

5.14.
SPECIÁLIS KERETTANTERV
a
34 814 01
CSALÁDI GAZDÁLKODÓ

szakképesítés
szakiskolában történő oktatásához
Hallássérültek (sh) számára

I. A szakképzés jogi háttere

A speciális kerettanterv

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

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 814 01

A szakképesítés megnevezése: Családi gazdálkodó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 20. Mezőgazdaság

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXIII. Mezőgazdaság

Elméleti képzési idő aránya: 30 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

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

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

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

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

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

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

Tantárgy	Szakképesítés /Szakképzettség
-	-

Tárgyi feltételek

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

Konyhai berendezések, felszerelések és gépek
Terítés, felszolgálat eszközzei
Takarító eszközök, gépek
Mosás, vasalás gépei, eszközei
Csecsemőgondozási felszerelések
Betegágy, házi beteggondozási felszerelések
Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai
Telefon
Számítógép (szoftverek, hardver, Internet kapcsolat, nyomtató, szkennet)
Vendégszobai bútorok
Vendégszoba berendezési kiegészítők
Mini-bárkocsi
Szabadtűzön főzés eszközei és berendezései
Virágoskert, konyhakert terület, művelési eszközök
Fűnyíró
Udvargondozási eszközök

Szabadidős tevékenység (játszótér) eszközei
Népi kismesterségek bemutatásához szükséges eszközök
Házkörüli állatok, állattartási eszközök
Disznóölés, házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei
Textilfeldolgozáshoz szükséges gépek, eszközök, felszerelések
Dísznövény-, zöldség-, gyümölcs-, szőlőtermesztést bemutató és gyakorló földterület
Termesztő berendezés (fóliaház, üvegház)
Mezőgazdasági kisgépek, kéziszerszámok
Helyi adottságoknak megfelelő berendezett állattartó telep
Különféle állatfajok, tartásukhoz szükséges felszerelés, berendezés
Fejési berendezések és eszközök, tejvizsgálati felszerelés
Mezőgazdasági termékek (állati termékek, zöldség-, gyümölcs-, szőlő) elsődleges feldolgozásának, csomagolásának, értékesítésének eszközei

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

V. A fogyatékosági típushoz kapcsolódó általános információk, javaslatok

A hallássérült tanulók

1. A hallássérülés fogalma

A hallássérülés a különböző mértékű és jellegű halláscsökkenés gyűjtőfogalmaként használatos. A hallószerv organikus illetve funkcionális elváltozását jelenti, mely állapot valamely betegség, sérülés, fejlődési rendellenesség következménye.

A hallássérülés fogalma két fő részre, a nagyothallásra és a siketségre, illetve a köztük húzódó átmeneti sávra, a hallásmaradványos állapotra osztható.

Az emberi fül meghatározott **magasságú** és **hangerejű** levegőrezgéseket képes hangként felfogni. Az ún. hallásküszöb azoknak a hangoknak az érzékelését jelenti, amelyeket még éppen meghallunk. Hallássérülés esetén a hallásküszöb megemelkedik. Ennek regisztrálása audiogrammal történik. Két szempontból jellemezhető a hallás: a még éppen meghallott hangerő és a meghallott hangmagasság vonatkozásában.

Ép hallású az, akinek hallási ingerküszöbe megfelel a teljesen ép hallású fiatal (átlag 18-20 éves) egyének ingerküszöbe 0 dB-lel jelzett átlagértékeinek. Ez a hallás kiterjed a hallható hangok teljes tartományára, vagyis a 20 és a 20 000 frekvenciájú hangok területére. Műszeres hallásvizsgálatot audiológiai állomáson végeznek, audiométerrel. A vizsgálat során megkeresik minden frekvencián (125Hz-8000Hz) azt a legkisebb intenzitású hangot, amelyet éppen meghall a páciens. A hallásvizsgálat eredményét az audiogramon rögzítik.

A 0 dB-től - pozitív számok felé - eltérő legkisebb értéket orvosi szempontból már halláscsökkenésként értékelik. Ha az ember hallószerve valamilyen betegség, kórfolyamat következtében annyira károsodik, hogy korlátozottan lesz képes a hangingerek felvételére, hallási fogyatékoság alakul ki.

Míg a hallássérülés orvosi értelemben egy tág fogalom, szűkebb terjedelmű gyógypedagógiai-pedagógiai fogalomként értelmezve egy olyan hallási rendellenesség, ahol a sérülés időpontja, mértéke, minősége miatt a beszédbeli kommunikáció spontán kialakulása, zavartalan fejlődése vagy folytatása lehetetlen, és a sérült egyén gyógypedagógiai (re)habilitációra szorul.

A fentiek értelmében tehát eltér egymástól a hallássérülések orvosi és pedagógiai kategorizálása. Az orvosi jellegű csoportosítás esetén csupán a mennyiségi szempontok elsődleges figyelembevételével sorolja csoportba a hallássérülteket.

2. A hallássérültek csoportosítása

2.1. A hallásveszteség foka, mértéke, típusa szerinti felosztás:

- Nagyothallók, akiknek a hallásvesztesége 20-90 dB a beszédfrekvenciában.
- Siketség határán lévő nagyothallók, akiknek 90-110 dB a hallásvesztesége a beszédfrekvenciákon.
- Siketek, akiknél 110 dB a hallásveszteség a beszédfrekvenciákon

A korai életkorban megkezdett fejlesztés, a megfelelő hallókészülékes ellátás és a személyi adottságok függvénye (értelem, beszéd, tanulékonyság, stb.), hogy a gyermekre, fiatalra a nagyothalló vagy a siket típusú fejlődésmenet jellemző.

2.2. A hallásveszteség fellépésének időpontja szempontjából történő felosztás

- Prelinguális, vagyis a beszéd, a nyelv megtanulása előtti időszakban fellépő hallássérülés.
- Posztlinguális, vagyis a beszéd, a nyelv megtanulása utáni időszakban fellépő hallássérülés.

2.3. A csoportosítás történhet a hallásküszöb, a beszéd-, nyelv megértés nehézségei és speciális fejlesztési szükségletek szerint:

- Enyhe fokú nagyothallás (30-45 dB a hallásküszöb)
- Közepes fokú nagyothallás (46-65 dB a hallásküszöb)
- Súlyos fokú nagyothallás (66-90 dB a hallásküszöb)
- Átmenet a nagyothallás és a siketség között (91-110 dB a hallásküszöb)
- Siketség (110 dB felett)

3. A hallássérülés okai

A hallási fogyatékoság okai lehetnek örökletesek és szerzetek.

A halláscsökkenés rendkívül összetett kórkép, a nagyothallás és siketség okai igen sokrétűek. Kórtani szempontból két fő csoportra oszthatóak:

3.1. Örökletes vagy genetikai hallási fogyatékoság

Az örökletes hallássérülés, mint minden genetikai ártalom domináns és recesszív jellegű lehet. Általában kétoldali. Az örökletes eredetű hallásveszteségek lehetnek idegi, vezetékes

vagy kevert típusúak, gyakran fordulnak elő közöttük progresszívek. Löwe (1992.) szerint az örökletes esetek egyharmadánál progrediáló halláskárosodásról van szó.

3.2.Szerzett hallási fogyatékoság

A szerzett hallási fogyatékoság esetében, az ártalmak három csoportját különböztetjük meg:

Prenatális - A prenatális sérülések vagy más néven intrauterin, méhen belüli károsodások, az intrauterin fejlődés során alakulnak ki, és kb. 20%-át alkotja a hallási fogyatékoságnak. A méhen belüli életben a magzatot igen sok károsodás érheti, például: a túlzott alkoholfogyasztás, a mértéktelen dohányzás és számos fertőző betegség ártalmi, gyógyszerártalmi.

Natális vagy perinatális- a szülés körüli időszakban, illetve a szülés alatt meghatározott kórok, kóros állapotok okozhatnak károsodásokat a hallószerv területén. A koraszülött gyerekek között is gyakori a hallási, illetve halmozott fogyatékoság. Ennek oka az érfalak gyengesége és az ennek következményeként előforduló agyvérzés, vagy minimális oxigénhiányos állapot.

Posztnatális - a születés után sokféle kórok (mechanikai, fizikai, kémiai, biológiai) vezethet halláskárosodáshoz, sokszor egymással kölcsönhatásban. A szülés utáni első években elszennvedett fertőző betegségek közül az agyvelő- és agyhártyagyulladás rendszerint súlyosabb, halmozott fogyatékosággal is járhat. A leggyakoribb betegség a középfülgyulladás. Bár az utóbbi években csökkenően van a skarlát, diftéria, vörheny, kanyaró és más fertőző betegségek előfordulása, mégis számolni kell ennek veszélyével, mely hallóideg, középfül vagy belsőfül eredetű hallássérülést okozhat.

Az utóbbi évtizedekben az antibiotikumok széleskörű elterjedésével nőtt a hallássérült gyermekek száma. Főleg a súlyos, gyulladásos betegségekre felírt erős antibiotikumok okozhatnak hallóideg károsodást.

Mechanikai traumák, a hallószervre vagy a koponyára ható különböző erőbehatások a hallószerv sérüléséhez, halláscsökkenéshez vezethetnek. Ezek a sérülések különböző ütések, baleset, roncsolások következtében létrejött traumák, pl. a koponyát érő traumák a belső fül sérülését is okozhatják.

Kémiai anyagoknak, bizonyos vegyszereknek, gyógyszereknek a belső fülre gyakorolt, többnyire hosszabb ideig tartó mérgező, károsító hatásuk van.

A hallássérülésnek tehát többféle oka lehet. Származhat a külső, a közép- és a belsőfül zavarából.

Ha a hallásprobléma oka a külső vagy a középfülben van, akkor a hanghullámok nem vezetődnek át kellő mértékben a belső fül felé. Ezt vezetékes hallászavarnak nevezzük. A „mechanikus” hangátvitel zavara. A hallómező eltolódik, halkabban, de torzításmentesen hall az egyén. Ha a beszédhangok eléggé erősek, a vezetékes hallászavarban szenvedők jól hallják a beszédet. A vezetékes hallássérülés igen nagy százalékban átmeneti jellegű, amit orvosi beavatkozással meg lehet szüntetni, vagy akár spontán gyógyul (így van ez például egy erősebb megfázás, vagy például a repülőn tapasztalható fülbedugulás esetében). Kisebb számban veleszületett – sokszor anatómiai elváltozás okozza a károsodást –, ilyen esetben szükséges lehet hallásjavító eszköz használata. Ha a belsőfülben, a csigában elhelyezkedő szőrsejtek, vagy az agyhoz vezető idegrostok szenvednek károsodást, akkor a hallászavar idegi eredetű. A hallásvesztés ebben az esetben mennyiségi és minőségi jellegű. A

hangbenyomások halkabbak, torzabbak. E hallássérülések kb. 95%-ánál a csiga (cochlea) megbetegedése okozza a hallásproblémát (cochleáris hallássérülés). A fennmaradó, viszonylag ritkább esetekben a hallóideg megbetegedése a hallászavar oka.

Az idegi eredetű hallásvesztésben szenvedőknél a beszéd hangerejének növelése nem javítja kellő mértékben a beszédértést. Náluk a megemelt hangerő-torzításokat eredményez, ami még nehezebbé teszi a beszédértést, így számukra a hallókészülék viselése elengedhetetlen. Súlyosabb sérüléseknél azonban nem lehet hallókészülékkel sem elérni a beszédhalláshoz szükséges hallásszintet. Ilyen esetekben műtéti eljárással javítják a beszédhallást.

4. A hallássérülés következményei

A hallássérülés a legsúlyosabban a beszédet és a nyelv kialakulását, kibontakozását érinti.

4.1.A hallás jelentősége

- a hallás minden irányból közvetít (a hallás révén a személy az őt körülvevő teljes térrel kapcsolatban áll)
- a hallás távolabbi eseményekről is közvetít (amit már a szemünkkel nem vagyunk képesek érzékelni, a fülünkkel még halljuk)
- a hallás permanens ingerközvetítő (akaratlagosan nem kapcsolható ki)
- az akusztikus benyomások, illetve a beszéd irányítják a vizuális észlelést („Nézd mi van ott!”)
- az akusztikus ingerek érdeklődést kíváncsiságot váltanak ki
- az akusztikus benyomás előkészít a bekövetkező eseményre (hallom, hogy csengetnek)
- a hallás útján kialakult belső beszédnek magatartás szabályozó szerepe van
- a hallás hangulatokat közvetít
- a hallás alapján kialakuló beszéd a kapcsolatfelvétel és kapcsolattartás legfőbb eszköze.

A felsoroltak alapján láthatjuk, hogy a halláscsökkenés esetén milyen negatívumok érhetik a gyermeket.

Többek között:

- A valóság mozaikszerű, szaggatott információkból áll össze, mert sokszor hiányoznak a lényegi összefüggések. Sokszor értelmetlen, kaotikus információkat kell elfogadnia a tanulónak. Ebből kifolyólag már nem keresi az összefüggéseket, okokat, egyszerűen elfogadja az inkohereus tényeket.
- Hiányozhatnak a távolabbról érkező, figyelmet irányító információk. Ettől a világ unalmasabb, egysíkúbb lesz. Sokszor a lényeges információt nem kapja meg a tanuló, mivel a vizuális információk közötti értékrend másként alakul, mint halló társaiknál.
- A figyelem önkényesen vándorol
- A személyiség merevebbé válhat, nehezen vált egyik helyzetről a másikra, megszokott sémákat alkalmaz, sokszor inadekvát módon.
- A személyiség kevésbé finoman differenciált, az érzelmi világ szegényesebb, fejletlenebb, az empátia készség fejletlen.
- A magatartást a vizuális benyomások irányítják, és csak kis mértékben befolyásolják a társadalmi konvenciók
- Jellemző lehet a kapcsolatok beszűkülése. Ebből adódhat információhiány.
- Gyakori mások szándékának félreértelmezése.

- Téves ítélkezés
- Agresszió
- Önértékelési problémák.

4.2. Beszédkommunikáció, a nyelv elsajátításának zavara

4.2.1. Kiejtés

Elsősorban azok a beszédhangok alakulnak ki nehezen vagy hibásan, amelyeket a gyermek, fiatal nem jól hall. Minél súlyosabb a hallásvesztés, annál több beszédhangot érint a hibás ejtés és annál inkább kihat a beszédhangra is. Mivel a súlyos fokban hallássérült gyermeknél, fiatalnál nincs vagy gyenge a visszajelzés a hibás képzésről, nem is képes eredményesen kijavítani az artikulációs hibákat külső segítség (szurdopedagógus) nélkül. Leggyakrabban a sziszegők és a gy, ty, c, cs hangok a hibásan képzettek, de a magánhangzókban is előfordulhatnak cserék. A kiejtési hibák mellett a beszéd minőségét rontja a beszédprozódiai elemek hibája vagy hiánya. Jellemzője a monoton, kevésbé dallamos, hibásan hangsúlyozott, ritmustalan, lassú tempójú beszéd. Az artikulációs és a szupraszegmentális hibák hallókészülék alkalmazásával, valamint az egyéni szükségletekhez igazodó hallás-, beszédnevelési eljárásokkal eredményesen javíthatók.

A súlyos hallássérültek beszédének jellemző vonásai lehetnek

- Elmosódott, hasonló hangzású magánhangzók
- Lelassult beszédtempó
- Bizonytalan izomfeszültséggel képzett szavak
- Gyakran hibás vagy hiányzó sziszegő hangok
- Helytelen levegővétel
- Gyakori orrhangzósság
- Feszített hangszalagréssel képzett hangok (fejhang)
- Gyakori hangcserék a hasonló képzésű, a hasonló területeken képzett, hasonló hangzású és hasonló vizuális képet nyújtó hangok között
- Ritmustalan, hangsúlytalan, dinamikátlan beszédtempó
- Darabos, zavart ritmus

A hibás ejtés gyakran vezet **helyesírási hibákhoz**. A gyermek, fiatal úgy írja le a szavakat, ahogyan ejti őket, vagyis gyakran hibásan. Ez a hiba az írás és az olvasás egyidejű alkalmazásával jól javítható, és a kiejtésre is pozitívan hat.

4.2.2. A szókincs jellegzetességei hallássérülteknél

Minél nagyobb a halláskárosodás mértéke, annál szűkebb mind az aktív, mind a passzív szókincs. A szókincset sok olvasással, társalgással bővíthetjük. A nyelvi és beszédfejlesztő munka minden iskolai foglalkozásnak kiemelt feladata, a társalgáshoz, manipulációhoz, beszélgetéshez kapcsolt szókincsfejlesztéssel, a szavak jelentésének állandó tisztázásával.

A szókincs hiányosságai vezetnek a **beszéértés zavaraihoz** és az alacsonyabb **olvasási szinthez**. A szókincsbeli elmaradás minőségileg különbözhet a pedagógusok által tapasztalt korlátozott nyelvi kóddal beszélő gyermek, fiatal szókincsbeli hiányosságaitól. Mivel a hallássérült gyermek, fiatal beszédelsajátítása mesterséges tanulási folyamat eredménye, szókincsből egyszerű, hétköznapi fogalmak is hiányozhatnak, ugyanakkor

magasabb szintű kifejezéseket ismerhetnek. A hallássérült gyermek, fiatal nehézségei elsősorban a szövegértés vonalán és kevésbé az olvasástechnika területén jelentkeznek. Az olvasástechnikai problémák általában a kezdeti szakaszt jellemzik, míg a szövegértési problémák gyakran fennmaradnak az iskoláztatás éveit alatt. Ennek oka az, hogy habár a hallássérült gyermek, fiatal egyre több szót és kifejezést ismer meg, a szövegek nyelvi szintje folyamatosan emelkedik. A szövegértési problémákat a szűkebb szókincs, a szinonimák ismeretének hiánya, illetve a mondatok helytelen tagolása okozhatja.

Minél többet társalog a gyermek, fiatal, minél többet olvas, annál erősebb ütemben fog gyarapodni a szókincse.

Fontos szempont a hallássérültekkel való kommunikáció tekintetében, hogy mindig meg kell győződni róla, hogy a gyermek, fiatal, illetve a fiatal felnőtt hallássérült megértette-e azt, amit közölni szerettünk volna vele.

Célszerű a rövid, pontos, egyszerű fogalmakkal megfogalmazott instrukciók adása, néhány kérdéssel a megértés ellenőrzése.

4.2.3. A beszéd grammatikájának jellemzői hallássérülteknél

A súlyos fokban halláskárosodott gyermekek, fiatalok beszédében gyakoriak a grammatikai hibák. Mivel a toldalékok általában hangsúlytalan és gyakran szóvégi helyzetben fordulnak elő, gyakori az elhagyásuk, felcserélésük. A grammatikai hibák száma elsősorban a szituációkhoz kötött, köznapi helyzetekhez kapcsolódó irányított társalgásokkal és rendszeres olvasással csökkenthető.

4.3. A beszédértés jellemzői hallássérülteknél

A nyelvi nehézségek nemcsak az aktív nyelvhasználatot, hanem a beszédértés területét is érinthetik. A hallássérült gyermekek, fiatalok a halláson kívül a szájról olvasást is felhasználják a beszédértés segítésére, ennek mértéke gyermekenként, fiatalonként változó.

A szájról olvasás megkönnyítése azáltal lehetséges, ha a pedagógus minden fontosabb közlésnél a hallássérült gyermek, fiatal felé fordul. További segítséget jelent a természetes artikuláció, a normális beszédtempó. Téves hiedelem, hogy a hallássérült gyermek, fiatal könnyebben érti a beszédet, ha az nagyon tagolt, lassú, az artikuláció eltúlzott. Előnyös a szájról olvasás szempontjából az is, ha a pedagógus nem járkal beszéd közben. A szájról olvasást nehezítheti a pedagógus arcába hulló haj (férfiaknál bajusz és szakáll), a fényviszonyok, valamint az, ha a beszélő a száját véletlenül eltakarja.

Előnyös, ha egyszerre csak egy ember beszél a hallássérülttel, természetes, jól hangsúlyozott, érthető beszédtempóban. Ha többen beszélgetnek, ne vágjanak egymás szavába, közlési szándékukat jelezzék.

Fontos leszögeznünk, hogy a hallássérülés következményes jelenségei elsősorban a beszédfunkciókra terjednek ki, és nem érintik az intelligenciát, az értelmi képességeket. Amennyiben a hallásvesztés következményeit csökkentjük, akkor a hallásneveléssel, a hallókészülék alkalmazásával az elsődleges sérülést, a halláskárosodást, a hallásvesztés mértékét is csökkentjük.

A hallássérültekkel való eljárások a személyiség egészének fejlesztésére irányulnak, ezen belül a nyelv, a beszéd fejlesztése eszköz és cél is egyben. A következő területek kapnak hangsúlyos szerepet:

- szókincs
- grammatika
- szintaxis
- kiejtés
- beszédhallás.

A nyelvfejlesztés megvalósulásának formái:

- társalgások (cselekvéshez kötve vagy anélkül)
- olvasmányok
- írásbeli munkák.

5. A hallássérült gyermek, fiatal együttnevelése halló társaikkal

5.1. A szegregáció a sérültek és nem sérültek egymástól elkülönített oktatását jelenti. A szegregált, speciális iskolai oktatás igyekszik ideális feltételeket biztosítani (kis osztálylétszám, szakemberek megléte). Számos indoka lehet annak, hogy a gyermek, fiatal, speciális iskolában, szegregált szervezési formában tanul.

5.2. A másik forma az **integráció** (fogadás). Hazánkban legelterjedtebb az egyéni teljes integráció. A hallássérült gyermek, fiatal, a tanítás teljes idejét a többségi (halló) osztályban tölti.

A sikeres integrációnak számos objektív feltétele van: a korai felismerés, a hallókészülékkel való ellátás, a szakértői és rehabilitációs bizottság által meghatározott szakmai szolgáltatások biztosítása. Korai hallás - és beszédfejlesztés, a támogató család, a tanterem kedvező akusztikai jellemzői, az adó-vevő készülék, indukciós hurok használata, az integrációt segítő gyógypedagógus közreműködése, igény esetén pedagógiai asszisztens és jelnyelvi tolmács segítsége.

A hallássérült tanulókkal foglalkozó többségi pedagógusnak sokrétű feladatot kell megoldania egyidejűleg. Ismernie kell a sérülés sajátosságait, a habilitációs/rehabilitációs lehetőségeket. Tisztában kell lennie azzal, hogy a gyermek, fiatal milyen egyéni képességekkel rendelkezik, mennyi információt képes megérteni a hallása révén, mekkora mértékben támaszkodik a szájról olvasási képre. Továbbá szükséges, hogy a pedagógus körülbelül tisztában legyen azzal, hogy a tanuló mekkora passzív szókincssel rendelkezik ahhoz, hogy a további elsajátítandó tananyagot, milyen alapokra tudja építeni. Fontos, tudnia, hogy a diák szövegértése milyen szinten van, hiszen így tudja segíteni őt egy-egy főfogalom kiemelésével, szómagyarázatokkal a szövegértés területén.

Mindezekhez nélkülözhetetlen az egyes nevelési helyzetekben az egyéni különbségek figyelembevétele és pedagógiai kezelése. Az egyéni különbségek a hallássérülés minőségétől, mértékétől és a tanuló mentális és személyi adottságától függ.

a. **Inklúzió** mint optimalizált, kibővített integráció is jelen van a mai oktatási rendszerünkben. Az inklúzió a többségi iskola folyamatos, rendszerszerű átalakulását

jelenti. Ebbe a folyamatba az összes tanulót bevonják. A gyermek áll a középpontban. Nem zavaró elemként, hanem új kiindulópontként és egyúttal célként. Individuális gondoskodás jár valamennyi tanulónak, legyen bármiben akadályozott vagy nem. Ebben az értelmezésben az inkluzív pedagógia több mint gyógypedagógia, és több, mint az eddigi integrációs pedagógia. Az integrált, inkluzív oktatásban kiemelt szerepet kap a differenciált oktatás.

A hallássérült diákok számára fontos motiváló tényező, ha a halló társaik elfogadják őket, így a képzésben is sikeresebbé válnak.

Számolnunk kell szubjektív feltételekkel is az integráció tekintetében: az intellektuális képességek, a pozitív személyiségjegyek, az érthető beszéd, a jó beszédmegértési szint, nyelvi tanulékonyság, szorgalom, terhelhetőség, családi háttér.

6. A hallássérültek által használt technikai eszközök és hallásjavító műtétek

6.1. A hallókészülék

Ma már nem létezik olyan hallássérülés, amit ne lehetne részben vagy teljesen korrigálni. Ez történhet hallókészülékkel - olyan súlyos esetekben pedig, amikor a hallókészülék nem biztosít megfelelő erősítést -, műtéti eljárással biztosítható a hallás élménye. A modern hallókészülék elemmel vagy akkumulátorral táplált miniatűr hangerősítő készülék. A levegőben terjedő hangrezgéseket egy érzékeny mikrofon felfogja, és elektromos rezgésekké alakítja, felerősíti, majd visszaalakítja hanghullámokká. A hallókészülékkel történő ellátás elsődleges célja, hogy a készülék biztosítsa a beszéd meghallásához legmegfelelőbb erősítést - azaz, hogy a hallókészülékkel erősített fülön mért eredmények illeszkedjenek az optimális beszédmezőbe. A hallás javítására kifejlesztett készülékek szinte minden igényt ki tudnak elégíteni. A hallókészülékek mérete igen változatos, a fül mögé helyezhető változattól egészen a hallójáratba mélyen behelyezhetőig hozzáférhetőek. A hallókészülék felerősített hangját a fül mögé helyezhető készülékek esetében a fülbe egyéni lenyomat alapján elkészített fülilleszték juttatja be. A hallókészülék a gyermek, fiatal egyéni igényeihez, hallásállapotához igazodik. Felírását, ellenőrzését szakember végzi. A hallókészülékek egész napos viselésre készültek.

A hallássérülteket oktató pedagógusnak fontos tudnia, hogy a hallókészülék elengedhetetlen eszköze a gyermek hatékony ismeretanyag elsajátításának. Kisgyermekeknél a hallókészüléke ellenőrzését, az elemek megfelelő töltöttségét a pedagógus ellenőrzi. Idősebb diákok képesek önmaguk elvégezni mindezt, de a biztonság kedvéért az őket oktató pedagógus feladata a szűrőpróba szerű ellenőrzés, hogy a készülékek megfelelő állapotban vannak-e.

A hallássérült diákokat integráltan oktató pedagógus jó ha tisztában van azzal, hogy a rosszul beállított segédeszköz fejfájáshoz és egyéb fizikai tünetekhez vezethet, illetve átmeneti magatartás problémákat eredményezhet. A készülék beállítását szakemberek végzik nem a pedagógus kompetenciája.

Fontos szerepe a tanárnak abban van, hogy motiválja a tanulókat arra, hogy mindig viseljék a segédeszközt, hiszen hallásuk csak azzal optimális.

6.2. Az adó-vevő készülék jól segíti a hallássérült tanuló oktatását azáltal, hogy csak a hasznos jeleket erősíti fel, a háttérzajokat nem. Előnye, hogy a távolabbról jövő beszédet

is erősíti. Egy adó és egy vevő részből áll, az adó részhez mikrofon csatlakozik, melyet általában a beszélő visel.

6.3.1. A Cochleáris implantátum „A cochleáris implantáció (CI) egy hallásjavító műtéti eljárás. Ennek során a csiga (cochlea) szőrsejtjeinek működését pótolják egy beültetett elektródával. A műtét előtt a gyermek alapos orvosi, gyógypedagógiai vizsgálaton esik át, ezek ismeretében döntenek a szülők a szakemberek támogató véleménye mellett a műtétről.” (dr. Perlusz Andrea)

A cochleáris implantátum több elemből áll. Ezek egy részét a hallássérültek koponyájába operálják - közvetlenül a fejbőr alá ill. a belső fülbe vezetik -, más részeit pedig kívül, a testükön viselik. A külső elem részei: a hangokat felfogó mikrofon, a beszédprocesszor, valamint az adókészülék, ami a jeleket a beültetett belső elem felé továbbítja. Az adó és a vevő rész a fejbőrön keresztül mágnes segítségével kapcsolódnak.

A cochleáris implantátum beépítésének legfontosabb feltétele, hogy a hallóideg - azaz a belső fültől az agykéreg felé vezető pálya - ép legyen. Amennyiben a műtét megtörténik 1 hónappal később helyezik fel a készülék külső egységét.

A cochlearis implantátumon kívül létezik még középfül implantátum és csontvezetési implantátum is.

A **csontvezetési implantátum** a hangokat a csont segítségével a belső fülbe továbbítja egyenesen ezzel áthidalva a külső és középfület. Három részből áll titánimplantátum, beszédprocesszor, illesztési felület. Legjobb eredmény a vezetési, illetve kevert típusú halláscsökkenésnél, vagy egyoldali idegi hallássérülésnél érhető el.

Középfül implantátum enyhe, közepesen súlyos és súlyos idegi típusú halláskárosodás, illetve kevert halláskárosodás esetében jelenthet megoldást.

6.3.2. Egyéb műtéti eljárások

- timpanoplasztika

A dobhártya és hallócsontok középfülgyulladás következtében fellépő károsodását rekonstruálják műtéti eljárások során.

- stapedotomia

A kengyelt érintő csontosodási folyamat következtében kialakuló helyzet. Mesterséges anyagok felhasználásával protéziseket, pisztolonokat ültetnek be. Ezzel lehetővé téve, hogy a rezgések újra eljussanak a belső fülbe.

6.4. Indukciós hurok

A hallókészüléket viselő tanulók számára komoly és mindennapos problémát jelent a hallókészülékük mikrofonján át beérkező hangok értelmezése és megértése. Külső zajok jelenlétében, visszhangos környezetben, vagy amikor távoli és esetenként torzult hangokat kellene a hallókészülék mikrofonján keresztül értelmezni, a megoldást az indukciós hurok jelenti.

Az indukciós hurok a komplex akadálymentesítésben használatos elektronikus eszköz. A helyes megnevezése hangfrekvenciás hurokerősítő-rendszer. Az indukciós hurokokat azzal a céllal fejlesztették ki, hogy a hallásukban sérült emberek számára hanginformációkat tegyenek érthetőbbé lehetővé téve számukra azok problémamentes befogadását és megértését.

7. A hallássérültek oktatásában használt kommunikációs módszerek lehetséges csatornái:

- Vokális (hang) - **auditív csatorna**: a hallásmaradvány aktivizálásának időpontja meghatározó, erre a lehetőségre épít a hallásnevelés. Ennek a csatornának a felhasználásával történik a hangos beszédben történő kifejezés és a beszéd megértésének kialakítása. Az enyhén hallássérült tanulók oktatásánál az auditív út érvényesül. Ez azt jelenti, hogy nagyothallók esetében a beszédre épül a tanítás, kiegészítve szurdopedagógiai fejlesztéssel.
- Az **artikulációs-vizuális** csatorna: vagyis a **szájról olvasás** és az azt kiegészítő hallás, illetve olvasás. Súlyosabb veszteségek esetén a szájról olvasás domináns információ felvételt biztosít, és a hallási benyomások töltik be a kiegészítő szerepet.
- **Manuális-vizuális** kommunikációs csatorna, mely az ujj-abc, fonomimikai jeleket, illetve a jelnyelv használatát jelenti. Az ujj-abc jelei valamennyi beszédhangot megjelenítik egy-egy kézzel. A jelnyelv szónyelv, a jelek szavaknak felelnek meg. A jelnyelv alkalmazása két úton lehetséges, vagy a hangos beszédnek alárendelt helyzetben, azt mintegy kísérve, kiegészítve, vagy mint önálló információs csatorna. Siket közösségekben az egymás közti fő nyelvi érintkezési forma. A jelnyelv előnye lehet súlyos hallássérülteknél, hogy a beszélő figyelmét kevésbé terheli, és így a siketek számára könnyebb kommunikációs lehetőséget kínál. Használata indokolt olyan esetben, amikor a hangos beszéd értelmezése kevésbé jó eredményt ígér.
- **Grafikus-vizuális** kommunikációs csatorna, ami az írás és olvasás területeit foglalja magába. Feltétele a gazdag szókincs és a nyelv grammatikai szabályainak ismerete. Fontos szerephez juthat, ha a hallássérült beszéde nem eléggé érthető.
- **Vokális** (artikulációs) – **taktilis csatorna**: a mások, vagy magunk által produkált beszédhangok ellenőrzését jelenti tapintás útján. Például gége érintése.
- **Manuális- taktilis**: súlyosabb fokú hallás, illetve egyidejűleg látássérült személyek alkalmazzák kommunikációjukban. Amikor egymás tenyerébe írják az információkat.

8. Módszertani útmutatások

A szakképzés eredményességében elsődleges szerepe van az ún. teamben való tevékenységnek, azaz a különböző képzettségű szakemberek összehangolt működésének.

A team összetétele:

- közismereti oktatásban résztvevő tanárok,
- a szakmai, elméleti oktatást végző szakoktatók,
- a gyógypedagógus tanárok (szurdopedagógus, logopédus),
- a pedagógiai munkát segítők (gyógypedagógiai, pedagógiai asszisztensek),
- egyéb szakemberek (szakorvosok, pszichológus, mentálhigiénikus, szociális munkás),
- szükség esetén jeltolmács bevonása a feladatmegértés elősegítéséhez, tanulói visszajelzéshez.

Az oktatás során kiemelt jelentőségű a beszédértés megfelelő körülményeinek biztosítása.

- A pedagógusnak, szakoktatónak minden körülmények között jó szájról olvasási képet kell biztosítani. Optimális feltételeket kell teremteni a beszédértés elősegítésére.
- A tanár minden fontosabb közlésnél a hallássérült felé fordul természetes, jó szájról olvasási képet nyújtó artikulációval, közepes beszédtempóval és dallamosan, dinamikusan beszél.

- A hallássérült gyermek, fiatal tanulását az átlagos gyermeknél, fiatalnál jobban segíti a vizuális szemléltetés. A tanár mimikája ezért legyen kifejező. Ő maga legyen empatikus személyiség, fejlett problémamegoldó képességű, optimista. Egyéntől és a halláskárosodástól függően hasznos lehet a jelnyelv egyes elemeinek ismerete.
- Az elméleti tanórákon a hallássérült tanuló válassza meg úgy a helyét, hogy a lehető legjobban lásson. A tanterem legyen jól megvilágított. Film-, dia-, videó vetítések előtt a tanár ismertesse, hogy mit kell majd megfigyelni. Sötétben, hallókészülék viselése mellett nem érti a tanuló a magyarázatot.
- A gyakorlati oktatás során is először ismertetni kell, hogy mi kerül cselekvő szemléltetésre, azaz mit kell pontosan megfigyelni. Csak a feladat ismeretében tud a tanuló az író – számítógépre, a kezeire, a munkavégzés technikájára koncentrálni. Lehajló testtartás, takart száj esetén az információ tört része jut csak el a diákhoz. Számítógépes gyakorlatkor a tanár a gép mögött, a diákkal szemben állva tud ismereteket közvetíteni.
- A tanár, szakoktató természetes hanghordozással, nyugodt tempóban köznap hangerejével és artikulációval beszéljen! Előadása érthetőségét természetes gesztusokkal, élénk mimikával, finom testbeszéddel fokozhatja.
- Zajos háttérű, szűk frekvenciás vagy túl gyors beszéd rontja a beszédértés esélyeit. Munkatevékenység közben, korrekció előtt a tanár érintse meg a tanulót, állítsa le a tevékenységet, amikor feladatot jelöl ki vagy javítja a diák munkáját.
- A tanulók vizuális gondolkodásmódja miatt az oktatás során nagy jelentőségű a sokoldalú szemléltetés. A szemléltetés során meg kell győződni a szakmai ismeretek, fogalmak tartalmi megalapozottságáról, és beépüléséről a kognitív rendszerbe. A feldolgozás, alkalmazás szintjein szóbeli, táblázatos, írásbeli, rajzos visszacsatolás kérése tájékoztatást nyújt a pedagógusnak. A tudásszint értékelésekor a szemléltető eszközök használata melletti tudás értékelése tekinthető reálisnak.
- Mivel a hallássérült fiatalok nyelvi szerkezetbeli gondolkodása gyengébb, szókincsük mesterségesen alakult ki, a felzárkóztatásra biztosított többlet órákon a hosszabb, elvont tartalmú, nehezebben ejthető szavak, kifejezések elsajátítása külön is kapjon megerősítést.
- A megértés, bevésés ellenőrzését szómémória játékokkal, képekkel különböző szöveggörnyezetű előfordulások felismertetésével, önálló szövegbe helyezéssel célszerű gyakoroltatni.

Kiscsoportos oktatási szervezeti formákban (pl. csoportbontásban) a hallássérült tanulók ne képezzenek külön csoportot. Mindig a hallók között dolgozzanak a tanulás-tanítás folyamán. Mindig legyen a csoportban segítője, akihez fordulhat

Egyéb tanulásszervezési kérdések, gyakorlati teendők

- A pedagógus, szakoktató jó szájról olvasási kép nyújtásával segítheti a beszédértést.
- Az osztályteremben olyan ülőhelyet találjanak, ahonnan közelről láthatja és hallhatja a tanárt! Ne kerüljön szembe az ablakkal!
- A tanulónak biztosított forgószék is előnyös lehet. Célszerű az első padba, jobb vagy bal szélre ültetni a hallássérült diákot.

- A megértést a vizuális oktatási módszerekre alapozott ismeretátadás segíti (képek, kép-hang és írásalapú kommunikációs eszközök).
- A tanítási órákon nélkülözhetetlen a közvetlen hallást segítő eszközök használata.
- A hallássérültek integrált oktatását, elsősorban a beszédmegértést segíti elő a vezeték nélküli kommunikációs rendszer. A tanár-diák közvetlen kapcsolat URH adóvevő, illetve indukciós hurok alkalmazásával könnyíthető.
- Nehezen kiejthető szakszavak artikulációs ejtésének kialakítását és automatizálását szurdopedagógus, logopédus támogatja.
- Előtérbe kerülnek mind az oktatásban, mind a számonkérésben az írásbeli kommunikációs formák, melyek nyelvi megfogalmazása legyen egyszerű, lényegretörő. Hasznos a tanulóval közösen szerkesztett szakmai szakszótár, szakmai jelszótár segítségével. Az értékelés pozitív és ösztönző legyen.
- Mindig a hallók között dolgozzanak a hallássérült tanulók a tanulás-tanítás során.
- A hallássérült gyermek, fiatal számára problémát jelenthet a hosszabb tanári előadás egyidejű követése és jegyzetelése. A probléma kiküszöbölésére javasoljuk, hogy készítsünk vázlatot a tanulónak, vagy más tanuló órai jegyzetét fénymásoljuk. Ügyeljünk, hogy a szakszavak ne kerüljenek hibásan megtanulásra!
- Nem mindig egyszerű a hallássérült tanuló számára a témaváltás. A pedagógus segítheti a hallássérült megértését, ha órákon hangsúlyosabban jelzi ezt, illetve még egyszer összefoglalja a tematikus egységeket. Témaváltáskor az új téma kerüljön fel írásban a táblára, ezzel jelezve a következő tematikai egységet a hallássérült tanulónak. Könnyebbséget jelent, ha a hallássérült tanuló esetenként írásban is megkapja azokat a feladatokat, melyek utasítása sok elemből áll, s minden elem fontos információt hordoz.
- Fontos a hallássérült tanulóval előzetesen megismertetni és elsajátíttatni a tananyag kulcsfogalmait.
- A jegyzetek készítésénél lehet kijelölni segítő diákot/társat, aki az órán segíti a hallássérült diákot annak érdekében, hogy a többi diákkal együtt tudjon haladni. Illetve lehet alkalmazni indigót, fénymásolást.
- Hangsúlyozzuk az órák végén elhangzó információkat!
- Folyamatos legyen az ellenőrzés és értékelés, a tanulási folyamat az egyéni szükségletekhez igazodjon.
- A hallássérült gyermek, fiatal fejlesztése pedagógiai és egészségügyi célú rehabilitációs eljárásokkal, megfelelő audiológiai ellátással és egyre modernebb hallókészülékek szakszerű használatával történhet.
- Az eredményes nevelést, a szakmai képzés színvonalát az előbbieken túl az általános iskolai tanulmányok, az eddig elért fejlődés is meghatározza.
- A hallássérült fiatalok oktatása során fokozott figyelmet kell fordítani látásuk védelmére.

9. Hallássérültek pályaválasztásának lehetőségei

A hallássérült tanulók pályaválasztásának szubjektív meghatározói lehetnek:

- beszédszint
- hallásfok
- személyiség
- készségek szintje.

Az objektív meghatározó a szakmatanulás és az elhelyezkedési lehetőség. A választás során háttérbe szorulnak azok a szakmák, melyek balesetveszélyesek, illetve amelyekben a beszédmegértés központi szerepet tölt be. Így a pedagógiai munka során nagy hangsúlyt kell fektetni a szubjektív meghatározók fejlesztésére, hogy szakmák köre bővíthessen számukra. A munkavállalás szempontjából kiemelkedő szerepet tölt be a hallássérült személy kiegyensúlyozottsága, a kapcsolatokra való nyitottsága, az érdeklődés foka, valamint a sérülés egészséges elfogadása, amely a halló emberekkel szembeni előítélet kialakulását akadályozza. Továbbá döntő szempont a pályaválasztásnál az iskolai tananyag elsajátításának szintje, hogyan fejlődnek képességei, készségei a tantárgyi tudás tükrében.

10. A szakmai képzésen túl kiemelt speciális nevelési feladatok

- Fontos feladat a szociális kapcsolatrendszer kiépítése, fejlesztése, az érintkezési formák pontos értelmezése, a megfelelő nyelvi formák elsajátítása a személyiség harmonikus fejlesztése érdekében.
- Elengedhetetlen az ismeretek bővítésével kapcsolatos fogalomrendszer pontos kiépítése, a kognitív funkciók szintjeinek állandó fejlesztése.
- Fontos a vizuális percepció, az önkifejezés, önmegvalósítás, a valóság képi feldolgozásának bekapcsolása a tanítás-tanulás folyamatába a személyiség kibontakoztatása céljából.
- Mozgás, ritmus, a beszéd-ritmus intenzív fejlesztése az oktatás valamennyi szakaszában.
- Szükséges a tehetség gondozása.
- Fel kell készíteni a diákokat a felnőttek, a munka világába való beilleszkedésre.

VI. Szakiskolai óraterv OKJ szerinti szakképesítés oktatásához

A szakképesítés képzésének heti és éves szakmai óraszámai:

	9. évfolyam heti óraszám	9. évfolyam éves óraszám 36 héttel	10. évfolyam heti óraszám	10. évfolyam éves óraszám 36 héttel	11. évfolyam heti óraszám	11. évfolyam éves óraszám 36 héttel	12. évfolyam heti óraszám	12. évfolyam éves óraszám 31 héttel
Közismeret	10,5	378	11,5	414	10,5	378	10,5	325,5
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	21	756+70	21	756+105	21	756+105	21	651
Összesen	31,5	1134+70	32,5	1170+105	31,5	1134+105	31,5	976,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	2	72	1,5	54	1,5	54	1,5	46,5
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	1,5	54	2	72	2	72	2	62
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260	36	1296	35	1260	35	1085

A szakképesítés oktatására fordítható idő **3459** óra (756+70+756+105+756+105+651+54+72+72+62) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszám a évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám										
		9. évfolyam			10. évfolyam			11. évfolyam			12. évfolyam	
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.			70			105			105	0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás II.										2	
11033-12 Család- és háztartásellátás	Élelmiszerek, táplálkozási, ételkészítési alapismeretek	2									2,5	
	Családellátás, -gondozás	2										
	Lakókörnyezet kialakítás	1										
	Család- és háztartás ellátási gyakorlat		6									
11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel	Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek							3				
11036-16 Napi tevékenységek	Napi tevékenységek gyakorlata					6			4			3
11038-12 Kreatív textildolgozás	Varrási, kézimunkázási alapismeretek				3							
	Varrás, kézimunkázás gyakorlat					4			4			3

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

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

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

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.
A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	Tantárgyak/témakörök	Óraszám											Összesen	
		9. évfolyam			10. évfolyam			11. évfolyam			12. évfolyam			
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		
11499-12 Foglalkoztatás II	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		0	0		16	0	16	
	Munkajogi alapismeretek										4		4	
	Munkaviszony létesítése										4		4	
	Álláskeresés										4		4	
	Munkanélküliség										4		4	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		0	0		0	62	0	62
	Nyelvtani rendszerezés 1											10		10
	Nyelvtani rendszerezés 2											10		10
	Nyelvi készségfejlesztés											22		22
	Munkavállalói szokincs											20		20
11033-12 Család- és háztartásellátás	Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek	72	0	0	0	0	0	0	78	0	150			
	Élelmiszerismeret, élvezeti cikkek (jellemzők, vásárlás, tárolás)	12								14		26		

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

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

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

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

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

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

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

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

A

11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.			
	Munkajogi alapismeretek	Munkaviszony létesítése	Állskeresés	Munkanélküliség
FELADATOK				
Munkaviszonyt létesít	x	x		
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat			x	
Feltérképezi a karrierlehetőségeket			x	
Vállalkozást hoz létre és működtet				x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít			x	
Diákmunkát végez		x		
SZAKMAI ISMERETEK				
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x	x		
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x	x		
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x	x		
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	x		
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei			x	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)			x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x	x	x	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x	x	x	x
Elemi szintű számítógép használat	x	x	x	x
Információforrások kezelése	x	x	x	x
Köznyelvi beszédképesség	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Önfejlesztés	x	x	x	x
Szervezőképesség			x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremtő készség		x	x	x

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

2. Foglalkoztatás II. tantárgy

16 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

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

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

2.3. Témakörök

2.3.1. Munkajogi alapismeretek

4 óra

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

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

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

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

2.3.2. Munkaviszony létesítése

4 óra

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

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

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

2.3.3. Álláskeresés

4 óra

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

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

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

történő álláskereső, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

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

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

2.3.4. Munkanélküliség

4 óra

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

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

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

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

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

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

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

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

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

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

2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat	x			
1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	vita		x		
1.4.	szemléltetés			x	

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

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

		Egyéni	Csoport- bontás	Osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Írott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Írott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre		x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.			
	Nyelvtani rendszerzés I.	Nyelvtani rendszerzés II.	Nyelvi készségfejlesztés	Munkavállalói szókincs
FELADATOK				
Idegen nyelven:				
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x	x	x	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x	x	x	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez				x
SZAKMAI ISMERETEK				
Idegen nyelven:				
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok				x
a munkakör alapkifejezései				x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x			x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Fejlődőképesség, önfejlesztés		x	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Nyelvi magabiztosság	x	x	x	
Kapcsolatteremtő készség		x	x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Információgyűjtés		x	x	
Analitikus gondolkodás			x	

3. Foglalkoztatás I. tantárgy

62 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

3.3. Témakörök

3.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1

10 óra

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

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

3.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2

10 óra

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

3.3.3. Nyelvi készségfejlesztés

22 óra

/Az induktív nyelvtanulási 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 nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a cél nyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

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

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

3.3.4. Munkavállalói szókincs

20 óra

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

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

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

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

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	

1.2.	megbeszélés			x	
1.3.	szemléltetés			x	
1.4.	kooperatív tanulás		x		
1.5.	szerepjáték		x		
1.6.	házi feladat	x			
1.7.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11033-12 azonosító számú

Család- és háztartásellátás

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

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

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

4. Élelmiszerek, táplálkozási, ételkészítési alapismeretek tantárgy

150 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

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

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

4.3. Témakörök

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

Élelmiszerek tápanyagai (fehérjék, zsírok, szénhidrátok, élelmi rostok, vitaminok, ásványi anyagok, víz)
Szénhidrátban gazdag élelmiszerek (gabonák és gabonatermékek, burgonya és burgonyatermékek, cukor és egyéb édesítőszer): jellemzők, táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás, konyhai tanácsok
Fehérje-gazdag élelmiszerek (tej és tejtermékek, tojás és tojáskészítmények, hús és húskészítmények, szárnyasok, vadhúsok és vadszárnyasok, halak és halkészítmények, hüvelyesek): jellemzők, táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás, konyhai tanácsok
Étkezési zsírok (növényi olajok, margarinok, állati zsírok, vaj): jellemzők, táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás, konyhai tanácsok
Vitaminban és ásványi anyagban gazdag élelmiszerek (főzelékek és főzelékkészítmények, gyümölcsök és gyümölcskészítmények): csoportosítás, táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás
Fűszerek (fűszerként szolgáló növényrészek, tágabb értelemben vett fűszerek): táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás
Tésztaalapítók: jellemzők, vásárlás, tárolás
Élvezeti cikkek (alkaloida tartalmú italok, üdítőitalok, alkohol tartalmú italok): jellemzők, táplálkozás-élettan, vásárlás, tárolás
Élelmiszer beszerzés, vásárlás helyszínei, formái
Ár-, értékviszony felismerése
Szükséges mennyiség felmérése, kiszámítása
Élelmiszerek minőség-megőrzési időtartalmának ellenőrzése

4.3.2. Táplálkozási alapismeretek

14 óra

Táplálkozási formák (teljes értékű, egészséges táplálkozás, alternatív táplálkozási formák, könnyű teljes értékű táplálkozás / kímélő étrend) jellemzői, értékelése
Egészséges táplálkozás általános irányelvei
Energia- és tápanyagszükséglet összefüggése, kiszámítása, kalóriatáblázatok és tápanyagtartalom-mutatók használata

Helytelen táplálkozás: túltápláltság, alultápláltság, a fogyókúra szabályai
Életkornak megfelelő táplálkozás: a csecsemők és a kisgyermek, az iskolás és a serdülők, a felnőttek, az idősek táplálkozása
Étrend tervezés alapjai (napi étkezések száma, változatosság, idényjelleg, étkezési igények és szokások figyelembe vétele)

4.3.3. Élelmezés-egészségügyi ismeretek

14 óra

Higiénia fogalma, jelentősége, személyi és környezeti higiénia
Élelmiszerek romlásának okai
Húsok romlásjelenségei
Ételfertőzések, ételmérgezések
Élelmiszertárolás, ételkészítés, ételszállítás higiéniai veszélyei
Hűtőlánc fogalma, folyamatának biztosítása, megszakadásának következményei
Élelmiszerek kezelésének, ételek készítésének higiéniai követelményei
Ételszállítás higiéniaja: szállító-, tároló eszközök tisztítása, fertőtlenítése, hidegkonyhai készítmények, gyümölcsök csomagolása, szállítása, meleg ételek szállítása, tálalása
Melegen tartás és ételmelegítés higiéniai szabályai
Szavatossági idők meghatározása, feltüntetése
Konyhai higiénia (eszközök és gépek tisztíthatósága, kézi-, gépi mosogatás, takarítás, tisztítás, fertőtlenítés, kártevők elleni védelem, személyi higiénia)
Orvosi alkalmassági vizsgálatok, egészségügyi könyv
Minőségbiztosítás alapelve, feladata, a HACCP minőségbiztosítási rendszer előírásai

4.3.4. Konyhatechnikai berendezések, eszközök

11 óra

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

4.3.5. Nyersanyag előkészítés, ételkészítési alapl műveletek

33 óra

Húsrészek (sertés, marha, birka) felhasználás szerinti osztályozása
Húsok főzéshez, sütéshez való előkészítése: lemosás, áztatás, forrázás, letisztítás, darabolás, aprítás, darálás, szeletelés, klopfolás, bevagdolás, tűzdelés, a húsok töltése, formázás, a belső részek előkészítése és a csontok felhasználása, sózás, fűszerezés
Szárnyasok főzéshez, sütéshez való előkészítése: tisztítás, bontás, darabolás, aprítás, filézés, adagolás, tűzdelés, szalonnába göngyölés, töltés, darálás, áztatás, előfőzés, formázás, sózás, fűszerezés
Halak főzéshez, sütéshez előkészítése: tisztítás, bontás, szálkázás, szeletelés, darabolás, előzetes besózás
Gumós növények és répafélék elsődleges konyhai feldolgozása: tisztítás, lemosás, aprítás, vágás, sütéshez, főzéshez előkészítés
Főzeléknövények és egyéb zöldségfélék elsődleges feldolgozása: lemosás, áztatás, leforrázás, aprítás, darabolás, vágás, sütéshez, főzéshez előkészítés
Gombák elsődleges konyhai feldolgozása: tisztítás, lemosás, aprítás, darabolás, sütéshez, főzéshez előkészítés
Gyümölcsök elsődleges feldolgozása: tisztítás, lemosás, aprítás, darabolás, vágás, sütés, főzéshez és tálaláshoz való előkészítés
Ételkészítési alapl műveletek: főzés, párolás, sütés (sütőben, zsiradékban, roston, nyárson), pirítás

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

4.3.6. Ételkészítés ételcsoportok alapján

36 óra

Levesek (híg, sűrített, összetett levesek)

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

Saláták (egyszerű, összetett, kevert)

Mártások (hideg és meleg mártások)

Hideg és meleg előételek:

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

- hideg előételek tojásból, zöldségekből, húsokból

- reggelik, hidegtálak

- meleg szendvicsek, tojásból készíthető ételek

- lángosfélék, pizzák

Húsokból készíthető ételek:

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

- párolással, főzéssel, töltéssel készülő húsételek

- füstölt húsok főzése, sütése

- hurka, kolbász sütése

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

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

4.3.7. Terítés és tálalás a háztartásban

16 óra

Terített asztal tartozékai (anyagai, eszközei, asztali díszek)

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

Asztal ünnepélyes megterítése (családi ünnep, családi vendéglátás esetén)

Ételek felszolgálása

Italok felszolgálása

Felszolgálás öltözködéssel szemben támasztott követelményei

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			X	
1.2.	elbeszélés			X	
1.3.	kiselőadás			X	
1.4.	megbeszélés			X	
1.5.	szemléltetés			X	
1.6.	projekt		X	X	
1.7.	kooperatív tanulás		X		
1.8.	házi feladat	X	X		

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			X	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X	X		
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X	X	

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

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Családellátás, - gondozás tantárgy

72 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

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

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

5.3. Témakörök

5.3.1. Család és háztartás

20 óra

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

Családi háztartás feladata (szükségletek és az igények kielégítése)

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

Szükségleteket és igényeket befolyásoló tényezők

Javak és ellátottság, beszerzési lehetőségek

Családi jövedelemforrások

Családok bevételei és kiadásai

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

Takarékoskodás a családban

Hitel, részletvásárlás szerepe a családok pénzgazdálkodásában

Háztartásirányítási feladatok (tervezés, szervezés, kivitelezés, értékelés)

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

Munkamegosztás a háztartásban

Háztartási könyvvitel (háztartási napló vezetése)

Háztartási munka szervezése (alapelvek, munkaruha)

5.3.2. Gondozás, nevelés a különböző életkori szakaszokban

20 óra

Családtervezés, a szülők felelőssége a gyermekvállalásban

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

Csecsemő gondozása az első életévben:

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

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

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

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

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

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

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

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

Időskorúak életkori sajátosságai, gondozási feladatai, lehetőségei

5.3.3. Egészségügyi alapismeretek

6 óra

Egészség fogalmának meghatározása

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

Egészséges életmód alapjai, az egészségfenntartást befolyásoló tényezők:

- környezet

- helyes táplálkozási szokások

- időjárásnak megfelelő öltözködés

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

- környezeti higiénia

- pozitív életszemlélet

- rendszeres testmozgás

- szabadidős tevékenységek

Testi-lelki harmónia fenntartásának módjai a családban:

- családi napirend kialakítása

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

- hobbik

- ünnepek, sorsfordulók, nevezetes napok családi ünneplése

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

Kozmetikumok, festékek hatása a szervezetre

5.3.4. Házi betegápolás

15 óra

Betegség fogalma

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

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

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

Védőoltások és kísérő tünetek

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

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

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

Tünetek enyhítésének technikái és módszerei

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

Testápolás (mosdatás, fürdetés), öltöztetés, táplálás

Betegmegfigyelés (testhőmérséklet, légzés, pulzus)

Gyógyszerellátás, borogatás, göngyölés (pólyázás)

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

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

Beteg gyermek ápolása

Fogyatékos emberek gondozása

Haldokló ember ápolása, teendők halál esetén

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

5.3.5. Elsősegélynyújtás

8 óra

Elsősegélynyújtás fogalma, célja, feladatai

Sebek, sebellátás, vérzések és csillapításuk

Ájulás, eszméletvesztés, az újraélesztés

Fájdalomcsillapítás, görcsoldás

Elsősegélynyújtás mérgezések esetén

Törés, ficam, rándulás, áramütés, vízi balesetek

Napszúrás, rovarcsípések, mérgezések, égési sérülések, fagyás
Házi patika felszerelése, a gyógyszerek elhelyezése

5.3.6. Községi családsegítés

3 óra

Szociális és házi gondozást igénylő csoportok

Szociális gondoskodás formái

Közösségi családsegítő, gondozási munka formái

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

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

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	Elsősegélynyújtás, csecsemőgondozás, házi betegápolás felszerelése
2.	elbeszélés	x		x	
3.	megbeszélés			x	
4.	szemléltetés			x	Eszközök bemutatása
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Kiemelten fontos az érdeklődés, a figyelem felkeltésére irányuló tevékenységformák alkalmazása. Jó módszer lehet, ha a tanulók, pl. a Házi betegápolás téma tárgyalása

előtt, házi dolgozat keretében, saját maguk próbálják tapasztalataikat, gondolatait megfogalmazni. A legérdekesebbnek a felolvasása felkeltheti a többiek érdeklődését is.

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

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Lakókörnyezet kialakítás tantárgy

36 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

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

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

6.3.Témakörök

5.3.1. Lakáskialakítás és lakberendezés

13 óra

Lakás- és épületformák, lakóépületek elhelyezése, tájolása

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

Lakás főbb egységei, a helyiségek funkciói, elrendezésük irányelvei

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

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

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

5.3.2.Lakóépületek környezete, gondozása

5 óra

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

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

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

Kerti sütő-, főzőhelyek kialakításának szabályai

Kerti medencék gondozásának feladatai

5.3.3.Lakásgondozás

8 óra

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

Takarító eszközök és -készülékek

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

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

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

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

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

5.3.4.Fehérnemű- és ruhaápolás

5 óra

Textíliák kezelhetőségét jelölő kezelési útmutatók (piktogramok) ismerete

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

Mosás-előkészítés (válogatás kezelhetőség szerint, áztatás)

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

Mosási hibák

Különleges kezelési eljárások (keményítés, fehérítés)

Szárítás célja, módjai

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

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

Folteltávolítás

Cipő- és bőrruházat ápolása

5.3.5. Lakókörnyezeti munka-, tűz- és környezetvédelem

5 óra

Munkabiztonsághoz kapcsolódó jelképek, színek és táblák

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

Villámvédelem biztonsági előírásai

Tűzvédelem, tűz bejelentése, tűzoltás, tűzoltó készülékek

Energiatakarékosság a háztartásban

Környezetvédelmi feladatok a lakókörnyezetben

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás	x			
4.	szemléltetés			x	Lakókörnyezet, háztípusok, kiadványok
5.	házi feladat	x			

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

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

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

4.	Komplex információk körében				
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

7.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

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

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

7.3. Témakörök**7.3.1. Konyhai munkák, ételkészítési alapgyakorlatok****106 óra**

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

Személyi és környezeti (konyhai) higiénia

Mosogatási fázisok és követelmények

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

Napi bevásárlás, nagybevásárlás szervezése, végrehajtása

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

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

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

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

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

- egyszerű levesek, híg levesek, gyümölcslevesek
- frissensültek, pörköltök, tokányok (sertés, marha, baromfi), egyszerűbb köretek
- sűrített főzelékek, egyszerű meleg- és hidegmártások
- főtt tészták, lepények, palacsintatészták

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

Közreműködés nagykonyhai, éttermi munkák végzésében

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

7.3.2. Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok

60 óra

Takarítás, lakásgondozás

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

Külső környezet gondozása

- udvar, játszóhelyek, lakáson kívüli étkezési-, dohányzó- és pihenőhelyek takarítása, berendezéseinek rendben tartása
- kerti sütő-, főzőhelyek gondozása
- kerti medencék tisztítása
- gazdasági épületek és azok környékének takarítása
- szelektív hulladékgyűjtés, eltávolítás

Szobaasszonyi, takarítói munkakör feladatainak ellátása Fehérnemű- és ruhagondozás

- különböző textíliák mosásához szükséges szerek megválasztásának szempontjai, a mosó- és öblítő-szer szükséglet meghatározása
- mosás végrehajtása, mosó- és egyéb gépek biztonságos kezelése
- különböző textíliák víztelenítése: csavarás, centrifugálás, szárítás (fektetett, függesztett, csíptetett, csavart módon), szárítógép használat
- mosással el nem távolítható foltok (gyümölcs, fű, tinta, zöldség, festék, olaj stb.) eltávolítása folttisztítókkal
- vasalás előkészítése, különböző ruhadarabok és egyéb textíliák vasalási módjainak végzése, egyes ruhadarabok vasalásakor a műveletek célszerű sorrendjének alkalmazása, a vonatkozó balesetvédelmi előírások betartása
- vasalás utáni feladatok (hajtogatás, sérült, szakadt textíliák javítása, hiányzó gombok, függönykarikák felvarrása, a fehérnemű és a ruhafélék tárolása)

7.3.3. Ápolási, gondozási gyakorlatok

50 óra

Elsősegélynyújtás

- általános elsősegély-nyújtási szabályok, életjelenségek vizsgálata, orvos és mentőhívás szakszerű módja
- eszméletlen, eszméletlen-nem légző, sokkos beteg ellátása, a sérültek különböző elhelyezési módjainak gyakorlása

- vérzések és ellátásuk, sebek, sebvédelem, különböző kötözési módok
- törések, ízületi sérülések ellátása
- mérgezések esetén történő elsősegélynyújtás (gyógyszer- ipari oldószer-, növényvédő szer-, étel-, alkohol-, gombamérgezés, maróanyagok)
- áramütött sérült elsősegélye
- teendők a leggyakoribb belgyógyászati megbetegedések miatti rosszzullétek esetén (ájulás, epilepszia, agyvérzés, cukorbetegség, szívinfarktus, lázas állapot)

Csecsemő és kisgyermek gondozása

- higiénias rendszabályok
- újszülött várása, környezete, kelengyéje, ruházata
- csecsemő fogása, tartása, emelése
- szoptatási módok, a szoptatással kapcsolatos problémák
- fürdetés jelentősége, előkészítése, technikája
- pelenkaváltás, a pelenkázás módjai
- hossz-, súly-, testarány-változásmérés
- mozgás-, értelmi, érzelmi fejlődés, szocializáció megfigyelése
- kisgyermek környezetének kialakítása, öltöztetése, testi ápolása, etetése, levegőztetése, napirend, helyes szokások kialakítása
- fogfejlődés, játéktevékenység megfigyelése
- óvodai nevelés szerepének megfigyelése a gyermek nevelésében
- foglalkozás gyermekekkel (felolvasás, mese, játék, mondókák, dalocskák tanítása)
- teendők gyakoribb csecsemő és kisgyermekkorai betegségek esetén: a láz tüneteinek felismerése, a testhőmérséklet mérésének módjai, a láz csillapításának lehetőségei, beteg gyermekkel való bánásmód, betegségek megelőzésének lehetőségei)

Házi-gondozás, ápolás

- a gondozott környezete, a betegszoba kialakítása, felszerelése, a beteg ágya, ágytípusok, kényelmi eszközök készítése és használata
- ágyazások, ágyneműcserék, a fekvés, a fektetés módozatainak gyakorlása
- higiénias szükségletek és kielégítésük (teljes lemosás, szájápolás, hajápolás, körömvágás, borotválás)
- a beteg célszerű ruházata, felszerelési tárgyai, az öltöztetés, vetkőztetés módjai, szabályai
- a beteg étkeztetése, teendők félrenyelés, hányás esetén, a legfontosabb diéták ismerete, elkészítése
- folyadékszükséglet biztosítása, a kiszáradás tünetei, okai, megelőzésének módja, a fekvőbeteg itatásának módjai és eszközei
- tartós fekvés következményei, a felfekvés fogalma, fokozatai, tünetei, megelőzésének módjai és eszközei
- a mozgás jelentősége, a beteg mozgatásának formái, fokozatai, a mozgásban korlátozott beteg segítése, gyógyászati segédeszközök használatának megismertetése
- légző-gyakorlatok tartós fekvés esetén, segédkezés köhögéskor
- vizelet, széklet megfigyelése, hasmenés, székrekedés esetén a beteg ellátása
- inkontinencia, vendégnyílás ellátásának gyógyászati segédeszközei
- hideg és meleg hatás alkalmazása (borogatások, páraforrás, termofor, inhalálás)
- lábadozó beteg gondozása, ápolása
- fertőző beteg gondozása, ápolása, fertőtlenítőszeres és fertőtlenítő eljárások
- élősködők elleni küzdelem

- gyógyszerelés
- idősek, betegek közösségi segítése (bevásárlás, étel kiszállítás, ételmelegítés, tálalás, gyógyszer beszerzés, gyógyszer-előkészítés, szükség esetén a környezet rendbetétele)
- fogyatékos emberek gondozásával kapcsolatos teendők
- személyes higiénés elvárások a gondozótól

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

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

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

7.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

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

Az ápolási, gondozási gyakorlatok minden témájához ajánlott módszerek:

- a szemléltetéshez kapcsolódó tanári magyarázat, megbeszélés
- lehetőség biztosítása az egyéni élmények elmondására
- az elméletben elmagyarázott feladatok oktatói bemutatását követő tanulói gyakorlás

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		Konyhatechnológia, lakáskarbantartás, ápolás, gondozás eszközei
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		Munkaműveletek oktatói bemutatása
4.	szimuláció		x		Egészségügyi felszerelések
5.	szerepjáték				Tálalás, felszolgálás, egészségügyi eszközök

7.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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

A recepteket a tanulók a munkanaplóban gyűjtsék.

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

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

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

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

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11034-16 azonosító számú

Üzemgazdaság, ügyvitel

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

Házipénztárt kezel, banki, postai tranzakciókat végez	x
Számítógépet használ a nyilvántartások vezetésére és egyéb szakmai feladatoknál	x
Telefont, fénymásolót, audiovizuális eszközöket, pénztárgépet és egyéb ügyvitel technikai eszközöket használ	x
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Piaci alapismeretek (a piac funkciói, szereplői, típusai), piacbefolyásoló tényezők (eladás/vásárlás, reklám, eladás, imázs stb.)	x
Pénz szerepe a piacgazdaságban: pénzügyi, pénzintézeti rendszer, pénzügyi szolgáltatások, értékpapírok, tőzsde, a vállalkozás pénzügyei	x
Egyéni és társas vállalkozási formák, adófizetési kötelezettségek	x
Termőföldre vonatkozó jogszabályok	x
A munkavállaló és munkáltató jogai, kötelezettségei, a munkavégzés szabályai	x
Vállalkozás létesítése, a vállalkozás indításának és működtetésének alapvető jogi, adminisztratív szabályai, gyakorlati lépései, a források biztosítása, szükséges tárgyi és személyi (munkaerő) feltételek kialakítása, átalakításának és megszüntetésének formái	x
Az üzleti terv felépítése, tartalma, a tervezés módszerei, pályázatkészítés, a támogatások igénybevételének szabályai	x
Számviteli, pénzügyi alapműveletek	x
Önköltségszámítás, bevétel és költségnyilvántartás, árajánlat készítés	x
Bizonylati elv és fegyelem, az agrárágazati és a turizmussal kapcsolatos tevékenység során használható főbb bizonylatok, alkalmazott dokumentumok, bizonylatok kitöltése, nyilvántartások vezetése	x
Pénzügyi tranzakciók	x
Szerződések: a megállapodások megkötésére, felbontására vonatkozó előírások, szabályok, a beszerzés/vásárlás folyamata, befolyásoló 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 nyelvezetű írás-, fogalmazáskészség	x
Mennyiségérzék	x
Számolási készség	x
Idegen nyelvű beszéd-készség	x
Elemi szintű számítógép-használat (szövegszerkesztés, táblázatkezelés)	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Döntésképeség	x
Önállóság	x
Külső megjelenés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Meggyőzőkészség	x
Udvariasság	x
Kommunikációs rugalmasság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Rendszerező képesség	x
Lényegfelismerés	x
Eredményorientáltság	x

8. Üzemgazdaság, ügyvitel tantárgy

108 óra

8.1. A tantárgy tanításának célja

Gazdasági alapfogalmak, gazdaság- tevékenységi keretek megismerése elsősorban az agrár- és a falusi vendéglátással kapcsolatos vállalkozások indításának, működtetésének szempontjából. Felkészíteni a mezőgazdasági termelői tevékenységekkel kapcsolatos gazdálkodási formák (őstermelő, családi gazdaságok, együttműködések, közös tevékenységek) pénzügyi, adózási szabályozásának alkalmazására, a szükséges adminisztrációs kötelezettségek elvégzésére. A vállalkozás eredményes működtetése megköveteli az üzleti tervkészítés, az önköltség- és jövedelemszámítás, az áruértékesítés legfontosabb lépéseinek, az üzleti levelezés, az ajánlatkérés és -készítés, a szerződéskötésekkel kapcsolatos alapelvek és a pénzügyi tranzakciók szabályainak elsajátítását.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

8.3. Témakörök

8.3.1. Üzemgazdasági alapfogalmak

20 óra

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

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

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

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

Mezőgazdasági támogatási rendszer célja, jellemzői

Ráfordítás és hozam fogalma, mutatószámok

Termelési költség (fogalma, csoportosítása, költségfajták), költséggazdálkodás

Önköltség, önköltségszámítás

Termelési érték és az árbevétel

Jövedelem, jövedelmezőség, hatékonyság, a jövedelmezőséget befolyásoló tényezők

Kereskedelmi és marketing tevékenység fogalma, célja, összefüggése

8.3.2. Vállalkozási alapismeretek

20 óra

Vállalkozás fogalma, célja

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

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

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

Mezőgazdasági termelő-szolgáltató tevékenység gyakorlása östermelőként vagy kistermelőként

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

Üzleti terv fogalma, felépítése, készítésének/készíttetésének célja

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

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

8.3.3. Pénzügyi alapismeretek

10 óra

Pénz szerepe a piacgazdaságban

Pénzügyi rendszer, bankválasztási szempontok

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

Biztosítások szerepe, jelentősége, formái

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

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

legfontosabb szabályai

8.3.4. Adózási, bérezési, munkaügyi alapismeretek

10 óra

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

Adófajták

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

Mezőgazdasági őstermelők és kistermelők adózása

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

8.3.5. Ügyviteli ismeretek

23 óra

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

Agrárgazdálkodással és turizmussal kapcsolatos gazdasági tevékenységek főbb bizonylatai:

befektetett eszközök, készletek nyilvántartása, állattartás, növénytermesztés

bizonylatai, pénzügyi elszámolások bizonylatai, nyilvántartásai (számla, bevételi-, kiadási pénztárbizonylat, pénztárjelentés, pénztárkönyv)

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

Készletgazdálkodás fogalma

Leltározás fogalma, módjai

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

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

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

Árajánlat, ár kalkuláció készítése, értékesítési módok, szolgáltatások, áru értékesítése, marketing tevékenység

Számítógép és számítógépes programok használata a nyilvántartások vezetésénél

Fogyasztóvédelem jelentősége, szabályozása, intézményrendszere

Szavatosság, jótállás

Reklamációk és azok kezelése, Vásárlók Könyve használatának szabályai

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

8.3.6. Munkajogi ismeretek

20 óra

Általános munkajogi alapismeretek

A munkaviszony keletkezése

A munkaszerződés

A munkaviszony megszűnésének, megszüntetésének esetei

A munkáltató és munkavállaló jogai és kötelezettségei, kártérítési felelősség

A munkaköri leírás

8.3.7. Fogyasztóvédelmi alapismeretek

5 óra

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

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

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Számítógépekkel, internet-kapcsolattal ellátott tanterem.

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

8.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	szemléltetés			x	Nyomtatványok, számlák
3.	szimuláció			x	Számítógép
4.	szerepjáték		x		
5.	házi feladat	x			

8.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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

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

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

8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11036-16 azonosító számú

Napi tevékenységek

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

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

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

9.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

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

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

9.3. Témakörök**9.3.1. Árubeszerzés, élelmiszertárolás, értékesítés****81 óra**

Élelmiszer-, italismeret

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

Italkínálat megtervezése

Nyersanyagszükséglet kiszámítása

Árubeszerzés folyamata, mindennapi bevásárlás, nagybevásárlás végrehajtása

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

Megrendelés interneten

Szállítás, áruátvétel

Szavatossági idők ellenőrzése vásárláskor, felhasználáskor

Lejárt szavatossági idejű termékek kezelése, megsemmisítése

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

Megtermelt növényi és állati termékek saját felhasználása az étkezésben/étkeztetésben, a felesleg értékesítése (csomagolás, eladás)

Higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelmi szabályok betartása, alkalmazása

8.3.2. Ételkészítés, terítés**162 óra**

Menü összeállítás

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

Ételkészítés:

- levesek
- előételek
- főzelékek
- köretek
- saláták, salátaöntetek
- húsételek (sertés, marha, baromfi, birka, hal)
- egytálételek
- felfert és kevert tészták, édességek készítése

Magyaros, hagyományos levesek, ételek készítése, igény szerint a munkafolyamat bemutatása a vendégeknek

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

Megfelelő öltözék kiválasztása a felszolgáláshoz, átöltözés

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

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

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

Mosogatás, az étkező és a konyha takarítása, rendbetétele

Higiéniai, munkavédelmi előírások betartása az előkészítéstől a gyakorló terület elhagyásáig

Baleset esetén elsősegélynyújtás, intézkedés

8.3.3. Speciális étrendi igényeknek megfelelő ételkészítés

81 óra

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

Vegetáriánus ételek készítése

Diabetikus, energiaszegény, fogyókúra ételek készítése

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

Ételek készítése gyermekek, idősek számára

8.3.4. Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása

66 óra

Tartósítási eljárások módszerei:

- fizikai (hőkezelés, hőelvonás/fagyasztás)
- tartósítás vízelvonással (besűrités, aszalás, szárítás)
- fizikai-kémiai (sózás, cukrozás, füstölés, pácolás)
- kémiai (tartósítás vegyszerrel)
- biológiai (tejsavas erjesztéssel/savanyú káposzta, kovászos uborka/;

színtenyészettel beoltva /túró, sajt, joghurt/; alkoholos erjesztésre alapozva/ gyümölcspálinka, borkészítés/

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

Kertészeti termékek feldolgozásának, tartósításának célja (romlás megelőzése,

értékmegőrzés, szezonon kívüli zöldség – és gyümölcsfogyasztás biztosítása)
 Gyümölcsök télire (befőttek, dzsemek, lekvárok, gyümölcskocsonyák, -sajtok, aszalványok készítése, alma, körte téli tárolása)
 Zöldségfélék télire (tartósítás hőkezeléssel, besűritéssel, sózással, savanyítással, szárítással, gyökérzöldségek téli tárolása)
 Gyümölcs- és zöldségitalok (levek, szörpök, sűrítmények) készítése, tartósítása
 Gyorsfagyasztás (gyümölcs és zöldségfélék előkészítése fagyasztásra, a fagyaszott termékek felhasználásának követelményei, lehetőségei)
 Tejtermékek házi készítése (aludttej, tejföl, túró, gomolya, joghurt)
 Házi disznóvágás: a sertés bontásának megfigyelése (testtájak és húsipari elnevezések megfigyelése), húsfeldolgozás, tartósítás (sózás, pácolás, füstölés) munkáiban közreműködés, részvétel a disznótor szervezésében, bonyolításában
 Baromfi és nyúl vágásának, tisztításának, konyhakész állapotba hozásának gyakorlása
 Hullott gyümölcs hasznosítása (cefre-, lé-készítés)
 Saját termesztésű termékekből, virágokból dekorációk, ajándékot készítése

8.3.5. Takarítás, karbantartás

63 óra

Takarítószeres, - eszközök, - vegyszerek, - egyéb anyagok, - gépek kiválasztása, balesetmentes és környezetkímélő módon történő használata, higiéniai előírásainak betartása, takarítószeresek tárolása
 Napi takarítás sorrendje a vendéglátóhelyen (étkező, szociális helyiségek, konyha, szobák stb.)
 Ágynemű, törülköző ellenőrzése, cseréje
 Szociális helyiségek takarítása, fertőtlenítése, toalettpapír, kéztörölő kihelyezése, kézmosó-folyadék biztosítása
 Heti rendszeres takarítás, nagytakarítás, festés, átalakítás utáni takarítás (ablakmosás, ajtó tisztítása, függönycsere, kárpit, szőnyeg tisztítása), egyszerű karbantartási műveletek elvégzése
 Ágynemű, egyéb lakástextília mosása, foltok eltávolítása (gyümölcs, fű, tinta, zöldség, festék, olaj stb.), vasalás
 Igény szerint a vendég ruháinak mosása, vasalása
 Alapvető lakótéri karbantartási feladatok ellátása a munkavédelmi szabályok betartása mellett
 Játsszóhelyek, kijelölt étkezési-, dohányzó- és pihenőhelyek takarítása, berendezéseinek karbantartása
 Kerti medencék, - sütő és főzőhelyek berendezéseinek rendben tartása
 Rovarirtás, rovar elleni védekezés, rágcsálók irtása
 Szelektív szeméthyűjtés, energiatakarékosság, hulladékhasznosítás megvalósítása

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

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.	szimuláció		x		Árubeszerzés
4.	szerepjáték		x		Felszolgálás

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
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 szintű kérdésekre	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		Házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei, nyersanyagok
5.2.	Műveletek gyakorlása	x			
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11038-12 azonosító számú

Kreatív textildolgozás

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

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

9.1 A tantárgy tanításának célja

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

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

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

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

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

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

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

Különböző előállítású és felhasználási célú textíliák megkülönböztetése mintagyűjtemény alapján

9.3.2. Kézimunkák, díszítések**30 óra**

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

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

Maradék anyagok felhasználásának lehetőségei (applikáció, folttechnika, szövés)

9.3.3. Ruhakészítési alapismeretek**42 óra**

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

Hazai és külföldi mérettáblázatok

Testalkattípusok és testméretek összefüggései

Méretvétel módja

Ruhakészítéshez szükséges alap-, és segédanyagok kiválasztásának szempontjai

Alap ruhadarabok (kötény, egyszerű szoknya, blúz, nadrág stb.) elkészítéséhez alap- és segédanyag szükségletek kiszámítása a kereskedelembe forgalmazott textíliák szélességének figyelembe vételével

Szabásminta készítésének elvei, kész szabásminta másolás technikái

Ruhakészítés általános folyamata: szabás, varrás, nedves hő-megmunkálás (vasalás)
 Leggyakoribb varrásfajták készítésének lehetőségei: összevarrás, rávarrás, szegés, díszítés, varratvégződések, kellékek felvarrása
 Ruha-átalakítások, javítások lehetőségei, előkészületei

9.3.4. Lakástextiliák

12 óra

Anyagkiválasztás szempontjai

Méretezés módjai

Színek összhangjának megteremtése

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

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

9.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	Filmek, fotók, divatlapok, anyaggyűjtemények, rövidáru, méter, ruházati üzletek
4.	szimuláció			x	Modell
5.	házi feladat	x			

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

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

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

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

9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

10. Varrás, kézimunkázás gyakorlat tantárgy

381 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

10.3. Témakörök

10.3.1. Varróeszközök, kézi öltések

16 óra

Vágó-, mérőeszközök

Szabásminták körülrajzolásához szükséges eszközök

Tűk, cérnák

Varráshoz szükséges bútorok

Vasalódeszka, vasaló

Varróeszközök tárolása

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

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

10.3.2. Varrógép, gépi varrások

36 óra

Orsózás, orsócsere, a befűzés helyes módja

Varrógép öltésképzése

Géptűk fajtái, méretei, cseréje

Cérnaválasztás szempontjai

Varrógép karbantartása (a tisztítás, olajozás módja)

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

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

Varrástípusok:

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

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

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

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

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

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

Egyszerű varrási műveletek során a leggyakoribb géphibák javítása

Vasalás szerepe, a hőfokbeállítás fontossága a varrás során

Vasalás nedvesítéssel

Munka- és balesetvédelmi szabályok és ezek betartása

10.3.3. Textíliák javítása

20 óra

Varrások fölfejtése

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

Foltozás, szakadások javítása

Gumírozás javítása

Stoppolás

Lakástextíliák (lepedők, takarók, törölközők stb.) javítása

10.3.4. Ruhadarabok készítése kész szabásminta használatával

127 óra

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

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

Modellválasztási szempontok

Anyagválasztás, anyag- és kellékszükséglet számítás

Méretvétel, mérettáblázatok használata

Divatlapok szabásmintáinak méretre alakítása

Kész szabásminta másolása, jelölések értelmezése, átvitele az anyagra

Szabásminta szerkesztés

Felfektetés, szabásvonalak jelölése, szabás

Fércelés, összeállítás, próba, varrás, vasalás

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

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

Zsebek készítése és felvarrási módjai

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

Ujjak készítése és bevarrási módjai

Gallérok készítése és felvarrási módjai

Kézelők kialakítása és felvarrási módjai

10.3.5. Hímzés

26 óra

Hímzések csoportjai: szálszámolásos hímzések, előrajzolásos hímzések

Hímzési kellékek (alapanyagok, hímzőfonalak, eszközök) kiválasztása

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

10.3.6. Kötés, horgolás

46 óra

Kötési kellékek (fonalak, kötőtűk) kiválasztása

Kötési alapminták használata

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

Kötött darabok összeállítása

Horgolási kellékek (cérnák, horgolótűk) kiválasztása

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

Kerek és szögletes formák horgolása

Kötés, horgolás mintadarab, rajz alapján

10.3.7. Egyéb kézimunkák

50 óra

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

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

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

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

10.3.8. Vizsgaremek készítés

60 óra

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

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

10.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés	x	x		
3.	szemléltetés		x		Textil feldolgozási gépek, eszközök, felszerelések
4.	szimuláció		x		Próba-baba
5.	házi feladat	x			

10.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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

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

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

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

10.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11039-16 azonosító számú

Mezőgazdasági termelés és feldolgozás

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

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

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

11. Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás tantárgy

211 óra

11.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

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

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

11.3. Témakörök

11.3.1. Kertművelési, termék feldolgozási alapismeretek

24 óra

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

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

Hazánk kertészeti termelésre alkalmas éghajlati körzetei

Talaj jellemző tulajdonságai, talajtípusok, talajvizsgálatok célja

Talajművelés feladata, talajművelési módok

Öntözés fontossága, lehetőségei

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

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

Kertészeti termékek feldolgozásának, tárolásának általános ismeretei:

- szükségessége (idényjellegű termelés, romlás)

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

- tárolási módok

Munkavédelmi, környezetvédelmi feladatok, elsősegélynyújtás előírásai a kertészetekben

11.3.2. Zöldségtermesztés

55 óra

Zöldség növények fogalma, a zöldségtermesztés jelentősége

Zöldségfogyasztás szerepe a táplálkozásban
 Zöldségnövények csoportosítása
 Zöldségnövények termesztésének környezeti feltételei
 Zöldségeskert kijelölése, előkészítése, talajmunkák, trágyázás, talajjavítás
 Növényi kölcsönhatások ismerete, növénytársítások, vetésváltás előnyei
 Termesztő-berendezések: növényházak, fóliaborítású termesztő-berendezések
 Termesztési módok: hajtatus, korai szabadföldi termesztés, szántóföldi tömegtermesztés
 Zöldségnövények ivaros szaporítása: a magvetés helye, ideje, módja, a palántanevelés
 Hajtatus eszközei, módjai, lehetőségei, feltételei, berendezései
 Zöldségnövények ivartalan szaporítása: szárgumó, gyökérdugvány, sarjhagyma, dughagyma, bulbilli, tőosztás
 Zöldségnövények gyakoribb rovarkártevői, betegségei
 Zöldségnövények ápolási munkái: növényápoló talajmunkák, öntözés, tápanyagellátás, gyomirtás, környezetkímélő növényvédelem, speciális ápolási munkák, a növények egyedi kezelése
 Zöldségnövények, termésbecslése, betakarítása: a szedés idejét meghatározó tényezők, a fontosabb zöldségnövények betakarítási ideje, a szedés eszközei és módjai
 Zöldségfélék árukezelése, piaci előkészítése (tisztítás, osztályozás, csomagolás), értékesítés
 Zöldségnövények tárolása, egyszerű tárolási lehetőségek
 Zöldségfélék házi tartósításának előkészítési feladatai a különböző tartósítási módoknak megfelelően
 Zöldségmagvak, szaporítóanyagok szedése, tárolása, kezelése
 Gombatermesztés alapjai

11.3.3. Fűszer- és gyógynövények termesztése

18 óra

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

11.3.4. Gyümölcsstermesztés

42 óra

Gyümölcsstermesztés jelentősége
 Gyümölcsfogyasztás szerepe a táplálkozásban
 Gyümölcstermő növények csoportosítása alakulás szerint (fa, bokor, cserje, félcserje, lágy szárú), termőrészek szerint (almatermésűek, csonthéjasok, héjasok, bogyósok)
 Gyümölcsfák a ház körül
 Gyümölcstermő növények szaporítása, telepítése, a telepítés helyének megválasztása
 Gyümölcsösök koronaformái
 Gyümölcsösök gyakoribb rovarkártevői, gombabetegségei
 Ápolási munkák a gyümölcsösben: a fiatal fák gondozása, a termő fák gondozása, ritkító és ifjító metszések, a gyümölcsösök trágyázása, talajművelése, környezetkímélő növényvédelme, öntözése
 Hullott gyümölcs hasznosítása
 Termésbecslés

Gyümölcsszüret: a szedés időpontjának meghatározása, a szedés módja és eszközei
Gyümölcsmanipulálás: válogatás, osztályozás, csomagolás, szállítás, értékesítés, tárolás

Gyümölcsfélék házi tartósításának előkészítési feladatai a különböző tartósítási módoknak megfelelően

11.3.5. Szőlőtermesztés

36 óra

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

Termőtájak, borvidékek, bortermő helyek, hegyközségek

Szőlőfajták csoportosítása, házi-kerti csemege és borszőlő fajták

Szőlő gyökér és hajtásrendszere, a szőlőtőke életműködése

Szőlő szaporítása, szőlőültetvények létesítése, a telepítés helyének megválasztása

Hagyományos tökeformák (fej stb.), korszerű tökeművelési módok (magas kordon, ernyő, egyes függöny)

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

Szőlő gyakoribb rovarkártevői és gombabetegségei

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

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

Csemegeszőlő szedése, osztályozása, csomagolása, tárolása, értékesítése

Borszőlő szüretelése, osztályozása, szállítása, feldolgozása

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

Áru előkészítés, értékesítés, palackozás, címkézés

11.3.6. Dísznövénytermesztés

36 óra

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

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

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

Ismertebb egynyári, kétnyári, évelő díznövények, a szaporítás feladatai

Virágágyak, pihenőkert, utak melletti területek beültetése és ápolása

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

Ismertebb szobai díznövények szaporítása, ápolása

Kerti gyepek létesítése és ápolása

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

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

A Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás elméleti tantárgyat elsősorban mezőgazdasági vagy külön kertészeti szaktanteremben célszerű oktatni, ahol a környezet is motiválja a tanulókat. A teremben a bemutatóanyagok (preparátumok, képek, metszetek, térképek stb.) elhelyezése mellett a természetes alapanyagokkal történő díszítés mutassa be a lakásban, a vendéglátóhelyen alkalmazható formákat.

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

11.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

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

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

Kertészeti haszon-, és gyomnövénygyűjtemény, maggyűjtemény készítése

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

11.6. A tantárgy értékelésének módja

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

12. Állattartás, állati termékfeldolgozás tantárgy

211 óra

12.1. A tantárgy tanításának célja

Az állattartás, állati termékfeldolgozás tantárgy tanításának célja elméleti alapokat adni a családi gazdálkodó tevékenységhez kapcsolódó állattartási és elsősleges 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, élelmiszertárolási, főzési előírások szigorú betartását kell megkövetelni, a balesetek, fertőzések elkerülése érdekében.

12.3. Témakörök

12.3.1. Állattartási alapismeretek

36 óra

Haszon- és hobbiállatok fogalma, fajtái
Ökológiai gazdálkodási lehetőségek az állattartásban
Állatvédelem és állatjóléti ismeretek, az állatok elhelyezésének kényelmi feltételei
Emlősállatok és a madarak testtájai
Emésztés jellemzői emlősállatoknál és madaraknál
Szaporodás jellemzői emlősállatoknál, madaraknál
Takarmányok csoportjai, jellemzőik
Takarmányok tartósítása, tárolása
Egészséges és a beteg állat viselkedése, jellemzői
Állattartás higiéniai követelményei
Fertőtlenítőszeres és azok alkalmazása
Legyek, rágcsálók irtása, egészségügyi szabályok

12.3.2. Baromfitartás

51 óra

Baromfitartás jelentősége
Baromfi elnevezése kor, ivar, hasznosítás szerint
Baromfi legfontosabb értékmérő tulajdonságai (hús-, tojás-, toll-, májtermelő képesség)
Tyúktartás: tyúkfajták és hibridek, pecsenyecsirke, árutojás előállítása (épületek, környezetszabályozás, takarmányozás, állatgondozás)
Lúdtartás (pecsenyeliba, máj- és tolltermelés)

Kacsatartás
Pulykatartás
Gyöngytyúktartás
Galambtartás
Gyakoribb baromfibetegségek
Természetes és mesterséges keltetés
Vágás, csomagolás, hűtés
Értékesítés szabályok, lehetőségek (fő- és melléktermékek)

12.3.3. Nyúltartás

10 óra

Nyúltartás jelentősége
Nyúl elnevezése kor, ivar, hasznosítás szerint
Nyúl fontosabb értékmérő tulajdonságai
Nyúlfajták és hibridek
Nyúlelhelyezés
Nyúlszaporítás
Nyúl takarmányozása, gondozása
Gyakoribb nyúlbetegségek
Nyúlfeldolgozás, értékesítés

12.3.4. Sertéstartás

40 óra

Sertéstartás jelentősége
Sertés elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint
Sertés fontosabb értékmérő tulajdonságai (hústermelő képesség, szaporaság, malacnevelő képesség, egészség, ellenálló képesség)
Sertésfajták és hibridek
Sertéselhelyezés (épületek, berendezés, környezetszabályozás, trágyakezelés)
Sertés szaporítása (ivarzás, pároztatás, termékenyítés, vemhesség, fialás)
Sertés takarmányozása, hizlalási módok
Sertésgondozás
Gyakoribb sertésbetegségek
Sertésértékesítés (szerződések, élősúly számítása, szállítás)
Sertés elsődleges feldolgozása (kábitás, vágás, véreztetés, perzselés, mosás, bontás, húsipari elnevezések)

12.3.5. Lóartás

24 óra

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

12.3.6. Szarvasmarha, juh és kecsketartás

50 óra

Szarvasmarhatartás jelentősége
Szarvasmarha elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint
Szarvasmarha fontosabb értékmérő tulajdonságai (ellenálló képesség, termékenység, szaporaság, tej-, hústermelő képesség)

Kettős hasznosítású, tejtermelő, húshasznosítású fajták
 Szarvasmarha elhelyezése, gondozási feladatai
 Szarvasmarha szaporítása (pároztatás, vemhesség, ellés, ellés körüli teendők)
 Borjú és üszőnevelés
 Húshasznú marha tartása, borjú, növendékbika, üsző, selejt marhák feljavítása
 Tejtermelő tehenek tartása, takarmányozása, gondozása, fejése
 Tejösszetétel, érzékszervi vizsgálat
 Elsődleges tejfeldolgozás, tejértékesítés
 Vágásra történő leadás előkészítése, szállítás
 Gyakoribb szarvasmarha betegségek
 Juhtartás jelentősége
 Juh elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint
 Juh fontosabb értékmérő tulajdonságai
 Juhfajták és hibridek
 Juhtartási sajátosságok (hús-, tej- és gyapjútermelés, elhelyezés, szaporítás, takarmányozás)
 Gyakoribb juhbetegségek
 Juhelőkészítés vágásra, az értékesítés lehetőségei
 Kecske elnevezése kor, ivar és hasznosítás szerint
 A kecske faji sajátosságai, értékmérő tulajdonságai
 A kecske fajtái
 A kecske szaporítása és felnevelése
 A kecske takarmányozása és gondozása
 A kecske fejése, tejkezelés

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

-

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

Gyakorlattel szoros koncentráció, hatékony (lehetőleg kiscsoportos) szemléltetés

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

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

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

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

12.6. A tantárgy értékelésének módja

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

13.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

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

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

13.3. Témakörök**13.3.1. Zöldségtermesztés****212 óra**

Zöldségnövény és magismeret

Zöldségtermesztés gépeinek, eszközeinek megismerése, használatának gyakorlása

Termesztő berendezések megismerése

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

Csapadékmennyiség mérése, talajvizsgálatok előkészítése, szervezése

Alap és fejtrágyázás végzése

Talaj-előkészítés szabadföldi magvetéshez, palántaültetéshez

Termesztő berendezések talajának előkészítése

Vetőmag vizsgálat (tisztaság, csírázóképeség)

Magvetés szaporító ládába, tápkockába, cserépbe, növényágyba

Palánta-nevelés, tűzdelés

Szabadföldi ágyások, utak kijelölése, jeltáblázás

Magvetés helybe: a vetés idejének, módjának meghatározása

Vetőmag és palántaszükséglet kiszámítása

Palánta ültetése állandó helyre (főlaház, üvegház, szabadföld)

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

Kár- és kórképek felismerése, a kártétel felmérése

Környezetkímélő védekezési eljárások alkalmazása

Biotermesztési gyakorlati munkák

Termésbecslés

Hajtatott zöldségek szedése, tisztítása, osztályozása, csomagolása, értékesítése

Szabadföldi zöldségfélék szedése, előkészítése, értékesítése, tárolása

Zöldségfélék feldolgozásának előkészítő műveletei

13.3.2. Fűszer- és gyógynövények termesztése

28 óra

Fontosabb fűszer- és gyógynövények ismerete

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

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

13.3.3. Gyümölcsstermesztés

81 óra

Gyümölcstermő növények részei, termőrészek felismerése

Házi-kerti gyümölcsstermesztés gépeinek, eszközeinek megismerése, használatuk gyakorlása

Oltás, szemzés, dugványozás, bujtás

Gyümölcsfák, bokrok ültetése

Őszi, téli munkák a gyümölcsösben

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

Kár- és kórképek felismerése, a kártétel felmérése

Környezetkímélő védekezési eljárások alkalmazása

Termésbecslés

Bogyós gyümölcsök szedése, osztályozása, piaci előkészítése, értékesítése

Almagyümölcsűek szedése, válogatása, osztályozása, piaci előkészítése, értékesítése

Csonthéjas gyümölcsök szedése, osztályozása, piaci előkészítése, értékesítése

Gyümölcsök feldolgozásra, tartósításra előkészítése

13.3.4. Szőlőstermesztés

67 óra

Szőlőnövénny részei

Gyökerez oltványok előállítása és minősítése

Szőlőültetés

Hazánkban alkalmazott támaszrendszerek

Tőkeápolási eljárások

Hagyományos és korszerű tőkeformák alakító és termőre metszése

Szőlő zöldmunkái (hajtásválogatás, kötözés, ritkítás)

Legfontosabb kár-és kórképek felismerése

Környezetkímélő védekezési eljárások alkalmazása

Termésbecslés

Csemegeaszőlő szedése, áruvá készítése, tárolása, értékesítése

Borszőlő szedése, feldolgozása, szüreti előkészületek

Egyszerű pinceműveletek végzése, kisüzemi palackozás

Fontosabb bortípusok felismerése

13.3.5. Dísnövénytermesztés

60 óra

Szabadföldi dísnövények felismerése
Dísnövények szaporítása és az ehhez szükséges eszközök megismerése
Kertek, kerti utak, gyermek játszóhelyek kijelölése
Földkeverékek készítése, kész földkeverékek felhasználása
Magvetési módok
Tűzdelés
Ápolási munkák a palántanevelés idején
Virágágyak készítése
Lágyszárú növények kiültetése és ápolása
Hagymás-gumós növények telepítése, ápolása
Díszfák, díszcserjék, gyümölcstermő cserjék ültetése, ápolása
Kerti gyepterület telepítése, gondozása, eszközeinek használata
Cserepes dísnövények megismerése, ápolási munkák
Csokorkötés, ajándékdíszítés élő virág felhasználásával
Asztal-, teremdíszítés élő virág, egyéb díszítő anyagok felhasználásával (ünnepi, hagyományos)
Virág a lakásban: vágott, száraz, cserepes virágos és zöld növények gondozása

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

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

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

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

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

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

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

14. Állati termék előállítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy

448 óra

14.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

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

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

14.3. Témakörök

14.3.1. Általános állattartás, higiénia

48 óra

Állatokkal való bánásmód, az állatok megközelítése, megfogása, hajtása

Állatok testtájainak bemutatása, gyakorlása (emlősállat, baromfi)

Állati szervezet megismerése boncolás útján (nyúl, baromfi)

Istálló mikroklíma vizsgálat

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

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

Legyek, rágcsálók irtása, egészségügyi szabályok alkalmazása

14.3.2. Takarmányozás

56 óra

Különböző takarmányok, tápok felismerése, minősítése

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

Takarmány kiadagolás különböző korú, ivarú, hasznosítású állatoknak

14.3.3. Baromfi- és nyúltartás

82 óra

Baromfifajok, fajták, hibridek és azok tojásainak ismerete

Baromfikeltetőben folyó munka megismerése

Előkészületek a napos baromfi fogadására

Baromfitartás berendezéseinek megismerése, kezelése (önitatók, önetető, tojásgyűjtők, takarmányadagolók)
Árutojást termelő állomány napi munkáinak gyakorlása (napirend szerinti munkavégzés, eszközök, berendezések használata, működtetése)
Brojlercsirke nevelés napi munkáinak gyakorlása
Pulyka-, lúd-, kacsatartó telep munkájának megtekintése, a helyi adottságokat figyelembe véve részvétel a munkában
Nyúltartás berendezéseinek megismerése, nyúltartási munkák gyakorlása
Baromfiszállítás munkáiban közreműködés
Áruértékesítés

14.3.4. Sertéstartás

79 óra

Sertés küllemi megítélése, sertésfajták és hibridek felismerése
Különböző korosztályú sertés testtömegének megállapítása becsléssel, mérlegeléssel
Ivarzó állat felismerése, a termékenyítés idejének megállapítása, természetes termékenyítés
Fialásra való előkészület (elletőhely kialakítása, személy, eszköz biztosítása, részvétel, segítség az ellés levezetése során)
Újszülött malac ápolása, gondozása, az anya ellátása
Sertéstartási napi munkák gyakorlása (napirend szerinti munkavégzés, eszközök, berendezések használata, működtetése, önitatók, önetetők használata, feltöltése)
Közreműködés a sertés értékesítési (szállítási) feladatainál
Sertésvágás (a testtájak és a húsipari elnevezések megfeleltetése)

14.3.5. Lótartás

72 óra

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

14.3.6. Szarvasmarha, juh és kecsketartás

111 óra

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

14.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

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

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

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

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

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

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

14.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SNI/1 évfolyamot követően 70 óra

SNI/2 évfolyamot követően 105 óra

SNI/3 évfolyamot követően 105 óra

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

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

A szakmai tartalom részletes kifejtése

11033-12 Család- és háztartásellátás

Család- és háztartás ellátási gyakorlat tantárgy

Témakörök

Konyhai munkák, ételkészítési gyakorlatok

Ételkészítési munkák időnyjellegű nyersanyagok felhasználásával

Gondozási gyakorlatokhoz kapcsolódó ételkészítési feladatok

Higiéniai és munkavédelmi követelmények betartása

Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok

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

Munkavédelmi- környezetvédelmi követelmények betartása

Ápolási, gondozási gyakorlatok

Elsősegélynyújtás gyakorlása

Kisgyermekkel való foglalkozás

Házi gondozási feladatok segítése

Idősek, betegek közösségi támogatásában történő közreműködés

Higiéniai követelmények betartása

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

A szakmai tartalom részletes kifejtése

11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás

Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlat tantárgy

Témakörök

Zöldségtermesztés

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

Gyümölcsstermesztés

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

Dísznövénystermesztés

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

Baromfi- és nyúltartás

Baromfi és nyúl takarmányozása, gondozása, férőhely takarítás

Tojásgyűjtés, válogatás, értékesítés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása

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

A szakmai tartalom részletes kifejtése

11036-16 Napi tevékenységek**Napi tevékenységek gyakorlata tantárgy****Témakörök****Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása**

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

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

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

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

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

Baromfi és nyúlvágás gyakorlása

Sertésvágás megfigyelése

Élelmezés egészségügyi, higiéniai, munkavédelmi követelmények betartása

11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás**Mezőgazdasági termelés és feldolgozás gyakorlat tantárgy****Témakörök****Fűszer- és gyógynövények termesztése**

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

Zöldségtermesztés

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

Gyümölcsstermesztés

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

Dísznövénytermesztés

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

Sertéstartás

Takarmányozás, gondozás, férőhely takarítás

Sertés értékesítési (szállítási) feladatoknál közreműködés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása.