

**1.12.**  
**S Z A K K É P Z É S I   K E R E T T A N T E R V**

**a**

**34 814 01**

**CSALÁDI GAZDÁLKODÓ**  
**SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 34 814 01 számú, Családi gazdálkodó megnevezés szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 814 01

Szakképesítés megnevezése: Családi gazdálkodó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 20. Mezőgazdaság

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXIII. Mezőgazdaság

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

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

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: alapképzési iskolai végzettség  
vagy iskolai végzettség hiányában

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

Szakmai előképzettség: —

El írt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: —

#### IV. A szakképzés szervezésének feltételei

##### Személyi feltételek

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

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

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

##### Tárgyi feltételek

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

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

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

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

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

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

1. számú táblázat  
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással						Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam		
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám		
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	
A f szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	7,5	7	140	7	16	140	6,5	16,5	13	18	160	7,5	24	
	Összesen	14,5			23,0			23		31			31,5		
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5		0,5					
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2		2					
11033-12 Család- és háztartásellátás	Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek	3								3					
	Családellátás, - gondozás	2								2					
	Lakókörnyezet kialakítás	1								1					
	Család- és háztartás-ellátási gyakorlat		3								4				
11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel	Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek				1			2		1			2		
11036-16 Napi tevékenységek	Napi tevékenységek gyakorlata					8			4		6			8	
11038-12 Kreatív textildolgozás	Varrási, kézimunkázási alapismeretek				2					1			1,5		
	Varrás, kézimunkázás gyakorlat					4			4					8	
11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás	Kertmvelés, kertészeti termékfeldolgozás	1			2			1		1,5			2		

	Állattartás, állati termékfeldolgozás	0,5			2			1		1,5			2	
	Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat		2			2			4		4			4
	Állati termék előállítás és feldolgozás gyakorlat		2			2			4,5		4			4

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

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

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

2. számú táblázat  
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy			
A szakképe- sítésre vonatkozó:	Összesen	270	252	140	252	576	140	204	512	2066	476	648	160	232	744	2100		
	Összesen	522			828			716			1124			976				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	726 óra (30,9%)									708 óra (31,3%)							
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1340 óra (69,1%)									1392 óra (68,7%)							
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15	0	15	15	0		0	0	15		
	Munkajogi alapismeretek							4		4	4					4		
	Munkaviszony létesítése							4		4	4					4		
	Álláskeresés							4		4	4					4		
	Munkanélküliség							3		3	3					3		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62	62	0		0	0	62		
	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10	10					10		
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	10					10		
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24	24					24		
	Munkavállalói szókincs							18		18	18					18		
11033-12 Család- és háztartásellátás	Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek	108	0		0	0		0	0	108	108	0		0	0	108		

11054 -16 Üzem gazda ság, ügyvit	Élelmiszerismeret, élvezeti cikkek (jellemz k, vásárlás, tárolás)	24							24	24					24	
	Táplálkozási alapismeretek	9							9	9					9	
	Élelmezés-egészségügyi ismeretek	9							9	9					9	
	Konyhatechnikai berendezések, eszközök	6							6	6					6	
	Nyersanyag el készítés, ételkészítési alapm veletek	24							24	24					24	
	Ételkészítés ételcsoportok alapján	27							27	27					27	
	Terítés és tálalás a háztartásban	9							9	9					9	
	Családellátás, - gondozás	72	0		0	0		0	0	72	72	0		0	0	72
	Család és háztartás	20							20	20					20	
	Gondozás, nevelés a különböz életkori szakaszokban	20							20	20					20	
	Egészségügyi alapismeretek	6							6	6					6	
	Házi betegápolás	15							15	15					15	
	Els segélynyújtás	8							8	8					8	
	Közösségi családsegítés	3							3	3					3	
	Lakókörnyezet kialakítás	36	0		0	0		0	0	36	36	0		0	0	36
	Lakáskialakítás és lakberendezés	14							14	14					14	
	Lakóépületek környezete, gondozása	4							4	4					4	
	Lakásgondozás	8							8	8					8	
	Fehérnem - és ruhaápolás	6							6	6					6	
	Lakókörnyezeti munka-, t z- és környezetvédelem	4							4	4					4	
	Család- és háztartás-ellátási gyakorlat	0	108		0	0		0	0	108	0	144		0	0	144
	Konyhai munkák, ételkészítési alapszabványok		60						60		79				79	
	Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok		15						15		25				25	
	Ápolási, gondozási gyakorlatok		33						33		40				40	
	Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek	0	0		36	0		62	0	98	36	0		62	0	98
	Üzemgazdasági alapgazdaságok				7			13		20	7			13		20

	Vállalkozási alapismeretek				10			17		27	10			17		27
	Pénzügyi alapismeretek				4			7		11	4			7		11
	Adózási, bérezési, munkaügyi alapismeretek				3			5		8	3			5		8
	Ügyviteli ismeretek				8			13		21	8			13		21
	Munkajogi ismeretek				2			4		6	2			4		6
	Fogyasztóvédelmi alapismeretek				2			3		5	2			3		5
11036-16 Napi tevékenységek	<b>Napi tevékenységek gyakorlata</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>288</b>		<b>0</b>	<b>124</b>	<b>412</b>	<b>0</b>	<b>216</b>		<b>0</b>	<b>248</b>	<b>464</b>
	Árubeszerzés, élelmiszertárolás, értékesítés					56			25	81		42			50	92
	Ételkészítés, terítés					96			29	125		80			58	138
	Speciális étrendi igényeknek megfelelő ételkészítés					52			25	77		38			50	88
	Saját termelés termékek feldolgozása, tartósítása					40			15	55		26			30	56
	Takarítás, karbantartás					44			30	74		30			60	90
11038-12 Kreatív textilfeldolgozás	<b>Varrási, kézimunkázási alapismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>72</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>46</b>	<b>0</b>	<b>82</b>
	Textilipari anyagismeret				16					16	8			8		16
	Kézimunkák, díszítések				20					20	10			12		22
	Ruhakészítési alapismeretek				28					28	13			20		33
	Lakástextíliák				8					8	5			6		11
	<b>Varrás, kézimunkázás gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>144</b>		<b>0</b>	<b>124</b>	<b>268</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>248</b>	<b>248</b>
	Varróeszközök, kézi öltések					20				20					10	10
	Varrógép, gépi varrások					40				40					30	30
	Textíliák javítása					34				34					34	34
	Ruhadarabok készítése kész szabásminta használatával					20			20	40					40	40
	Hímzés					10			14	24					25	25
	Kötés, horgolás					10			15	25					25	25
	Egyéb kézimunkák					10			15	25					20	20
	Vizsgaremek készítés								60	60					64	64
-16 Mez gazda sági terme lés és feldol	<b>Kertm velés, kertészeti termékfeldolgozás</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>72</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>139</b>	<b>54</b>	<b>0</b>		<b>62</b>	<b>0</b>	<b>116</b>

Kertm. velési, termék feldolgozási alapismeretek	24								24	10					10
Zöldségtermesztés	12			28					40	20					20
F. szer- és gyógynövények termesztése							8		8				16		16
Gyümölcstermesztés				28					28	14					14
Sz. l. termesztés				8			12		20	5			24		29
Dísznövénytermesztés				8			11		19	5			22		27
<b>Állattartás, állati termékfeldolgozás</b>	<b>18</b>	<b>0</b>		<b>72</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>121</b>	<b>54</b>	<b>0</b>		<b>62</b>	<b>0</b>	<b>116</b>
Állattartási alapismeretek	14								14	6					6
Baromfitartás	4			32					36	15					15
Nyúltartás				12					12	6					6
Sertéstartás				18			4		22	17			8		25
Lóartás							10		10				20		20
Szarvasmarha, juh és kecsketartás				10			17		27	10			34		44
<b>Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>124</b>	<b>268</b>	<b>0</b>	<b>144</b>		<b>0</b>	<b>124</b>	<b>268</b>
Zöldségtermesztés		72			32			9	113		144				144
F. szer- és gyógynövények termesztése								35	35					29	29
Gyümölcstermesztés					40			10	50					35	35
Sz. l. termesztés								35	35					30	30
Dísznövénytermesztés								35	35					30	30
<b>Állati termék előállítás és feldolgozás gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>140</b>	<b>284</b>	<b>0</b>	<b>144</b>		<b>0</b>	<b>124</b>	<b>268</b>
Általános állattartás, higiénia		24						10	34		34				34
Takarmányozás		12						10	22		20				20
Baromfi- és nyúltartás		36			22			10	68		68				68
Sertéstartás					50			10	60		22			40	62
Lóartás								30	30					20	20
Szarvasmarha, juh és kecsketartás								70	70					64	64

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefügg. szakmai gyakorlat

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



A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.  
A tantárgyakra meghatározott idő keret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

**A**

**11499-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás II.**

**megnevezés**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

	Foglalkoztatás II.
<b>FELADATOK</b>	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerő piaci 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
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresői módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerő piac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédképesség	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Önfejlesztés	x
Szervezési készség	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

## 1. Foglalkoztatás II. tantárgy

15 óra/15 óra\*

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

### 1.1. A tantárgy tanításának célja

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

### 1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

### 1.3. Témakörök

#### 1.3.1. Munkajogi alapismeretek

4 óra/4 óra

Munkavállaló jogai (megfelel körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségterítés, munkaszerződés módosítása, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megrendelési felelősség, munkavállalói biztosíték).

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

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

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

#### 1.3.2. Munkaviszony létesítése

4 óra/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 megszüntetésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

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

#### 1.3.3. Álláskeresés

4 óra/4 óra

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

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

Álláskeresői módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási

Szolgálat az Európai Unióban történ álláskeresőben), munkaügyi szervezet segítségével történ álláskereső, cégek adatbázisába történ jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

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

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

#### 1.3.4. Munkanélküliség

3 óra/3 óra

A munkanélküli (álláskereső ) jogai, kötelezettségei és lehet ségei: álláskeresőként történ nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történ együttm ködési kötelezettség f bb kritériumai; együttm ködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresői ellátások („passzív eszközök”): álláskeresői járadék és nyugdíj el tti álláskeresői segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesít támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás f bb szabályai

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

Az álláskereső k részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást el segít támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és m ködtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mez gazdasági stermel , nyilvántartásba vétel, m ködés, vállalkozás megsz nésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaer piac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresői tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

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

Tanterem

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

##### 1.5.1. 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.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

### 1.5.2. 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.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondat szint kérdésekre		x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		

### 1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

**A**

**11497-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás I.  
megnevezés**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

	Foglalkoztatás I.
<b>FELADATOK</b>	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszer alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelv szakmai irányítás, együttl kódés melletti munkát végez	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszer szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Egyszer formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszer kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszer mondatokban	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Fejld képesség, önfejlesztés	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremt készség	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Információgyjtés	x
Analitikus gondolkodás	x



## 2. Foglalkoztatás I. tantárgy

62 óra/62 óra\*

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

### 2.1. A tantárgy tanításának célja

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

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvet nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvet bb igeid k, segédigék, illetve a mondat szerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvet , a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

### 2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

### 2.3. Témakörök

#### 2.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1

10 óra/10 óra

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvet idő síkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeid ket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövő re vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszer mondatokban történ válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzend , illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszer , az elvégzend munka elért eredményére, illetve a jövő beli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeid használattal ezekre egyszer mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvet igeid k helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

#### 2.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2

10 óra/10 óra

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

#### 2.3.3. Nyelvi készségfejlesztés

24 óra/24 óra

(Az induktív nyelvtanulási képeség 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 nyelv 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.

#### **2.3.4. Munkavállalói szókincs**

**18 óra/18 óra**

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

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

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

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

#### **2.5. 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.*

### 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.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	digitális alapú feladatmegoldás	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	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levéliírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszint kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

### 2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

**A**

**11033-12 azonosító számú**

**Család- és háztartásellátás  
megnevezés**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

	Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek	Családelállítás, - gondozás	Lakókörnyezet kialakítás	Család- és háztartás-ellátási gyakorlat
<b>FELADATOK</b>				
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 életér, 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 szemetgyűjtés rendszerét			x	x
Baleset, sérülés esetén első segélyt nyújt	x			x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>				
Higiéniai ismeretek: személyes higiénia, élelmiszerhigiénia	x			

Élelmiszerek ismerete, élettani szerepe, felhasználás szabályai, lehet ségei, tápanyagok	x			
Alapvet szakmai számítások	x	x		x
Bevásárlás	x	x		x
Egyszer ételek f zése, 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 lehet ségei, el írásai		x		x
Egészségügyi alapismeretek		x		x
Családtagok, betegek, id sek gondozásának alapjai, a betegápolás teend i		x		x
Csecsem k, kisgyermek, gyermekek mindennapi ápolásának feladatai		x		x
Mesemondás, felolvasás, énekjáték		x		x
Munka-, környezet- és balesetvédelem, els segélynyújtás		x		x
Szelektív hulladékgy jtési módok	x			x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Konyhai gépek, eszközök m ködtetése	x			x
Takarító-berendezések, ruhaápolási tevékenységet segítő gépek, eszközök használata, vegyszerek alkalmazása			x	x
Környezet-tudatosság a takarító- és a mosószeres megválasztásában, szelektív hulladékgy jtés			x	x
Higiénias szemlélet	x	x	x	x
Szakmai nyelv beszédképesség	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Ízérvékelés	x			x
T r képesség		x		x
Terhelhet ség	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Segítő készség	x	x	x	x
Kommunikációs rugalmasság	x	x		x
Konfliktuskerülő készség		x		x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Felfogóképesség	x	x		x
Helyzetfelismerés	x	x	x	x
A környezet tisztán tartása	x	x	x	x

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

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

#### 3.1. 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 alapszervezetek, ételkészítés), melyek megalapozzák a konyhatechnológiai műveletek gyakorlati elvégzését. Megismertetni a tanulókkal a terítés, tálalás, felszolgálat alapkövetelményeit.

#### 3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.3. Témakörök

##### 3.3.1. Élelmiszerismeret, élvezeti cikkek (jellemzők, vásárlás, tárolás)

24 óra/24 óra

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

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

Fehérje-gazdag élelmiszerek (tej és tejtermékek, tojás és tojásfeldolgozatok, hús és húsfeldolgozatok, szárnyasok, vadhúsok és vadszárnyasok, halak és halfeldolgozatok, 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 főzelékfeldolgozatok, gyümölcsök és gyümölcsfeldolgozatok): csoportosítás, táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás

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

Tésztalapítók: jellemzők, vásárlás, tárolás

Élvezeti cikkek (alkaloida tartalmú italok, üdítő italok, 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

### **3.3.2. Táplálkozási alapismeretek**

**9 óra/9 óra**

Táplálkozási formák (teljes érték , 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  
Életkorának megfelelő táplálkozás: a csecsemők és a kisgyermekek, az iskolás és a serdülők, a felnőttek, az idősek táplálkozása  
Étrend tervezés alapjai (napi étkezések száma, változatosság, időnyjelleg, étkezési igények és szokások figyelembe vétele)

### **3.3.3. Élelmezés-egészségügyi ismeretek**

**9 óra/9 óra**

Higiénia fogalma, jelentősége, személyi és környezeti higiénia  
Élelmiszerek romlásának okai  
Húsok romlásjelenségei  
Értékteliségek, ételmérgezések  
Élelmiszertárolás, ételkészítés, ételszállítás higiéniai veszélyei  
Hőlánc 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, tárolása  
Melegen tartás és ételmelegítés higiéniai szabályai  
Szavatossági idő 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 elírásai

### **3.3.4. Konyhatechnikai berendezések, eszközök**

**6 óra/6 óra**

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

### **3.3.5. Nyersanyag előkészítés, ételkészítési alapismeretek**

**24 óra/24 óra**

Húsrészek (sertés, marha, birka) felhasználás szerinti osztályozása  
Húsok feldolgozásához, sütéshez való előkészítése: lemosás, áztatás, forrázás, letisztítás, darabolás, aprítás, darálás, szeletelés, klopfolás, bevagdolás, töltés, a húskészítés töltése, formázás, a belső részek előkészítése és a csontok felhasználása, sózás, fűszerezés  
Szárnyasok feldolgozásához, sütéshez való előkészítése: tisztítás, bontás, darabolás, aprítás, filézés, adagolás, töltés, szalonnába göngyölés, töltés, darálás, áztatás, előfeldolgozás, sózás, fűszerezés  
Halak feldolgozásához, sütéshez való előkészítése: tisztítás, bontás, szálkázás, szeletelés, darabolás, előzetes besózás



Gumós növények és répafélék els dleges konyhai feldolgozása: tisztítás, lemosás, aprítás, vágás, sütéshez, f zéshez el készítés

F zeleknövények és egyéb zöldségfélék els dleges feldolgozása: lemosás, áztatás, leforrázás, aprítás, darabolás, vágás, sütéshez, f zéshez el készítés

Gombák els dleges konyhai feldolgozása: tisztítás, lemosás, aprítás, darabolás, sütéshez, f zéshez el készítés

Gyümölcsök els dleges feldolgozása: tisztítás, lemosás, aprítás, darabolás, vágás, sütés, f zéshez és tálaláshoz való el készítés

Ételkészítési alaplételek: f zés, párolás, sütés (sütőben, zsiradékban, roston, nyárson), pirítás

Ételkészítéshez szükséges egyéb lételek: s rítés, ízesítés és f szereztetés, lazítás, bundázás, lerakás, rétegeztetés, töltés, derítés, sz rítés, áttörés (passzírozás), el f zés vagy leforrázás (blanchírozás), megkötés (legírozás), feljavítás (montírozás), galuska-szaggatás, fényezés, bevonás, dermesztés, fagyasztás, lehabozás, formákkal való kiszúrás, lepréztetés, sajtolás, lezsírozás, formaadás (dresszírozás), paprikaszín készítése

### **3.3.6. Ételkészítés ételcsoportok alapján**

**27 óra/27 óra**

Levesek (híg, s rített, összetett levesek)

F zélék (s rített és egyéb f zélék), köretek (burgonya-, zöldség-, gyümölcs-, gabonafélékből), egytálételek

Saláták (egyszeri, összetett, kevert)

Mártások (hideg és meleg mártások)

Hideg és meleg lételek:

- zöldség- és f zelekfélékből, gabonából, húsból, bels ségekből készíthet meleg lételek

- hideg lételek tojásból, zöldségekből, húsból

- reggelik, hidegtálak

- meleg szendvicsek, tojásból készíthet lételek

- lángosfélék, pizzák

Húsból készíthet lételek:

- sertés, marha, borjú, hal, szárnyasból készül lételek: egyben sütés- szeletben sütés

- frissensültek, apróhúsból, bels ségekből készül lételek (pörköltök, tokányok)

- párolással, f zéssel, töltéssel készül húslételek

- füstölt húsok f zése, sütése

- hurka, kolbász sütése

Vegetáriánus és a reformkonyha ételkészítési módszerei, alapanyagai (húspótló, illetve helyettesít termékekből készíthet lételek)

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

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

**9 óra/9 óra**

Terített asztal tartozékai (anyagai, eszközei, asztali díszek)

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

Asztal ünnepélyes megterítése (családi ünnep, családi vendéglátás esetén)

Ételek felszolgálása

Italok felszolgálása

Felszolgálat öltözködéssel szemben támasztott követelményei

### 3.4. 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.

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

#### 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.	magyarázat			x	Konyhai és terítési eszközök
2.	elbeszélés			x	
3.	kisel adás	x			
4.	szemléltetés			x	
5.	házi feladat	x			
6.	egyéb			x	Ételek vizuális bemutatása

#### 3.5.2. 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.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondat szint kérdésekre			x	
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	

2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
<b>3.</b>	<b>Komplex információk körében</b>				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.2.	Jegyzetkészítés eseményr 1 kérdéssor alapján		x		
3.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
3.4.	Utólagos szóbeli beszámoló			x	

### 3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

## 4. Családellátás, - gondozás tantárgy

**72 óra/72 óra\***

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

### 4.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja a szakszerű háztartás 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 életteremtés kialakítására és fenntartására, a családi kötelezések teljesítésére, egyénileg és társadalmilag is hasznos életre. Az ismeretek elsajátításán túl érzelmi motiválás annak érdekében, hogy a végzetek jó családfővé váljanak és a közösség hasznos tagjaivá válhassanak.

### 4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 4.3. Témakörök

#### 4.3.1. Család és háztartás

**20 óra/20 óra**

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

Családi háztartás feladata (szükségletek és az igények kielégítése)

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

Szükségleteket és igényeket befolyásoló tényezők

Javak és ellátottság, beszerzési lehetőségek

Családi jövedelemforrások

Családok bevételei és kiadásai

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

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)

#### **4.3.2. Gondozás, nevelés a különböző életkori szakaszokban 20 óra/20 óra**

Családtervezés, a szülők felelőssége a gyermekvállalásban

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

Csecsemő gondozása az első életévben:

- újszülöttkor (első 6 hét) fejlődési jellegzetességei, az újszülött táplálása, ápolása
- csecsemő kor (6 hét - 1 év) fejlődési jellegzetességei, a táplálás, gondozás változásai

Csecsemő és a kisgyermek egészségvédelme: tanácsadó szolgálat igénybe vétele, megelőző egészségügyi vizsgálatok, védőoltások, fogvédelem, betegségi tünetek 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, segítség

#### **4.3.3. Egészségügyi alapismeretek 6 óra/6 óra**

Egészség fogalmának meghatározása

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

Egészséges életmód alapjai, az egészségfenntartást befolyásoló tényezők:

- környezet - helyes táplálkozási szokások
- időjárásnak megfelelő öltözködés
- személyi, testi higiénia (a bőr és a test minden területének - hajlatok, fejbőr, haj, körmök, nemi szervek stb.- gondozása, ápolása, a bőr védelmi szerepének megtartása)
- környezeti higiénia
- pozitív életszemlélet

- rendszeres testmozgás
- szabadidős tevékenységek

Testi-lelki harmónia fenntartásának módjai a családban:

- családi napirend kialakítása
- közös szabadidős tevékenységek (játék, sport, művelődés) végzése
- hobbik
- ünnepek, sorsfordulók, nevezetes napok családi ünneplése

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

Kozmetikumok, festékek hatása a szervezetre

#### **4.3.4. Házi betegápolás**

**15 óra/15 óra**

Betegség fogalma

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

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

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

Védőoltások és kísérő tüneteik

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

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

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

Tünetek enyhítésének technikái és módszerei

Betegápolási szabályok (elhelyezés, az elhelyezés segédeszközei, mozgítás, ágyneműcsere, 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, teendő halál esetén

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

#### **4.3.5. Első segélynyújtás**

**8 óra/8 óra**

Első segélynyújtás fogalma, célja, feladatai

Sebek, sebellátás, vérzések és csillapításuk

Ájulás, eszméletvesztés, az újraélesztés

Fájdalomcsillapítás, görcsoldás

Első segélynyújtás mérgezések esetén

Törés, ficam, rándulás, áramütés, vízi balesetek  
 Napszúrás, rovarcsípések, mérgezések, égési sérülések, fagyás  
 Házi patika felszerelése, a gyógyszerek elhelyezése

#### 4.3.6. *Közösségi családsegítés*

3 óra/3 óra

Szociális és házi gondozást igénylő csoportok  
 Szociális gondoskodás formái  
 Közösségi családsegítő, gondozási munka formái  
 Közreműködési lehetőségek az egyéni gondozási, ápolási folyamatokban: a gondozottak megfigyelése, segítségnyújtás 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 idősok ellátását végző intézmények és tevékenységük

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

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

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

##### 4.5.1. 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	Elsősegélynyújtás, csecsemőgondozás, házi betegápolás felszerelése
2.	elbeszélés	x		x	
3.	megbeszélés			x	
4.	szemléltetés			x	Eszközök bemutatása
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
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	
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
<b>3.</b>	<b>Képi információk körében</b>				
3.1.	Rajz értelmezése			x	Emberi szervezetről rajz, ábrák, makett
<b>4.</b>	<b>Komplex információk körében</b>				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
<b>5.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
5.1.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		Egészségügyi eszközök

#### 4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

### 5. Lakókörnyezet kialakítás tantárgy

**36 óra/36 óra\***

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

#### 5.1. A tantárgy tanításának célja

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

#### 5.2. 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.

#### 5.3. Témakörök

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

**14 óra/14 óra**

Lakás- és épületformák, lakóépületek elhelyezése, tájolása

Lakások komfortfokozatai, közmelegezés, 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, mosóhelyek, 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**

**4 óra/4 óra**

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

Gazdasági helyiségek (ólak, takarmány és egyéb tárolók) elhelyezése, higiénizálás 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/8 óra**

Tisztító- és ápolószerek hatóanyagai, hatás szerinti csoportosításuk (szennyoldószerek, fényezőszerek), 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. Fehérnem - és ruhaápolás**

**6 óra/6 óra**

Textíliák kezelhetőségét jelölő kezelési útmutatók (piktogramok) ismerete

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



Mosás-el készítés (válogatás kezelhetőség szerint, áztatás)  
 Mosási folyamat és meghatározó tényezők (víz, mosószer, kézi-, gépi mosási eljárás, hőmérséklet, időtartam)  
 Mosási hibák  
 Különleges kezelési eljárások (keményítés, fehérités)  
 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 bűrruházat ápolása

### 5.3.5. *Lakókörnyezeti munka-, tűz- és környezetvédelem* **4 óra/4 óra**

Munkabiztonsághoz kapcsolódó jelképek, színek és táblák  
 Háztartási balesetek veszélyforrásai, (esések és bukások, elektromos áram, szénmonoxid, vegyszerek, egyéb baleseti okok), balesetek megelőzése, biztonsági előírások  
 Villámvédelem biztonsági előírásai  
 Tűzvédelem, tűzbejelentése, tűzoltás, tűzoltó készülékek  
 Energiatakarékosság a háztartásban  
 Környezetvédelmi feladatok a lakókörnyezetben

### 5.4. 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.

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

#### 5.5.1. 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.	elbeszélés			x	
3.	kiszerelés	x			
4.	szemléltetés			x	Lakókörnyezet, háztípusok, kiadványok
5.	házi feladat	x			

#### 5.5.2. 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.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondat szint kérdésekre			x	
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	Rajz értelmezése			x	Építészeti rajzok, alaprajz készítése
4.	Komplex információk körében				
4.3.	Jegyzetkészítés eseménnyr 1 kérdéssor alapján			x	
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

### 5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

## 6. Család- és háztartás-ellátási gyakorlat tantárgy

**108 óra/144 óra\***

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

### 6.1. 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 alapszint ételkészítési feladatokat ellátni, az alkalomnak megfelelően teríteni.

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

Az ápolási, gondozási gyakorlatok célja az empátia 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.

## **6.2. 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.

## **6.3. Témakörök**

### **6.3.1. Konyhai munkák, ételkészítési alapszabványok**

**60 óra/79 óra**

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

Személyi és környezeti (konyhai) higiénia

Mosogatási fázisok és követelmények

Élelmiszerek, feldolgozott nyersanyagok vásárlása üzletben, piacon, termelői, 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 ill. öltözetben, mosogatás, a konyha és étkező takarítása, rendbetétele:

- reggeli és uzsonnaételek, egyszer hidegkonyhai termékek (péksütemények, pékáruk, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, sonkafélék, vaj, sajt, túró, zöldségfélék felhasználásával változatos szendvicsek, hidegtálak, kenyérbe, zsemlebe töltött uzsonnák, egyszer saláták)
- reggeli és uzsonnaitalok (tea, kávé, kakaó, limonádé, gyümölcszörpök, egyéb alkoholmentes italok)
- egyszer meleg ételek (omlett, rántotta, tükörtojás, tükörtojás sonkával vagy bacon szalonnával, kemény és lágy tojás, buggyantott tojás, meleg szendvics, grillsirke, egyéb grillhúsok, sült kolbász, -hurka, egytálételek és egyéb egyszer meleg ételek)
- egyszer levesek, híg levesek, gyümölcslevesek
- frissensültek, pörköltök, tokányok (sertés, marha, baromfi), egyszer több köretek
- sított félék, egyszer meleg- és hidegmártások
- főtt tészták, lepények, palacsintatészták

Család részére egyszer menü önálló előkészítési, elkészítési, terítési, felszolgálási, konyha, étkező hely rendbetételi munkáinak elvégzése

Közreműködés nagykonyhai, éttermi munkák végzésében

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

### **6.3.2. Lakókönyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok 15 óra/25 óra**

Takarítás, lakásgondozás:

- napi lakástakarítási munkák (takarítási sorrend szerinti rendhelyreállítás, nappali, hálószobák, gyerekszoba, szociális helyiségek, étkező, konyha, kamra stb. takarítása)
- takarítószer, eszközök, vegyszerek, egyéb anyagok, gépek kiválasztása, balesetmentes és környezetkímélő módon történő használata
- szelektív hulladékgyűjtés megvalósítása
- ágynemű, törülköző, konyharuhák ellenőrzése, cseréje
- szükség szerinti (nagytakarítási) munkák: ablak, ajtó tisztítása, függönycsere, bútor, kárpit, szőnyeg tisztítása
- baleset esetén első segélynyújtás, a szükséges intézkedések megtétele

Külső környezet gondozása:

- udvar, játszóhelyek, lakáson kívüli étkezési-, dohányzó- és pihenő helyek takarítása, berendezéseinek rendben tartása
- kerti szőlő-, fás helyek gondozása
- kerti medencék tisztítása
- gazdasági épületek és azok környékének takarítása
- szelektív hulladékgyűjtés, eltávolítás

Fehérnem- 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 megfelelő vételek 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)

### **6.3.3. Ápolási, gondozási gyakorlatok 33 óra/40 óra**

Első segélynyújtás:

- általános első segély-nyújtási szabályok, életjelenségek vizsgálata, orvos és mentő hívás szakszerű módja
- eszméletlen, eszméletlen-nem lélegző, sokkos beteg ellátása, a sérültek különböző elhelyezési módjainak gyakorlása
- vérzések és ellátásuk, sebek, sebvédelem, különböző kötézési módok
- törések, ízületi sérülések ellátása
- mérgezések esetén történő első segélynyújtás (gyógyszer- ipari oldószer-, növényvédőszer-, étel-, alkohol-, gombamérgezés, maróanyagok)
- áramütött sérült első segélye

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

#### Csecsemő és kisgyermek gondozása:

- higiéniai 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, dalcskák 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 módzatainak gyakorlása
- higiéniai szükségletek és kielégítésük (teljes lemosás, szájaápolás, 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 fekvő beteg itatásának módjai és eszközei
- tartós fekvés következményei, a felfekvés fogalma, fokozatai, tünetei, megelőzésének módjai és eszközei
- a mozgás jelentősége, a beteg mozgztatásának formái, fokozatai, a mozgásban korlátozott beteg segítése, gyógyászati segédeszközök használatának megismertetése
- légzőgyakorlatok 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 betegek gondozása, ápolása, fertőtlenítőszeres és fertőtlenítő eljárások
- élszék elleni küzdelem
- gyógyszerelés
- idős 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

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

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

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

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

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

##### 6.5.1. 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		Konyhatechnológia, lakáskarbantartás, ápolás, gondozás eszközei
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		Munkamódozatok oktatási bemutatása
4.	szimuláció		x		Egészségügyi felszerelések
5.	szerepjáték				Tálalás, felszolgálás, egészségügyi eszközök

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
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			
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
<b>3.</b>	<b>Képi információk körében</b>				
3.1.	rajz értelmezése	x			Makett, ábra
<b>4.</b>	<b>Komplex információk körében</b>				
4.1.	Jegyzetkészítés eseményr 1 kérdéssor alapján	x			
4.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
<b>5.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
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				
<b>6.</b>	<b>Gyakorlati munkavégzés körében</b>				
6.1.	M veletek gyakorlása		x		Konyhai, lakáskarbantartás, ápolás-gondozás eszközei
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
<b>7.</b>	<b>Üzemeltetési tevékenységek körében</b>				
7.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		Konyhai berendezések, lakásápolás eszközei
<b>8.</b>	<b>Vizsgálati tevékenységek körében</b>				
8.1.	Anyagminták azonosítása		x		Élelmiszerek, vegyszerek
<b>9.</b>	<b>Szolgáltatási tevékenységek körében</b>				
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

## 6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

**A**

**11034-16 azonosító számú**

**Üzemgazdaság, ügyvitel  
megnevezés**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**



A 11034-16 azonosító számú Üzemgazdaság, ügyvitel megnevezés szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és 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, megköveteli 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 szállítókkal, 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 jogkövetelményeinek 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
Termékre 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 (munkaadó) feltételek kialakítása, átalakításának és megszüntetésének formái	x
Az üzleti terv felépítése, tartalma, a tervezés módszerei, pályázatkészítés, a támogatások igénybevétele szabályai	x
Számviteli, pénzügyi alapműveletek	x
Önköltségszámítás, bevétel és költségnyilvántartás, árajánlat készítés	x
Bizonylati elv és fegyelem, az agrárágazati és a turizmussal kapcsolatos tevékenység során használható főbb bizonylatok, alkalmazott dokumentumok, bizonylatok kitöltése, nyilvántartások vezetése	x
Pénzügyi tranzakciók	x
Szerződések: a megállapodások megkötésére, felbontására vonatkozó előírások, szabályok, a beszerzés/vásárlás folyamata, befolyásoló tényezők, mezőgazdasági termékértékesítési szerződések, értékesítési módok, befolyásoló tényezők	x
Kommunikációs módszerek, eszközök	x
Piackutatási alapelvek	x
Marketing tevékenység	x
Levelezés, üzleti levelezés szabályai	x
Eszközkezelés	x
Számítógépes adatnyilvántartás, számítógépes programok használata	x
Fogyasztóvédelmi intézményrendszer, fogyasztói jogorvoslati lehetőségek	x

Szavatosság és jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja	x
Vásárlók Könyve használatának és az abban történt bejegyzések elintézésének szabályai	x
A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Szakmai nyelvezet írás-, fogalmazáskészség	x
Mennyiségérzék	x
Számolási készség	x
Idegen nyelv beszédkészség	x
Elemi szint számítógép-használat (szövegszerkesztés, táblázatkezelés)	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Döntésképesség	x
Önállóság	x
Külső megjelenés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Meggyőző készség	x
Udvariasság	x
Kommunikációs rugalmasság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Rendszerező képesség	x
Lényegfelismerés	x
Eredményorientáltság	x

## 7. Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek tantárgy

98 óra/98 óra\*

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

### 7.1. A tantárgy tanításának célja

Gazdasági alapfogalmak, gazdaság- tevékenységi keretek megismerése els sorban az agrárvállalkozások indításának, m ködtetésének szempontjából. Felkészíteni a mez gazdasági termel i tevékenységekkel kapcsolatos gazdálkodási formák ( termel , családi gazdaságok, együttm ködések, közös tevékenységek) pénzügyi, adózási szabályozásának alkalmazására, a szükséges adminisztrációs kötelezettségek elvégzésére. A vállalkozás eredményes m ködtetése megköveteli az üzleti tervkészítés, az önköltség- és jövedelemszámítás, az áruértékesítés legfontosabb lépéseinek, az üzleti levelezés, az ajánlatkérés és -készítés, a szerz déskötésekkel kapcsolatos alapelvek és a pénzügyi tranzakciók szabályainak elsajátítását.

### 7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 7.3. Témakörök

#### 7.3.1. Üzemgazdasági alapfogalmak

20 óra/20 óra

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

Piac fogalma, csoportosítása, szerepl i, alapelemei (kereslet- kínálat- ár), piacbefolyásoló tényez k

Termelési er források: természeti er források, eszközök (befektetett tárgyi eszközök, forgóeszközök), munkaer

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

Mez gazdasági támogatási rendszer célja, jellemz i

Ráfordítás és hozam fogalma, mutatószámai

Termelési költség (fogalma, csoportosítása, költségfajták), költséggazdálkodás

Önköltség, önköltségszámítás

Termelési érték és az árbevétel

Jövedelem, jövedelmez ség, hatékonyság, a jövedelmez séget befolyásoló tényez k

Kereskedelmi és marketing tevékenység fogalma, célja, összefüggése

#### 7.3.2. Vállalkozási alapismeretek

27 óra/27 óra

Vállalkozás fogalma, célja

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

Vállalkozások indítása a hatályos szabályozásnak megfelel en: igényfelmérés, források (anyagi, szellemi, emberi, technológiai, saját er , hitel, pályázati támogatás) biztosítása, beruházási, min sítési, m ködési engedélyek beszerzése

Egyéni- és családi vállalkozás létrehozása, nyilvántartásba-vétele, m ködtetése, megszüntetése

Mez gazdasági termel -szolgáltató tevékenység gyakorlása stermel ként vagy kistermel ként

Vállalkozásfejlesztés (a helyi adottságoknak megfelel igény és lehet ség felmérése, piackutatási alapelvek, reklámtevékenység)

Üzleti terv fogalma, felépítése, készítésének/készíttetésének célja

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

Pályázatok készítésének célja, a támogatások igénylésének lehet ségei, feltételei, a pályázati kiírások figyelésének módszerei, konkrét pályázati lehet ségek ismerete a mez gazdaságban és a falusi vendéglátásban

### **7.3.3. Pénzügyi alapismeretek**

**11 óra/11 óra**

Pénz szerepe a piacgazdaságban

Pénzügyi rendszer, bankválasztási szempontok

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

Biztosítások szerepe, jelent sége, formái

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

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

### **7.3.4. Adózási, bérezési, munkügyi alapismeretek**

**8 óra/8 óra**

Adóztatáshoz kapcsolódó általános ismeretek: jellemz i, funkciói, alapelvei, az adórendszerhez kapcsolódó fogalmak

Adófajták

Adózási rend (bevallás, az adózás mértéke, adókulcsok, adófizetési határid k)

Mez gazdasági stermel k és kistermel k adózása

Agrárgazdaság és falusi vendéglátás munkaer gazdálkodásának jellemz i: munkakörök, id beosztás, idénymunka, szabadság, anyagi felel sség

### **7.3.5. Ügyviteli ismeretek**

**21 óra/21 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

Szerz dések fajtái, el írásai, a szerz déskötés és a vele járó kötelezettségek, mez gazdasági termékértékesítési szerz dések

Levelezés (szabályai, formái), a kapcsolattartás, kapcsolatépítés egyéb technikai lehet ségei (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

#### **7.3.6. Munkajogi ismeretek**

**6 óra/6 óra**

Általános munkajogi alapismeretek  
A munkaviszony keletkezése  
A munkaszerződés  
A munkaviszony megszűnésének, megszüntetésének esetei  
A munkáltató és munkavállaló jogai és kötelezettségei, kártérítési felelősség  
A munkaköri leírás

#### **7.3.7. Fogyasztóvédelmi alapismeretek**

**5 óra/5 óra**

Alapfogalmak (tudatos fogyasztó, fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés)  
Az ár feltüntetése (feltüntetés módja, több ár feltüntetése)  
Csomagolás (alapvető elírások)  
Panaszkezelés, ügyfélszolgálat (panasztételi lehetőségek, szóbeli, írásbeli panasz, jegyzék könyv 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 elírások)  
Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

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

*Számítógépekkel, internet-kapcsolattal ellátott tanterem.*

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

### 7.5.1. 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.	szemléltetés			x	Nyomtatványok, számlák
3.	szimuláció			x	Számítógép
4.	szerepjáték		x		
5.	házi feladat	x			

### 7.5.2. 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.	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 mondat szint kérdésekre	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.2.	Jegyzetkészítés eseményr 1 kérdéssor alapján	x			
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

### 7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

**A**

**11036-16 azonosító számú**

**Napi tevékenységek  
megnevezés**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**



A 11036-16 azonosító számú Napi tevékenységek megnevezés szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és 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
Elkészíti és lebonyolítja a család napi étkezését (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora, egyéb igények szerinti feladatok)	x
Gondoskodik az egészséges életvitelt elősegíti, illetve a betegség, vagy egyéb szokásoknak megfelelő étkezés lehetőségéről (vegetáriánus, speciális étkezések stb.)	x
Alkalmanként, a környezetnek, a családi, vagy baráti, vagy üzleti rendezvény jellegének megfelelő ellátást biztosít	x
Elvégzi az étkezés utáni takarítás, rendkészítés, mosogatás feladatait	x
Gondoskodik a gazdaságban dolgozó családtagok, kisegítők és munkavállalók ellátásáról (munkafeltételek, személyes biztonsági előírások, étkezés, szakmai felkészítés)	x
Irányítja a gazdaságban dolgozó időszaki és állandó foglalkoztatottak munkáját: kiadja a feladatokat, az elvégzett feladatok végrehajtását ellenőrzi	x
Fogadja a gazdaságba érkező látogatókat (vásárlók, érdeklődők, munkások)	x
Elvégzi a lakókörnyezet és a munkavégzést szolgáló helyiségek, valamint a környezet ellenőrzését, takarítását, az alapvető karbantartási munkákat	x
Betartja és betartatja a személyi és a környezeti higiénia szabályait, az élelmiszerbiztonsági és minőségügyi előírásokat	x
Baleset, rosszullét, betegség esetén első segélyt nyújt, intézkedik	x

Rendezi, gondozza, tisztán tartja, ápolja a lakókörnyezetet (konyhakert, udvar, virágoskert, utca, játszótér, pázsit, sport, közösségi terek stb.)	x
Termeszti, gyűjti a fűszert és gyógynövényeket	x
A kötészeti alapfeladatok keretében a termésekben, 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-, fűszerismeret	x
Élelmiszerbiztonsági feladatok, szabályok, előírások	x
Munka-, környezetvédelem, higiénia, minőségszabványok	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 alapvető karbantartási feladatai, munkavédelmi előírásai	x

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

## 8. Napi tevékenységek gyakorlata tantárgy

412 óra/464 óra\*

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

### 8.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy oktatásának célja gyakorlatot biztosítani ahhoz, hogy a családi gazdálkodó rendkívül sokrét napi tevékenységét, rendszeres feladatait szigorú sorrendben, szervezeten, 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 termelés termék feldolgozás, tartósítás, takarítás, karbantartás gyakorlati készségeinek kialakítása. A témák kapcsolódnak egymáshoz, de a sorrend felcserélhető.

### 8.2. 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.

### 8.3. Témakörök

#### 8.3.1. Árubeszerzés, élelmiszertárolás, értékesítés

81 óra/92 óra

Élelmiszer-, italismeret

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

Italkínálat megtervezése

Nyersanyagszükséglet kiszámítása

Árubeszerzés folyamata, mindennapi bevásárlás, nagybevásárlás végrehajtása

Élelmiszerek vásárlása üzletben, piacon, ellenőrzött termelői

Megrendelés interneten

Szavatossági idő ellenőrzése vásárláskor, felhasználáskor

Lejárt szavatossági idejű termékek kezelése, megsemmisítése

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

Megtermelt növényi és állati termékek saját felhasználása az étkezésben

Higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelmi szabályok betartása, alkalmazása

### 8.3.2. *Ételkészítés, terítés*

125 óra/138 óra

Menü összeállítás

Ételkészítés el készítő munkáinak végzése (alapanyag el készítése, f zési-sütési eszközök, gépek ellen rzése)

Ételkészítés:

- levesek
- el ételek
- f zelékek
- köretek
- saláták, salátaöntetek
- húsételek (sertés, marha, baromfi, birka, hal)
- egytálételek
- felvert és kevert tészták, édességek készítése

Magyaros, hagyományos levesek, ételek készítése

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

Mosogatás, az étkez és a konyha takarítása, rendbetétele

Higiéniai, munkavédelmi el írások betartása az el készítést l a gyakorló terület elhagyásáig

Baleset esetén els segélynyújtás, intézkedés

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

77 óra/88 óra

Vegetáriánus ételek készítése

Diabetikus, energiaszegény, fogyókúra ételek készítése

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

Ételek készítése gyermekek, id sek számára

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

55 óra/56 óra

Tartósítási eljárások módszerei:

- fizikai (h kezelés, h elvonás/fagyasztás)
- tartósítás vízelvonással (bes rítés, aszalás, szárítás)
- fizikai-kémiai (sózás, cukrozás, füstölés, pácolás)
- kémiai (tartósítás vegyszerrel)
- biológiai (tejsavas erjesztéssel/savanyú káposzta, kovászos uborka;/ színtenyézzettel beoltva /túró, sajt, joghurt;/ alkoholos erjesztésre alapozva/ gyümölcspálinka, borkészítés/

Házi tartósítás el készítése (segédanyagok számítása, beszerzése, eszközök, edények, gépek el készítése)

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

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

Zöldségfélék télire (tartósítás h kezeléssel, bes rítéssel, sózással, savanyítással, szárítással, gyökérzöldségek téli tárolása)

Gyümölcs- és zöldségitalok (levek, szörpök, s rítmények) készítése, tartósítása

Gyorsfagyasztás (gyümölcs és zöldségfélék el készítése fagyasztásra, a fagyasztott termékek felhasználásának követelményei, lehet ségei)

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

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

Baromfi és nyúl vágásának, tisztításának, konyhakész állapotba hozásának gyakorlása

Hullott gyümölcs hasznosítása (cefre-, lé-készítés)

Saját termesztés termékekb l, virágokból dekorációk, ajándékot készítése

### 8.3.5. *Takarítás, karbantartás*

**74 óra/90 óra**

Takarítószeres, - eszközök, - vegyszerek, - egyéb anyagok, - gépek kiválasztása, balesetmentes és környezetkímél módon történ használata, higiéniai el írásainak betartása, takarítószeres tárolása

Napi takarítás sorrendje

Heti rendszeres takarítás, nagytakarítás elvégzése

Ágynem , törülköző cseréje, mosása, foltok eltávolítása, vasalás

Alapvet lakótéri karbantartási feladatok ellátása a munkavédelmi szabályok betartása mellett

Rovarirtás, rovar elleni védekezés, rágcsálók irtása

Szelektív szeméthy jtés, energiatakarékosság, hulladékhasznosítás megvalósítása

## 8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

A tantárgy képzési helyszíneit a feladatoknak megfelelő en kell kiválasztani. A gyakorlat alapját els sorban az intézményi tankonyha (kb. 10 f egyidej munkáltatását biztosító berendezésekkel) biztosítja. Egyes feladatok küls munkahelyeken oldhatók meg (vásárláshoz közelben elérhet üzletek, piacok, egyéb munkákhoz intézményi kollégium, vendégház, vagy szerz déses vendéglátó tevékenységet folytató üzem, szervezet).

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

### 8.5.1. 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

### 8.5.2. 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.	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 mondat szint 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.	Árutermel szakmai munkatevékenység		x		Házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei, nyersanyagok
5.2.	M veletek gyakorlása	x			
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			

### 8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

**A**

**11038-12 azonosító számú**

**Kreatív textildolgozás  
megnevezés**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**



A 11038-12 azonosító számú Kreatív textildolgozás megnevezés szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és 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
Lakástextíliák varrása	x	x
Ruha-átalakítások, javítások műveletei	x	x
Különböző tájegységek hímzései	x	x
Kézimunkák (kötés, horgolás, hímzés), díszítések technikája	x	x
Egyéb kézimunkák (szövés, makramé, folttechnika, egyéb lakásdíszítő kézimunka)	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
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. Varrási, kézimunkázási alapismeretek tantárgy

72 óra/82 óra\*

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

### 9.1. A tantárgy tanításának célja

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

### 9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az elméleti tantárgy oktatása során csak a legfontosabb ismeretek elsajátítására nyílik lehet ség. 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*

16 óra/16 óra

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

Kereskedelmi forgalomba kerül textíliák csoportosítása: ruházati-, háztartási-, lakástextíliák, m szak-, egészségügyi- stb. kelmék, szövetek

Textíliák alapvet tulajdonságai: nedvszívó-, légátereszt -, meleg-, szín-és formatartó képesség, szilárdság, méretállandóság, gy r dési hajlam

Textíliák kezelhet sége: a különböz alapanyagú és el állítású kelmék mosása, szárítása, vasalása

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

Különböz el állítású és felhasználási célú textíliák megkülönböztetése mintagy jtemény alapján

#### 9.3.2. *Kézimunkák, díszítések*

20 óra/22 óra

Nagy múltú néprajzi tájegységekre jellemz viseletek, hímzések, sz ttesek, családi állapotot, kort jelz , szertartásokhoz kapcsolódó ruhadíszítések, csippekészítés, sz rrátetek, hagyományos lakástextíliák

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

Maradék anyagok felhasználásának lehet ségei (applikáció, folttechnika, szövés)

#### 9.3.3. *Ruhakészítési alapismeretek*

28 óra/33 óra

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

Hazai és külföldi mérettáblázatok

Testalkattípusok és testméretek összefüggései

Méretvétel módja

Ruhakészítéshez szükséges alap-, és segédanyagok kiválasztásának szempontjai

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

Szabásminta készítésének elvei, kész szabásminta másolás technikái  
 Ruhakészítés általános folyamata: szabás, varrás, nedves h -megmunkálás (vasalás)  
 Leggyakoribb varrásfajták készítésének lehet ségei: összevarrás, rávarrás, szegés, díszítés, varratvégz dések, kellékek felvarrása  
 Ruha-átalakítások, javítások lehet ségei, el készületei

#### 9.3.4. Lakástextíliák

8 óra/11 óra

Anyagkiválasztás szempontjai  
 Méretezés módjai  
 Színek összhangjának megteremtése  
 Lakástextíliák (függönyök, drapériák, ágytakaró, levehet bútorhuzat, ágynem , asztalterít , konyharuha stb.) varrásának technikája

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

Az elméleti oktatás tartható osztályteremben, de amennyiben az iskola lehet ségei biztosítják, célszer a tanvarrodában szervezni.

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

##### 9.5.1. 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	Filmek, fotók, divatlapok, anyaggy jtemények, rövidáru, méter, ruházati üzletek
4.	szimuláció			x	Modell
5.	házi feladat	x			

### 9.5.2. 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 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 mondat szint 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			Mintagy jtemény

### 9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

## 10. Varrás, kézimunkázás gyakorlat tantárgy

**268 óra/248 óra\***

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

### 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, egyszeres ruhadarabok megvarrására, lakásdíszítéssel, hagyományos 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 jelent sen fejlődik a tanulók rajzkészsége, kézügyessége. A szakmai számításoknál és szabásminta készítéseknél alapozni kell a matematikai, mértani ismeretekre. A szakmai tantárgyak közül els sorban a Lakókörnyezet kialakítás, a Család- és háztartás-ellátási gyakorlat során szerzett tapasztalatokra lehet építeni.

## 10.3. Témakörök

### 10.3.1. Varróeszközök, kézi öltések

20 óra/10 óra

Vágó-, mér eszközök

Szabásminták körülrajzolásához szükséges eszközök

Tűk, cérnák

Varráshoz szükséges bútorok

Vasalódeszka, vasaló

Varróeszközök tárolása

Kézi öltések fajtái, jellemzői: fércöltés, duplasoros fércöltés, tűző öltés, rejtett öltés, szegő öltés, cikk-cakköltés, egyszer szegélyöltés, pelenkaöltés, boszorkányöltés

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

### 10.3.2. Varrógép, gépi varrások

40 óra/30 óra

Orsózás, orsócsere, a befűzés helyes módja

Varrógép öltésképzése

Géptűk fajtái, méretei, cseréje

Cérnaválasztás szempontjai

Varrógép karbantartása (a tisztítás, olajozás módja)

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

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

Varrástípusok:

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

- tűzésekkel kombinált összevarrások (egy oldalra tűzőtt, széttűzőtt, rátűzés),

- kettűzőtt 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, asztalterítők, konyharuha stb.)

Anyag kiválasztás, 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***

**34 óra/34 óra**

Varrások fölfejtése

Ruha-átalakítások: szoknya felhajtása, leengedése, nadrágszár rövidítése, derékrész sz kítése, b vítése

Foltozás, szakadások javítása

Gumírozás javítása

Stoppolás

Lakástextíliák (leped k, takarók, törölköz k stb.) javítása

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

**40 óra/40 óra**

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

Modellválasztási szempontok

Anyagválasztás, anyag- és kellékszükséglet számítás

Méretvétel, méretábrázolatok használata

Divatlapok szabásmintáinak méretre alakítása

Kész szabásminta másolása, jelölések értelmezése, átvitele az anyagra

Szabásminta szerkesztés

Felfektetés, szabásvonalak jelölése, szabás

Fércelés, összeállítás, próba, varrás, vasalás

Sz kít k 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

Kézelt k kialakítása és felvarrási módjai

### **10.3.5.      *Hímzés***

**24 óra/25 óra**

Hímzések csoportjai: szálszámolásos hímzések, el rajzolásos hímzések

Hímzési kellékek (alapanyagok, hímz fonalak, eszközök) kiválasztása

Különböz tájegységek hímzéseinél használt öltésfajták: el öltés, hátraöltés, t z öltés, száröltés, keresztöltés, zeg-zug öltés, kiegészít öltés, nyolcas öltés, huroköltés, láncöltés, fogazás, rácsozás, azsúrozás készítése

### **10.3.6.      *Kötés, horgolás***

**25 óra/25 óra**

Kötési kellékek (fonalak, köt t k) kiválasztása

Kötési alapminták használata

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

Kötött darabok összeállítása

Horgolási kellékek (cérnák, horgolót k) kiválasztása

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

Kerek és szögletes formák horgolása

Kötés, horgolás mintadarab, rajz alapján

**10.3.7. Egyéb kézimunkák**

**25 óra/20 óra**

Bonyolultabb hímzéstechnikák alkalmazása (egyszín 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 (lábtörő, sznyeg), makramé (virágtartó, falvédő), folttechnika (dísz-, vagy ülepárna, folttakaró)

**10.3.8. Vizsgaremek készítés**

**60 óra/64 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 fős együttes foglalkoztatását biztosító tanterem.

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

**10.5.1. 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	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)

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.	Árutermel szakmai munkatevékenység		x		
5.2.	M veletek 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**

**Mező gazdasági termelés és feldolgozás  
megnevezés**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

	Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás	Állattartás, állati termékfeldolgozás	Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat	Állati termék előállítás és feldolgozás gyakorlat
<b>FELADATOK</b>				
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	
Fűszér- és gyógynövényeket termel			x	
Termésbecslést végez			x	
Betakarítja a termést			x	
Terményt kezel, tárol, csomagol			x	
Állatokat ápol, gondoz				x
Takarmányt elő készít, takarmányoz, megfelel körülmények között tartja az állatokat				x
Felismeri a beteg állat tüneteit				x
Gondoskodik a megtermelt növényi és állati termékek feldolgozásáról, tartósításáról, értékesítéséről			x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>				
Mezőgazdasági alapismeretek	x	x		
Termék-feldolgozási, tartósítási alapismeretek	x	x		
Zöldség-növények termesztése, szedési, feldolgozási, tárolási és tartósítási eljárásai (savanyúság-készítés, szárítás, mélyhűtés)	x		x	
Gyümölcs-termelő növények telepítése, ápolási munkálatai	x		x	
Gyümölcsök betakarítása, tárolási, feldolgozási (lekvár, zselé, befőtt, aszalás) módjai	x		x	
Szőlő termesztés általános alapjai, egyszerű pinceműveletek, a borkészítés alapjai	x		x	
Kerti, szobai dísznövények, szaporításuk, gondozásuk	x		x	
Fűszér- 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 el készítése, el állítása, tárolása		x		x
A kistermel i, kisüzemi élelmiszer el állítás szabályai		x		
A megtermelt, saját el állítású áruk (élelmiszerek, alapanyagok, termékek) értékesítése (szabályok, el írások, együttm ködés, közös feladatok)		x		
Növényvéd szerek és az állattartásban alkalmazott fert tlenít szerek ismerete	x	x	x	x
Munka- és környezetvédelem, els segélynyújtás	x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Szakmai nyelv hallott szöveg megértése, beszédképesség	x	x		
Elemi szint 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
Felel sségtudat			x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremt készség	x	x	x	x
Határozottság	x	x	x	x
Közérthet ség	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Rendszerez kéesség			x	x
Lényegfelismerés	x	x	x	x
Eredményorientáltság	x	x	x	x

## **11. Kertm velés, kertészeti termékfeldolgozás tantárgy**

**139 óra/116 óra\***

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

### **11.1. A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja elméleti alapismereteket adni els sorban a helyi, tájjelleg kertm velés árutermelési részfeladatainak szakszer végrehajtásához a családi gazdaságban, a kertészeti nagy- és kisüzemi termelésben. Megtanítani a család szükségleteit biztosító konyhakert és a lakókert önálló m velésének tudnivalóit. Megismertetni a zöldség-, gyümölcs-, sz l -, dísz-, gyógy- és f szernövény termesztésben megtermelt áruk kezelésének, piaci el készítésének, értékesítésének feladatait, a tárolás, az els dleges feldolgozás módjait.

Fontos cél a kézimunka igényes technológiák (gyógy- és f szernövények, biotermesztés) megismertetése, mivel alkalmazásukkal a családi bevételek jelent sen, folyamatosan növelhet k.

Az ismeretek elsajátíttatása során kiemelt figyelem illeti a környezetkímél kertm velés jellemz inek megismerését, a megtermelt termékek egészséges táplálkozásban való hagyományos és korszer felhasználást.

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

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

### **11.3. Témakörök**

#### **11.3.1. Kertm velési, termék feldolgozási alapismeretek**

**24 óra/10 óra**

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

Kertészeti növények termesztésének környezeti feltételei (h mérséklet, fény, víz, leveg , tápanyag, talaj)

Hazánk kertészeti termelésre alkalmas éghajlati körzetei

A talaj jellemz tulajdonságai, talajtípusok, talajvizsgálatok célja

Talajm velés feladata, talajm velési módok

Öntözés fontossága, lehet ségei

Ökológiai gazdálkodás (biotermesztés) fogalma, jelent sége, jellemz gyakorlati eljárásai, ellen rzése, a környezetkímél növényvédelem lehet ségei

Kertészeti termesztés legfontosabb eszközei: kézi eszközök (ásó, kapa, metsz olló, kézi permetez k), gépi eszközök (f nyírók, kerti kultivátorok, talajmarók, motoros permetez k)

Kertészeti termékek feldolgozásának, tárolásának általános ismeretei:

- szükségessége (idényjelleg termelés, romlás)
- romlást okozó káros hatások (fizikai, kémiai, enzimes, mikrobiológiai)
- tárolási módok

Munkavédelmi, környezetvédelmi feladatok, első segélynyújtás elírásai a kertészetekben

### **11.3.2. Zöldségtermesztés**

**40 óra/20 óra**

Zöldségnövények fogalma, a zöldségtermesztés jelentősége  
Zöldségfogyasztás szerepe a táplálkozásban  
Zöldségnövények csoportosítása  
Zöldségnövények termesztésének környezeti feltételei  
Zöldségeskert kijelölése, előkészítése, talajmunkák, trágyázás, talajjavítás  
Növényi kölcsönhatások ismerete, növénytársítások, vetésváltás elírásai  
Termesztés-berendezések: növényházak, fóliaborítású termesztés-berendezések  
Termesztési módok: hajtatás, korai szabadföldi termesztés, szántóföldi tömegtermesztés  
Zöldségnövények ivaros szaporítása: a magvetés helye, ideje, módja, a palántanevelés  
Hajtatás eszközei, módjai, lehetőségei, feltételei, berendezései  
Zöldségnövények ivartalan szaporítása: szárgumó, gyökérdugvány, sarjgumó, dugvány, töltés  
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, egyszeri 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**

**8 óra/16 óra**

Fűszer- és gyógynövények fogalma, hatóanyagaik  
Fűszer- és gyógynövények termesztésének környezeti feltételei  
Fűszer- és gyógynövények termesztésének általános feladatai: termőhely kiválasztás, vetésforgó kialakítás, talajmunkák, tápanyagpótlás, szaporítás, ápolási munkák  
Hatóanyagot legnagyobb mennyiségben tartalmazó növényi rész betakarítása  
Fűszer- és gyógynövények elsőleges feldolgozása (tisztítás, aprítás, fosztás, szárítás), értékesítése

### **11.3.4. Gyümölcstermesztés**

**28 óra/14 óra**

Gyümölcstermesztés jelentősége  
Gyümölcsfogyasztás szerepe a táplálkozásban  
Gyümölcsfa növények csoportosítása alakulás szerint (fa, bokor, cserje, félcserje, lágyszárú), termőrészek szerint (almatermésűek, csonthéjasok, héjasok, bogyósok)

Gyümölcsfák a ház körül

Gyümölcssterm növények szaporítása, telepítése, a telepítés helyének megválasztása

Gyümölcsösök koronaformái

Gyümölcsösök gyakoribb rovarkártev i, gombabetegségei

Ápolási munkák a gyümölcsösben: a fiatal fák gondozása, a term fák gondozása, ritkító és ifjító metszések, a gyümölcsösök trágyázása, talajm velése, környezetkímél növényvédelme, öntözése

Hullott gyümölcs hasznosítása

Termésbecslés

Gyümölcsszüret: a szedés id pontjának meghatározása, a szedés módja és eszközei

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

Gyümölcsfélék házi tartósításának el készítési feladatai a különböz tartósítási módoknak megfelel en

### **11.3.5. Sz l termesztés**

**20 óra/29 óra**

Sz l termesztés szerepe, a sz l fogyasztása, a bor szerepe az étkezésben, vendéglátásban, a kulturált borfogyasztás

Term tájak, borvidékek, borterm helyek, hegyközségek

Sz l fajták csoportosítása, házi-kerti csemege és borsz l fajták

Sz l gyökér és hajtásrendszere, a sz l t ke életm kódése

Sz l szaporítása, sz l ültetvények létesítése, a telepítés helyének megválasztása

Hagyományos t keformák (fej, stb.), korszer t kem velési módok (magas kordon, erny , egyes függöny)

Metszés ideje, eszközei, módjai (alakító metszés, term sz l metszése)

Sz l gyakoribb rovarkártev i és gombabetegségei

Sz l ápolási munkák: zöldmunkák, talajápolás, trágyázás, környezetkímél növényvédelem, öntözés

Sz l termésbecslése, betakarítása: szüreti el készültek, az id pont meghatározása, szervezési feladatok

Csemege sz l szedése, osztályozása, csomagolása, tárolása, értékesítése

Borsz l szüretelése, osztályozása, szállítása, feldolgozása

Borkészítés feladatai, fehér- és vörösborkészítés, egyszer pincem veletek, borkezelés

Áru el készítés, értékesítés, palackozás, címkézés

### **11.3.6. Dísznövénytermesztés**

**19 óra/27 óra**

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

Lakókörnyezet kerttípusai: lakókert, hagyományos falusi kert, virágoskert, el kert, haszonkert, pihen kert, díszkertek (francia, angol, mediterrán, japán, tet , sziklakert)

Díznövények csoportosítása, termesztési helyük (termeszt -berendezések, természet -edények, közegek)

Ismertebb egyényári, kétnyári, ével díznövények, a szaporítás feladatai

Virágágyak, pihen kert, utak melletti területek beültetése és ápolása

Díszfák, dízcserjék (lombhullató díszfák, dízcserjék, örökzöldek,) gyümölcssterm cserjék fajtái, telepítésük, gondozásuk

Ismertebb szobai dísznövények szaporítása, ápolása

Kerti gyeplétesítése és ápolása

Lakásdíszítés: élő virág, 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. Célszerű külön helyet biztosítani a tanulók kiemelkedő és a szakmai versenyeken készített munkáinak bemutatására.

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

##### 11.5.1. 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	Dia, videofilm, DVD
2.	kiszerelés			x	
3.	szemléltetés			x	Maggyűjtemény, növénygyűjtemény, képek
4.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
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 mondatszint 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**

**121 óra/116 óra\***

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

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

Az állattartás, állati termékfeldolgozás tantárgy tanításának célja elméleti alapokat adni a családi gazdálkodó tevékenységhez kapcsolódó állattartási és elsősorban 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 előállítás, 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, élelmiszerbiztonsági, fiziológiai és állatorvosi ismeretek szigorú betartását kell megkövetelni, a balesetek, fertőzések elkerülése érdekében.

### **12.3. Témakörök**

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

**14 óra/6 óra**

Haszonállatok fogalma, fajtái  
Ökológiai gazdálkodási lehetőségek az állattartásban  
Állatvédelem és állatjóléti ismeretek  
Emlős állatok és a madarak testtájai  
Emésztés jellemzői emlős állatoknál és madaraknál  
Szaporodás jellemzői emlős állatoknál, madaraknál  
Takarmányok csoportjai, jellemzőik  
Takarmányok tartósítása, tárolása  
Egészséges és a beteg állat viselkedése, jellemzői  
Állattartás higiéniai követelményei  
Fertőtlenítőszer és azok alkalmazása  
Legyek, rágcsálók irtása, egészségügyi szabályok

### **12.3.2. Baromfitartás**

**36 óra/15 óra**

Baromfitartás jelentése  
Baromfi elnevezése kor, ivar, hasznosítás szerint  
Baromfi legfontosabb értékmérő tulajdonságai (hús-, tojás-, toll-, májtermelőképesség)  
Tyúktartás: tyúkfajták és hibridek, pecsenyecsirke, árutojás elállítása (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**

**12 óra/6 óra**

Nyúltartás jelentése  
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**

**22 óra/25 óra**

Sertéstartás jelentése  
Sertés elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint  
Sertés fontosabb értékmérő tulajdonságai (hústermelőképesség, szaporaság, malacnevelőképesség, 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 (szertésdek, él súlya számítása, szállítás)  
Sertés elsődleges feldolgozása (kábitás, vágás, véreztetés, perzselés, mosás, bontás, húsipari elnevezések)

### **12.3.5. Lóartás**

**10 óra/20 óra**

Lóartás célja, gazdasági, sport jelentése

Ló elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint  
Lófajták  
Ló-bírálat, testalakulás és teljesítőképesség közötti összefüggés  
A ló tartása, takarmányozása  
A ló szaporítása (mesterséges termékenyítés, fedeztetés, vemhesség, ellés, újszülött állat és kanca ápolása)  
Lóhasználat, lovas idegenforgalom

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

**27 óra/44 óra**

Szarvasmarhatartás jelentősége  
Szarvasmarha elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint  
Szarvasmarha fontosabb értékmérő tulajdonságai (ellenálló képesség, termékenység, szaporaság, tej-, hústermelőképesség)  
Kettős hasznosítású, tejtermelő, húshasznosítású fajták  
Szarvasmarha elhelyezése, gondozási feladatai  
Szarvasmarha szaporítása (pároztatás, vemhesség, ellés, ellés körüli teendők)  
Borjú és üsző nevelés  
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  
Kecsketartás jelentősége  
Kecske elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint  
A kecske faji sajátosságai, értékmérő tulajdonságai  
A kecske fajtái  
A kecske szaporítása és felnevelése  
A kecske takarmányozása és gondozása  
A kecske fejése, tejkezelés

#### **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)

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

### 12.5.2. 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 feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.2.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszint 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 CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 13. Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat tantárgy

**268 óra/268 óra\***

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

### 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 termel i tevékenységet folytat. Feladatát önállóan, illetve irányítás mellett végzi.

A tantárgy tanításának célja képessé tenni a tanulókat a konyhakertben, dísz- és lakókertben önálló kertkialakítási, - m velési, - gondozási tevékenységre, a családi gazdaság vagy mez gazdasági kistermelés kertészeti ágazataiban a részfeladatok szakszer , környezetkímél végrehajtására. Tudják a megtermelt kertészeti termékeket közvetlenül, vagy feldolgozás után hasznosítani, értékesítésre el készíteni.

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

A mez gazdasági 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 lehet ségeket felhasználva konkrét gyakorlati példákon keresztül kell segíteni a számolási készség fejlesztését (vet magszükséglet, termésmennyiség, százalékszámítás stb.).

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

### **13.3. Témakörök**

#### **13.3.1. Zöldségtermesztés**

**113 óra/144 óra**

Zöldségnövény és magismeret

Zöldségtermesztés gépeinek, eszközeinek megismerése, használatának gyakorlása

Termeszt berendezések megismerése

Fóliasátor felállítása: kit zés, bordák elhelyezése, fólia felhúzása, rögzítése

Csapadékmennyiség mérése, talajvizsgálatok el készítése, szervezése

Alap és fejtrágyázás végzése

Talaj-el készítés szabadföldi magvetéshez, palántaültetéshez

Termeszt berendezések talajának el készítése

Vet mag vizsgálat (tisztaság, csírázóképeség)

Magvetés szaporító ládába, tápkockába, cserépbe, növényágyba

Palánta-nevelés, t zdelés

Szabadföldi ágyások, utak kijelölése, jeltáblázás

Magvetés helybe: a vetés idejének, módjának meghatározása

Vet mag 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

Környezetkímél védekezési eljárások alkalmazása

Biotermesztési gyakorlati munkák

Termésbecslés

Hajtatott zöldségek szedése, tisztítása, osztályozása, csomagolása, értékesítése

Szabadföldi zöldségfélék szedése, előkészítése, értékesítése, tárolása  
Zöldségfélék feldolgozásának előkészítő m. veletei

**13.3.2. F szér- és gyógynövények termesztése**

**35 óra/29 óra**

Fontosabb f szér- és gyógynövények ismerete  
Termesztési m. veletek: talaj-előkészítés, trágyázás, vetés vagy ivartalan szaporítás, ápolás  
Betakarítás, szárításra előkészítés, szárítás, morzsolás, csomagolás, értékesítés

**13.3.3. Gyümölcsstermesztés**

**50 óra/35 óra**

Gyümölcssterm növények részei, term. részek felismerése  
Házi-kerti gyümölcsstermesztés gépeinek, eszközeinek megismerése, használatuk gyakorlása  
Oltás, szemzés, dugványozás, bujtás  
Gyümölcsfák, bokrok ültetése  
szí, téli munkák a gyümölcsösben  
Term. 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  
Almagyümölcsök szedése, válogatása, osztályozása, piaci előkészítése, értékesítése  
Csonthéjas gyümölcsök szedése, osztályozása, piaci előkészítése, értékesítése  
Gyümölcsök feldolgozásra, tartósításra előkészítése

**13.3.4. Szőlőstermesztés**

**35 óra/30 óra**

Szőlő növény részei  
Gyökerező oltványok előállítás és minősítése  
Szőlő ültetés  
Hazánkban alkalmazott támaszrendszerek  
T. kevelési eljárások  
Hagyományos és korszerű t. kevelések alakító és term. re. metszése  
Szőlő zöldmunkái (hajtásválogatás, kötözés, ritkítás)  
Legfontosabb kár- és kórképek felismerése  
Környezetkímélő védekezési eljárások alkalmazása  
Termésbecslés  
Csemegeszőlő szedése, áruvá készítése, tárolása, értékesítése  
Borszőlő szedése, feldolgozása, szüreti előkészületek  
Egyszerű pincem. veletek végzése, kisüzemi palackozás  
Fontosabb bortípusok felismerése

**13.3.5. Dísnövénystermesztés**

**35 óra/30 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  
 T zdelés  
 Ápolási munkák a palántanevelés idején  
 Virágágyak készítése  
 Lágyszárú növények kiültetése és ápolása  
 Hagymás-gumós növények telepítése, ápolása  
 Díszfák, díszcserjék, gyümölcsTERM cserjék ültetése, ápolása  
 Kerti gyeP telepítése, gondozása, eszközeinek használata  
 Cserepes dísnövények megismerése, ápolási munkák  
 Csokorkötés, ajándékdíszítés él virág felhasználásával  
 Asztal-, teremdíszítés él virág, egyéb díszít anyagok felhasználásával (ünnepi, hagyományos)  
 Virág a lakásban: vágott, száraz, cserepes virágos és zöld növények gondozása

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

A Mező gazdasági termelés és feldolgozás gyakorlatait els sorban tanüzemben, tangazdaságban ajánlott megszervezni.

Amennyiben a gyakorlati tanterület nem alkalmas valamely téma bemutatására, gyakorlására, akkor olyan küls munkahelyen (környező gazdaságokban, családi gazdaságokban, egyéni vállalkozóknál vagy mez gazdasági kistermel knél) kell a mez gazdasági 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		Mező gazdasági földterület, m vel eszközök, kertészeti növények

### 13.5.2. 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		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		Termeszt berendezések, kertészeti terület
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Árutermel szakmai munkatevékenység		x		Termeszt berendezések, kertészeti terület
5.2.	M veletek gyakorlása	x			Termeszt 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, növényvéd szerek
7.3.	Tárgyminták azonosítása	x	x		

### 13.6. A tantárgy értékelésének módja

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



## **14. Állati termék előállítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

**284 óra/268 óra\***

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

### **14.1. A tantárgy tanításának célja**

A mez gazdasági 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 termel és 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, eladható termék-feldolgozási, értékesítési teendők önállóan, szakszerűen ellátni. A feladatokat balesetmentesen, környezetkímélő, de helyi hagyományokat figyelembe véve módon, az állategészségügyi, állatvédelmi és a higiéniai előírások betartásával végezni.

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

A mez gazdasági 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**

**34 óra/34 óra**

Állatokkal való bánásmód, az állatok megközelítése, megfogása, hajtása

Állatok testtájainak bemutatása, gyakorlása (emlősállat, baromfi)

Állati szervezet megismerése boncolás útján (nyúl, baromfi)

Istálló mikroklíma vizsgálat

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

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

Legyek, rágcsálók irtása, egészségügyi szabályok alkalmazása

#### **14.3.2. Takarmányozás**

**22 óra/20 óra**

Különböző takarmányok, tápok felismerése, minősítése

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

Takarmány kiadagolás különböző korú, ivarú, hasznosítású állatoknak

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

**68 óra/68 óra**

Baromfifajok, fajták, hibridek és azok tojásainak ismerete  
Baromfikeltet ben folyó munka megismerése  
El készületek a napos baromfi fogadására  
Baromfitartás berendezéseinek megismerése, kezelése (önitatók, önetet k, tojásgy jt k, takarmányadagolók)  
Árutojást termel állomány napi munkáinak gyakorlása (napirend szerinti munkavégzés, eszközök, berendezések használata, m ködtetése)  
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 közrem ködés  
Áruértékesítés

#### **14.3.4. Sertéstartás**

**60 óra/62 óra**

Sertés küllemi megítélése, sertésfajták és hibridek felismerése  
Különböz korosztályú sertés testtömegének megállapítása becsléssel, mérlegeléssel  
Ivarzó állat felismerése, a termékenyítés idejének megállapítása, természetes termékenyítés  
Fialásra való el készület (ellet hely 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, m ködtetése, önitatók, önetet k használata, feltöltése)  
Közrem ködés a sertés értékesítési (szállítási) feladatainál  
Sertésvágás (a testtájak és a húsipari elnevezések megfeleltetése)

#### **14.3.5. Lótartás**

**30 óra/20 óra**

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

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

**70 óra/64 óra**

Szarvasmarhatartó gazdaság munkáinak gyakorlása (borjúnevel ben és tehénistállóban napirend szerinti munkavégzés, eszközök, berendezések m ködtetése)  
Juhászati munkák tanulmányozása, gyakorlása  
A kecske tartási és tenyésztési munkáiban való részvétel  
A kecske napi és id szakos ápolási munkáiban való részvétel  
Fej gép napi és id szakos tisztítása, karbantartása, szét- és összeszerelése  
Gépi fejés végrehajtásának gyakorlása  
Tej, sajtüzem látogatása  
Tejvizsgálat (a tej érzékszervi elbírálása)  
Tej els dleges feldolgozása

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

A Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlatait elsősorban tanüzemben, tanfolyamokban 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	csoportbontás	osztálykeret	
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.	Árutermel szakmai munkatevékenység		x		Állattartó telep és berendezései
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			Állattartó telep és berendezései

4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
<b>5.</b>	<b>Üzemeltetési tevékenységek körében</b>				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
5.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
<b>6.</b>	<b>Vizsgálati tevékenységek körében</b>				
6.1.	Technológiai minták elemzése	x	x		Tejvizsgálati eszközök, gyapjú mintagyűjtemény
6.2.	Anyagminták azonosítása	x	x		
6.3.	Tárgyminták azonosítása	x	x		
<b>7.</b>	<b>Szolgáltatási tevékenységek körében</b>				
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 CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## **ÖSSZEFÜGG SZAKMAI GYAKORLAT**

### **I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel**

1/9. évfolyamot követ en 140 óra

2/10. évfolyamot követ en 140 óra

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

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

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

##### **Család- és háztartásellátási gyakorlat tantárgy**

###### **Témakörök**

Konyhai munkák, ételkészítési gyakorlatok

Ételkészítési munkák idényjelleg nyersanyagok felhasználásával

Gondozási gyakorlatokhoz kapcsolódó élelmiszerellátási feladatok

Higiéniai és munkavédelmi követelmények betartása

Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok

Küls környezet gondozása: udvar, játszóhelyek, étkezési-, dohányzó- és pihenő helyek, sütő-, fűtőhelyek, gazdasági épületek és azok környékének takarítása, környezetének gondozása

Munkavédelmi- környezetvédelmi követelmények betartása

Ápolási, gondozási gyakorlatok

Elsősegélynyújtás gyakorlása

Kisgyermekkel való foglalkozás

Házi gondozási feladatok segítése

Idős, betegek közösségi támogatásában történő közreműködés

Higiéniai követelmények betartása

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

##### **Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

###### **Témakörök**

Zöldségtermesztés

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

Gyümölcstermesztés

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

Dísznövénytermesztés

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

### **Állati termékkel állítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

#### **Témakörök**

Baromfi- és nyúltartás

Baromfi és nyúl takarmányozása, gondozása, fér hely takarítás

Tojásgy jtés, válogatás, értékesítés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása

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

### **11036-16 Napi tevékenységek**

#### **Napi tevékenységek gyakorlata tantárgy**

#### **Témakörök**

Saját termelés termékek feldolgozása, tartósítása

Kertészeti termékek házi tartósítása (el készít munkák, segédanyagok számítása, beszerzése, eszközök, edények, gépek el készítése)

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

Zöldségek télire (tartósítás h kezeléssel, bes rítéssel, sózással, savanyítással, szárítással, zöldségfélék fagyasztása)

Gyümölcs- és zöldségitalok (levek, szörpök, s rítmények) 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**

#### **Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

#### **Témakörök**

F szer- és gyógynövények termesztése

Idénymunkák a f szer- és gyógynövénytermesztésben, szedés-gy jtés, szárítás

Zöldségtermesztés

Aktuális zöldségtermesztési feladatok (ápolás, termésbecslés, betakarítás, eladásra el készítés, értékesítés)

Gyümölcsstermesztés

Aktuális gyümölcsstermesztési feladatok (ápolás, termésbecslés, betakarítás, eladásra el készítés, értékesítés)

Dísznövénytermesztés

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

### **Állati termékkel állítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

#### **Témakörök**

Sertéstartás

Takarmányozás, gondozás, fér hely takarítás

Sertés értékesítési (szállítási) feladatoknál közrem ködés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása

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

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

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

#### **Család- és háztartásellátási gyakorlat tantárgy**

##### **Témakörök**

Ápolási, gondozási gyakorlatok  
Első segélynyújtás gyakorlása  
Kisgyermekkel való foglalkozás  
Házi gondozási feladatok segítése  
Idős, betegek közösségi támogatásában történő közreműködés

### **11036-16 Napi tevékenységek**

#### **Napi tevékenységek gyakorlata tantárgy**

##### **Témakörök**

Saját termelési termékek feldolgozása, tartósítása  
Kertészeti termékek házi tartósítása (előkészítési munkák, segédanyagok számítása, beszerzése, eszközök, edények, gépek előkészítése)  
Gyümölcsök télire (befőltetek, dzsemek, lekvárok, gyümölcskocsonyák, -sajtok, aszalványok készítése, gyümölcsök fagyasztása)  
Zöldségek télire (tartósítási módokkal, hőkezeléssel, besáósítással, sózással, savanyítással, szárítással, zöldségfélék fagyasztása)  
Gyümölcs- és zöldségitalok (levek, szörpök, szórítványok) készítése, tartósítása  
Tejtermékek készítése (aludttej, tejföl, túró, gomolya, joghurt)  
Baromfi és nyúlágás gyakorlása  
Sertéságás megfigyelése  
Élelmiszer egészségügyi, higiéniai, munkavédelmi követelmények betartása

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

#### **Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

##### **Témakörök**

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



Gyümölcsstermesztés

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

Fűszer- és gyógynövények termesztése

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

Dísznövénytermesztés

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

## **Állati termékkel állítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy**

### **Témakörök**

Baromfi- és nyúltartás

Baromfi és nyúl takarmányozása, gondozása, férőhely takarítás

Tojásgyűjtés, válogatás, értékesítés

Sertéstartás

Takarmányozás, gondozás, férőhely takarítás

Sertés értékesítési (szállítási) feladatoknál közreműködés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása