feladatokat		x
Elvégzi a lakás- és ruhadíszítési munkákat		x
Kreatívan hasznosítja a maradék anyagokat		x
Megőrzi, javítja, gondozza a népi hagyományos, tájjellegű ruhákat		x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Textilipari nyersanyagok, textíliák tulajdonságai, kezelhetőség, felhasználás szerinti csoportosításuk	x	
Ruhakészítés általános folyamata	x	x
Testalkattípusok és testméretek összefüggései	x	x
Méretvétel módja, szabásminta másolása	x	x
Szabási munkaműveletek	x	x

Kézi öltések	x	x
Gépi varrás	x	x
Egyszerűbb ruhadarabok szabásminta alapján varrása	x	x
Lakástextiliák varrása	x	x
Ruha-átalakítások, javítások műveletei	x	x
Különböző tájegységek hímzései	x	x
Kézimunkák (kötés, horgolás, hímzés), díszítések technikája	x	x
Egyéb kézimunkák (szövés, makramé, folttechnika, egyéb lakásdíszítő kézimunka)	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Varrás kézi és gépi eszközeinek működtetése		x
Munkavédelmi előírások betartása		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Kézügyesség		x
Kitartás		x
Türelmesség		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Motiválhatóság	x	x
Hatékony kérdezés készsége	x	x
Kompromisszumkészség		x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Kreativitás, ötletgazdagság		x
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x
Módszeres munkavégzés		x

**9.1 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.

**9.2. 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).

**9.3. Témakörök****9.3.1. Textilipari anyagismeret****24 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 formátartó 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

**9.3.2. Kézimunkák, díszítések****30 óra**

Nagy múltú néprajzi tájegységekre jellemző viseletek, hímzések, szöttek, családi állapotot, kort jelző, szertartásokhoz kapcsolódó ruhadíszítések, csipkekészítés, szűr rátétek, hagyományos lakástextíliák

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

Maradék anyagok felhasználásának lehetőségei (applikáció, folttechnika, szövés)

**9.3.3. Ruhakészítési alapismeretek****42 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 kereskedelembe 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

#### 9.3.4. Lakástextiliák

12 óra

Anyagkiválasztás szempontjai

Méretezés módjai

Színek összhangjának megteremtése

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

#### 9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

#### 9.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 9.5.1. 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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	Filmek, fotók, divatlapok, anyaggyűjtemények, rövidáru, méter, ruházati üzletek
4.	szimuláció			x	Modell
5.	házi feladat	x			

##### 9.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				

1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	Textilfeldolgozáshoz szükséges eszközök, felszerelések
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	Textilfeldolgozáshoz szükséges eszközök, felszerelések
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x		x	
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x		x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	Rajz értelmezése			x	Szabásminták
3.2.	Rajz készítése leírásból		x		Szabásminták, divatlapok
3.3.	Rajz elemzés, hibakeresés			x	Szabásminták, divatlapok
4.	Vizsgálati tevékenységek körében				
4.1.	Anyagminták azonosítása	x			Mintagyűjtemény

#### 9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

### 10. Varrás, kézimunkázás gyakorlat tantárgy

**381 óra**

#### 10.1. 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, hagyományörző 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.

#### 10.2. 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.

#### 10.3. Témakörök

### **10.3.1. 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

### **10.3.2. Varrógép, gépi varrások**

**36 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

### **10.3.3. Textíliák javítása**

**20 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

### **10.3.4. Ruhadarabok készítése kész szabásminta használatával**

**127 óra**

Egy ruhadarab modell választása (szoknya, blúz, nadrág, ing, női /egész/ ruha,

gyermekruha, hálórúha stb.), elkészítése a tanár irányításával a gyakorlati foglalkozásokon

Modellválasztási szempontok

Anyagválasztás, anyag- és kellékszükséglet számítás

Méretvétel, mérettáblázatok használata

Divatlapok szabásmintáinak méretre alakítása

Kész szabásminta másolása, jelölések értelmezése, átvitele az anyagra

Szabásminta szerkesztés

Felfektetés, szabásvonalak jelölése, szabás

Fércezés, összeállítás, próba, varrás, vasalás

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

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

Zsebek készítése és felvarrási módjai

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

Ujjak készítése és bevarrási módjai

Gallérok készítése és felvarrási módjai

Kézelők kialakítása és felvarrási módjai

#### **10.3.5. Hímzés**

**26 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

#### **10.3.6. Kötés, horgolás**

**46 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 pálcá, relief pálcá, rákötés, pikó

Kerek és szögletes formák horgolása

Kötés, horgolás mintadarab, rajz alapján

#### **10.3.7. Egyéb kézimunkák**

**50 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)

#### **10.3.8. Vizsgaremek készítés**

**60 óra**

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



#### 10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

##### 10.5.1. 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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés	x	x		
3.	szemléltetés		x		Textil feldolgozási gépek, eszközök, felszerelések
4.	szimuláció		x		Próba-baba
5.	házi feladat	x			

##### 10.5.2. 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.

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			Kötésminta, horgolásminta
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			Kötésminta, horgolásminta
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		Munkadarab leírása
1.4.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Képi információk körében				

3.1.	Rajz értelmezése	x			Szabásminták
3.2.	Rajz készítése leírásból	x			Szabásminták
3.3.	Rajz elemzés, hibakeresés	x			Szabásminták
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal	x			
4.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Áruterelő szakmai munkatevékenység		x		
5.2.	Műveletek gyakorlása	x			
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
6.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
6.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		Varrógép
7.	Vizsgálati tevékenységek körében				
7.1.	Technológiai próbák végzése	x			Próba-baba, modell
7.2.	Anyagminták azonosítása	x			Anyagminta gyűjtemény
8.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
8.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
8.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

#### 10.6. A tantárgy értékelésének módja

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

**A**

**11039-16 azonosító számú**

**Mezőgazdasági termelés és feldolgozás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

	Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás	Állattartás, állati termékfeldolgozás	Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat	Állati termékellátás és feldolgozás gyakorlat
FELADATOK				
Csapadékmennyiséget mér, talajvizsgálatot végeztet			x	
Közreműködik és szervezi a talajmunkákat, tápanyag-utánpótlást			x	
Magágyat készít, vetést, ültetést, telepítést végez			x	
Növényápolási, öntözési feladatokat lát el			x	
Dísznövényeket, virágokat ápol, termel			x	
Gyümölcsöt, zöldséget termel			x	
Fűszer- és gyógynövényeket termel			x	
Termésbecslést végez			x	
Betakarítja a termést			x	
Terményt kezel, tárol, csomagol			x	
Állatokat ápol, gondoz				x
Takarmányt előkészít, takarmányoz, megfelelő körülmények között tartja az állatokat				x
Felismeri a beteg állat tüneteit				x
Gondoskodik a megtermelt növényi és állati termékek feldolgozásáról, tartósításáról, értékesítéséről			x	x

SZAKMAI ISMERETEK				
Mezőgazdasági alapismeretek	x	x		
Termék-feldolgozási, tartósítási alapismeretek	x	x		
Zöldségnövények termesztése, szedési, feldolgozási, tárolási és tartósítási eljárásai (savanyúság-készítés, szárítás, mélyhűtés)	x		x	
Gyümölcstermelő növények telepítése, ápolási munkálatai	x		x	
Gyümölcsök betakarítása, tárolási, feldolgozási (lekvárfőzés, befőzés, aszalás) műveletei	x		x	
Szőlőtermesztés általános alapjai, egyszerű pinceműveletek, a borkészítés alapjai	x		x	
Kerti, szobai dísnövények, szaporításuk, gondozásuk	x		x	
Fűszer- és gyógynövények termesztésének alapismeretei	x		x	
Kertkialakítási szabályok	x			
Állattartás és takarmányozás		x		x
Állatvédelmi és állatjóléti ismeretek, állatok elhelyezésének higiéniai feltételei		x		
Állati termékek feldolgozásra előkészítése, előállítása, tárolása		x		x
A kistermelői, kisüzemi élelmiszer előállítás szabályai		x		
A megtermelt, saját előállítású áruk (élelmiszerek, alapanyagok, termékek) értékesítése (szabályok, előírások, együttműködés, közös feladatok)		x		
Növényvédő szerek és az állattartásban alkalmazott fertőtlenítőszeres ismerete	x	x	x	x
Munka- és környezetvédelem, elsősegélynyújtás	x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				

Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése, beszédképesség	x	x		
Elemi szintű számítógép-használat	x	x	x	x
Szakmai számítások	x	x	x	x
Mennyiségérzék			x	x
Kéziszerszámok, konyhai eszközök használata, karbantartása			x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Állóképesség			x	x
Kitartás			x	x
Felelősségtudat			x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremtő készség	x	x	x	x
Határozottság	x	x	x	x
Közérthetőség	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Rendszerező képesség			x	x
Lényegfelismerés	x	x	x	x
Eredményorientáltság	x	x	x	x

## **11. Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás tantárgy**

**211 óra**

### **11.1. 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.

### **11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Az egészséges táplálkozás alapja az egészséges ételmszerellátás, 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.

### **11.3. Témakörök**

#### **11.3.1. 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 (fünyírók, 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

#### **11.3.2. Zöldségtermesztés**

**55 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: hajtatus, korai szabadföldi termesztés, szántóföldi tömegtermesztés  
 Zöldségnövények ivaros szaporítása: a magvetés helye, ideje, módja, a palántanevelés  
 Hajtatus 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

### **11.3.3. Fűszer- és gyógynövények termesztése**

**18 óra**

Fűszer- és gyógynövények fogalma, hatóanyagai  
 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

### **11.3.4. Gyümölcsstermesztés**

**42 óra**

Gyümölcsstermesztés 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

#### **11.3.5. Szőlőtermesztés**

**36 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 tökeformák (fej stb.), korszerű tökeművelési 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

#### **11.3.6. Dísznövénytermesztés**

**36 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)

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

Ismertebb egynyári, kétnyári, évelő díznövények, a szaporítás feladatai

Virágágyak, pihenőkert, utak melletti területek beültetése és ápolása

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

Ismertebb szobai díznövények szaporítása, ápolása

Kerti gyepek létesítése és ápolása

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

#### **11.4. 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.*

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

**11.5.1. 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
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	Dia, videofilm, DVD
2.	kiselőadás			x	
3.	szemléltetés			x	Maggyűjtemény, növénygyűjtemény, képek
4.	házi feladat	x			

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

*Kertészeti haszon-, és gyomnövénygyűjtemény, maggyűjtemény készítése*

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.2.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x		x	
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	Talajtérképek, kertészeti növények rajzai

**11.6. A tantárgy értékelésének módja**

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

## **12. Állattartás, állati termékfeldolgozás tantárgy**

**211 óra**

### **12.1. A tantárgy tanításának célja**

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

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

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

### **12.2. 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.

### **12.3. Témakörök**

#### **12.3.1. Állattartási alapismeretek**

**36 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  
Fertőtlenítőszeres és azok alkalmazása  
Legyek, rágcsálók irtása, egészségügyi szabályok

#### **12.3.2. Baromfitartás**

**51 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)

### **12.3.3. Nyúltartás**

**10 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

### **12.3.4. Sertéstartás**

**40 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, hizlalási módok  
Sertésgondozás  
Gyakoribb sertésbetegségek  
Sertésértékesítés (szerződések, élősúly számítása, szállítás)  
Sertés elsődleges feldolgozása (kábitás, vágás, véreztetés, perzselés, mosás, bontás, húsipari elnevezések)

### **12.3.5. Lótartás**

**24 óra**

Lótartás célja, gazdasági, sport jelentősége  
Ló elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint  
Lófajták  
Ló bírálat, testalakulás és teljesítőkéesség közötti összefüggés  
Ló elhelyezés, - tartás, - takarmányozás  
Ló szaporítás (fedeztetés, vemhesség, ellés, újszülött állat és kanca ápolása)  
Lóhasználat, lovas idegenforgalom

### **12.3.6. Szarvasmarha, juh és kecsketartás**

**50 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  
 Kecske elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint  
 A kecske faji sajátosságai, értékmérő tulajdonságai  
 A kecske fajtái  
 A kecske szaporítása és felnevelése  
 A kecske takarmányozása és gondozása  
 A kecske fejése, tejkezelés

#### **12.4. 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.

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

-

##### **12.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Gyakorlattel szoros koncentráció, hatékony (lehetőleg kiscsoportos) szemléltetés

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	Dia, videofilm, DVD
2.	kiselőadás			x	
3.	szemléltetés			x	Képek, makettek, metszetek
4.	házi feladat	x			

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.2.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x		x	
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	Képek, ábrák
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x		x	

**12.6. A tantárgy értékelésének módja**

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

**13.1. A tantárgy tanításának célja**

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

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

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

**13.2. 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.

**13.3. Témakörök****13.3.1. Zöldségtermesztés****212 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, csírázóképeség)

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

### **13.3.2. Fűszer- és gyógynövények termesztése**

**28 óra**

Fontosabb fűszer- és gyógynövények ismerete

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

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

### **13.3.3. Gyümölcsstermesztés**

**81 óra**

Gyümölcstermő növények részei, termőrészek felismerése

Házi-kerti gyümölcsstermesztés 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 előkészítése, értékesítése

Almagyümölcsűek szedése, válogatása, osztályozása, piaci előkészítése, értékesítése

Csonthéjas gyümölcsök szedése, osztályozása, piaci előkészítése, értékesítése

Gyümölcsök feldolgozásra, tartósításra előkészítése

### **13.3.4. Szőlőstermesztés**

**67 óra**

Szőlőnövénny részei

Gyökerez 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

Csemegeaszőlő szedése, áruvá készítése, tárolása, értékesítése

Borszőlő szedése, feldolgozása, szüreti előkészületek

Egyszerű pinceműveletek végzése, kisüzemi palackozás

Fontosabb bortípusok felismerése



### 13.3.5. Dísnövénytermesztés

60 óra

Szabadföldi dísnövények felismerése  
Dísnövények 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 gyeptelepítés, gondozása, eszközeinek használata  
Cserepes dísnövények 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

### 13.4. 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.*

### 13.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 13.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		Mezőgazdasági földterület, művelő eszközök, kertészeti növények

#### 13.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete	Alkalmazandó eszközök és felszerelések
---------	--------------------------	---------------------------------------	--

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

## 14. Állati termék előállítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy

448 óra

### 14.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

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

## **14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

## **14.3. Témakörök**

### **14.3.1. Általános állattartás, higiénia**

**48 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

### **14.3.2. Takarmányozás**

**56 óra**

Különböző takarmányok, tápok felismerése, minősítése

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

Takarmány kiadagolás különböző korú, ivarú, hasznosítású állatoknak

### **14.3.3. Baromfi- és nyúltartás**

**82 óra**

Baromfifajok, fajták, hibridek és azok tojásainak ismerete

Baromfikeltetőben folyó munka megismerése

Előkészületek a napos baromfi fogadására

Baromfitartás berendezéseinek megismerése, kezelése (önitatók, önetető, 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

#### **14.3.4. Sertéstartás**

**79 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)

#### **14.3.5. Lótartás**

**72 óra**

Lótenyésztő, lótartó gazdaság tanulmányozása  
Lóápolás és gondozás, takarmányozás, itatás gyakorlása  
Istállógondozás  
Lovas idegenforgalom, sportlótartás tanulmányozása

#### **14.3.6. Szarvasmarha, juh és kecsketartás**

**111 óra**

Szarvasmarhatartó gazdaság munkáinak gyakorlása (borjúnevelőben és tehénistállóban napirend szerinti munkavégzés, eszközök, berendezések működtetése)  
Juhászati munkák tanulmányozása, gyakorlása  
A kecske tartási és tenyésztési munkáiban való részvétel  
A kecske napi és időszakos ápolási munkáiban való részvétel  
Fejőgép napi és időszakos tisztítása, karbantartása, szét- és összeszerelése  
Gépi fejés végrehajtásának gyakorlása  
Tej, sajtüzem látogatása  
Tejvizsgálat (a tej érzékszervi elbírálása)  
Tej elsődleges feldolgozása

### **14.4. 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.*

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

##### **14.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		Állatállomány, berendezett állattartó telep

##### **14.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		Állattartási termelés eszközei
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		Állattartási termelés eszközei
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			Munkanapló
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		Állattartó telep és berendezései
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység		x		Állattartó telep és berendezései
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			Állattartó telep és berendezései

4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
5.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai minták elemzése	x	x		Tejvizsgálati eszközök, gyapjú mintagyűjtemény
6.2.	Anyagminták azonosítása	x	x		
6.3.	Tárgyminták azonosítása	x	x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

#### 14.6. A tantárgy értékelésének módja

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

## **ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT**

SNI/1 évfolyamot követően 70 óra

SNI/2 évfolyamot követően 105 óra

SNI/3 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.

A SNI/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai tartalom részletes kifejtése

### **11033-12 Család- és háztartásellátás**

#### **Család- és háztartás ellátási gyakorlat tantárgy**

##### **Témakörök**

##### **Konyhai munkák, ételkészítési gyakorlatok**

Ételkészítési munkák időnyjellegű nyersanyagok felhasználásával

Gondozási gyakorlatokhoz kapcsolódó ételkészítési 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

Kisgyermekkel való foglalkozás

Házi gondozási feladatok segítése

Idősek, betegek közösségi támogatásában történő közreműködés

Higiéniai követelmények betartása

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

A szakmai tartalom részletes kifejtése

### **11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás**

#### **Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

##### **Témakörök**

##### **Zöldségtermesztés**

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

### **Gyümölcsstermesztés**

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

### **Dísznövénystermesztés**

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

A SNI/3. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai tartalom részletes kifejtése

## **11036-16 Napi tevékenységek**

### **Napi tevékenységek gyakorlata tantárgy**

#### **Témakörök**

#### **Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása**

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

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

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

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

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

Baromfi és nyúlvágás gyakorlása

Sertésvágás megfigyelése

Élelmezés egészségügyi, higiéniai, munkavédelmi követelmények betartása

## **11039-16 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)



**Gyümölcsstermesztés**

Aktuális gyümölcsstermesztési 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.