A RÖVIDEBB KÉPZÉSI IDEJŰ RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKKÉPZÉSI HÍDPROGRAM SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERVEI

6.1.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 543 01
ASZTALOSIPARI SZERELŐ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

A 34 543 02 Asztalos szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 543 01 Asztalosipari szerelő részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 543 01

A részszakképesítés megnevezése: Asztalosipari szerelő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 11. Faipar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVIII. Faipar

Elméleti képzési idő aránya: 30 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

A DOKUMENTUM ELEKTRONIKUSAN HITELESÍTETT
A HITELESSÉG ELLENŐRZÉSÉHEZ KATTINTSON IDE
hitelesítő rendszer: NETLOCK PDFSIGNO | www.netlock.hu

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">10227-12 Biztonságos munkavégzés</td><td>Biztonságos munkavégzés alapjai</td><td>0,5</td><td></td><td rowspan="6">105</td><td>0,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Biztonságos munkavégzés gyakorlata</td><td></td><td>1</td><td></td><td>1</td></tr>
<tr><td rowspan="2">10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás</td><td>Faipari szakmai és gépismeret</td><td>1</td><td></td><td>3</td><td></td></tr>
<tr><td>Faipari szakmai gyakorlat</td><td></td><td>2</td><td></td><td>6</td></tr>
<tr><td rowspan="2">10225-12 Asztalosipari szerelés</td><td>Asztalosipari szerelési ismeretek</td><td>1</td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Asztalosipari szerelési gyakorlat</td><td></td><td>2</td><td></td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>2,5</td><td>5</td><td></td><td>4,5</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1. évfolyam			**SZH/2. évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10227-12 Biztonságos munkavégzés	**Biztonságos munkavégzés alapjai**	**18**			**17,5**		**35,5**
	Munka- és tűzvédelem	*18*					*18*
	Környezetvédelmi- és technológiai szabályok				*10*		*10*
	Faipari alapgépek, szerszámok, eszközök biztonságtechnikája				*7,5*		*7,5*
	Biztonságos munkavégzés gyakorlata		**36**			**35**	**71**
	Faipari szerszámok, eszközök biztonságtechnikája		*24*				*24*
	Faipari alapgépek biztonságtechnikája		*12*			*24*	*36*
	Munkabiztonság					*11*	*11*
10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás	**Faipari szakmai és gépismeret**	**36**			**105**		**141**
	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel	*18*			*28*		*46*
	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai				*46*		*46*
	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése				*14*		*14*
	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái	*18*		105	*17*		*35*
	Faipari szakmai gyakorlat		**72**			**210**	**282**
	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel		*36*			*26*	*62*
	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai					*56*	*56*
	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése					*20*	*20*
	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái		*36*			*108*	*144*
10225-12 Asztalosipari szerelés	**Asztalosipari szerelési ismeretek**	**36**			**35**		**71**
	Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése	*23*					*23*

	Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése	*13*			*15*		*28*
	Helyszíni szerelési feladatok				*20*		*20*
	Asztalosipari szerelési gyakorlat		**72**			**105**	**177**
	Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése		*36*				*36*
	Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése		*36*			*45*	*81*
	Helyszíni szerelési feladatok					*60*	*60*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**90**	**180**		**157,5**	**350**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		247,5/ 30 %					
Gyakorlati óraszámok/aránya		635/ 70 %					

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
10227-12 azonosító számú

Biztonságos munkavégzés megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10227-12 azonosító számú, Biztonságos munkavégzés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10227-12 Biztonságos munkavégzés	Biztonságos munkavégzés alapjai			Biztonságos munkavégzés gyakorlata		
	Munka- és tűzvédelem	Környezetvédelmi- és technológiai szabályok	Faipari alapgépek, szerszámok, eszközök biztonságtechnikája	Faipari szerszámok és eszközök biztonságtechnikája	Faipari alapgépek biztonságtechnikája	Munkabiztonság
FELADATOK						
Betartja a munka- és balesetvédelmi előírásokat	x					x
Betartja a biztonságtechnikai előírásokat	x					x
Betartja a tűzvédelmi előírásokat	x					x
Betartja a környezetvédelmi előírásokat		x				
Betartja a karbantartásra vonatkozó előírásokat			x	x	x	
Betartja a gépek biztonságos használatára vonatkozó előírásokat			x		x	x
Kéziszerszámokat, kézi kisgépeket, munkaterületet előkészít			x	x		
Gépeket, szerszámokat ellenőriz, beállít			x		x	
Biztonságtechnikai eszközöket beállít			x		x	
SZAKMAI ISMERETEK						
Munkabiztonsági szabályok, rendeletek	x					
Munkavégzési környezeti és technológiai szabályok	x					x
Munkáltatók és munkavállalók jogai és kötelességei	x					
Elsősegélynyújtás	x					x
Tűzvédelem	x					x
Tűzoltó berendezések és eszközök feladatai	x					x
Tűzkárbejelentés	x					x
Érintésvédelmi szabályok, előírások	x			x	x	x
Környezetvédelem		x				
Faipari hulladék kezelésének előírásai		x				x
Faipari termékek készítésének általános követelményei		x				
A faipari munkavégzés feltételei			x			x
Géptani alapfogalmak			x			
Kéziszerszámok, kézi kisgépek			x	x		
Faipari alapgépek felépítése, szerszámai és beállításai			x		x	
Faipari alapgépek kezelésének szabályai és biztonságtechnikai előírásai			x		x	
Gépkönyv, kezelési, szerelési, karbantartási útmutatók			x		x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések használata				x	x	x
Gépek, szerszámok biztonságos használata				x	x	x
Köznyelvi és szakmai szöveg hallás utáni megértése	x	x	x			
Olvasott köznyelvi és szakmai szöveg megértése	x	x	x			
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Precizitás				x	x	
Döntésképesség				x	x	x
Kézügyesség				x		
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Kapcsolatteremtő készség						x
Közérthetőség	x	x	x			
Kompromisszumkészség						x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Gyakorlatias feladatértelmezés				x	x	x
Problémaelemzés,-feltárás	x	x	x			
Rendszerező képesség	x	x	x			

1. Biztonságos munkavégzés alapjai tantárgy 35,5 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A biztonságos munkavégzés alapjai elméleti oktatás célja, hogy a tanulókat felkészítse a munkaterületen jelentkező munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi feladatok ellátására, a faipari alapgépekkel, szerszámokkal, eszközökkel történő körültekintő és elővigyázatos munkavégzés szabályainak elsajátítására. A tantárgy oktatása során felelős, környezettudatos magatartás alakuljon ki a tanulókban.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. Munka- és tűzvédelem *18 óra*

A munkavédelem célja, feladata, területei, szervezete és fontosabb jogszabályai.
A munkáltató és munkavállaló jogai és kötelességei.
A biztonságos munkavégzés tárgyi és személyi feltételei.
Az anyagmozgatás és anyagtárolás biztonságtechnikája.
Baleset fogalma, csoportosítása, megelőzése.
Balesetek kivizsgálása, nyilvántartása.
Tennivalók baleset esetén.
Az elsősegélynyújtás szabályai.
Szakhatóságok jogai.
Egészséges munkahelyek kialakítása, szervezeti intézkedések.
Gépek, berendezések biztonságos üzemeltetése.
Kéziszerszámok biztonságos használata.
Munkabiztonsági felszerelések, eszközök, védőruhák használata.
Egyéni és kollektív védőfelszerelések használata a biztonságos munkavégzéshez.
A foglalkozási ártalom fogalma, csoportosítása, okai, következményei, valamint megelőzésének lehetőségei.
Foglalkozási betegségek.
Foglalkozás-egészségügy tárgykörei (munkaélettan, munkalélektan, munkakörülményi tényezők, munkakultúra).
Orvosi alkalmassági vizsgálatok.
Személyi higiénia.
Ergonómia.
A tűzvédelem célja és feladatai.
Az égés feltételei, fajtái.
Tűzveszélyes anyagok, tűzveszélyességi osztályba sorolás.
Tűzoltó anyagok és eszközök, kezelésük.
Tennivalók tűz esetén, tűzoltási módok.
A villamosság biztonságtechnikája.
Érintésvédelem.

1.3.2. Környezetvédelmi- és technológiai szabályok *10 óra*

Ökológiai alapismeretek.
A környezet- és természetvédelem fogalma, jelentősége.

Környezetvédelem eszközei, módszerei.
A víz, a levegő, a talaj, a környezet tisztaságának védelme.
A fa- és bútoriparban keletkező hulladékok feldolgozása, tárolása, ártalmatlanítása.
Beruházások környezetvédelmi előírásai.
A faipari beruházás előkészítése, szakhatóságok előírásai és telephely engedélyezési eljárás.
Szennyvíz- és hulladékkezelés.
Veszélyes hulladékok kezelése, tárolása.
Biztonsági adatlapok, R-S mondatok.
Zajvédelem.

1.3.3. Faipari alapgépek, szerszámok, eszközök biztonságtechnikája *7,5 óra*

Biztonságtechnika a faiparban.
Ergonómiai előírások, gépek kezelhetősége.
Faipari gépek üzemeltetésének környezeti szempontjai.
Faipari alapgépek működtetéséhez, üzemeltetéséhez szükséges ismeretek.
Alapvető kéziszerszámok, kézi kisgépek biztonságtechnikája.
Elsősegély-nyújtási ismeretek.

1.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

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

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	x			-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x			-
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Munkavédelemi táblák értelmezése			x	-

4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése		x		-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Csoportos versenyjáték		x		-

1.5. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Biztonságos munkavégzés gyakorlata tantárgy 71 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A biztonságos munkavégzés gyakorlata oktatás célja, hogy felkészítse a tanulókat a faipari alapgépek, szerszámok, eszközök biztonságos használatára. A tantárgy oktatása során elsajátított kompetenciák birtokában a tanulók képesek legyenek a faipari termelésben a kézi és gépi munkavégzés szabályainak maradéktalan betartására, a munkabiztonsági eszközök, felszerelések használatára, a gépek, szerszámok biztonságos használatára.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3. Témakörök

2.3.1. Faipari szerszámok, eszközök biztonságtechnikája *24 óra*

Műhelyrend.
Padszerszámok, közös szerszámok.
Szerszámok tárolása.
Szerszámok tárolása munka közben.
Kéziszerszámok kezelése, fűrészek, gyaluk, vésők, fúrók, kalapácsok.
Egyéb szerszámok biztonságos használata.

2.3.2. Faipari alapgépek biztonságtechnikája *36 óra*

Faipari gépek rendeltetése, biztonságos beállítása.
Védőberendezések, védőeszközök használata.
Faipari gépek biztonságos üzemeltetése, karbantartása.
A gépek üzemi körülményei, gépápolás.
Gépi szerszámok kezelése, tárolása.
Gépi szerszámok biztonságos szállítása és tárolása, szerszámok ellenőrzése.
Gépi munkavégzés szabályai.

2.3.3. Munkabiztonság *11 óra*

A munkahely rendje, anyagok rakatolása megmunkálás közben.
Magatartási szabályok a műhelyben, testtartás megmunkálás közben.
Környezeti és technológiai szabályok munkavégzés közben.
Veszélyes anyagok kezelése, tárolása.
Elsősegélynyújtás.

Tűzoltó berendezések és eszközök használata.
Tűzkárbejelentés.
Érintésvédelmi szabályok, előírások a műhelyben.
Faipari por-forgács elszívása, faipari hulladék kezelése.

2.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet

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

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

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		x		-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.6.	szemléltetés		x		-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
1.2.	Műveletek gyakorlása	x			
1.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
2.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
2.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
2.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		x		
2.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
2.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	x			

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10224-12 azonosító számú

Alapvető tömörfa megmunkálás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10224-12 azonosító számú, Alapvető tömörfa megmunkálás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás	Faipari szakmai és gépismeret				Faipari szakmai gyakorlat			
	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái
FELADATOK								
Kézi szerszámokat használ	x			x	x			x
Porelszívót ellenőriz, bekapcsol	x	x		x	x	x		x
Ellenőrzi az alapgépek paramétereit, működését		x		x		x		x
Szabászati tevékenységet végez	x	x			x	x		
Keresztmetszeti megmunkálást végez	x	x			x	x		
Fúrási műveleteket végez				x				x
Csiszolási műveleteket végez			x				x	
Szerkezeti kötéseket kialakít				x				x
Faipari alapszerkezeteket készít				x				x
Gyártásközi ellenőrzést végez			x				x	
Lambéria, padló, parketta alapanyagot készít		x		x		x		x
Lépcsőlapok, lépcsőkorlátok gyártását végzi		x		x		x		x
Fahulladékot feldolgoz	x				x			
SZAKMAI ISMERETEK								
Gyártási utasítások értelmezése				x				x
Faipari alapgépek kezelése, védőberendezések használata	x	x		x	x	x		x
Alkatrészek gyártása faipari alapgépeken		x				x		
Fűrészelés		x				x		
Gyalulás		x				x		
Fúrás	x				x			
Csiszolás			x				x	
Csiszolóanyagok			x				x	
Faipari alapgépeken alkalmazható szerszámok jellemzői	x	x			x	x		
Szerszám-karbantartási feladatok		x				x		
Minőségbiztosítási feladatok			x	x			x	x
Forgácsolással kapcsolatos számítások	x	x						
Anyaggazdálkodási feladatok		x		x		x		x
Megmunkálási ráhagyások, anyagkihozatal számítás	x	x		x	x	x		x
Kéziszerszámok, kézi kisgépek használata	x			x	x			x

A faanyagok műszaki tulajdonságai	x	x		x	x	x		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK								
Faipari rajz olvasása, értelmezése	x	x		x	x	x		x
Számolási készség, alapvető összefüggések ismerete	x			x	x			x
Gépek, szerszámok biztonságos használata	x	x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK								
Precizitás	x	x	x	x	x	x	x	x
Önállóság	x	x		x	x	x		x
Kézügyesség					x	x		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK								
Segítőkészség		x		x				x
Közérthetőség		x		x		x		x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK								
Körültekintés, elővigyázatosság					x	x	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés					x	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x		x	x	x	x	x

3. Faipari szakmai és gépismeret tantárgy 141 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók számára olyan alapképzést nyújtson, mely alapja lehet a faipari szakmák speciális tananyagainak. Megismertesse a tanulókkal a fa megmunkálásának kézi technológiáit, a faipari alapgépek szerkezetét és működési elvét, tegye alkalmassá a tanulókat a szakelméleti ismeretek gyakorlati alkalmazására.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel *46 óra*

A forgácsolás elmélete.
Faipari szerszámok és kézi kisgépek (fűrész-, maró- és csiszológépek, fúrógépek, oszlopos fúró).
Forgácsoló szerszámok jellemzői egyenes és körpályán mozgó szerszámoknál.
Jellemző szögek és hatásuk a felületi finomságra.
Forgácsoláshoz szükséges mozgások (főmozgás, mellékmozgás).
Forgácsoló sebesség, előtoló sebesség.
Forgácsolás egyenes vonal mentén.
Forgácsolás ív mentén.
Forgácsolással összefüggő szakmai számítások (jellemző szögek, áttétel, fűrészszalag hossza, vastagsága, körfűrészek forgácsolási sebessége, előtoló sebessége, gyalugép forgácsolási sebessége, előtoló sebessége).
Kézi szerszámok műhelyszintű használata.
Kézi szerszámok (fűrészek, gyaluk, vésők, fúrók) fajtái és alkalmazásuk.
Kézi csiszolásnál használt anyagok és felhasználásuk.
Darabolás, szélezés, szeletelés, hibakiejtés, sík és térgörbék vágása.
Szelvény méretre alakítása kézi szerszámokkal, faipari kisgépekkel.
Fűrészáru lap és él gyalulása derékszögben, méretre munkálás kézi szerszámokkal, faipari kisgépekkel.
Faipari kézi gépek működtetése és biztonságtechnikája.
Kézi fűrészgépek: körfűrészek, láncfűrészek, dekopír-fűrészek, rezgőfűrészek, szúrófűrészek működése, alkalmazása.
Kézi gyalugépek működése, alkalmazása.
Kézi fúrógépek működése, alkalmazása.
Kézi marógépek (felsőmaró gép, laposcsap/lamelló marógép) működése, üzemeltetése, alkalmazása.
Kézi csiszológépek (szalag, korong, rezgő) működése, üzemeltetése, alkalmazása.
Kézi gépeknél használt por- és forgácselszívók.
Kézi gépek biztonságtechnikai előírásai, szabályai.
Műhelyben betartandó általános biztonságtechnikai szabályok.

3.3.2. Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai *46 óra*

Megmunkáló gépek, szerszámok (szalag- és körfűrészgépek, gyalugépek).
Szalagfűrészek működése és felhasználása, üzemeltetési szabályai.

Körfűrészek működése és felhasználása, üzemeltetési szabályai.
Egyengető gyalugépek működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Vastagsági gyalugépek működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Fűrész- és gyalugépeknél használt por- és forgácselszívók.
Kiegészítő berendezések, sablonok, munkadarabok ellenőrzése.
Fűrész- és gyalugépek biztonságtechnikai előírásai.
Gépteremben betartandó általános biztonságtechnikai szabályok.
Darabolás, szélezés, szeletelés, hibakiejtés.
Sík és térgörbék vágása.
Szelvény méretre alakítása faipari fűrészgépekkel.
Fűrészáru lap és él gyalulása derékszögben.
Méretre munkálás faipari gyalugépeken.

3.3.3. Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzés ***14 óra***

Csiszolási műveletek végzése kézzel és kisgépekkel.
Kézi és gépi csiszolóanyagok ismertetése.
Kézi csiszológépeken (szalag, tárcsás, rezgő) végezhető technológiák.
Sík, mart, profilozott felületek csiszolása.
Sarkok, élek letörése.

3.3.4. Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái*35 óra*

Faipari alapszerkezetek (lap-, keret-, káva- és állványszerkezetek).
Toldások, fakötések.
Egyszerű szélesbítő toldások (egyenes élillesztéssel, idegencsappal, gépi toldással) szerkezeti kialakítása, felhasználási területei.
Egyszerű hosszabbító toldások (rálapolással, gépi toldással) kialakítása és alkalmazásai.
Alap keretkötések (ollós csapozás, vésett csapozás) kialakításai, felhasználási területei.
Alap kávakötések (egyenes és fecskefarkú fogazások) kialakítása és alkalmazásai.

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

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.3.	Információk önálló rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Faipari szakmai gyakorlat tantárgy 282 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a faanyag tulajdonságait, megmunkálási lehetőségeit, tanulják meg használni a kéziszerszámokat és kezelni a faipari alapgépeket.
A tanulók legyenek képesek felismerni a leggyakrabban használatos fafajokat és a felhasználásukat megnehezítő fahibákat, ismerkedjenek meg az asztalos szakma tevékenységi körével, lehetőségeivel, munkamódszereivel.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3. Témakörök

4.3.1. Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel *62 óra*

Természetes fából készülő alkatrészek szabása, darabolása, szeletelése, kézi szerszámokkal és kézi kisgépekkel (gépek, berendezések, szerszámok ellenőrzése, szerszámok beállítása, működtetése).
Kézi fűrészek általános ismertetése (fűrészfog jellemzői, szögei, élezés menete, terpesztés-oldallapsúrlódás csökkentés).
Fűrészelési gyakorlat (szükséges mérő- és rajzoló eszközök ismertetése, használata, anyagkiosztás).
Fűrészelési technológia - anyagbefogás, rögzítési módok, ellenőrzés, munkavédelem.
Fűrészelési gyakorlatok.
Kézi körfűrész gépek, dekopír-, szúró-, rezgőfűrészek bemutatása, használata.

Gépi fűrészelési gyakorlatok.
Keresztmetszet megmunkáló kézi szerszámok és gépek, gépekhez tartozó szerszámok jellemzői, késcsere, gépbeállítás.
Simító gyalu bemutatása, nagyolási gyakorlatok.
Eresztő gyalu felépítése, forgácstörő szerepe, egyengetési gyakorlat, kézjegy szerepe.
Derékszögű síkok képzése, méretre gyalulás, önellenőrzés.
Gépi gyaluszerszámok, késcsere, késbeállítás, kiegyensúlyozás eszközei, használatuk.
Méretre gyalulás, méretellenőrzés.
Hosszú, rövid, görbe és csavarodott alkatrészek egyengetése.
Biztonságtechnika, baleset-megelőzés.
Kézi marógépek, marószerszámok, szerszámcsere, gépbeállítás, biztonságtechnikai eszközök és berendezések alkalmazása, marási típusok.
Felsőmarógép bemutatása, használata.
Laposcsap (lamelló) marógép bemutatása, használata.
Kézi és állványos fúrógépek, fúrószerszámok, szerszámcsere, gépállítás, fúrási típusok, technológiák.

4.3.2. Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai *56 óra*

Megmunkáló gépek, szerszámok (szalag- és körfűrészgépek, gyalugépek).
Gépi fűrészszerszámok (fűrészszalagok, körfűrészlapok és azok típusainak bemutatása) felépítése, beállítása.
Asztalos szalagfűrészgép felépítése, beállítása, szalagcsere, fűrészelési gyakorlat.
Asztalos körfűrészgép felépítés, beállítása, az elővágó körfűrészlap szerepe.
Fűrészelés gyakorlása, darabolás, szélezés, szeletelés, íves (sík és térgörbe) alkatrészek kialakítása.
Gépi gyaluszerszámok, késcsere, késbeállítás, kiegyensúlyozás eszközei, használata, gyalulási gyakorlat.
Egyengetés, vastagolás, teljes keresztmetszetű megmunkálás gyakorlása, méretre gyalulás, méretellenőrzés.
Hosszú, rövid, görbe és csavarodott alkatrészek egyengetése.
Biztonságtechnika, baleset-megelőzés.

4.3.3. Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése *20 óra*

Csiszolási típusok, kézzel, kisgépekkel.
Csiszolóanyagok.
Természetes fa csiszolási technológiái (színlőpenge használata), natúr, pácolt, mázolt, lazúr, lakkozott felület alá.
Csiszolópapírok, kézi szalagcsiszoló gép, vibrációs és korongcsiszoló gépek használata, működése.
Csiszolási gyakorlatok - tömörfa alkatrészek, kávák csiszolása.
Méret- és minőség-ellenőrzés.
A gyártásközi ellenőrzések meghatározása, a dokumentálás tartalmi és formai követelményei.

4.3.4. Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái *144 óra*

Faipari szélesbítő és hosszabbító toldások készítése kézi szerszámokkal, kisgépekkel.
Szélesbítő toldás egyenes élillesztéssel.
Szélesbítő toldás idegen csappal.
Hosszabbító toldás rálapolással, egyenes vagy ferde élillesztéssel.

Keret- és kávakötések kézi szerszámokkal, kézi és faipari gépekkel.
Sarokkötések lapolással, 90°-os illesztésű lapolással (alkalmazási terület, műveleti sorrend, összerajzolás menete, alkalmazott szerszámok), vállazás.
Sarokkötés ollós csapozással, 90°-os illesztéssel, egy oldalon (összerajzolás, fűrészelés, vésés).
Sarokkötés ollós csappal 1/3 aljazással, 2/3-os aljazással (összerajzolás, aljazott méretek, vállazási méretek összhangja).
Sarokkötés fészkes szakállas vésett- csappal, átmenő szakállas vésett- csappal.
„T" kötés átvésett csappal.
Kávakötések kézi szerszámokkal és gépekkel.
Hevederek és csap készítése kézi szerszámokkal és gépekkel.
Egyenes fogazás, nyílt, félig takart fecskefarkú fogazás kézi szerszámokkal, gépekkel.
Köldökcsaphely-fúrás, fúrógépek szerszámai, felépítésük, működésük.
Idegen csap helyének marása, laposcsap/lamelló helyének marása.
Egyszerű munkadarabok készítése.
Alapszerkezetek gyakorlása kézi szerszámokkal és gépekkel.

4.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet

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

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

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés		x		-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Csoportos munkaformák körében**				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
2.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
2.1.	Műveletek gyakorlása		x		-
2.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10225-12 azonosító számú

Asztalosipari szerelés megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10225-12 azonosító számú, Asztalosipari szerelés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10225-12 Asztalosipari szerelés	Asztalosipari szerelési ismeretek			Asztalosipari szerelési gyakorlat		
	Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése	Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése	Helyszíni szerelési feladatok	Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése	Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése	Helyszíni szerelési feladatok
FELADATOK						
Szerelési dokumentációt értelmez	x	x	x	x	x	x
Előszerelési műveleteket végez	x			x		
Asztalosipari alapszerkezeteket szerel		x			x	
Összeállítja a terméket a technológiai sorrend, illetve a szerelési utasítás szerint		x			x	
Helyszíni szerelést végez			x			x
SZAKMAI ISMERETEK						
Kézi szerszámok, kézi kisgépek használata	x	x	x	x	x	x
Összeállítási feladatok megszervezése	x	x		x	x	
Ragasztók felhasználása	x	x	x	x	x	x
Csiszolóanyagok felhasználása	x	x	x	x	x	x
Helyszíni szerelési műveletek			x			x
Pneumatikus kézi kisgépek használata		x	x		x	x
Kézi szorítóeszközök	x	x	x	x	x	x
Keretprések, korpuszprések		x			x	
Termék gyártástechnológiai leírások értelmezése	x			x		
Vasalatok, szerelvények, szerelés anyagai	x	x	x	x	x	x
Rögzítés-technikai alapismeretek			x			x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Faipari rajz olvasása, értelmezése	x	x	x	x	x	x
Építőipari rajz olvasása, értelmezése			x			x
Számolási készség, alapvető összefüggések ismerete	x	x	x	x	x	x
Gépek, szerszámok biztonságos használata	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Pontosság	x	x	x	x	x	x
Önállóság			x			x
Szervezőkészség	x			x		
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Határozottság			x			x
Irányíthatóság		x	x		x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK						

Gyakorlatias feladatértelmezés				x	x	x
A környezet tisztántartása	x	x	x	x	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság			x			x

5. Asztalosipari szerelési ismeretek tantárgy 71 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg az asztalosipari szereléshez, javításához szükséges technológiai folyamatokat. A szerelési dokumentáció alapján legyen képes elvégezni a különböző szerelési feladatokat kéziszerszámokkal, gépesített kéziszerszámokkal és gépekkel.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3. Témakörök

5.3.1. Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése *23 óra*

Szerelési dokumentációk, rajzok értelmezése, készítése.
A minőségbiztosítás alapjai, az ISO rendszer elve, minőségbiztosítás esetei a szereléskor a bútor- és faiparban.
Alkatrészek méret- és, minőségellenőrzése, dokumentációja.
Szereléshez szükséges megmunkálások pozícionálása, jelölése, beállítások (pl.: fiókcsúszók korpuszban, vasalathely, idegencsap helye, fakötések előkészítése, mosogatótálcák helyének kivágása, stb.).

5.3.2. Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése *28 óra*

Alapszerkezetek – idegencsapos szerkezetek – kialakításának alapjai, módszerei.
Alapszerkezetek – szerkezeti ragasztások – kialakításának alapjai, módszerei.
Alapszerkezetek – szerkezeti vasalással kialakított kötések – kialakításának alapjai, módszerei.
Alapszerkezetek – bontható „mechanikus”szerkezeti kötések – kialakításának alapjai, módszerei.
Különböző, a termék összeállításához szükséges furatok, fészkek, nútok, stb. kialakításának alapjai, módszerei.
Asztalosipari alapszerkezetek (korpusz, káva, keret, állványszerkezet) elkészítése, alkalmazható technológiák.
Asztalosipari termék szerkezeti összeállítása, technológiai sorrend és szerelési dokumentáció alapján.
Asztalosipari termék vasalatainak szerelése, termék összeállítása, beállítása.
Kiegészítők, kellékek, díszítőelemek szerelése, hibajavítási lehetőségek.

5.3.3. Helyszíni szerelési feladatok *20 óra*

Asztalosipari termék csomagolása, előkészítése szállításra, helyszíni szerelésre.
Szerelési dokumentációk, rajzok értelmezése, készítése.
Bútoripari termékek helyszíni szerelésének alapjai.
Belsőépítészeti termékek helyszíni szerelésének alapjai.
Kültéri asztalosipari termékek helyszíni szerelésének alapjai.
Épületasztalos-ipari termékek helyszíni szerelésének alapjai.

5.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

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

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

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	x			-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.3.	Információk önálló rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Asztalosipari szerelési gyakorlat tantárgy 177 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló az elméletben elsajátított szerelési ismereteket a gyakorlatban képes legyen alkalmazni. A tanuló értelmezze a szerelési dokumentumokat, és az asztalosipari szerkezetek szerelését a műveletekhez szükséges szerszámok és gépek kiválasztásával és kezelésével el tudja végezni.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.3. Témakörök

6.3.1. Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése *36 óra*

Szerelési dokumentációk, rajzok értelmezése.
Alkatrészek méret- és minőségellenőrzése, dokumentálása.
Szereléshez szükséges megmunkálások pozícionálása, jelölése, beállítása (fiókcsúszók korpuszban, vasalathely, idegencsap helye, fakötések előkészítése).

6.3.2. Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése *81 óra*

Alapszerkezetek – idegencsapos szerkezetek – kialakítása.
Alapszerkezetek – szerkezeti ragasztások – kialakítása.
Alapszerkezetek – szerkezeti vasalással kialakított kötések – kialakítása.
Alapszerkezetek – bontható „mechanikus”szerkezeti kötések – kialakítása.
Különböző, a termék összeállításához szükséges furatok, fészkek, nútok kialakítása, előkészítése.
Egyéb bútoralkatrészek beépítésének előkészítése (mosogató, kézmosó, tükör, üveg).
Asztalosipari alapszerkezetek, korpusz, káva elkészítése.
Asztalosipari alapszerkezetek szerelésének előkészítése.
Asztalosipari alapszerkezetek (korpusz, káva, keret, állványszerkezet) elkészítése.
Asztalosipari termék szerkezeti összeállítása technológiai sorrend és szerelési dokumentáció alapján.
Asztalosipari termék vasalatainak szerelése, termék összeállítása, szerelése, beállítása.
Kiegészítők, kellékek, díszítőelemek szerelése.
Asztalosipari termék hibajavítása.

6.3.3. Helyszíni szerelési feladatok *60 óra*

Asztalosipari termék csomagolása, előkészítése szállításra, helyszíni szerelésre.
A helyszíni felmérés elvégzése.
A helyszíni felmérés dokumentációjának elkészítése, vázlatrajz készítése.
Helyszíni szerelés előkészítése szerelési dokumentációk, rajzok, szerelési utasítások alapján.
A helyszíni szereléshez szükséges gépek, szerszámok, segédanyagok (ragasztóanyagok, rögzítőelemek, csavarok).
Bútoripari termékek helyszíni szerelése.
Belsőépítészeti termékek helyszíni szerelése.
Épületasztalos-ipari termékek helyszíni szerelése.

6.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet

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

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

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés		x		-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Csoportos munkaformák körében**				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
2.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
2.1.	Műveletek gyakorlása		x		-
2.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

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

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás	**Faipari szakmai gyakorlat tantárgy**
	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái
10225-12 Asztalosipari szerelés	**Asztalosipari szerelési gyakorlat tantárgy**
	Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése

10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás

Faipari szakmai gyakorlat tantárgy

Témakörök

Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái
Faipari szélesbítő és hosszabbító toldások készítése kézi szerszámokkal, kisgépekkel.
Keret- és kávakötések kézi szerszámokkal, kézi és faipari gépekkel.
Kávakötések kézi szerszámokkal és gépekkel.
Hevederek és csap készítése kézi szerszámokkal és gépekkel.
Egyenes fogazás, nyílt, félig takart fecskefarkú fogazás kézi szerszámokkal, gépekkel.
Köldökcsaphely-fúrás, fúrógépek szerszámai, felépítésük, működésük.
Idegen csap helyének marása, laposcsap/lamelló helyének marása.
Egyszerű munkadarabok készítése.
Alapszerkezetek gyakorlása kézi szerszámokkal és gépekkel.

10225-12 Asztalosipari szerelés

Asztalosipari szerelési gyakorlat tantárgy

Témakörök

Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése
Szerelési dokumentációk, rajzok értelmezése.
Alkatrészek méret- és minőségellenőrzése, dokumentálása.
Szereléshez szükséges megmunkálások pozícionálása, jelölése, beállítása (fiókcsúszók korpuszban, vasalathely, idegencsap helye, fakötések előkészítése).

6.2.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 212 01
Bábkészítő
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

az 54 212 03 Gyakorlatos színész (a szakmairány megjelölésével) szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 212 01 Bábkészítő részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 212 01

A részszakképesítés megnevezése: Bábkészítő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 4. Művészet, közművelődés, kommunikáció

Ágazati besorolás száma és megnevezése: -

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági 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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">10613-12 Munkavédelem színházi munkaterületeken</td><td>Munkavédelem színházi munkaterületeken</td><td>1</td><td></td><td rowspan="6">105</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Munkavédelem színházi munkaterületeken gyakorlat</td><td></td><td>2</td><td></td><td>4</td></tr>
<tr><td rowspan="2">10614-12 Bábkészítés</td><td>Bábkészítési alapismeretek</td><td>2</td><td></td><td>3,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Bábkészítés gyakorlata</td><td></td><td>2,5</td><td></td><td>6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>3</td><td>4,5</td><td>4,5</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak/**témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1. évfolyam			**SZH/2. évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10613-12 Munkavédelem színházi munkaterületeken	**Munkavédelmi ismeretek színházi munkaterületeken**	**36**			**35**		**71**
	A színházi üzem veszélyforrásai veszélyhelyzetei, azok elhárítása	*12*			*10*		*22*
	A színpadi tevékenység balesetvédelmi előírásai	*12*			*15*		*27*
	A színházi üzem kiszolgáló területeinek veszélyforrásai, helyzetei, balesetvédelmi előírásai	*12*			*10*		*22*
	Munkavédelem színházi munkaterületeken gyakorlat		**72**			**140**	**212**
	A színházi üzem veszélyforrásai veszélyhelyzetei, azok elhárítása a gyakorlatban		*24*			*46*	*70*
	A színpadi tevékenység balesetvédelmi előírásainak megismerése és betartása		*24*			*48*	*72*
	A színházi üzem kiszolgáló területeinek veszélyforrásai, helyzetei, balesetvédelmi előírásainak betartása		*24*			*46*	*70*
10614-12 Bábkészítés	**Bábkészítési alapismeretek**	**72**			**122,5**		**194,5**
	Általános vizuális alapismeretek, játék- és bábelmélet	*24*			*42,5*		*66,5*
	Az anyag- és vegytan jellemzői	*24*			*40*		*64*
	Műhely- és szerszámismeret	*24*			*40*		*64*
	Bábkészítés gyakorlata		**90**	**105**		**210**	**300**
	Rajz, festés, szakmai rajz		*30*			*70*	*100*
	A kézműves technikák		*30*			*70*	*100*
	Formázás		*30*			*70*	*100*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**108**	**162**		**157,5**	**350**	
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		265,5/30,1%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		617/69,9%					

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

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8. § (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező összes óraszám

szakmai elméleti és gyakorlati képzésre rendelkezésre álló részének legalább 90%-a felosztásra került.

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

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, *a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.*

10613-12 azonosító számú

Munkavédelem színházi munkaterületeken

megnevezésű

szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 10613-12 azonosító számú, Munkavédelem színházi munkaterületeken megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10613-12 Munkavédelem színházi munkaterületeken	Munkavédelmi ismeretek színházi munkaterületeken			Munkavédelem színházi munkaterületeken gyakorlat		
	A színházi üzem veszélyforrásai veszélyhelyzetei, azok elhárítása	A színpadi tevékenység balesetvédelmi előírásai	A színházi üzem kiszolgáló területeinek veszélyforrásai, helyzetei, balesetvédelmi előírásai	A színházi üzem veszélyforrásai veszélyhelyzetei, azok elhárítása a gyakorlatban	A színpadi tevékenység balesetvédelmi előírásainak megismerése és betartása	A színházi üzem kiszolgáló területeinek veszélyforrásai, helyzetei, balesetvédelmi előírásainak betartása
FELADATOK						
Betartja a színház, a színpad és a raktározási területek üzemszerű működésének szabályait			X			X
Betartja a színházi tevékenységhez kapcsolódó munka- és balesetvédelmi szabályokat		X			X	
Betartja a színházi tevékenységhez kapcsolódó biztonságtechnikai-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat	X	X			X	
Betartja a színpadi, pódiumi eszközök, kellékek, bábok mozgatásával kapcsolatos balesetvédelmi szabályokat		X	X			X
Ellátja a színpadi eszközök mozgatásával okozott balesetekhez kapcsolódó alapvető elsősegély-nyújtási feladatokat		X			X	
SZAKMAI ISMERETEK						
A színházépület berendezéseinek üzemszerű működésére vonatkozó baleset- és tűzvédelmi előírások	X	X			X	
A színpadi munkára vonatkozó általános munkavégzési előírások	X	X		X	X	
A színpadtérre, zenekari árokra vonatkozó balesetvédelmi előírások	X	X	X			X
A kiszolgáló és üzemi helyiségekre (öltözők, mosdók, pihenők, mellékhelyiségek, műhelyek, tárak és próbatermek) vonatkozó balesetvédelmi előírások			X			X
A közönségforgalmi terekre és útvonalakra, valamint a nézőtérre vonatkozó baleset- és tűzvédelmi előírások			X			X
A világítási- és villamos berendezésekre vonatkozó biztonságtechnikai előírások	X	X		X	X	
A színházi munkával összefüggő veszélyes tevékenységek munkavédelmi előírásai	X			X		
Alsó- és színpadszinti gépezetek (süllyesztők, forgószínpadok, színpadi kocsik) kezelésére, használatára			X			X

vonatkozó balesetvédelmi előírások						
A felsőgépezet kezelésére, működtetésére vonatkozó balesetvédelmi előírások			X			X
A díszletépítés, -bontás; próbák, előadások és gyorsváltozások munka-, baleset-, és tűzvédelmi előírásai	X			X		
Szúró-, vágó- és lőfegyver kezelésére és tárolására vonatkozó biztonságtechnikai előírások	X	X		X	X	
Pirotechnikai tevékenység, egyéb tűzveszélyes cselekmény tűzvédelme	X	X		X	X	
Artista és kaszkadőr tevékenység balesetvédelmi előírásai	X	X		X	X	
A színpadi díszletelemek kellékek, bútorok szerelésével, bontásával, valamint használatával kapcsolatos munkavédelmi előírások	X			X		
Az anyag- és kellékmozgatás, -szállítás biztonsági előírásai	X			X		X
Elsősegély-nyújtási alapismeretek	X			X		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
A munkabiztonság szakmai nyelvezetének, fogalmainak értelmezése	X	X				
A munkabiztonsági eszközök, felszerelések használata				X	X	
A munkabiztonsághoz kapcsolódó jelképek értelmezése	X	X				X
Alapvető elsősegély-nyújtási cselekvések				X	X	
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Térbeli tájékozódás	X	X	X	X	X	X
Felelősségtudat	X	X	X	X	X	X
Megbízhatóság	X	X	X	X	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Kapcsolatfenntartó készség	X	X	X	X	X	X
Irányíthatóság	X	X		X	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Helyzetfelismerés		X		X	X	
Körültekintés, elővigyázatosság	X	X	X	X	X	X

1. Munkavédelmi ismeretek színházi munkaterületeken tantárgy 71 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

Felkészítés munka- és balesetvédelmi szempontból a színházi üzem veszélyforrásainak felismerésére, elkerülésére, veszély esetén a megfelelő és elvárhatóan szakszerű viselkedésre, cselekvésre.

A tárgy tanításának célja továbbá, feltárni a színházi üzem működésének sajátosságait, az egyes üzemterületek önálló és összefüggő működésének veszélyforrást jelentő körülményeit, a színházi intézmény biztonságtechnikai feltételrendszerét.

Bemutatni az előadó-művészeti tevékenység munka-, baleset-, tűz és környezetvédelmi előírásait, a veszélyhelyzetek kiküszöbölésének alapismereteit.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy kapcsolódik az általános munkavédelmi alapismeretek tantárgyhoz. A színházi üzem sajátos veszélyforrásait tárja fel.

1.3. Témakörök

1.3.1 A színházi üzem veszélyforrásai veszélyhelyzetei, azok elhárítás

22 óra

A színházi üzem működésének komplexitása, az egyes elemek (játékterek, nézőterek, közlekedők, kiszolgáló területek stb.) önálló és összefüggő működése
Az üzemszerű működés egyes területei, helyszínei, helyiségei, berendezései, személyi és tárgyi feltételrendszere.
A működés folyamatának általános biztonságtechnikai feltételrendszere, jellemzői, veszélyforrásai.
A színházi üzem, azon belül a játékterek komplex működése, a különböző egységek (díszletmozgatási berendezések, apparátus, világítástechnikai eszközök, apparátus stb). működéséből fakadó veszélyhelyzetek, azok kiküszöbölése, elhárítása.
A világítási- és villamos berendezésekre vonatkozó biztonságtechnikai előírások.
Az előadói tevékenység általános munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi előírásainak betartása veszélyhelyzetekben.
Az előadói tevékenység biztonságtechnikai feltételrendszere, a veszélyhelyzetek kiküszöbölésének alapismeretei a színházi üzem egészére vonatkozóan.
Az alkalmazható segédeszközök használatának módja.

1.3.2 A színpadi tevékenység balesetvédelmi előírásai *27 óra*

A színpadi játéktér tárgyi környezete, berendezéseinek, gépezeteinek működésére, működtetésére vonatkozó alapismeretek.
A színpadtérre, zenekari árokra vonatkozó balesetvédelmi előírások.
Az előadói tevékenység tárgyi eszközrendszerének (díszlet, bútor, kellék) mozgatásából, mozgásából fakadó veszélyhelyzetek.
A színpadi előadói tevékenység során alkalmazásra kerülő balesetvédelmi előírások
Szúró-, vágó- és lőfegyver kezelésére és tárolására vonatkozó biztonságtechnikai előírások.
Pirotechnikai tevékenység, egyéb tűzveszélyes cselekmény tűzvédelme.
Artista és kaszkadőr tevékenység balesetvédelmi előírásai.
A színpadi díszletelemek kellékek, bútorok szerelésével, bontásával, valamint használatával kapcsolatos munkavédelmi előírások.
Alsó- és színpadszinti gépezetek (süllyesztők, forgószínpadok, színpadi kocsik) kezelésére, használatára vonatkozó balesetvédelmi előírások.
A balesetek elhárításának eljárásai.
A bekövetkezett balesetekkel kapcsolatos elsősegély-nyújtási eljárások elmélete és gyakorlati kivitelezésének alapismeretei.

1.3.3. A színházi üzem kiszolgáló területeinek veszélyforrásai, helyzetei, balesetvédelmi előírásai *22 óra*

A színházi üzem kiszolgáló helyszínei, helységei (tárak, raktárok) eszközei. A kiszolgáló munkafolyamatok biztonságtechnikai előírásai, a munkafolyamatok során tapasztalható veszélyhelyzetek
Az előadó tevékenység és a kiszolgáló tevékenységek érintkezési pontjai. A kiszolgáló tevékenységek biztonságtechnikai alapszabályai

A kiszolgáló és üzemi helyiségekre (öltözők, mosdók, pihenők, mellékhelyiségek, műhelyek, tárak és próbatermek) vonatkozó balesetvédelmi előírások
A közönségforgalmi terekre és útvonalakra, valamint a nézőtérre vonatkozó baleset- és tűzvédelmi előírások

1.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási ódszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszköz
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			X	Munka- baleset és tűzvédelmi eszközök
1.2.	elbeszélés	X			
1.3.	kiselőadás			X	
1.4.	megbeszélés		X		
1.5.	vita		X		
1.6.	szemléltetés			X	Munka- baleset és tűzvédelmi eszközök
1.8.	kooperatív tanulás		X		
1.9.	szimuláció			X	
1.10.	szerepjáték			X	
1.11.	házi feladat			X	

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X		X	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			X	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			X	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			X	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			X	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			X	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				

2.1.	Leírás készítése				
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			X	
2.3.	Tesztfeladat megoldása	X			
2.4	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			X	
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			X	Munka- baleset és tűzvédelmi eszközök
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Információs ábra, rajz értelmezése			X	
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése	X			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	X			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	X			
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X			
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	X			
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		X		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		Munka- baleset és tűzvédelmi eszközök
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
5.5.	Csoportos versenyjáték		X		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Munkavédelem színházi munkaterületeken gyakorlat tantárgy 212 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tárgy tanításának célja, hogy a tanuló megismerje a színházi üzem működésének sajátosságait, az egyes üzemterületek önálló és összefüggő működésének veszélyforrásait, valamint a színházi intézmény biztonságtechnikai feltételrendszerét. Elsajátítja a veszély esetén elvárható és szakszerű viselkedést, cselekvést.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra, és a Munkavédelmi ismeretek színházi munkaterületeken elméleti tantárgy tartalmára épül.

2.3. Témakörök

2.3.1. A színházi üzem veszélyforrásai veszélyhelyzetei, azok elhárítása a gyakorlatban *70 óra*

A színházi üzem működésének komplexitása, az egyes elemek (játékterek, nézőterek, közlekedők, kiszolgáló területek stb.) önálló és összefüggő működése.
Az üzemszerű működés egyes területei, helyszínei, helyiségei, berendezései, személyi és tárgyi feltételeinek megismerése.
A színházi üzem, azon belül a játékterek komplex működése, a különböző egységek (díszletmozgatási berendezések, apparátus, világítástechnikai eszközök, apparátus stb) működéséből fakadó veszélyhelyzetek, azok kiküszöbölése, elhárítása.
A világítási- és villamos berendezésekre vonatkozó biztonságtechnikai megismerése.
Az előadói tevékenység általános munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi előírásai.
Az előadói tevékenység biztonságtechnikai feltételrendszere, a veszélyhelyzetek kiküszöbölésének alapismeretei a színházi üzem egészére vonatkozóan.
Az alkalmazható segédeszközök használata.

2.3.2. A színpadi tevékenység balesetvédelmi előírásainak megismerése és betartása *72 óra*

A színpadi játéktér tárgyi környezete, berendezéseinek, gépezeteinek működtetése.
A színpadtérre, zenekari árokra vonatkozó vészhelyzetek szimulálása.
Az előadói tevékenység tárgyi eszközrendszerének (díszlet, bútor, kellék) mozgatásából, mozgásából fakadó veszélyhelyzetek szimulálása.
A színpadi előadói tevékenység során alkalmazásra kerülő balesetvédelmi előírások alkalmazása.
Szúró-, vágó- és lőfegyver kezelésére és tárolása rájuk vonatkozó biztonságtechnikai előírásoknak megfelelően.
Pirotechnikai tevékenység, egyéb tűzveszélyes cselekmény tűzvédelmi szempontok szerinti biztosítása.
Artista és kaszkadőr tevékenység biztosítása balesetvédelmi előírások betartásával .
A színpadi díszletelemek kellékek, bútorok szerelése, bontása, munkavédelmi előírások betartásával.
Alsó- és színpadszinti gépezetek (süllyesztők, forgószínpadok, színpadi kocsik) kezelésére.
A balesetek elhárításának eljárásai.
A bekövetkezett balesetekkel kapcsolatos elsősegély-nyújtási eljárások gyakorlati kivitelezése.

2.3.3. A színházi üzem kiszolgáló területeinek veszélyforrásai, helyzetei, balesetvédelmi előírásainak betartása *70 óra*

A színházi üzem kiszolgáló helyszínei, helységei (tárak, raktárok) eszközeinek megismerése.
A kiszolgáló munkafolyamatok biztonságtechnikai előírásai, a munkafolyamatok során tapasztalható veszélyhelyzetek szimulálása.
Az előadó tevékenység és a kiszolgáló tevékenységek érintkezési pontjai. A kiszolgáló tevékenységek biztonságtechnikai alapszabályainak megismerése.
A kiszolgáló és üzemi helyiségekre (öltözők, mosdók, pihenők, mellékhelyiségek, műhelyek, tárak és próbatermek) vonatkozó balesetvédelmi előírások elsajátítása.
A közönségforgalmi terekre és útvonalakra, valamint a nézőtérre vonatkozó baleset- és tűzvédelmi előírások.

2.4. *A képzés javasolt helyszíne*

A képzés fontos eleme a szemléltetés, amelynek célszerű helyszíne a működésében megfigyelt színházi üzem.

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	X	X	X	
1.2.	megbeszélés			X	
1.3.	szemléltetés	X	X	X	Munka- és tűzvédelmi eszközök

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		X		
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.5.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			X	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	X			
2.2.	Leírás készítése		X		
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X			
3.	**Komplex információk körében**				
3.1.	Esetleírás készítése		X		
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	X	X		
3..3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			X	
3.4.	Utólagos szóbeli beszámoló		X		
4.	**Csoportos munkaformák körében**				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
4.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		

4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
4.4.	Csoportos versenyjáték		X		
5.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
5.1.	Műveletek gyakorlása	X	X		Munka- és tűzvédelmi eszközök
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X	X	Munka- és tűzvédelmi eszközök
6.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
6.1.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		X		Munka- és tűzvédelmi eszközök
6.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	X			

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10614-12 azonosító számú

Bábkészítés
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10614-12 azonosító számú, Bábkészítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10614-12 Bábkészítés	Bábkészítési alapismeretek			Bábkészítés gyakorlata		
	Általános vizuális alapismeretek, játék- és bábelmélet	Az anyag- és vegytan jellemzői	Műhely- és szerszámismeret	Rajz, festés, szakmai rajz	A kézműves technikák	Formázás
FELADATOK						
A bábjáték kialakulásának történetét és a bábművészethez kapcsolódó ismereteit alkotó módon beépíti a bábkészítés munkafázisaiba	X				X	
A szakelmélet alapjait (játék- és divattörténet, néprajz) felhasználva önálló terveket készít	X			X		
A technológiai alapműveletekkel kapcsolatos elméleti és gyakorlati ismereteit összekapcsolja, ötleteit szerkezeti rajzban bemutatja, indokolja	X			X		
Arányos makettet készít báb- és díszlettervek alapján				X	X	X
A szerszámhasználat szabályainak ismeretében megtervezi a szükséges eszköztár jellegét	X				X	X
Tájékozódik a bábkészítéshez szükséges anyagok, szerszámok beszerzési lehetőségeiről			X		X	
Költségvetést készít a bábok elkészítéséhez szükséges anyagok, eszközök, munkák összegéről		X			X	
Kivitelezi a bábkészítést					X	X
Tervei és a rendelkezésre álló anyagok felhasználásával bábszínházi eszközt készít				X	X	X
A báb- és díszletkészítéshez szükséges kézi- és gépi szerszámokat, gépi berendezéseket (működésük ismerete alapján) felhasználja			X		X	X
Mintáz, farag (agyagot, fát megmunkál)					X	X
Különböző technikájú bábokat készít (kesztyűs, vajang, marionett, bunraku stb.)					X	X
Az elkészített figurákat jelenetekben használja					X	
Alapgyakorlatokat végez különböző típusú bábokkal					X	X
SZAKMAI ISMERETEK						
Általános vizuális alapismeretek	X					
Színpadtechnikai alapfogalmak	X					
Művészettörténeti alapfogalmak	X					
A bábtörténet korszakai	X					
Játéktörténet és -elmélet, néprajz	X					

Az anyag- és vegytan jellemzői (fa, fém, textil, papír, festékek, természetes és műanyagok)		X				
A kézműves technikák (fafaragás, nemezelés, szövés, varrás, mintázás, fémmunkák)	X				X	
Szerszámismeret			X			
Rajz, festés				X		
A szcenika alapismeretei	X					
Színelmélet	X			X		
Formázás	X					X
A méret-, arányszerkezet összefüggései	X			X		
A balesetvédelem szabályai	X					
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
A bábkészítés szakmai nyelvezetének, fogalmainak értelmezése, alkalmazása	X	X	X	X	X	X
Tervrajz olvasása, értelmezése	X			X		
Tervrajz készítése				X		
Szabadkézi rajzolás				X		
Komplex eszközhasználati képességek, készségek				X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Kézügyesség				X	X	X
Precizitás	X	X	X			
Önállóság	X	X	X			
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Adekvát metakommunikáció	X	X	X	X	X	X
Interperszonális rugalmasság	X	X	X	X	X	X
Kompromisszumkészség				X	X	X
MÓDSZER KOMPETENCIÁK						
Kreativitás, ötletgazdagság				X	X	X
Gyakorlatias feladatértelmezés				X	X	X

3. Bábkészítési alapismeretek tantárgy 194,5 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy összegzi a bábszínházi előadásban, bábjátékban használható bábok tervezésének, kivitelezésének alapvető technikáit, módszereit, ismereteit.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra

3.3. Témakörök

3.3.1. Általános vizuális alapismeretek, játék- és bábelmélet *66,5 óra*

Általános vizuális alapismeretek.
Színpadtechnikai alapfogalmak.
Művészettörténeti alapfogalmak.
A bábtörténet korszakai.
A bábjáték kialakulásának történetét.
Játéktörténet, játékelmélet.
Néprajzi ismeretek.
A technológiai alapműveletek megismerése.
A szerszámhasználat szabályai.
A kézműves technikák:
fafaragás, nemezelés, szövés, varrás, mintázás, fémmunkák
A szcenika alapismeretei.
Színelmélet.
A méret-, arányszerkezet összefüggései.
A balesetvédelem szabályok megismerése.

3.3.2. Az anyag- és vegytan jellemzői *64 óra*

Az anyag- és vegytan jellemzői (fa, fém, textil, papír, festékek, természetes és műanyagok).
Természetes és mesterséges eredetű textil alapanyagok tulajdonságai.
A feldolgozhatóság feltételei.
A feldolgozás során fellépő igénybevételek.
Fonalak és cérnák fajtái, jellemzői.
Fonalak felhasználási területei.
Kötött és nemszőtt textíliák tulajdonságai és felhasználásuk.

3.3.3. Műhely- és szerszámismeret *64 óra*

A báb- és díszletkészítéshez szükséges kézi- és gépi szerszámok fajtái.
Kézi, gépi szerszámok felépítése, működése.
Gépi berendezéseket felépítéses, működési elve.
Faipari kisgépek, eszközök.
Könnyűipai kisgépek, eszközök.
Szabás kézi eszközei.
Varrógép felépítése, működési elve.
Dekorációs kisgépek, eszközök, fajtái, működési elvük.

Tájékozódik a bábkészítéshez szükséges anyagok, szerszámok beszerzési lehetőségeiről.

3.4. *A képzés javasolt helyszíne*

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	X	X	X	
1.2.	megbeszélés			X	
1.3.	vita			X	
1.4.	szemléltetés	X	X	X	
1.5.	projekt			X	
1.6.	kooperatív tanulás			X	
1.7.	házi feladat	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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		X		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X		X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X		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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		X		
2.4.	Tesztfeladat megoldása	X	X		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X			

3.	**Komplex információk körében**				
3.1.	Esetleírás készítése		X		
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	X	X		
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		X		
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			X	
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló		X		
4.	**Csoportos munkaformák körében**				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal	X			
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
4.5.	Csoportos versenyjáték		X		
5.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
5.1.	Anyagminták azonosítása			X	
5.2.	Tárgyminták azonosítása			X	

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Bábkészítés gyakorlata tantárgy 300 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy összegzi a bábszínházi előadásban, bábjátékban használható bábok tervezésének, kivitelezésének alapvető technikáit, módszereit, ismereteit.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Elméleti és gyakorlati ismereteivel megalapozza, ugyanakkor kiegészíti a Bábszínészi alakítás ismeretanyagát.

4.3. Témakörök

4.3.1. Rajz, festés, szakmai rajz *100 óra*

Önálló ábrázolási gyakorlatok.
Egyszerű geometrikus tárgyak rajza, a perspektíva szabályainak alkalmazása.
A rajzolás és festés mestersége, különböző technikái.
A kompozíció, vonal- és tónusértékek vizsgálata.
A színkeverés alapjai.
Természeti formák, növények és állatok megjelenítése, azok felépítése, arányai, mozgásai.
Az emberi test felépítése, anatómiai szerkezete, arányai, mozgása
Az épített külső és belső környezet megjelenítése
Különböző kompozíciók alkotása, montázs, kollázs, kevert és egyedi technikák alkalmazása.
Tárgyak, növényi és állati formák, emberi figura, portré mintázása.
Csendélet, portrérajzolás és festés
A látvány-, kivitelezési és műhelyrajz készítése.
Rajzok, motívumgyűjtemények tervdokumentációk készítése
Tervezési ismeretek.
Tervkészítés.
Szerkezeti rajz.
Szakmai rajz.

4.3.2. A kézműves technikák *100 óra*

Műhelyismeret, műhelyhasználat.
A báb- és díszletkészítés folyamatának gyakorlata.
A szükséges eszközök használatának, funkciójának gyakorlati alkalmazása.
A kézműves technikák (fafaragás, nemezelés, szövés, varrás, mintázás, fémmunkák) gyakorlata.
Bábszínházi eszközök készítése.
Bábkészítés technológiai folyamatai.
Kéziszerszámok használata.
Kézi alapanyag feldolgozás, megmunkálás.
Gépek ismerete és használata.
Gépi alapanyag feldolgozás, megmunkálás.
Összetett bábok kézi feldolgozása.
Összetett bábok gépi feldolgozása.
Díszítés.
Felületkezelés.

Különböző technikájú bábok készítése:
kesztyűs, vajang, marionett, bunraku

4.3.3. Formázás *100 óra*

A bábkészítéshez szükséges alapműveletek elsajátítása.
Makett készítés.
Kasírozás.
Varrás.
Faragás.
Mintázás.
Egyszerű bábok készítése.
Összetett formázási feladatok.
A különböző technikájú bábokkal való helyzetgyakorlatok végzése, a bábok mozgásrendszerének gyakorlati megismerése.
Az árnyjáték alapjainak elsajátítása, gyakorlatok árnyfigurákkal.
Bábok javítása.
Csomagolás, szállítás.

4.4. *A képzés javasolt helyszíne*

Tanműhely, tanterem, gyakorló terem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	X	X	X	Faipari, könnyűipari, dekorációs kisgépek, eszközök
1.2.	megbeszélés			X	
1.3.	vita			X	
1.4.	szemléltetés	X	X	X	Faipari, könnyűipari, dekorációs kisgépek, eszközök
1.5.	projekt			X	
1.6.	kooperatív tanulás			X	
1.7.	házi feladat	X			

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	

1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		X		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X		X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X		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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		X		
2.4.	Tesztfeladat megoldása	X	X		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X	X		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X			
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	műszaki rajz értelmezése	X		X	
3.2.	Műszaki rajz készítése leírásból				
3.3.	műszaki rajz készítés tárgyról	X		X	
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése		X		
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	X	X		
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		X		
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			X	
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló		X		
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal	X			
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		X		
6.2.	Műveletek gyakorlása	X	X		Faipari, könnyűipari, dekorációs kisgépek, eszközök
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X	X	Faipari, könnyűipari, dekorációs kisgépek, eszközök
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	X	X	X	Faipari, könnyűipari, dekorációs kisgépek,

					eszközök)
7.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		X		
7.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	X			
7.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		X		

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

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

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
10613-12 Munkavédelem színházi munkaterületeken	**Munkavédelem színházi munkaterületeken gyakorlat**
	A színházi üzem veszélyforrásai veszélyhelyzetei, azok elhárítása a gyakorlatban
	A színpadi tevékenység balesetvédelmi előírásainak megismerése és betartása
	A színházi üzem kiszolgáló területeinek veszélyforrásai, helyzetei, balesetvédelmi előírásainak betartása
10614-12 Bábkészítés lebonyolítása, gyakorlati alkalmazása	**Bábkészítés gyakorlata**
	Rajz, festés, szakmai rajz
	A kézműves technikák
	Formázás

10613-12 Munkavédelem színházi munkaterületeken

Munkavédelem színházi munkaterületeken gyakorlat tantárgy

Témakörök

A színházi üzem veszélyforrásai veszélyhelyzetei, azok elhárítása a gyakorlatban
A színházi üzem működésének komplexitása, az egyes elemek (játékterek, nézőterek, közlekedők, kiszolgáló területek stb.) önálló és összefüggő működése.
Az üzemszerű működés egyes területei, helyszínei, helyiségei, berendezései, személyi és tárgyi feltételeinek megismerése.
A világítási- és villamos berendezésekre vonatkozó biztonságtechnikai megismerése.
Az előadói tevékenység általános munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi előírásai.
Az előadói tevékenység biztonságtechnikai feltételrendszere, a veszélyhelyzetek kiküszöbölésének alapismeretei a színházi üzem egészére vonatkozóan.
Az alkalmazható segédeszközök használata.

A színpadi tevékenység balesetvédelmi előírásainak megismerése és betartása
A színpadi játéktér tárgyi környezete, berendezéseinek, gépezeteinek működtetése.
Szúró-, vágó- és lőfegyver kezelésére és tárolása rájuk vonatkozó biztonságtechnikai előírásoknak megfelelően.

Pirotechnikai tevékenység, egyéb tűzveszélyes cselekmény tűzvédelmi szempontok szerinti biztosítása.
Artista és kaszkadőr tevékenység biztosítása balesetvédelmi előírások betartásával.
A színpadi díszletelemek kellékek, bútorok szerelése, bontása, munkavédelmi előírások betartásával.
Alsó- és színpadszinti gépezetek (süllyesztők, forgószínpadok, színpadi kocsik) kezelésére.

A színházi üzem kiszolgáló területeinek veszélyforrásai, helyzetei, balesetvédelmi előírásainak betartása
A színházi üzem kiszolgáló helyszínei, helységei (tárak, raktárok) eszközeinek megismerése. A kiszolgáló és üzemi helyiségekre (öltözők, mosdók, pihenők, mellékhelyiségek, műhelyek, tárak és próbatermek) vonatkozó balesetvédelmi előírások elsajátítása.
A közönségforgalmi terekre és útvonalakra, valamint a nézőtérre vonatkozó baleset- és tűzvédelmi előírások.

10614-12 Bábkészítés lebonyolítása, gyakorlati alkalmazása

Bábkészítés gyakorlata tantárgy

Témakörök

Rajz, festés, szakmai rajz
Önálló ábrázolási gyakorlatok.
Egyszerű geometrikus tárgyak rajza, a perspektíva szabályainak alkalmazása.
A rajzolás és festés mestersége, különböző technikái.
Különböző kompozíciók alkotása, montázs, kollázs, kevert és egyedi technikák alkalmazása.
Tárgyak, növényi és állati formák, emberi figura, portré mintázása.
A látvány-, kivitelezési és műhelyrajz készítése.
Tervkészítés.
Szerkezeti rajz.

A kézműves technikák
Műhelyismeret, műhelyhasználat.
A báb- és díszletkészítés folyamatának gyakorlata.
A szükséges eszközök használatának, funkciójának gyakorlati alkalmazása. A kézműves technikák (fafaragás, nemezelés, szövés, varrás, mintázás, fémmunkák) gyakorlata.
Bábszínházi eszközök készítése.
Bábkészítés technológiai folyamatai.
Kéziszerszámok használata.
Kézi alapanyag feldolgozás, megmunkálás.
Gépek ismerete és használata.
Gépi alapanyag feldolgozás, megmunkálás.
Összetett bábok kézi feldolgozása.
Összetett bábok gépi feldolgozása.
Díszítés.)

Felületkezelés.
Különböző technikájú bábok készítése:
kesztyűs, vajang, marionett, bunraku

Formázás
A bábkészítéshez szükséges alapműveletek elsajátítása.
Makett készítés. Kasírozás.
Varrás.
Faragás.
Mintázás.
Egyszerű bábok készítése.
Összetett formázási feladatok.
A különböző technikájú bábokkal való helyzetgyakorlatok végzése, a bábok mozgásrendszerének gyakorlati megismerése.
Az árnyjáték alapjainak elsajátítása, gyakorlatok árnyfigurákkal.
Bábok javítása.
Csomagolás, szállítás.

6.3.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 723 01
BETEGKÍSÉRŐ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

az 54 723 01 Gyakorló mentőápoló szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 723 01 Betegkísérő részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 723 01

A részszakképesítés megnevezése: Betegkísérő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 1. Egészségügy

Ágazati besorolás száma és megnevezése: I. Egészségügy

Elméleti képzési idő aránya: 60%

Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

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
Egészségügyi alapismeretek	egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, egyetemi okleveles ápoló, egészségtan tanár egészségügyi előképzettséggel, jogász (szakmai jogi és etikai ismeretek), egészségügyi menedzser (egészségügyi ellátórendszer)
Szakmai kommunikáció	egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, egyetemi okleveles ápoló, latin szakos nyelvtanár (orvosi latin)
Mentéstechnika	Oxiológus, sürgősségi szakorvos, mentőtiszt
Betegszállítás	Oxiológus, sürgősségi szakorvos, mentőtiszt
Irányítás	Oxiológus, sürgősségi szakorvos mentésirányítási gyakorlattal, mentőtiszt mentésirányítási gyakorlattal

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

A
A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
Felszerelt betegszállító gépkocsi
Immobilizáció eszközei
Elsősegélynyújtás eszközei
Reanimációs fantom: gyermek, felnőtt
Légútbiztosítás, lélegeztetés eszközei
Diagnosztikai eszközök (RR mérő, Vércukormérő)
Egyéni védőeszközök

A betegszállítási tevékenység dokumentációi
Veszélyes hulladékok tárolásához szükséges eszközök
Oktatástechnikai eszközök

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">11110-12 Egészségügyi alapismeretek</td><td>Egészségügyi alapismeretek</td><td>2</td><td></td><td rowspan="8">105</td><td>2,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Szakmai kommunikáció</td><td>1</td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">11164-12 Logisztika</td><td>Betegszállítás</td><td>1,5</td><td></td><td>1,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Irányítás</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Logisztikai gyakorlat</td><td></td><td>1</td><td></td><td>2</td></tr>
<tr><td rowspan="2">11165-12 Mentéstechnika</td><td>Mentéstechnika</td><td>1</td><td></td><td>3,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Mentéstechnika gyakorlat</td><td></td><td></td><td></td><td>4</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>6,5</td><td>1</td><td>8,5</td><td>6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
11110-16 Egészségügyi alapismeretek	**Egészségügyi alapismeretek**	**72**	**0**	**105**	**87**	**0**	**159**
	Szakmai jogi és etikai ismeretek	*18*					**18**
	Szociológiai ismeretek	*18*			*9*		**27**
	A pszichológia alapjai	*18*			*8*		**26**
	A pedagógia alapjai				*18*		**18**
	Egészségügyi ellátórendszer	*18*					**18**
	Népegészségügy				*17*		**17**
	Környezet egészségügy				*18*		**18**
	Egészségfejlesztés				*17*		**17**
	Szakmai kommunikáció	36	0		35	0	**71**
	Orvosi latin nyelv	18			18		**36**
	Kommunikáció	9			9		**18**
	Speciális kommunikáció	9			8		**17**
11164-16 Logisztika	**Betegszállítás**	54	0		53	0	**107**
	Felkészülés a szállításra	18					**18**
	Mobilizálás	9			10		**19**
	Navigációs ismeretek	9			17		**26**
	Teendők betegszállítás alatt	18			8		**26**
	Tűz és munkavédelmi ismeretek				18		**18**
	Irányítás	36	0		0	0	**36**
	Az egészségügyi ellátórendszer felépítése	9					**9**
	A betegszállítás irányítása	9					**9**
	A mentés irányítása	9					**9**
	Kommunikáció az irányításban	9					**9**
	Logisztikai gyakorlat	0	*36*			*70*	**106**

	Mentésirányítás gyakorlat		*18*				**18**
	Betegszállítás irányítás gyakorlat		*18*			*22*	**40**
	Betegszállítási gyakorlat					*48*	**48**
11165-16 Mentéstechnika	**Mentéstechnika**	**36**	**0**		**122,5**	**0**	**158,5**
	Elsősegélynyújtás szervezése	9					
	A helyszín	*16*					**16**
	"A" - légutak				*20*		**20**
	"B" - légzés				*26*		**26**
	"C" - keringés				*27*		**27**
	"D" - idegrendszer				*20*		**20**
	"E" - egésztest, egész eset				*29,5*		**29,5**
	Újraélesztés	*11*					**11**
	Mentéstechnika gyakorlat	0	0		0	140	**140**
	Mentőgépkocsi, kiemelt mentőgépkocsi					*80*	**80**
	Esetkocsi					*60*	**60**
	Témakör 3						**IGAZ**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**234**	**36**		**297,5**	**210**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		530,5/882,5 60,2%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		352/882,5 39,8%					

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
11110-16 azonosító számú

Egészségügyi alapismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11110-16 azonosító számú Egészségügyi alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Egészségügyi alapismeretek	Szakmai kommunikáció
FELADATOK		
Hivatása gyakorlása során az egészségügyi dolgozóval szemben támaszott etikai, jogi követelményeknek megfelelő viselkedést, magatartást tanúsít, tiszteletben tartja az emberi méltóságot	x	
Napi feladatait előítélet mentesen, az egyenlő bánásmód szabályait betartva látja el	x	
Szakmai munkája során figyelembe veszi a különböző kultúrkörökből érkező betegek ellátásának jellegzetességeit	x	x
Biztosítja és munkája során érvényesíti a betegjogokat, betartja az adatkezelési, adatvédelmi jogszabályokat	x	x
Egészségnevelő tevékenysége során figyelembe veszi az életkori jellemzőket és ennek megfelelő nevelési-oktatási módszereket alkalmaz	x	
Segítő hivatását felelősséggel, empatikusan, toleránsan gyakorolja, a vele kapcsolatba kerülő egészséges vagy beteg ember személyiségét tiszteletben tartja	x	x
Felismeri a betegségből adódó szorongást, elutasító viselkedést, önvédelmi reakciókat	x	
Felismeri az agresszió megnyilvánulási formáit, a bántalmazott gyermek vagy felnőtt viselkedését	x	
Alkalmazza a szakmai terminológia helyesírási és kiejtési szabályait		x
Alkalmazza az orvosi latinban használatos megnevezéseket		x
Adekvátan, kongruensen és hitelesen kommunikál a munkatársakkal, a		x

beteggel és a hozzátartozóval		
A betegellátás során tudatosan használja a nonverbális csatornákat		x
Felismeri a kommunikációs folyamatban bekövetkezett zavarokat		x
Megfelelően kommunikál látás-, hallás-, beszédsérült személlyel		x
Alkalmazza a kommunikációfelvétel és -tartás szabályait autizmus spektrumzavar esetén		x
Segíti akadályozott személyeket a kommunikációjukban		x
Támogatja az egészséges életmód kialakítását	x	
Eligazodik az egészségügyi ellátórendszerben, alkalmazza a a prevenció - kuráció - rehabilitáció alapelveit	x	
Részt vesz a betegutak szervezésében	x	
Demográfiai és egészségügyi statisztikai adatokat értelmez.	x	
Felismeri a rizikófaktorokat	x	
Részt vesz szűrővizsgálatokban	x	
Környezettudatosan gondolkodik, felismeri az egészséget veszélyeztető környezeti veszélyforrásokat, kémiai, fizikai és biológiai környezeti károsító hatásokat	x	
Veszélyes hulladékot kezel	x	
Részt vesz a közösségi egészségfejlesztési programok szervezésében, kivitelezésében	x	
SZAKMAI ISMERETEK		
Általános etika	x	
Egészségügyi etika	x	
Ápolásetika	x	
Egyenlő bánásmód alapelvei	x	
Transz- és multikulturális ápolás, ápolásetika alapjai	x	
Alaptörvény, sarkalatos jogszabályok	x	
Egészségügyi törvény és egészségügyre vonatkozó jogszabályok	x	
Általános lélektan	x	
Személyiséglélektan	x	
Szociálpszichológia	x	
Önsegítő csoportok	x	

Orvosi latin nyelv	x	
Kommunikációs alapismeretek		x
Általános és infokommunikációs akadálymentesítés		x
Kommunikációs zavarok felsimerése		x
Népegészségügy	x	
Az egészségügyi ellátórendszer	x	
Minőségügyi alapismeretek	x	
Statisztika és demográfia	x	
Népegészségügyi jelentőségű szűrővizsgálatok	x	
Prevenció és rehabilitáció	x	
Egészségfejlesztés, közösségi egészségfejlesztés	x	
Környezetegészségügy	x	
Környezettudatos életmód, környezeti veszélyforrások és kockázati tényezők	x	
Munkabiztonsági tényezők	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Szakmai nyelvű kommunikáció szóban és írásban	x	x
Adekvát kommunikáció akadályozott személyekkel		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x
Türelmesség	x	x
Megbízhatóság	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Kapcsolatteremtő készség	x	x
Közérthetőség	x	x
Segítőkészség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Helyzetfelismerés	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x
Rendszerekben történő gondolkodás	x	x

1. Egészségügyi alapismeretek tantárgy 159 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja felkészíteni a képzésben résztvevőket az egészségügyi szolgáltatóknál végzendő segítő szakmák elsajátítására. A tantárgy olyan általános, az egészségügyhöz kapcsolódó alapismeretek elsajátítását szolgálja, melyek nélkülözhetetlenek a specifikus szakmai ismeretek elsajátításához, az egészségügy területéhez tartozó valamennyi szakma gyakorlásához.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció
Munkavédelmi alapismeretek

1.3. Témakörök

1.3.1. Szakmai jogi és etikai ismeretek *18 óra*

A társadalmi, erkölcsi és jogi normák fogalma, egymáshoz való viszonyuk
A jog és a jogrend fogalma, a belső jogforrások rendszere.
Magyarország Alaptörvényében meghatározott alapvető jogok és kötelezettségek.
Az állami szervek rendszere, jellegük és egymáshoz való viszonyuk.
Az állam felelőssége a lakosság egészségi állapotáért.
A közszolgáltatások rendszere és szervezése: az egészségügy és a szociális ellátás intézményei és azok alapvető követelményei.
Az egészségügyi igazgatás szervezetrendszere.
Az egészségügyre és az egészségügyi szolgáltatásra vonatkozó fontosabb jogi szabályozások.
Információbiztonság és adatvédelem.
Az egészségügyi dokumentáció kezelése.
Szakmai felelősség és felelősségvállalás az egészségügyben.
Az egészségügyben dolgozókra vonatkozó speciális munkaügyi szabályok és szabályozók.
Az egészségügyi etika kialakulása és alapjai.
Az egészségügyi etika alapelvei.
Etikai értékek az egészségügyben.
A betegek jogai és a betegjogok érvényesítése.
Jogi és etikai szabályozás kapcsolata az egészségügyben.
Az egészségügyi dolgozók tevékenységének etikai elvei és problémái.
Az egészségügyi dolgozóval szemben elvárt magatartás, viselkedés.
Szakmai etikai alapkövetelmények: előítélet mentesség, másság elfogadása, tolerancia, humanitás, empátia, karitativitás, intimitás..
Esélyegyenlőség biztosítása.
Etikai dilemmák és bioetikai kérdések.
Az abortusz etikai kérdései.
Az egészségügyi dolgozók és a sztrájkjog etikai kérdései.
Etikai kódex.

1.3.2. Szociológiai alapismeretek *27 óra*

A szociológia lényege, tárgya, jelentősége.
A szociálpszichológia tárgya, témakörei.
Társadalmi rétegződés és mobilitás.
Társadalmi egyenlőtlenségek és a szegénység.
A szocializáció fogalma és elméletei; szinterei, intézményei.
Családszociológia.
Szerepek és szerepkonfliktusok.
Csoportok. Csoportdinamika. A csoportokat alakító tényezők. A csoporton belüli tagolódás.
A csoporttagok egymáshoz való viszonya.
A csoport egymást erősítő tényezői.
Deviáns magatartás fogalma, formái.

A különböző kultúrák szokásai, hagyományai.
Esélyegyenlőség.
Foglalkoztatottság és munkanélküliség.
Szociológiai mérések, eredmények, statisztikai adatok.
Szociális intézményrendszerek.
Az egészségügyi dolgozók.
Munkakörök. Munkakörökkel kapcsolatos általános elvárások.
Személyes attitűdök a segítő szakmákban.

1.3.3. A pszichológia alapjai *26 óra*

Az általános pszichológia tárgya, felosztása. Pszichológiai alapfogalmak.
A pszichológia irányzatai.
Alapvető megismerési folyamatok.
Motiváció és érzelem.
Az alvás szerepe, funkciója.
Az alvás fázisai. Leggyakoribb alvászavarok.
A tanulás fogalma, fajtái.
Tanulási modellek.
A személyiség fogalma és a legfontosabb személyiség-elméletek.
Személyiség-tipológia.
A személyiség fejlődése. A szocializáció folyamata.
Fejlődéslélektan alapfogalmai, módszerei, a fejlődés törvényszerűségei.
A megismerési folyamatok fejlődése, a beszédfejlődés.
A tanulás és viselkedés fejlődése.
Az érzelmi funkciók kialakulása és az akarat fejlődése.
A gyermek értelmi fejlettségének mérése.
A szorongás lényege, kialakulásának okai.
A szorongás testi tünetei, érzelmi komponensei.
A szorongás kezelése.
Stresszhelyzet, félelem és a kapcsolódó önvédelmi reakciók.
Az agresszió megnyilvánulási formái
Bántalmazások

1.3.4. A pedagógia alapjai *18 óra*

A neveléstudományok helye, felosztása.
Nevelési célok.
A nevelés folyamata.
Nevelési módszerek.
Nevelői-oktató szerep; szerepelvárások és szerepkonfliktusok.
A személyiség összetevői. A nevelő személyisége.
Vezetői, szülői attitűdök, módszerek, eszközök.
Tanulás és oktatás.
A tanulás. Tanítási-tanulási módszerek. A tanulási folyamat szervezése.
Tanulási technikák. Tanulásmódszertan.
Tanulási problémák, zavarok, akadályok.
A pedagógia módszerei. Az individuális pedagógia.
Az oktatás szervezeti és munkaformái. Az oktatás eszközei és módszerei.
Motiválás és aktivizálás.
Ellenőrzés, értékelés, differenciálás.

Új módszerek a pedagógiában.
Andragógiai alapismeretek.
Kliens/beteg oktatása.
Az egészségnevelés célja, feladata.
Az egészségnevelés során alkalmazható egyéni, csoportos és egyéb szervezeti formák, módszerek, eszközök

1.3.5. Egészségügyi ellátórendszer *18 óra*

Az egészségügyi ellátórendszer fogalma, feladata, helye, kapcsolatrendszere a makrogazdaságban.
A magyar egészségügyi ellátó rendszer tagozódása, struktúrája.
A progresszív betegellátás filozófiája, rendszere, jellemzői.
Az egészségügyi ellátás színterei, az egyes színterek feladata, célja, szereplői.
Az egészségügyi ellátórendszer működésének szabályozása és ellenőrzése.
Az egészségügyi ellátás tárgyi és humánerőforrás feltételeinek szabályozása.
Kompetenciák és hatáskörök az egészségügyi ellátórendszerben.
Az egészségügyi technológia fogalma, összetevői.
A prevenció helye, színterei az egészségügyi ellátórendszerben.
A rehabilitáció helye, jelentősége az egészségügyi ellátórendszerben.
A hazai sürgősségi betegellátó rendszer szintjei, jellemzői.
Nemzetközi egészségbiztosítási rendszerek.
Egészségügyi ellátás az EU-ban.
A hazai egészségbiztosítási rendszer jellemzői.
A hazai egészségügyi ellátás finanszírozási formái, technikái.
A hazai egészségügyi ellátórendszer fejlesztési koncepciói.
Minőségirányítás az egészségügyben.
Képzés, továbbképzés az egészségügyben.
Az egészségügyi dolgozók érdekképviseleti szervei (kamarák, egyesületek, szakszervezetek).

1.3.6. Népegészségügy *17 óra*

A népegészségtan tárgya.
A népegészségtan és az orvostudomány kapcsolata.
Az egészség, egészségkulturáltság.
A statisztika fogalma, tárgya.
A statisztikai adatok jellege.
A statisztikai adatgyűjtés, csoportosítás.
A demográfia fogalma, tárgya, alapfogalmai (népesség, népesedés, népmozgalom).
A demográfia módszerei és kiemelt tárgyköreinek áttekintése:
A strukturális demográfia.
Születés, termékenység.
Halandóság.
Természetes népmozgalom.
Család-demográfia.
Reprodukció.
Vándorlások.
Epidemiológia fogalma, tárgya.
Deszkriptív epidemiológia.

A betegségek gyakoriságának mérése (prevalencia, incidencia, tartam prevalencia fogalma).
Kor-nem és egyéb kategória-specifikus mutatók lényege.
A betegségek gyakoriságát befolyásoló tényezők.
A morbiditási adatok forrásai.
Analitikus epidemiológia, intervenciós epidemiológia fogalma.
Szociológiai módszerek.
Prevenció és egészségmegőrzés.
Az egészségmegőrzés stratégiája.
Hazai egészség-megőrzési programok.

1.3.7. Környezet-egészségügy *18 óra*

A környezet és az egészség kapcsolata.
Az ember ökológiai lábnyoma, környezettudatos gondolkodás.
A természetes és a mesterséges (épített) környezet jellemzői a XXI. században.
A víz szerepe az ember életében.
Az egészséges ivóvíz és az ásványvizek.
Hazánk gyógy-és termálvizei, azok egészségre gyakorolt hatásai.
A vízszennyezők és az egészségtelen vizek károsító hatásai.
A légkör és a levegő fizikai, kémiai jellemzői.
A főbb légszennyező anyagok, jellemzőik és hatásuk az egészségre.
Meteorológiai és klimatikus tényezők hatása az emberre.
Ionizáló és nem ionizáló sugárzások fizikai és biológiai jellemzői és hatásaik.
A talaj összetétele, öntisztulása, talajszennyeződés.
Vegyi anyagok a környezetünkben.
Hulladékgazdálkodás, kommunális, ipari és mezőgazdasági hulladékok.
A veszélyes hulladékok kezelése, tárolása.
A környezeti zaj, rezgés és annak hatásai a szervezetre.
A zajártalom és következményei.
A települések típusai és jellemzőik.
Urbanizációs ártalmak.
Az egészséges lakókörnyezet.
A korszerűtlen lakások, épületek egészségre gyakorolt káros hatásai.
Egészségügyi kártevők megjelenése a lakásban és a környezetben.
Környezeti eredetű megbetegedések és azok megelőzése.
Környezeti katasztrófák, haváriák.
Környezetvédelem az egyén és a társadalom szintjén.
Munkabiztonság és munkahigiéné az egészségügyi munkahelyeken.
Biztonságos munkavégzés tárgyi feltételei, munkaeszközök megfelelő használata.
Tűzveszélyes anyagok a munkakörnyezetben.
Fizikai, kémiai, biológiai kockázatok az egészségügyi munkahelyeken.

1.3.8. Egészségfejlesztés *17 óra*

Az egészségfejlesztés fogalma, célja, feladata, színterei, intézményei.
Az egészségkulturáltság fogalma, összetevői
Az egészség definíciója.
Az egészséget meghatározó tényezők.
Az egészséges életvitel.
A higiéne fogalma, területei.

Személyi higiéne.
Az egészséges szervezetet felépítő anyagok, tápanyagok összetétele, tápanyag-piramis, az egészséges szervezet tápanyagszükséglete.
Az egészséges táplálkozás; a túlzott tápanyagbevitel következményei.
Fizikai, szellemi munka energiaigénye.
A helyes testtartás, rendszeres testedzés jelentősége.
A testi erő fenntartása, a mozgás lehetséges módjai.
A megfelelő öltözködés.
A prevenció szintjei.
A betegségek korai felismerését szolgáló lehetőségek; rizikófaktorok és azok felismerése.
Szűrővizsgálatok jelentősége, életkorok szenti szűrővizsgálatok formái, teendő a tünetek megjelenése esetén.
Védőoltások
A káros szenvedélyek formái, kialakulásuk okai, betegséget előidéző káros hatásuk, a káros szenvedélyek korai felismerése.
A drog, az alkohol kapcsolata a mentális egészségünkkel.
Önértékelés, önbecsülés.
Önmagunkról kialakított reális kép, képességeink, korlátaink.
Az egészséges lelki egyensúly fenntartása, önvédő technikák.
Relaxáció formái, jelentősége.
Aktív, passzív pihenés formái.
Az érzelmi élet egyensúlya.
Az akaraterő.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x	x	
5.	vita		x	x	
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x	x	
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció		x		
10.	szerepjáték		x	x	
11.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal			x	
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Szakmai kommunikáció tantárgy 71 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A szakmai kommunikáció oktatásának célja a kommunikációs ismeretek, készségek, aktív, tudatos fejlesztése, kitérve az egészségügyi pályákon fontos jellemzőkre, speciális helyzetekre. További cél, hogy a tanuló ismerje az orvosi latin nyelvi szakkifejezéseket, munkája során tudja alkalmazni a latin szaknyelv kiejtési, olvasási és írási szabályait.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelvtan
Magyar irodalom
Történelem
Biológia
Pszichológia

2.3. Témakörök

2.3.1. Orvosi latin nyelv *36 óra*

A latin nyelv eredete, fejlődése.
Az orvosi latin nyelv kialakulása és fejlődése.
Az orvosi terminológia helyesírási és kiejtési szabályai.
Az emberi test főbb részei, síkjai, irányai.
Szervek, szervrendszerek felépítésére, egészséges és kóros működésére vonatkozó latin szakkifejezések:
Mozgásrendszer latin szakkifejezései.
Keringési rendszer latin szakkifejezései.
Légzőrendszer latin szakkifejezései.
Emésztőrendszer latin szakkifejezései.
Vizeletkiválasztó rendszer latin szakkifejezései.
Nemi szervek latin szakkifejezései.
Belső elválasztású mirigyek latin szakkifejezései.
Idegrendszer latin szakkifejezései.
Érzékszervek latin szakkifejezései.
A szervek, szervrendszerek működésére vonatkozó szakkifejezések.
Kórtani és klinikumi elnevezések.
Műtéti és vizsgáló eljárások elnevezései.
Orvosi vények szakkifejezései.
Számnevek.
Alapvető nyelvtani ismeretek: a névelő, főnév, birtokos szerkezet, melléknév és minőségjelzős szerkezet névszók, ragozás, határozószók, szóképzés és szóalkotás, rövidítések, igék és igeragozás, képzők.
A témakört csoportbontásban kell tanítani.

2.3.2. Kommunikáció *18 óra*

A kommunikáció fogalma, elemei.
Dinamikai törvényszerűségek.
Az interperszonális és multiperszonális kommunikációs helyzetek.
Az őszinte kommunikáció feltételei.
Érintkezési formák és ezek eltérései más kultúrákban.
Az érdeklődés és a figyelmes hallgatás jelentősége.
A közvetlen emberi kommunikáció formái.
Nyelvi szocializációs szintek.
A metakommunikáció fogalma és törvényszerűségei, jellemzői.
A verbális és nonverbális közlés viszonya.
A pillanatnyi és állandósult érzelmek kifejeződése.
A kulturális szignálok kommunikatív jelentősége.
A kongruens és inkongruens kommunikáció fogalma, jellemzői, hitelesség.
Egészségügyi szakmai kommunikáció:
Az egészségügyi szakdolgozó-beteg együttműködés javításának kommunikációs lehetőségei.
A kapcsolatfelvétel, a bemutatkozás jelentősége és általános szabályai.
Kapcsolatteremtés és fenntartás egészséges és a beteg gyermekkel.
A gyerekek sajátos kommunikációs formái: a sírás, a rajz és a játék.
Az időskor kommunikációs jellemzői, kommunikációs nehézségek, akadályok
Kommunikáció roma páciensekkel.

Figyelemfelhívó jelek a páciens kommunikációjában.
Kapcsolat, kommunikáció feszült, indulatos betegekkel.
Kommunikáció a hozzátartozókkal.
Kommunikáció az egészségügyi team tagjai között.
Telefonos kommunikáció szabályai az egészségügyben.

2.3.3. Speciális kommunikáció 17 óra

A kommunikációs zavarok és okai.
Speciális kommunikáció alkalmazása hallás, beszéd és látássérültekkel.
A hazai és nemzetközi jelnyelv és a Braille írás.
Az egészségügyi szakdolgozó szerepe a megfelelő kommunikáció biztosításában és fenntartásában.
Infokommunikációs akadálymentesítés.
Kommunikációs korlátok leküzdése autizmus spektrumzavar esetén.
A nyelvi kommunikáció hiányosságai.
A szégyenlősség és gátlásosság.
Kommunikációs gátak és közléssorompók.
A kommunikációs zavarok leküzdése.
Segítő beszélgetés.
Segítő beszélgetés leggyakoribb hibái.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

A szakmai kommunikáció tantárgyat csoportbontásban javasolt tanítani.

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	megbeszélés		x	x	
4.	vita			x	
5.	szemléltetés			x	
6.	szerepjáték		x	x	
7.	házi feladat	x			

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

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

1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x	x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x	x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Csoportos helyzetgyakorlat		x	x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11164-16 azonosító számú

Logisztika
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11164-16 azonosító számú Logisztika megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Betegszállítás	Irányítás	Logisztika gyakorlat
FELADATOK			
A beteg szállíthatóságát megítéli	x		x
Előkészíti, valamint szállítja a beteget az egészségügyi intézménybe-. Egészségügyi intézményen belüli-, egészségügyi intézmények között-, valamint egészségügyi intézményből-, történő egyéb helyre	x		
Állapotának megfelelően mobilizálja, és pozícionálja a beteget	x		
Betegrögzítő és szállító eszközöket alkalmaz	x		
Gondoskodik a beteg- és környezetbiztonságáról	x		
Menetokmányokat kezel	x		
A beteg egészségügyi dokumentációját vezeti	x		
Térinformatikai rendszereket (GPS) alkalmaz	x	x	
Rádión forgalmaz	x	x	
Segítséget/segélykocsit hív	x		
Tájékoztatja a beteget/hozzátartozót/átvevőt	x	x	x
Beteget egészségügyi intézményben elhelyez	x		
Telekommunikációs eszközöket használ	x	x	x
Betegszállítás irányításában közreműködik	x	x	x
Eligazodik a sürgősségi ellátás rendszerében	x	x	x
Betegutat szervez	x	x	x
Helikoptert fogad	x		
SZAKMAI ISMERETEK			
Folyamatirányítás lépései és eszközei		x	x
Protokollok, eljárási szabályok, munkautasítások	x	x	x
Prioritásképzés		x	x
Sürgősségi ellátási rendszer felépítése	x	x	x

Beteg és környezetbiztonság eljárás elemeinek ismerete	x		
Betegszállítás és mentés irányítása		x	x
Betegelhelyezés beutalás alapelvei		x	x
Betegutatk az egészségügyi ellátórendszerben		x	x
A beteg feltalálása	x		
A beteg állapotának megítélése	x		
A szállíthatóság kritériumai	x		
A betegszállítás előkészítése, megszervezése	x		
A betegszállítás módjai	x		
A beteg rögzítése és mobilizálása	x		
Kényelmi eszközök használata	x		
Szállítási trauma	x		
A beteg állapotváltozásának ,megfigyelése szállítás alatt	x		
A beteg átadása	x		
A betegszállítás dokumentációja	x		
Rádió forgalmazás szabályai	x	x	x
Munka és tűzvédelem szabályai	x		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Információforrások kezelése	x	x	x
Komplex jelzésrendszerek értelmezése	x	x	x
Betegszállítás eszközeinek használata	x		
Risztás eszközeinek használata	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Erős fizikum	x		
Döntésképesség	x	x	x
Szervezőkészség	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Udvariasság	x	x	x
Empatikus készség	x	x	x
Közérthetőség	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Logikus gondolkodás	x	x	x
Helyzetfelismerés	x	x	x
Intenzív munkavégzés	x	x	x

3. Betegszállítás tantárgy 107 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

Megismertetni a betegszállítás és mentésirányítás rendszerét.

Bemutatni a beteg elhelyezés folyamatát. Begyakoroltatni a biztonságos betegszállítás módszereinek, eszközeinek az alkalmazását.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Egészségügyi alapismeretek
Mentéstechnika

3.3. Témakörök

3.3.1. Felkészülés a szállításra ***18 óra***

A beteg szállíthatóságának megítélése
A beteg előkészítése
A környezet előkészítése
A betegmobilizáció eszközeinek előkészítése
A beteg és a betegszállítás dokumentációja
Mentő és betegszállító járművek jellemzői
Légimentő jármű jellemzői

3.3.2. Mobilizálás ***19 óra***

Testhelyzetek szállítás alatt
Mobilizálás eszköz nélkül (Rautek-műfogás)
Betegmozgatás és szállítás eszközei

3.3.3. Navigációs ismeretek ***26 óra***

Térképismeret
Térinformatikai rendszerek
GPS
Tetra-rendszer
Telekommunikációs rendszerek
Rádiózás szabályai
Betegszállító és mentőgépjármű ismeret
Az útvonalak optimalizálása

3.3.4. Teendők a betegszállítás alatt ***26 óra***

A betegállapotának megfigyelése szállítás alatt
A szállítási trauma
Figyelmeztető jelzések használata
Megkülönböztető jelzések a használata
Atraumatikus közlekedés, defenzív vezetési technika
Betegátadás. elhelyezés

3.3.5. Tűz és munkavédelmi speciális ismeretek ***18 óra***

Betegszállító és mentő gépjárművekre vonatkozó speciális munkavédelmi előírások
Munkabiztonsági előírások betegszállítás alatt
Veszélyes anyagok és hulladékok kezelésére vonatkozó előírások
Tűzvédelmi szabályok kivonulás közben
Tűzvédelmi előírások a helyszínen

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Demonstrációs terem csoportbontásban

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x		
4.	vita		x		
5.	szemléltetés	x			
6.	szerepjátés		x		
7.	házi feladat	x			
8.	skill gyakorlat	x			
9.	szimulációs gyakorlat		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x			
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal	x	x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	x	x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.5.	Csoportos versenyjáték		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása		x		
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Irányítás tantárgy

36 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

Az irányítás tantárgy célja a betegszállítás és mentésirányítás rendszer bemutatása, az irányítási folyamat felvázolása, az irányításban dolgozó szakemberek munkájának a bemutatása.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Egészségügyi alapismeretek
Mentéstechnika

4.3. Témakörök

4.3.1. Az egészségügyi ellátórendszer felépítése ***9 óra***

Alapellátás
Járóbeteg-szakellátás
Fekvőbeteg-szakellátás
Sürgősségi betegellátás rendszere
A területi ellátási kötelezettség (TEK)

4.3.2. A betegszállítás irányítása ***9 óra***

A betegszállítás szabályozása
A beteg szállítás rendszere, szereplői
A beutalási rendszer alapelvei
A betegszállítás dokumentációja
A betegszállítás irányítás folyamata és szereplői
A betegszállítás felvétele
A betegszállítás szervezése

4.3.3. A mentés irányítása ***9 óra***

A mentés szabályozása
A mentés hazai rendszere, szereplői
Az OMSZ feladatai
A mentés dokumentációja
A mentés irányítás folyamata és szereplői
A bejelentés felvétele
A mentés szervezése
Mentőegység típusok felszerelése és kompetenciái
Speciális mentő típusok
Több fokozatú mentésszervezés, randevúelv

4.3.4. Kommunikáció az irányításban ***9 óra***

Kommunikáció vészhelyzetben
Kérdezési technikák
Kérdezési protokollok
Telefonos tanácsadás módszerei
Kommunikáció
- a bejelentővel
- a társszervekkel
- a médiával

A rádióforgalmazás szabályai
Telekommunikációs eszközök használata

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés			x	
3.	Megbeszélés			x	
4.	Vita			x	
5.	Projekt	x	x	x	
6.	Kooperatív tanulás		x		
7.	Házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x			

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Logisztikai gyakorlat tantárgy 106 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A betegszállítással, betegszállítás és mentésirányítással kapcsolatos elméleti ismeretek gyakorlatban történő átültetése, gyakoroltatása.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Egészségügyi alapismeretek
Mentéstechnika

5.3. Témakörök

5.3.1. Mentésirányítás gyakorlat *18 óra*

A mentésirányítás szervezeti felépítése
Munkakörök a mentésirányításban
A segélykérés, bejelentés felvétele
Kérdezési protokollok
Helymeghatározó rendszerek
Kivonuló egységek riasztása, feladatkiadás
Kapcsolattartás a mentőegységekkel
A mentés irányítás dokumentációja

5.3.2. Betegszállítás irányítási gyakorlat *40 óra*

A betegszállítás irányítás szervezeti felépítése
Munkakörök a szállításirányításban
A betegszállítás felvétele
Kivonuló egységek riasztása, feladatkiadás
Kapcsolattartás a betegszállító egységekkel
A betegszállítás irányítás dokumentációja

5.3.3. Betegszállítási gyakorlat *48 óra*

Szállítójárművek típusai, felszerelés
Betegszállási feladatok végzése közben
- a beteg szállítás felvétele
- a beteg feltalálása, GPS használat
- rádióforgalmazás
- a beteg szállíthatóságának a megítélése
- a beteg pozicionálása
- a betegmozgatás eszközeinek használata
- a beteg és a környezet előkészítése szállításhoz
- a beteg megfigyelése szállítás alatt
- a beteg szállítás dokumentációja

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

A mentésirányítási gyakorlatot mentésirányítási csoportban, a betegszállítás irányítási gyakorlatot az OMSZ-hoz integrált betegszállítás irányítási csoportban, a betegszállítási gyakorlatot betegszállító egységen kell letölteni.

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Megfigyelés	x	x		
2.	Irányított munkavégzés	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	x	x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			

6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11165-16 azonosító számú

Mentéstechnika
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11165-16 azonosító számú Mentéstechnika megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Mentéstechnika	Mentéstechnika gyakorlat
FELADATOK		
A helyszínen tájékozódik, a helyszín biztonságosságát felméri/kompetenciájának megfelelően biztosítja	x	x
A beteg állapotát az életkori sajátosságoknak megfelelően felméri az ABCDE-szemlélet szerint, szaksegítséget nyújt	x	x
A- A légút átjárhatóságát, veszélyeztetettségét megítéli	x	x
Átjárható légutat biztosít eszköz nélkül, pharingealis eszközzel	x	x
Garatváladékot szívó készülékkel leszív	x	x
Légúti idegentestet eltávolít eszköz nélkül	x	x
B - A légzést megítéli veszélyeztetettségét felméri	x	x
Lélegeztet ballonnal maszkkal	x	x
Pulzoximétert alkalmaz	x	x
Oxigén terápiát alkalmaz	x	x
C - A keringést felméri veszélyeztetettségét felismeri	x	x
Centrális, és perifériás pulzust tapint	x	x
Vérnyomást mér, CRT-t megítél	x	x
EKG-t és telemetrikus EKG-t készít	x	x
D - Megítéli és skálázza a beteg eszmélet-, és tudatállapotát, AVPU felmérést végez	x	x
A stroke tüneteit felismeri	x	x
Vércukor meghatározást végez	x	x
E - A sérüléseket felismeri, gyors-, és részletes trauma vizsgálatot végez	x	x
Vérzést csillapít manuálisan, nyomókötéssel, valamint tourniquet alkalmazásával	x	x
Elsődleges sebellátást végez kötözéseket alkalmaz	x	x

Sérülések eszközös rögzítését végzi	x	x
Immobilizáció eszközeit alkalmazza	x	x
Katasztrófa helyzetek tömeges balesetek felszámolásában közreműködik	x	x
Újraélesztést végez (BLS, XBLS - AED), ALS-ben közreműködik	x	x
A beteg állapotváltozását megfigyeli, állapotrosszabbodást észlel és a szükséges beavatkozásokat/intézkedéseket megteszi	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
A helyszín jelentősége, helyszínbiztosítás szsbályai	x	x
Időfaktor fogalma	x	x
A beteg reakcióképességének fogalma	x	x
A légúti protokoll alkalmazása	x	x
Légútbiztosítás eszköz nélkül, és eszközzel	x	x
A fulladó beteg	x	x
Lélegeztetés eszköz nélkül és eszközzel	x	x
Oxigénterápia	x	x
A beteg keringésének megítélése	x	x
A keringés monitorizálásának eszközös, és eszköz nélküli módszerei	x	x
Alapszintű (BLS), és és a kiterjeasztett alapszintű (XBLS) újraélesztés	x	x
A defibrilláció jelentősége, az AED használata	x	x
A beteg eszmélet és tudatállapotának megítélése	x	x
A gyors sérültvizsgálat lépései	x	x
Állapotkövető ellenőrző vizsgálat	x	x
Vérzéscsillapítás	x	x
Sebellátás, kötözés	x	x
Az immobilizáció eszközei és használatuk	x	x
Tömeges baleset és katasztrófák felszámolása	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Állapotfelmérés módszereinek alkalmazása	x	x
Újraélesztés eszközeinek használata	x	x
légútbiztosítás, lélegeztetés eszközeinek használata	x	x

Sebellátás, kötözés eszközeinek használata	x	x
Rögzítő eszközök használata	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Felelősségtudat	x	x
Döntésképesség	x	x
Stressztűrő képesség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Kapcsolatteremtő képesség	x	x
Határozottság	x	x
Segítőkészség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Információgyűjtés	x	x
Problémamegoldás	x	x
Helyzetfelismerés	x	x

6. Mentéstechnika tantárgy 158,5 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a korábbi tantárgyak ismeretanyagára épülve a hallgató megismerje és elsajátítsa a praehospitalis ellátás során alkalmazott protokollokat, mentési technikákat, mentéstechnikai eszközöket. Az elsajátított ismereteknek, készségeknek eszközök használatának beépítése az ellátási folyamatba, valamint ezek gyakorlása.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Egészségügyi alapismeretek
Logisztika

6.3. Témakörök

6.3.1. Elsősegélynyújtás szervezése *9 óra*

Elsősegély szintjei, sürgősségi ellátó lánc
Időfaktor (arany óra, platina percek)
A sürgősség fokozatai
Scorok, kockázatbesorolások ismerete
Az ABCDE szemléletű betegvizsgálat, és ellátás
Többfokozatú mentésszervezés

6.3.2. A helyszín *16 óra*

A helyszín fogalma
A helyszín mint információforrás
A helyszín biztonságossága, a helyszínbiztonság felmérése, veszélyforrások a helyszínen
A helyszín biztonságossá tételének lehetőségei (saját erőből, társszervek által), kimentés

A beteg környezetének értékelése
Az első benyomás
A reakcióképesség, és vizsgálata (AVPU)
Életkori sajátosságok
Csoportdiagnózis

6.3.3. „A" légutak 20 óra

A légutak anatómiájának áttekintése
Teljes és részleges légúti elzáródást okozó nagy oxiológiai jelentőséggel bíró kórképek (anaphylaxias reakció, akasztás, zsinegelés, légúti idegentestek, aspiráció, gyulladásos kórképek)
A légutak átjárhatóságának, veszélyeztetettségének, elzáródásának megítélése
Eszköz nélküli légútbiztosítási eljárások, és alkalmazásuk
Száj-, garat toilette, légúti leszívás manuális, és elektromos szívókészülékekkel
Légúti idegentest protokoll alkalmazása (ERC szerint)
Pharingealis légútbiztosító eszközök, és használatuk (OPA, NPA)
Invazív légútbiztosítás

6.3.4. „B" légzés 26 óra

A légzőrendszer anatómiájának, és élettanának áttekintése
Légzészavarok az oxiológiában (vezérlés zavarai, ventillációs zavarok, respirációs zavarok, diffuziós zavarok)
A légzés megítélése, a nehezített légzés felismerése
Oxigénterápia alkalmazása
SpO2 és mérése valamint megítélése
Eszköz nélküli lélegeztetés
Lélegeztetés ballonnal maszkkal

6.3.5. „C" keringés 27 óra

Keringési rendszer anatómiai és élettani áttekintése
Keringési elégtelenséggel járó főbb oxiológiai kórképek (magas vérnyomás, ACS, shock, szívelégtelenség)
A bőr és a nyálkahártyák megítélése
Centrális és perifériás pulzus tapintása és értékelése
Vérnyomásmérés, és értékelése
CRT vizsgálata, és értékelése
Praehospitalis EKG készítése
Telemetrikus EKG készítése, telemetrikus EKG küldése

6.3.6. „D" idegrendszer 20 óra

Az idegrendszer anatómiai és élettani áttekintése
Akut neurológiai betegségek az oxiológiában (eszmélet és tudatzavarok fogalma, görcsállapotok és epilepszia, koponyaűri nyomásfokozódás, STROKE)
GCS vizsgálata és értékelése
Az eszmélet és tudatállapot megítélése
Érzés és mozgászavarok vizsgálata és értékelése
Vércukorérték meghatározása, és értékelése

6.3.7. „E" egésztest egész eset 29,5 óra

A mozgás szervrendszerének anatómiai, és élettani áttekintése
Elsődleges és másodlagos és állapotkövető sérültvizsgálat
Sebek, sebzések
Sebellátás lépése, sebkötözés, rögzítő kötéseki
Vérzések ellátása
Vérzéscsillapítás nyomáspont alkalmazásával, direkt nyomással, nyomókötéssel, valamint tourniquet alkalmazásával
Rögzítőeszközök használata
- Cramer sín
- Vákuum sín
- Vákuum matrac
- Nyakrögzítő gallér
- Medence öv
- Húzósín
- Lapáthordágy
- Gerinchordágy

Szülésvezetés intézeten kívül
Hő ártalmak és ellátásuk
Elektromos trauma és ellátása
Mérgezések, és ellátásuk
Tömeges baleset – katasztrófa felszámolásának elvei

6.3.8. Újraélesztés ***11 óra***

BLS
XBLS
AED alkalmazása
ALS algoritmus

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

A mentéstechnika tantárgyat demonstrációs teremben csoportbontásban szükséges tanítani.

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x		
4.	vita		x		
5.	szemléltetés	x			
6.	szerepjátés		x		
7.	házi feladat	x			
8.	skill gyakorlat	x			

9.	szimulációs gyakorlat		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x			
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos		x		

	szövegfeldolgozás				
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal	x	x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	x	x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.5.	Csoportos versenyjáték		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása		x		
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

7. Mentéstechnika gyakorlat tantárgy 140 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

A kivonuló mentőgyakorlat kapcsán alkalmazott protokollok, mentési technikák, mentéstechnikai eszközök alkalmazásának megtanulása, begyakorlása.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Egészségügyi alapismeretek
Logisztika
Mentéstechnika

7.3. Témakörök

7.3.1. Mentőgépkocsi, kiemelt mentőgépkocsi *80 óra*

Mentőgépkocsi felszerelése
Kiemelt mentőgépkocsi felszerelése
A mentőképkocsi/kiemelt mentőgépkocsi személyzete
Diagnosztikus és terápiás lehetőségek mentőgépkocsin/kiemelt mentőgépkocsin
Bekapcsolódás a mentési tevékenységbe
Riasztási rend
Dokumentációs feladatok

7.3.2. Esetkocsi *60 óra*

Az esetkocsi felszerelése
Az esetkocsi személyzete
Riasztási rend
Diagnosztikus és terápiás lehetőségek esetkocsin
Bekapcsolódás a mentési tevékenységbe
Dokumnetációs feladatok

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Mentőgépkocsi/kiemelt mentőgépkocsi, esetkocsi

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

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

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	projekt		x		-
1.2	megfigyelés	x			-
1.3	Irányított feladatmegoldás	x			-

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	x	x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			

6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

***7.6.* A tantárgy értékelésének módja**

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
11164-12 Logisztika	**Logisztikai gyakorlat**
	Betegszállítási gyakorlat
	Betegszállítás irányítási gyakorlat
	Mentésirányítási gyakorlat
11165-12 Mentéstechnika	**Mentéstechnika gyakorlat**
	Betgszállító egység
	Mentőgépkocsi/kiemelt mentőgépkocsi

A szakmai követelménymodul azonosító száma, megnevezése

11164-16 Logisztika

Logisztikai gyakorlat

Témakörök

Betegszállítási gyakorlat
Szállítójárművek típusai, felszerelés
Betegszállási feladatok végzése közben
- a beteg szállítás felvétele
- a beteg feltalálása, GPS használat
- rádióforgalmazás
- a beteg szállíthatóságának a megítélése
- a beteg pozicionálása
- a betegmozgatás eszközeinek használata
- a beteg és a környezet előkészítése szállításhoz
- a beteg megfigyelése szállítás alatt
- a beteg szállítás dokumentációja

Betegszállítás irányítási gyakorlat
A betegszállítás irányítás szervezeti felépítése
Munkakörök a szállításirányításban
A betegszállítás felvétele
Kivonuló egységek riasztása, feladatkiadás
Kapcsolattartás a betegszállító egységekkel

A betegszállítás irányítás dokumentációja

Mentésirányítási gyakorlat
A mentésirányítás szervezeti felépítése
Munkakörök a mentésirányításban
A segélykérés, bejelentés felvétele
Kérdezési protokollok
Helymeghatározó rendszerek
Kivonuló egységek riasztása, feladatkiadás
Kapcsolattartás a mentőegységekkel
A mentés irányítás dokumentációja

11165-16 Mentéstechnika

Mentéstechnika gyakorlat

Témakörök

Mentőgépkocsi/kiemelt mentőgépkocsi
Mentőgépkocsi felszerelése
Kiemelt mentőgépkocsi felszerelése
A mentőképkocsi/kiemelt mentőgépkocsi személyzete
Diagnosztikus és terápiás lehetőségek mentőgépkocsin/kiemelt mentőgépkocsin
Bekapcsolódás a mentési tevékenységbe
Riasztási rend
Dokumentációs feladatok

Esetkocsi
Az esetkocsi felszerelése
Az esetkocsi személyzete
Riasztási rend
Diagnosztikus és terápiás lehetőségek esetkocsin
Bekapcsolódás a mentési tevékenységbe
Dokumnetációs feladatok

6.4.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 541 01
BOLTI HENTES
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 541 03 Húsipari termékgyártó szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 25/2016. (II. 25.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 541 01 Bolti hentes részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményei tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 01

A részszakképesítés megnevezése: Bolti hentes

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Elméleti képzési idő aránya: 20%

Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végezettség vagy iskolai végzettség hiányában

Bemeneti kompetencia: a képzés megkezdhető a részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 21. Élelmiszeripar szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati
10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	Mikrobiológia és higiénia	0,5		105		
	Minőségbiztosítás				0,5	
	Higiénia gyakorlati alkalmazása		0,5			
10928-16 Darabolás, csontozás	Húsipari technológia	1				
	Húsipari gépek	0,5				
	Technológia gyakorlat		5			8
10930-16 Húsipari értékesítés	Húsipari technológia				1	
	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek				1,5	
	Technológia gyakorlat					3,5
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		2	5,5		3	11,5
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

Jelmagyarázat: 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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	Tantárgyak/témakörök	Óraszám					Összesen
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam		
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati	
10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	**Mikrobiológia és higiénia**	**18**	**0**	**105**		**0**	**18**
	Káros és hasznos mikroorganizmusok, Vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek	*12*				0	12
	Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok	*2*					2
	Személyi, eszköz és üzemhigiénia és környezeti higiénia a húsiparban	*4*					4
	Minőségbiztosítás	**0**	**0**		**17,5**		**17,5**
	Élelmiszerbiztonság				5	0	5
	ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban				9		9
	Élelmiszer-biztonsági rendszerek(IFS, BRC) , nyomonkövetés alapelvei				3,5		3,5
	Higiénia gyakorlati alkalmazása		**18**		**0**		**18**
	Személyi,-eszköz és üzemi higiénia betartása		*5*				5
	Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során		*5*				5
	Takarítást, tisztítást , fertőtlenítést végez, Betartja a környezethigiéniás szabályokat		***8***				**8**
10928-16 Darabolás, csontozás	**Húsipari technológia**	**36**	**0**		**0**	**0**	**36**
	A hús vágás utáni elváltozásai	4					4
	Sertés, marha,borjú, juh kereskedelmi bontása és konyhatechnológiai felhasználhatósága	15					15

	Sertés és marha ipari csontozása, kivágása, húsok osztályozása	6					6
	Sertéshúsok pácolásra történő előkészítése, formázása	6					6
	A csontozó munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai	2					2
	Csontozási veszteség és kihozatal számítások	3					3
	Húsipari gépek	**18**			**0**		**18**
	Géptani alapismeretek	5					**5**
	Hűtő és fagyasztó berendezések	4					**4**
	Darabolás, csontozás gépei	8					**8**
	Bőrkézőgépek	1					**1**
	Technológia gyakorlat	**0**	**180**			**280**	**460**
	Kések köszörülése, fenése		*2*			*21*	23
	Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése		*35*			*56*	91
	Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása		*42*			*56*	98
	Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása		*42*			*56*	98
	Marha első-és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása		*30*			*49*	79
	Marha első-és hátulsó negyed kereskedelmi bontása		*29*			*42*	71
10930-16 Húsipari értékesítés	**Húsipari technológia**	**0**	**0**		**35**	**0**	**35**
	Sertés, marha,borjú és juh bolti bontásakor alkalmazott elnevezések				*18*		18
	Hús és húskészítmények bolti tárolásának előírásai				*10*		10
	Húskészítmények jelölésének szabályai, előírásai				*7*		7
	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek	**0**	**0**		**52,5**		**52,5**

	A kereskedelmi egységek munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai				4		4
	Vállalkozások alapítása, működtetése				15		15
	Kereskedelmi alapismeretek				15		15
	Értékesítési módok, folyamatok				9		9
	Fogyasztóvédelmi szabályok				2		2
	Vállalkozások pénzforgalmi szabályai				5		5
	Fizetési módok				2,5		2,5
	Technológia gyakorlat	**0**	**0**			**122,5**	**122,5**
	Tőkehúsok és húskészítmények (csemegeáruk) elhelyezése a hűtőpultokban					*30*	30
	Fagyasztott húsok elhelyezése a fagyasztókban					*25*	25
	Húskészítmények szeletelése, csomagolása,és kiszolgálás a pultnál					*25*	25
	Nyershúsok darálása, dagadó felszúrása, köröm darabolása					*25*	25
	Nyugta vagy készpénzfizetési számla kitöltése					*17,5*	17,5
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**72**	**198**		**105**	**402,5**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		**177/20,05%**					
Gyakorlati óraszámok/aránya		**705,5/79,94%**					

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
10891-16 azonosító számú

Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10891-16 azonosító számú Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Mikrobiológia és higiénia	Minőségbiztosítás	Higiénia alkalmazása a gyakorlatban
FELADATOK			
Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat		X	
Alkalmazza az élelmiszer-higiéniás és élelmiszer-biztonsági előírásokat (törvény, rendelet, minőségügyi kézikönyv)	X		X
Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP)	X		X
Használja a mikrobák elpusztításának módszereit	X		
Mikrobák szaporodásának gátlását végzi	X		
Betartja a HACCP rendszer előírásait		X	
Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat	X		X
Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez	X		
Élelmiszerek gyártása során kritikus higiéniai pontokat ellenőriz		X	
ISO 22000, HACCP rendszerek alapelveit ismeri, betartja		X	
Élelmiszer-biztonsági rendszerek (IFS, BRC), nyomonkövetés alapelveit ismeri, alkalmazza		X	
Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet		X	
Mikrobiológiai alapismereteit használja	X		X
A hasznos és káros mikroorganizmusok jellemzőit, szaporodásuk és elpusztításuknak lehetőségeit alkalmazza	X		X
SZAKMAI ISMERETEK			
Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok	X		
Tisztító-, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk	X		
Jó higiéniai gyakorlat elemei	X		X
Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok			
Mikrobiológiai ismeretek: élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló káros és hasznos mikroorganizmusok, életfeltételei, jellemzői	X		
Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége	X		
A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros)	X		

Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaktana, felépítése, anyagcseréje, telepképzése, előfordulási valószínűsége	X		
Az élelmiszer-ipari és egészségügyi szempontból fontos mikroorganizmusok	X		
Az élelmiszer-romlás, a leggyakrabban előforduló élelmiszer-mérgezések, élelmiszer-fertőzések tünetei és az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények	X		
Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei	X	X	
Az életfeltételek és a mikroorganizmusok szaporodása, anyagcseréje közötti összefüggés	X		
Az endospóraképzés és a vegetatív sejtté alakulás feltételei	X		
A mikroorganizmusok anyagcseréjének jelentősége az élelmiszeriparban és egyéb területeken (gyógyszer, mezőgazdaság, az ember anyagcseréjében)	X		
Az élelmiszeripar szempontjából károsnak ítélt mikroorganizmusok elleni védekezés módjai	X		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Szakmai nyelvű beszédkészség	X	X	X
Szakmai nyelvű íráskészség	X	X	
Szakmai olvasott szöveg megértése	X	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X
Információforrások kezelése	X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Felelősségtudat		X	X
Döntésképesség			X
Precizitás			X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Kapcsolatteremtő készség		X	X
Határozottság			X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Higiéniás szemlélet	X		X
Logikus gondolkodás		X	

1. Mikrobiológia és higiénia tantárgy 18 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkás tanulók ismereteket szerezzenek azon mikroorganizmusokról, melyek szerepet játszanak az élelmiszerek előállításánál, tartósításánál, romlásánál. Ismerjék meg a húsiparban előforduló káros, hasznos mikroorganizmusokat. A tanulók tudják az alapvető higiéniai szabályokat, előírásokat. Az elsajátított ismeretek alapozzák meg a húsiparban alkalmazandó higiéniai szemléletet.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, Húsipari technológia

1.3. Témakörök

1.3.1. Káros és hasznos mikroorganizmusok, vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek 12 óra

A mikroorganizmusok elterjedése
Baktériumok jellemzői
Vírusok jellemzői
Gombák jellemzői
Paraziták, élősködők jellemzői
A hasznos mikrobáknak jelentősége a hagyományos és gyorsérlelésű szalámiféléknél
Bakteriális betegségek:lépfene, botulismus, tetanus, sertésorbánc, gümőkór, E-coli, Szalmonellózis, Lyme kór, Malleus(takonykór)
Vírus okozta betegségek: Fertőző sertésbénulás, Ragadós száj-és körömfájás, Sertéspestis, Veszettség
Retrovírus okozta betegség:BSE
Paraziták és élősködők által okozott betegségek:Trichinellózis, borsókakór, mételykór, tüdőférgesség, ostorférgesség
A BSE megelőzésével kapcsolatos EU-s szabályok

1.3.2. Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok 2 óra

Európai uniós és hazai rendeletek
Élelmiszer előállításra, forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
Kötelező nyilvántartások, dokumentációk.

1.3.3. Személyi, eszköz, üzemhigiénia és környezeti higiénia a húsiparban 4 óra

Fekete-fehér öltözőrendszer kialakítása
Testi higiénia biztosítása
Munka és védőruha tisztasága
Munkaeszközök és egyéni védőeszközök tisztántartása
Az alkalmazott berendezések, kialakított felületek, padozatokkal szemben támasztott követelmények
Épületek, üzemi helyiségek kialakításának szempontjai
Szennyes és tiszta övezetek elkülönítése
Szennyvíz kezelése
Vágási hulladékok zárt tárolása a szennyes övezetben
Szociális hulladékok elkülönített tárolása
Levegő tisztaságának megőrzése
Környezetvédelem

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X			
2.	megbeszélés		X		
3.	szemléltetés			X	
4.	teszt	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		X		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	X	X		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Minőségbiztosítás tantárgy 17,5 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A szakmunkás tanulók megismerjék a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapelveit. Tudják összekapcsolni az üzemi gyakorlatok során a Jó Gyártási gyakorlatot a Jó Higiéniai gyakorlattal. Képesek legyenek a vágástechnológiai- műveletek és a készítménygyártás során felismerni a lehetséges veszélyeket, meghatározni a kritikus határértéket és a megfelelő döntést meghozni az elhárításukra.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Foglakoztatás I. és Húsipari technológia

2.3. Témakörök

2.3.1. Élelmiszerbiztonság *5 óra*

Az élelmiszerbiztonság jelentősége Európában
A fogyasztók és dolgozók egészségvédelme
Az élelmiszerbiztonság alapja:GMP, GHP
Minőségi előírások az alapanyagok és segédanyagok esetében
Gyártásközi minőség-ellenőrzés
Késztermékek minőségi követelményei és azok ellenőrzése
Kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálatok jelentősége

2.3.2. ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban *9 óra*

ISO 22000 nemzetközi szabvány alkalmazásának belső és külső előnyei
Az ISO 22000 élelmiszerbiztonsági rendszer követelményei, tanúsítás lehetősége
A HACCP rendszer 7 alapelve és azok alkalmazása
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a vágási műveleteknél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a készítménygyártási műveleteknél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a csomagolásnál, hulladékkezelésnél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a raktározásnál és szállításnál
Veszélyek a kereskedelmi folyamatoknál és a megelőzés lehetőségei
A HACCP –hez, minőségirányítási rendszerekhez kapcsolódó dokumentáció ismerete, kezelése

2.3.3. Élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS és BRC), nyomon követés alapelvei 3,5 óra

BRC eredetileg angol, ma már nemzetközi kereskedőláncok élelmiszerbiztonsági rendszere
A BRC követelménymoduljai és azok tartalmának ismertetése: tárolás, elosztás, nagykereskedői és szerződött szolgáltatás
BRC tanúsítvány lényege a termelő és vevő oldaláról
IFS eredetileg német kereskedelmi élelmiszerbiztonsági rendszer, mely szintén nemzetközivé vált
Az IFS követelményrendszere az élelmiszer –előállítás teljes folyamatára
Az IFS szigorításai (KO-k): idegen test kezelése, nyomon követhetőség, munkatársak tudatossága, felelősége stb.
IFS tanúsítvány lényege a termelő és kereskedő oldaláról

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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.	magyarázat			X	
2.	megbeszélés		X		
3.	szemléltetés			X	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			X	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Higiénia gyakorlati alkalmazása tantárgy 18 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A mikrobiológia és higiénia tantárgyban elsajátított elméleti ismereteket tudja alkalmazni gyakorlati munkavégzés során. A tanulók képesek legyenek betartani a személyi higiéniával, a műszaki higiéniával és a környezethigiéniával kapcsolatos szabályokat a munkavégzésük során.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelv és kommunikáció, Természetismeret, Mikrobiológia és higiénia

3.3. Témakörök

3.3.1. Személyi,- eszköz és üzemi higiénia betartása *5 óra*

Használja a fekete-fehér öltözőrendszert a gyakorlaton

Megfelelő tisztálkodás, haj és köröm ápoltsága, rövidsége

Munkaruha tisztasága, cseréje naponta
Munkaeszközeit a gyakorlat végeztével megtisztítja
Egyéni védőeszközöket a gyakorlat végén megtakarítja és tisztán elteszi
Rendeltetésszerűen használja a személyi higiénia céljait szolgáló eszközöket, berendezéseket
Az üzemi higiéniai előírásokat maradéktalanul betartja

3.3.2. Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során 5 óra

Betartja a kések fertőtlenítésére vonatkozó előírásokat
Biztosítja a szőrtelenítés, bontás, hasítás munkaműveleteinek higiénikus elvégzését
Ellenőrzi a hűtők hőmérsékletét és tisztaságát
A készítménygyártás során a higiéniai előírások betartásával kizárja a fertőzés lehetőségét
Ügyel az eltérő munkaműveletek közötti kézmosásra
Vezeti naprakészen a higiéniával kapcsolatos nyilvántartásokat

3.3.3. Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez, betartja a környezethigiéniás szabályokat 8 óra

Értelmezi a „Takarítási és Fertőtlenítési Utasításban" foglaltakat
Használja a tisztítás, takarítás eszközeit
Kiválasztja a munkaterületnek megfelelő tisztító és fertőtlenítőszert
Meghatározza a kiválasztott tisztító és fertőtlenítőszerek töménységét, hőfokát, behatásuk idejét
A tisztítás és fertőtlenítés során használja a szükséges védőfelszerelést
Vezeti a takarításról, fertőtlenítésről a kötelező nyilvántartásokat
Betartja a szennyes tiszta övezetekre vonatkozó szabályokat, előírásokat
Levegő tisztaságának megőrzését elősegíti
Betartja szerves és szervetlen hulladékok tárolásának és kezelésének szabályait
A vágási hulladékot haladéktalanul eltávolítja a vágócsarnokból
Betartja a szennyes övezetben lévő zárt tárolás (ATEV) előírásait

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy üzem

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

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

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

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

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

		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10928-16 azonosító számú

Darabolás, csontozás
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10928-16 azonosító számú Darabolás, csontozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Húsipari technológia	Húsipari gépek	Technológi gyakorlat
FELADATOK			
Átveszi a munkaterületet			X
Előkészíti a szükséges anyagokat	X		X
Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat	X		X
Féltest testtáji darabolását végzi			X
Testet húsrészekre bont, csontoz, kivág			X
Húsokat osztályoz	X		X
Testet húsrészekre bont, formáz, pácolásra előkészít	X		X
Húsokat csomagol és hűtőraktároz	X		X
Adminisztrációs munkát végez	X		
Eszközöket használ, gépeket kezel		X	
Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat			X
SZAKMAI ISMERETEK			
Vágóállatok csontváza, izomcsoportjai	X		
Vágási főtermékek és melléktermékek jellemzése, feldolgozása	X		
Sertés húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása	X		X
Szarvasmarha első és hátsó negyedének húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása	X		X
Juh kereskedelmi húsrészei	X		
Darabolás gépei, berendezései		X	
Csontozás, kivágás eszközei		X	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Darabolás, csontozás eszközeinek használata			X
Anyagmozgató eszközök használata			X
Húsrészek gazdaságos és szakszerű feldolgozása			X
Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása	X		X
Védőfelszerelések használata	X		X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Állóképesség			X
Kézügyesség			X
Monotónia-tűrés			X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Irányíthatóság			X

Visszacsatolási készség	X		X
Motiválhatóság			X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
A környezet tisztántartása			X
Körültekintés, elővigyázatosság			X
Intenzív munkavégzés			X

4.

Húsipari technológia tantárgy **36 óra**

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a hús vágás utáni elváltozásait, érési folyamatait és a lehetséges romlási folyamatokat. A tanulók ismerjék a bolti bontásnál alkalmazott elnevezéseket és a húsok konyhatechnológiai felhasználhatóságát. A sertés-és marhahúsok ipari csontozásánál tudják a húsok osztályba sorolását. Szakszerűen tudják pácolásra előkészíteni a sertés húsokat.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, számolási készség

4.3. Témakörök

4.3.1. A hús vágás utáni elváltozásai ***4 óra***

A hús vágás utáni elváltozásai: hullamerevség, érési folyamatok
A fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas hús jellemzői
Nyershús helytelen tárolásából adódó romlási folyamatok

4.3.2. Sertés, marha,borjú, juh kereskedelmi bontása és konyhatechnológiai felhasználhatósága ***15 óra***

A sertés tőkehús bolti bontása, húsrészek csomagolása
A marha negyedek bolti bontása, húsrészek csomagolása
A borjúhús bolti bontása, húsrészek csomagolása
A juh bolti bontása, húsrészek csomagolása

4.3.3. Sertés és marha ipari csontozása, kivágása, húsok osztályozása ***6 óra***

A félsertés darabolása, teljes csontozása, a húsok kivágása, osztályozása
Negyed marha darabolása, teljes csontozása, a húsok kivágása, osztályozása
Sertés-és marhahúsok színhústartalom szerinti osztályba sorolása

4.3.4. Sertéshúsok pácolásra történő előkészítése, formázása ***6 óra***

Bőrös félsertés pácolásra történő bebontása, darabolása, formázása
Lehúzott félsertés pácolásra történő bebontása, darabolása, formázása
Csontnélküli pácolt húsokhoz csontozás és formázás

4.3.5. A csontozó munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai ***2 óra***

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a csontozó üzemrészben
Hűtőgépek és hűtési rendszerek biztonságtechnikája
Daraboló gépek és csontozó szalagok biztonságtechnikája
A csontozó kések és egyéb kézi szerszámok baleseti veszélyei
Jellemző szín és alakjelek ismerete
Egyéni védőeszközök használatának szabályai

4.3.6. Csontozási veszteség és kihozatal számítások ***3 óra***

Csontos sertéshúsból és marhahúsból színhús kihozatal számítás
Csontos sertéshúsból és marhahúsból csontozási melléktermék kihozatal számítás
Csontozási veszteség számítás

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feladat	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	X	X		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	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. Húsipari gépek tantárgy 18 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkások géptani ismeretei támasszák alá a technológiai folyamatokat. Képesek legyenek a csontozó üzemek technológiai vonalainak, gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésére. Tudják kiválasztani a technológiai művelet végrehajtásához szükséges munkaeszközöket. Ismerjék a gépek berendezések szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit, balesetvédelmi előírásait.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, Húsipari technológia

5.3. Témakörök

5.3.1. Géptani alapismeretek ***5 óra***

A rajzolás eszközei
Ábrázolási módok
Vetületi ábrázolás
Kötő gépelemek
Forgó mozgást közvetítő gépelemek
Tengelykapcsolók
Csapágyak
Erőátviteli gépelemek

5.3.2. Hűtő és fagyasztó berendezések ***4 óra***

Hűtő-körfolyamat
Hűtőközeg fajták
Hűtőtermek
Hűtőgépkocsi
Fagyasztó berendezések

5.3.3. Daraboló és csontozás gépei ***8 óra***

Daraboló szalagfűrész
Daraboló körfűrészek
Csontozó szalagok: fém és műanyag
Görgősor
Hagyományos kések
Zárt markolatú kés
Gyűrűs kés
Dugattyús csontszeparátor
Csigás csontszeparátor

5.3.4. Bőrkézőgépek ***1 óra***

Kézi adagolású bőrkézőgép

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	projektor
4.	házi feladat	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X	X		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	X	X	X	
3.2.	rajz kiegészítés	X			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Technológiai gyakorlat tantárgy 460 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

Olyan húsipari gyakorlati ismeretek nyújtása, készségek fejlesztése, melyek keretében begyakorolják a munkaműveleteket, elsajátítják a szakmai fogásokat. A gyakorlati munka során fejlődjön a tanulók munkabírása, kitartása, kézügyessége. Törekedjenek a fegyelmezett, pontos munkavégzésre. Legyenek képesek utasításra a szakmai műveleteket önállóan elvégezni, szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, Húsipari gépek

6.3. Témakörök

6.3.1. Kések köszörülése, fenése — *23 óra*

A csontozó kések, fenőacélok, polírozók fajtái
Egyéni védőeszközök használata késes munkához
Kések biztonságos tartása, késtartó használata
A köszörűgép működtetésének elsajátítása
Kések köszörülése géppel
Kések fenése, polírozása kézzel

6.3.2. Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése — *91 óra*

A szalonnatábla testtájak szerinti darabolása
Hátszalonna formázása, puha zsiradék és húsdarabok eltávolítása
Tokaszalonnáról a mirigyek és véres részek eltávolítása, toka formázása
Hasa szalonnáról a tejmirigyek és húsdarabok eltávolítása, szalonna formázása
Az oldalszalonnáról a bordák bordaközi izmokkal történő eltávolítása, a kolozsvári szalonna formázása
Császárszalonnából a bordák eltávolítása késsel vagy bordakihúzóval, a császár formázása
Nyak és vékony hátszalonna formázása kenyérszalonnának
Farszalonna összevágása étkezési tepertőnek
Has és tokaszalonna bőrkézése géppel készítménygyártáshoz

6.3.3. Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása — *98 óra*

Félsertések bebontása késsel vagy daraboló fűrésszel testtájakra, húsrészekre
Comb, lapocka, karaj, tarja, oldalas, csülök teljes ipari csontozása
A húsokról a puha zsiradék és véres részek, mirigyek kivágása
A húsok osztályozása színhústartalom alapján: S-90, S-80, S-80k,S-70, S-70k,S-60k

6.3.4. Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása, — *98 óra*

Félsertések bebontása késsel testtájakra, húsrészekre
Comb és lapocka csontozása minden esetben
Karaj, tarja előállítása csontosan megformázva
Karaj, tarja előállítása csont nélkül, megformázva
Oldalas csontosan, megformázva kerül értékesítésre
Első és hátsó csülök csontosan kerül forgalmazásra
Sertésfej és köröm csontosan kerül forgalmazásra
A dagadót ketté kell választani tölteni és darálni való húsnak
Bőrös szalonnás félsertés kereskedelmi bontása
Bőrös comb, bőrös lapocka, bőrös karaj, bőrös tarja és bőrös császárszalonna előállítása, formázása

6.3.5. Marha első-és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása — *79 óra*

Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas, szegy
Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, medencehús, marhafarok
Húskészítménygyártáshoz a marha minden húsrészét csontozni kell.
Húsok kivágása: csontozás után a marhahúsból a nem megengedett kötőszöveti elemeket el kell távolítani, mint Faggyút, durva inakat, véres részeket.
Marhahúsok osztályozása: Színhústartalom, faggyútartalom és látható kötőszövet alapján: M-90, M-80, M-80k, M-70, M-70k, M-60k

6.3.6. Marha első-és hátulsó negyed kereskedelmi bontása *71 óra*

Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas, szegy
Csontozásra és szétbontásra kerül az első negyedből a lapocka: oldallapocka, stefánia, vastaglapocka
Kicsontozva kerül forgalomba:tarja, lábszárhús, nyakhús
Csontosan kerül értékesítésre:rostélyos, oldalas, szegy
Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, marhafarok
Csontozásra és szétbontásra kerül a comb: gömbölyűfelsál, hosszúfelsál, felsál-dekli, csípőfartő, feketepecsenye, fehérpecsenye
Kicsontozva kerül értékesítésre a hátszín, a hátulsó lábszár, lengőbordák
Csont nélküli hús: vesepecsenye, puha hátszín
Csontosan kerül forgalomba a hátsó negyedből: marhafarok

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X		
2.	megbeszélés	X	X		
3.	szemléltetés	X	X		szakoktató által elkészített mintadarab

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	X	X		
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Műveletek gyakorlása	X	X		
2.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
3.	Szolgáltatási tevékenységek körében				

3.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X			
3.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10930-16 azonosító számú

Húsipari értékesítés
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10930-16 azonosító számú Húsipari értékesítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Húsipari technológia	Húsipari gépek	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek	Technológia gyakorlat
FELADATOK				
Anyagokat átvesz, raktároz			X	X
Sertés, marha, juh, húsrészeket darabol, csontoz, darál	X			X
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését elvégzi				X
Kereskedelemben húst, húskészítményt értékesít, kiszolgál				X
Kereskedelmi egység higiéniai előírásait betartja				X
Termékek jelölésével kapcsolatos előírásokat alkalmaz	X			X
Kést, darálót, szeletelőgépet, egyéb eszközöket biztonságosan, higiénikusan működtet		X		
Vevőket segít kiszolgálni, tájékoztat, informál			X	X
Vevőkkel udvariasan kommunikál			X	X
Válalkozást indít, működtet			X	
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat			X	
Árukezelést, raktározást, leltározást	X			X
SZAKMAI ISMERETEK				
Kereskedelmi alapok			X	
Vállalkozási alapok			X	
Húsáruismeret	X			X
A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások			X	
Dokumentumok, naplók, jegyzőkönyvek vezetése			X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Köznyelvi beszédkészség	X	X	X	X
Információforrások kezelése	X	X	X	X
Elemi számolási készség	X			X
Mennyiségérzék				X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Külső megjelenés				X
Pontosság				X
Türelmesség				X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremtő készség				X

Meggyőzőkészség, udvariasság				X
Kommunikációs rugalmasság				X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Körültekintés, elővigyázatosság				X
A környezet tisztántartása				X
Módszeres munkavégzés				X

7. Húsipari technológia tantárgy 35 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

Ismerjék a vágóállat fajok húsrészeinek bolti bontásnál alkalmazott elnevezéseit. Tudják az egyes húsrészek konyhatechnológia szerinti felhasználhatóságát. Ismerjék a húsok és húskészítmények bolti tárolási előírásait. Tudják a húskészítmények jelölésének előírásait, szabályait.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, Húsipari gépek, Magyar nyelv és kommunikáció, Számolási készség, Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek

7.3. Témakörök

7.3.1. Sertés, marha,borjú és juh bolti bontásakor alkalmazott elnevezések 18 óra

Sertés bolti bontásának elnevezései: sertésfej, tarja, rövidkaraj, hosszúkaraj, lapocka, comb, oldalas, tölteni való dagadó, darálnivaló dagadó, első és hátsó csülök, első és hátsó köröm, sertésfarok

Marha bolti bontásának elnevezései:tarja, rostélyos, nyakhús, stefánia, oldallapocka, vastaglapocka, csontos szegy, puhaszegy, oldalas, csontos hátszín, puhahátszín, gömbölyűfelsál, hosszúfelsál, feketepecsenye, fehérpecsenye, nudli, vesepecsenye, lábszárhús, marhafarok

Borjúhús bolti elnevezései: borjúgerinc, borjúfilé, nyak, lapocka, szegy, hasaalja, lábszár, frikandó, borjúdió, fartő

Juh(birka) bolti elnevezései:comb, gerinc, filé, nyak, lapocka, szegy, hasaalja

7.3.2. Hús és húskészítmények bolti tárolásának előírásai 10 óra

A húsbolt különböző állatfajok húsát forgalmazza: sertés, marha, borjú, juh és baromfi, esetleg vadak húsát

A húsok bolti bontása és csontozása után hűtőpultba helyezése húsrészenkénti csoportosításban

A húsokon nem lehet véres rész, csonttörmelék, puha zsiradék, idegen szennyeződés

A nyershúsok állatfajonkénti elkülönítése a hűtőpultokba, fagyasztókban és a hűtőraktárakban

A hűtőterek és fagyasztók hőmérsékletének ellenőrzése: hűtőtér 0 és + 5 C^o között, fagyasztótér -18 C^o alatt kell hogy legyen

Újrafagyasztás tilalma

Húskészítmények forgalmazása előrecsomagolt formában történik

A fogyasztói csomagolással el nem látott terméket a boltban kell csomagolni és a vevőnek így lehet átadni

A boltban keletkező szerves hulladék kezelése

A húsboltra vonatkozó higiéniai előírások

7.3.3. Húskészítmények jelölésének szabályai, előírásai 7 óra

Az élelmiszereken, így a húskészítményeken is az alábbi adatokat kell feltüntetni:

- a húskészítmény megnevezése
- az összetevők felsorolása csökkenő sorrendben
- előrecsomagolt terméknél annak nettó mennyisége
- a minőség-megőrzési időtartam lejárata
- a minőségmegőrzéshez szükséges tárolási hőmérséklet
- az élelmiszer előállítójának vagy forgalmazójának neve vagy cégneve és címe
- az eredet vagy származás hely

A jelölésnek olyannak kell lennie, hogy ne vezesse félre a fogyasztót

Egyetlen alapanyagból álló terméknél nem kötelező az összetétel feltüntetése

Hatályos jogszabályok a termékjelöléssel kapcsolatban

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feldat	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X		X	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X		X	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X	X		
2.2.	Tesztfeladat megoldása	X	X	X	
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
4.	Komplex információk körében				

4.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

8.

9. Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek tantárgy 52,5 óra

9.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkások megismerjék és megértsék a gazdasági folyamatok összefüggéseit. Az elméleti ismeretek birtokában tudjanak önálló vállalkozást létrehozni, tudatosan tervezni, vállalkozást irányítani, működtetni. Ismerjék meg a nemzetgazdasági ág, a kereskedelem fő tevékenységeit, az áruforgalom és értékesítés lehetőségeit. Tudják az élelmiszer-értékesítési tevékenységhez szükséges kereskedelmi ismereteket.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szövegértés,

9.3. Témakörök

9.3.1. A kereskedelmi egységek munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 4 óra

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a kereskedelmi egységben
Hűtőgépek és hűtési rendszerek biztonságtechnikája
Asztali darálók, szeletelők biztonságtechnikája
A csontozó kések és szeletelő kések baleseti veszélyei
Egyéni védőeszközök használata a biztonságos munkavégzés érdekében
Az anyagmozgatás biztonságtechnikája

9.3.2. Vállalkozások alapítása, működtetése 15 óra

Egyéni vállalkozás alapításának feltételei, működtetése
Társas vállalkozások (Betéti Társaság, Közkereseti Társaság, Korlátolt Felelősségű Társaság, Nyitott és Zárt Részvénytársaság) alapításának feltételei
Csődeljárás célja, folyamata
Felszámolási eljárás célja, folyamata, törvényi kötelezettségek
Végelszámolás célja, folyamata, törvényi kötelezettségek

9.3.3. Kereskedelmi alapismeretek 15 óra

A kereskedelem jelentősége, a kereskedelmi munka értéke
A kereskedelem ágazati, azok jellemzése (Nagykereskedelem, Kiskereskedelem)
Bolti kereskedelem és bolt nélküli kereskedelem fajtái
Az áru fogalma, főbb csoportjai
Az áruk minőségi osztályba sorolása
A vonalkód értelmezése, jelentősége, alkalmazása
Munkakörök a kereskedelemben: boltvezető, eladó, pénztáros és egyéb munkakörök
Áruforgalom fogalma, típusai
Az áruforgalmi folyamat elemei: beszerzés, készletezés, értékesítés

A beszerzés folyamata: a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, szállítók kiválasztása, megrendelés,áruátvétel, pénzügyi lebonyolítás
Készletezés, készletgazdálkodás, árutárolás, árukezelés, áruvédelem

9.3.4. Értékesítési módok, folyamatok 9 óra

Értékesítési módok típusai
Hagyományos értékesítési mód jellemzői, folyamata
Önkiválasztó értékesítési jellemzői, folyamata
Minta utáni értékesítési mód jellemzői, folyamata
Önkiszolgáló értékesítési mód jellemzői, folyamata
Eladóval szemben támasztott követelmények: szaktudás, az eladó személyiségjegyei, magatartása, külső megjelenése
Sikeres eladói tulajdonságok
Vásárlói magatartást befolyásoló tényezők
Vevőtípusok: könnyen kezelhető és nehezen kezelhető vevők

9.3.5. Fogyasztóvédelmi szabályok 2 óra

Alapfogalmak: tudatos fogyasztó, fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, termék éss szolgáltatás, eladási ár és egységár
Az ár feltüntetése
Csomagolás
Gyermek és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások
Panaszkezelés, ügyfélszolgálat
Békéltető testület
Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok
Piacfelügyeleti alapfogalmak
Hatósági ellenőrzés szabályai
Vásárlók könyve vezetése
Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

9.3.6. Vállalkozások pénzforgalmi szabályai 5 óra

Pénzforgalom fogalma
Közvetlen pénzforgalom
Közvetett pénzforgalom
Bankszámlanyitás feltételei
Bankszámla kezelése: jóváírás, terhelés
Bankszámla megszűnése ill. megszűntetésének szabályai

9.3.7. Fizetési módok 2,5 óra

Fizetés időbeli megvalósulása: az áruszállítást megelőzően, az áruszállítással egyidejűleg, az áruszállítást követően
Készpénzzel történő fizetés szabályai
Készpénz nélküli fizetési módok: átutalás, beszedési megbízás, okmányos meghitelezés
Átutalás folyamata, a fizetési kötelezettség teljesítése vevő és eladó között
Beszedési megbízás fizetési kötelezettség teljesítése eladó és vevő között
Egyéb fizetési mód: váltó

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy tanbolt

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés	X	X	X	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	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	X	X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X	X	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X	X	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	X	X	X	
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
4.2.	Csoportos versenyjáték		X		

9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

10. Technológia gyakorlat tantárgy 122,5 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

Képesek legyenek vevőket kiszolgálni, tájékoztatni, informálni és udvariasan kommunikálni.
Tudjanak árukezelést, raktározást, leltározást és alapvető pénzügyi elszámolást végezni.
Képesek legyenek készpénzfizetési számlát vagy nyugtát pontosan kiállítani.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek, Húsipari gépek, Magyar nyelv-és kommunikáció

10.3. Témakörök

10.3.1. Tőkehúsok és húskészítmények (csemegeáruk) elhelyezése a hűtőpultokban30 óra

A húsok bolti bontása és csontozása után hűtőpultba helyezése húsrészenkénti csoportosításban
A húsok esztétikus formázása a hűtőpultba helyezéshez
A húsokon nem lehet véres rész, csonttörmelék, puha zsiradék, idegen szennyeződés
A nyershúsok állatfajonkénti elkülönítése a hűtőpultokba, fagyasztókban és a hűtőraktárakban
A hűtőterek és fagyasztók hőmérsékletének ellenőrzése és dokumentálása
Újrafagyasztás tilalma
Húskészítmények forgalmazása többnyire előrecsomagolt formában történik, ezért a pultra történő kipakolásuk a feladat
A fogyasztói csomagolással el nem látott terméket a boltban kell csomagolni és a vevőnek így lehet átadni
A boltban keletkező szerves hulladék kezelése
A húsboltra vonatkozó higiéniai előírások betartása

10.3.2. Fagyasztott húsok elhelyezése a fagyasztókban 25 óra

A fagyasztóládákban is el kell különíteni az állatfajok húsát, ezt elválasztó falakkal oldják meg
Fagyasztó szerényekben külön rekesz áll rendelkezésre
A fagyasztó meghibásodása vagy áramszünet esetén az árut visszafagyasztani tilos, meg kell semmisíteni azt. A fagyasztót pedig ki kell takarítani és fertőtleníteni
Naponta többször kell a fagyasztva tárolás hőmérsékletét ellenőrizni és dokumentálni

10.3.3. Húskészítmények szeletelése, csomagolása,és kiszolgálás a pultnál 25 óra

A vevő kérésére a húskészítményeket szeletelőgéppel, esetleg késsel szeletelni a kívánt vastagságra
A szeletelt vagy darabos húskészítményt meg kell mérni (előtte a mérleget ki kell tárázni) becsomagolni, felülcímkézni és a vevőnek átadni

10.3.4. Nyershúsok darálása, dagadó felszúrása, köröm darabolása 25 óra

A vevő kérésére a hús ledarálása asztali darálóval nylon tasakban
A vevő kérésére a tölteni való dagadót fel kell szúrni, a darálnivalót pedig ledarálni
A körmöt amennyiben kéri a vevő fel kell darabolni: először hosszirányban vágja ketté, majd két helyen keresztben

A vevő kérésére a csontos húst és a csont nélküli húst is fel kell szeletelni a kívánt vastagságra

10.3.5. Nyugta vagy készpénzfizetési számla kitöltése 17,5 óra

A nyugta és a készpénzfizetési számla kötelező formai és tartalmi elemei
Nyugta kitöltése kézzel
Gépi nyugta kiadása
Készpénzfizetési számla kézzel kitöltése
Készpénzfizetési számla géppel történő kiadása

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X		
2.	megbeszélés	X	X		
3.	szemléltetés	X	X		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	X	X		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.2.	Műveletek gyakorlása	X	X		
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
9.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X	X		
9.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X	X		

10.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1 évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai követelménymodul azonosító száma: 10928-16
Megnevezése: Darabolás, csontozás
Technológia gyakorlat tantárgy
Témakör: Állati test darabolása, csontozása
Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása
Kereskedelmi húsrészek előállítása
Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint

6.5.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 542 01
BŐRTÁRGY KÉSZÍTŐ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 542 01 Bőrdíszműves szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 542 01 Bőrtárgy készítő részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 542 01

A részszakképesítés megnevezése: Bőrtárgy készítő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 10. Könnyűipar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVII. Könnyűipar

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="3">10256-12 Bőripari anyagok jellemzői, szabás és előkészítő műveletek</td><td>Bőripari anyag és áruismeret</td><td>1,5</td><td></td><td rowspan="6">105</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Szabás, előkészítés</td><td>1</td><td></td><td>1,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Szabás előkészítés gyakorlat</td><td></td><td>2,5</td><td></td><td>4</td></tr>
<tr><td rowspan="2">10258-12 Bőrtárgy készítése</td><td>Bőrtárgy készítés</td><td>0,5</td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Bőrtárgy készítés gyakorlat</td><td></td><td>2</td><td></td><td>6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>3</td><td>4,5</td><td>4,5</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak/**témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1. évfolyam			**SZH/2. évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10256-12 Bőripari anyagok jellemzői, szabás és előkészítő műveletek	**Bőripari anyag és áruismeret**	**54**			**35**		**89**
	Természetes bőrök	*20*			*10*		*30*
	Textilek és műbőrök	*7*			*7*		*14*
	Táblás áruk	*7*			*7*		*14*
	Kellékek és segédanyagok	*20*			*11*		*31*
	Szabás, előkészítés	**36**			**52,5**		**88,5**
	Szabás gazdaságossága, szabásrendszerek	*8*			*13,5*		*21,5*
	Kézi szabás	*6*			*7*		*13*
	Gépi szabás	*6*			*7*		*13*
	Előkészítő műveletek	*16*			*25*		*41*
	Szabás, előkészítés gyakorlat		**90**			**140**	**230**
	Különböző anyagok szabása		*30*			*45*	*75*
	Előkészítő műveletek		*30*			*50*	*80*
	Gépek, berendezések, szerszámok használata		*30*			*45*	*75*
10258-12 Bőrtárgy készítése	**Bőrtárgy készítés**	**18**			**70**		**88**
	Bőrtárgy előkészítés	*8*			*30*		*38*
	Bőrtárgy készítése, díszítése	*10*			*40*		*50*
	Bőrtárgy készítés gyakorlat		**72**	**105**		**210**	**282**
	Bőrtárgy előkészítés		*36*			*90*	*126*
	Bőrtárgy készítés, díszítés		*36*			*120*	*156*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**108**	**162**		**157,5**	**350**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		265,5 / 30,1%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		617 / 69,9%					

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

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

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

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, *a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.*

A
10256-12 azonosító számú

Bőripari anyagok jellemzői, szabás és előkészítő műveletek
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10256-12 azonosító számú, Bőripari anyagok jellemzői, szabás és előkészítő műveletek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10256-12 Bőripari anyagok jellemzői, szabás és előkészítő műveletek	Bőripari anyag- és áruismeret				Szabás, előkészítés				Szabás, előkészítés gyakorlat		
	Természetes bőrök	Textilek és műbőrök	Táblás áruk	Kellékek és segédanyagok	Szabás gazdaságossága, szabásrendszerek	Kézi szabás	Gépi szabás	Előkészítő műveletek	Különböző anyagok szabása	Előkészítő műveletek	Gépek, berendezések, szerszámok használata
FELADATOK											
Szemrevételezi a modell, minta alapanyag összetételét	x	x	x	x							
Megállapítja az alapanyagok jellemzőit	x	x	x	x				x			
Ellenőrzi az alap-, kellék-, segédanyagokat	x	x	x	x							
Meghatározza a technológiai paramétereket					x						
Alkatrészeket szab kézzel, géppel						x	x		x		x
Ellenőrzi a kiszabott alkatrészeket									x		
Vékonyítja az alkatrészek szélét, felületét										x	x
Számítással meghatározza az anyag előirányzatot					x				x		
Kiválasztja, beállítja, kezeli a szabáshoz, előkészítéshez alkalmazott gépeket, berendezéseket, eszközöket, szerszámokat									x	x	x
Betartja a munka-, tűz- és balesetvédelmet					x	x	x	x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK											
Bőrgyártás	x										
Bőr területi felosztása, jellemzői	x										
Bőrhibák	x										
Műbőrök		x									
Bőrfeldolgozó iparban alkalmazott textilanyagok		x		x							
Bőrfeldolgozó iparban alkalmazott műanyagok			x	x							
Bőrfeldolgozó iparban alkalmazott fémanyagok				x							
Bőrfeldolgozó iparban alkalmazott papíranyagok			x	x							
Bőrfeldolgozó iparban alkalmazott faanyagok				x							
Bőrfeldolgozó iparban alkalmazott ragasztók, oldószerek				x							
Bőrfeldolgozó iparban alkalmazott gumianyagok			x	x							
Bőrfeldolgozó ipari alkatrészek felületének meghatározása					x						
Paralelogramma területének meghatározása					x						
Optimális manipuláció meghatározása					x						
Szabáskor keletkező hulladékok meghatározása					x						
Hulladékfajták és jellemzői					x						
Bőrfeldolgozó ipari termékek anyag előirányzat meghatározása					x						
Alkatrészekkel szemben támasztott követelmények	x	x	x								
Szabásrendszerek					x						
Kézi szabás						x			x		
Gépi szabás							x		x		x

Szabászgépek, kiegészítő berendezések, eszközök kezelése, technológiai jellemzői						x	x	x	x	x	x
Alkatrészek szél, felület vékonyítása								x		x	x
Szabász-, vékonyító gépek, kiegészítő berendezések, eszközök kezelése, technológiai jellemzői						x	x	x	x	x	x
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások						x	x	x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK											
Készbőr jellemzőinek felismerése	x				x	x	x		x	x	x
Gazdaságos manipuláció	x	x	x		x	x	x		x		x
Szakmai számolási készség					x	x	x		x		x
Szabászgépek, előkészítőgépek kezelése					x		x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK											
Felismerés	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Precizitás					x	x	x	x	x	x	x
Kézügyesség					x	x		x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK											
Határozottság					x				x	x	x
Közérthetőség					x	x	x	x			
MÓDSZER KOMPETENCIÁK											
Kontroll (ellenőrzőképesség)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Módszeres munkavégzés					x				x	x	x
Ismeretek helyén való alkalmazása	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

1. Bőripari anyag- és áruismeret tantárgy 89 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja a bőripari alap- és kellékanyagok fajtáinak megismertetése a tanulókkal.
Fontos, hogy a diákok anyagismereti alapfogalmakat elsajátítsák, a különböző anyagok előállítási műveleteit megismerjék, az alap- és kellékanyagok felhasználási és minőségi tulajdonságainak megtanulják.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. Természetes bőrök *30 óra*

A bőrfeldolgozó-iparban felhasznált természetes bőranyagok fajtái (marha-, sertés-, kecske-, juh-, ló-, vad- és egyéb bőrök), általános jellemzői, felhasználása.
A természetes bőranyagok területi felosztása, minőségi jellemzői, hibái.
A nyersbőrök szövettani felépítése, jellemzői.
Nyersbőrhibák.
Nyersbőrök tartósítása, anyagai, minőségi követelményei.
A természetes bőranyagok gyártási folyamata:

- A vizes és meszes műhely műveletei – áztatás, meszezés, húsolás, színelés, hasítás, mészteleníté -, anyagai, gépei, berendezései, eszközei, minőségi követelményei.
- A cserzés fajtái - növényi, ásványi, zsír-, kombinált- és egyéb cserzés - anyagai, műveletei, gépei, berendezései, eszközei, minőségi követelményei.
- A cserzés utáni mechanikai – víztelenítés, taszítás, szárítás, hasítás, faragás, puhítás, csiszolás – műveletek, gépek, berendezések, eszközök, minőségi követelmények.
- A kikészítés vegyi – zsírozás, színelés, fedőfestés, appretálás stb. - és mechanikai – hengerlés, fényezés, vasalás stb. - műveletei, anyagai, gépei, berendezései, eszközei, minőségi követelményei.

A készbőrök csoportosítása, tulajdonságai, minősítése, hibái.

1.3.2. Textilek- és műbőrök *14 óra*

A bőrfeldolgozó-iparban alkalmazott textilanyagok fajtái.
A bőrfeldolgozó-iparban alkalmazott textilanyagok összetétele, általános jellemzői, felhasználása.
A textilanyagok alapanyagainak (természetes-, vegyi- és kevert szálas anyagok) ismerete.
A textilanyagok alapanyagainak tulajdonságai, minőségi jellemzői.
A textilanyagok minőségi jellemzői, hibái.
A textilanyagok gyártási folyamata, gépei, berendezései.
A textilanyagok minőségi követelményei:

- Fonal és cérnagyártás (fonás, cérnázás). A cérnák fajtái, jellemzői, hibái.
- Kelmegyártás (szövés, kötés, hurkolás, nemszőtt textíliák készítése). A kelmék fajtái, jellemzői, hibái.

- A textilanyagok kikészítése (előkezelés, színezés, appretálás).

A bőrfeldolgozó-iparban felhasznált műbőrök-, műanyagok fajtái, szerkezeti felépítései, általános jellemzői, felhasználása.
A műbőrök anyagai, gyártási folyamata – paszta készítés, hordozóréteg előkészítése, műanyag fedőréteg felvitele, filmképzés, hűtés, kikészítés, gépei, berendezései, minőségi követelményei.
A különböző műanyagok feldolgozási módszerei (sajtolás, rétegelés, fröccsöntés, extrudálás, kalanderezés, szálhúzás, vákuumformázás, öntés, stb.)
A műbőrök, műanyagok minőségi jellemzői, hibái.

1.3.3. Táblásáruk *14 óra*

A bőrfeldolgozó-iparban alkalmazott - rostműbőrök-, gumi-, és műanyagok-, valamint kartonanyagok - táblás szerkezetű anyagok fajtái, összetétele, általános jellemzői.
A bőrfeldolgozó-iparban alkalmazott táblás áruk felhasználása.
A különböző táblás méretű anyagok alapanyagai, gyártási folyamata, gépei, berendezései, minőségi követelményei:

- Rostműbőrök anyagai, gyártási folyamata, gépei, berendezései, minőségi követelményei.
- Gumianyagok alapanyagai, gyártási folyamata, gépei, berendezései, minőségi követelményei.
- Műanyagok alapanyagai, gyártási folyamata, gépei, berendezései, minőségi követelményei.
- Papír és kartonanyagok alapanyagai, gyártási folyamata (nyersanyag előkészítés, pépkészítés, lapképzés, kikészítés, kiszerelés), gépei, berendezései, minőségi követelményei.

A táblás méretű anyagok minőségi jellemzői, hibái.

1.3.4. Kellék és segédanyagok *31 óra*

Szemrevételezi a modell, minta alapanyag összetételét.
A bőrfeldolgozó-iparban alkalmazott különböző műanyag-, fém-, papír-, fa-, és gumi kellékek- és segédanyagok fajtái, összetétele, általános jellemzői, felhasználása.
Műanyag díszek, csatok, egyéb alkatrészek, szegők, zsinórok stb. előállítása minőségi jellemzői, hibái.
Fém díszek, csatok, szegecsek, szögek, ringlik, kapcsok, egyéb alkatrészek előállítása minőségi jellemzői, hibái.
Fa díszek, csatok, szögek, egyéb alkatrészek előállítása minőségi jellemzői, hibái.
Gumi segédanyagok, alkatrészek előállítása minőségi jellemzői, hibái.
A ragasztók, és oldószerek fajtái, anyagai.
A ragasztók, és oldószerek általános jellemzői, felhasználása.
A ragasztók, és oldószerek munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai.
A különböző kellék- és segédanyagok gyártása, minőségi jellemzői, hibái.
A kellék- és segédanyagok gyártásánál alkalmazott munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások.

1.4. *A képzés javasolt helyszíne*

Tanterem

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

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

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		-
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Szabás, előkészítés tantárgy 88,5 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja megismertetni a tanulókkal a különböző anyagok szabásrendszereit, szabási módszereit, és az alkatrészek előkészítési technológiáit, követelményeit.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3. Témakörök

2.3.1. Szabás gazdaságossága, szabásrendszerek *21,5 óra*

A technológiai paraméterek meghatározása.
A természetes bőranyagok szabásrendszerei: szimmetrikus (kisipari vagy tükrös), váltakozó irányú, paralelogramma, társas szabás. A természetes bőranyagok szabásrendszereinek gazdaságossági, és minőségi követelményei.
Terítékanyagok, táblás szerkezetű anyagok szabásrendszerei: különböző soros elhelyezések, váltakozó-, ferde irányú (szög alatti), szembe fekvő, paralelogramma, társas szabás.
Terítékanyagok, táblás szerkezetű anyagok szabásrendszereinek alkalmazása, gazdaságossági, és minőségi követelményei.
Alkatrész elhelyezési módszerek alkalmazása, az anyagkihasználás mértéke, gazdaságossági hatásai.
A szabástervek elkészítésének eszközei, korszerű számítógépes módszerei.
Az anyag-előirányzat (tiszta felület, hulladék, anyagnorma, paralelogramma felület, optimális manipuláció) meghatározásának, kiszámításának módszerei.
Természetes bőrök anyag-előirányzatának meghatározása.
Terítékanyagok anyag-előirányzatának meghatározása.
Táblás szerkezetű anyagok anyag-előirányzatának meghatározása.
Az anyag-előirányzat meghatározásának, eszközei, korszerű számítógépes módszerei.

2.3.2. Kézi szabás *13 óra*

A kézi szabás módszereinek ismerete.
A kézi szabás szerszámainak ismerete.
A kézi szabás eszközeinek ismerete.
A kézi szabás berendezéseinek (kések, sablonok fajtái, köszörűk, jelölő eszközök, nehezékek) ismerete.
A kézi szabás minőségi követelményei.
A kézi szabás előnyei, hátrányai.

2.3.3. Gépi szabás *13 óra*

A gépi szabás módszerei (kiütő gépes, terítékes, szegőszalag, korszerű szabási módszerek).
A gépi szabás alkalmazása, szerszámai, eszközei, berendezései.
A gépi szabás minőségi követelményei.

A kiütő gépes szabás gépei (lengőfejes, hidas, félautomata, automata kiütő gépek).
A kiütő gépes szabás berendezései, műveletei, munkavédelmi előírásai.
Kiütőkések, leütés számlálók, anyagtovábbító berendezések ismerete.
A terítékes szabás gépei (terítőgépek, tekercsállványok, áttekercselő berendezések, villamos ollók, anyagadagoló berendezések).
A terítékes szabás műveletei, minőségi követelményei, munkavédelmi előírásai.
A szegőszalag szabás gépei (bőrcsík vágó-, műbőr-, és fóliacsíkvágó gépek, berendezések).
A szegőszalag szabás műveletei, minőségi követelményei, munkavédelmi előírásai.
Szabástervek ismerete.
Hulladékgazdálkodás.
Szabászgépek, kiegészítő berendezések, eszközök ismerete.
Szabászgépek, kiegészítő berendezések, eszközök jellemzői.
A gépi szabás munka-, tűzvédelmi előírásainak ismerete.
A gépi szabás környezetvédelmi előírásai.

2.3.4. Előkészítő műveletek *41 óra*

Az előkészítés műveleteinek (jelölés, vékonyítás, ragasztás, kierősítés, szélfestés) ismerete, gépei, szerszámai, eszközei, berendezései, minőségi követelményei.
A jelölés célja, gépei, berendezései, szerszámai, segédanyagai, műveletei, minőségi követelményei, munkavédelmi előírásai.
A vékonyítás célja, fajtái (szélvékonyítás, teljes felületű vékonyítás), alkalmazása, gépei, berendezései, szerszámai, műveletei, minőségi követelményei, munkavédelmi előírásai.
A ragasztás célja, fajtái (szélkenés, teljes felületű ragasztás, pontragasztás), anyagai, alkalmazása, gépei, berendezései, szerszámai, műveletei, minőségi követelményei, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai.
Oldószerek fajtái, alkalmazásuk.
A kierősítés célja, fajtái, anyagai, alkalmazása, gépei, berendezései, szerszámai, műveletei, minőségi követelményei.
A szélfestés célja, fajtái, anyagai, alkalmazása, gépei, berendezései, szerszámai, műveletei, minőségi követelményei, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai.
Az előkészítés gépeinek, kiegészítő berendezéseknek, eszközeinek alkalmazása, jellemzői.
Az előkészítés munka-, tűz- és környezetvédelmi előírása.

2.4. *A képzés javasolt helyszíne*

Tanterem

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	projekt		x		-
1.5.	kooperatív tanulás		x		-
1.6.	szimuláció			x	-
1.7.	házi feladat			x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.5.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		-
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Szabás, előkészítés gyakorlat tantárgy 230 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

Megismertetni és elsajátíttatni a tanulókkal a különböző anyagok szabásrendszereinek, szabási módszereinek és az alkatrészek előkészítési technológiáinak gyakorlati kivitelezését.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Különböző anyagok szabása *75 óra*

A szabandó anyagok kiválasztása műszaki dokumentáció alapján.
A kiszabott alkatrészek ellenőrzése.
A természetes bőranyagok kézi szabásának elsajátítása, a gazdaságossági és a minőségi követelmények betartása.
A természetes bőranyagok gépi szabási műveleteinek elsajátítása, a gazdaságossági és a minőségi követelmények betartásával.
Terítékanyagok- textil, műbőr, fóliaműbőr - gépi szabási műveleteinek elsajátítása, minőségi követelmények betartásával.
Táblás szerkezetű anyagok gépi szabási műveleteinek elsajátítása, minőségi követelmények betartásával.
A szegőszalag szabás gépi szabási műveleteinek elsajátítása, minőségi követelmények betartása.
Alkatrészek szabásrendszereinek alkalmazása, gazdaságos elhelyezés, hulladékgazdálkodás.
A szabászat gépeinek, kiegészítő berendezéseknek, eszközeinek, szerszámainak szakszerű alkalmazása, beállítása, kezelése.
Alkatrészek összeválogatása, tételösszeállítás.
Önálló szabászati feladatok gyakorlati kivitelezése, műszaki dokumentáció alapján.
A szabászat munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásainak betartása.

3.3.2. Előkészítő műveletek *80 óra*

Az előkészítés műveleteinek (jelölés, vékonyítás, ragasztás, kierősítés, szélfestés) gyakorlati elsajátítása.
A jelölési műveletek gyakorlati kivitelezésének elsajátítása a minőségi követelmények, és a munkavédelmi előírások betartásával.
A különböző vékonyítási műveletek elsajátítása a minőségi követelmények, és a munkavédelmi előírások betartásával.
A ragasztási műveletek (szélkenés, teljes felületű ragasztás, pontragasztás), gyakorlata a minőségi követelmények, a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartása.
A kierősítési műveletek gyakorlati kivitelezésének elsajátítása a minőségi

követelmények, és a munkavédelmi előírások betartásával.
A szélfestés műveleteinek gyakorlati elsajátítása a minőségi követelmények, a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartása.
Az előkészítési műveletek önálló kivitelezése adott modellek műszaki dokumentációja alapján.
Az előkészítés munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásainak betartása.

3.3.3. Gépek, berendezések, szerszámok használata *75 óra*

A szabászat, az előkészítés gépeinek, kiegészítő berendezéseinek, eszközeinek, szerszámainak szakszerű alkalmazása, beállítása, kezelése.
A kézi szabás szerszámainak, eszközeinek, berendezéseinek szakszerű használata, kezelése.
A kézi szabás szerszámainak, eszközeinek, berendezéseinek összeállítása önállóan egy adott modell alkatrészeinek kiszabásához.
A gépi szabási módszerek gyakorlati alkalmazása (kiütő gépes, terítékes, szegőszalag, korszerű automata berendezések) gépek, berendezések, eszközök szakszerű használata, a kezelési műveletek begyakorlása.
Egy meghatározott modell alkatrészeinek gépi szabásához a gépigény összeállítása önállóan.
Az előkészítő műveletek (jelölés, vékonyítás, ragasztás, kierősítés, szélfestés) gépeinek, szerszámainak, eszközeinek, kiegészítő berendezéseinek szakszerű alkalmazása, a minőségi, a munka-, a tűz- és a környezetvédelmi előírások követelmények betartásával.
Gép-, szerszám-, eszköz-, és kiegészítő berendezések meghatározása önállóan egy adott termék előkészítési műveleteihez.

3.4. *A képzés javasolt helyszíne*

Tanműhely

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

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

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

		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	pontosítása)
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 feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.5.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	-
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	-
3.	**Komplex információk körében**				
3.1.	Esetleírás készítése			x	-
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	-
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	-
3..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	-
4.	**Csoportos munkaformák körében**				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal			x	-
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
5.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
5.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység			x	Munkaasztal, szabászgép, gépi szabászkések, kézi szabászkés, szélvékonyító gép, hasító gép
5.2.	Műveletek gyakorlása			x	Köszörűgép, munkaasztal
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján			x	-
6.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
6.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján			x	-

6.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés			x	-
6.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése			x	-

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10258-12 azonosító számú

Bőrtárgy készítése
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10258-12 azonosító számú, Bőrtárgy készítése megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10258-12 Bőrtárgy készítése	Bőrtárgy készítés		Bőrtárgy készítés gyakorlat	
	Bőrtárgy előkészítés	Bőrtárgy készítése, díszítése	Bőrtárgy előkészítés	Bőrtárgy készítés, díszítés
FELADATOK				
Kiválasztja a bőrtárgy készítéshez felhasznált alapanyagokat	x		x	
Apróárut készít	x	x	x	x
Ékszerpótlókat készít	x	x	x	x
Öltözet-kiegészítőket készít	x	x	x	x
Egyszerű dísztárgyakat készít	x	x	x	x
Tartókat, egyszerű táskákat készít	x	x	x	x
Kiválasztja a szükséges anyagokat és eszközöket	x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK				
Bőrtárgyak funkciói	x		x	
Bőrtárgyak tervezése, minta készítése		x		x
Apróáruk készítése	x	x	x	x
Öltözék-kiegészítő, bőr ékszerek készítése	x	x	x	x
Bőrből készült egyszerű dísztárgyak készítése	x	x	x	x
Tartók, tokok, táskák készítése	x	x	x	x
Bőrtárgy készítő gépek, berendezések kezelése	x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Szabandó anyagok tulajdonságai	x		x	
Kézi, gépi szabás módszerei, eszközei, gépei	x		x	
Varrási, ragasztási technológiák		x		x
Díszítési módok		x		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Türelmesség	x	x	x	x
Stabil kéztartás			x	x
Térlátás			x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Közérthetőség	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Kreativitás, ötletgazdagság		x		x
Módszeres munkavégzés	x	x	x	x

4. Bőrtárgy készítés tantárgy 88 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

Elméleti ismeretek nyújtása a különböző bőrtárgyak összeállítási műveleteinek végrehajtásához. A szabási (szakmai specialitásainak), az előkészítési, a díszítési, az összeállítási és a kikészítési módok elméleti fogalmainak, technológiáinak elsajátítása.
A különböző bőrtárgyak típusainak megismerése, szerkezeti, technológiai különbségeinek elsajátítása. A termékek elkészítésénél alkalmazott munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások elsajátítása.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3. Témakörök

4.3.1. Bőrtárgy előkészítés *38 óra*

A bőrtárgyak fajtái, funkciói.
A bőrtárgyak tervezése, mintaszerkesztése.
A különböző bőrtárgyak szerkezete, anyagai, kellékei.
A bőrtárgyak alkatrészeinek szabási módszerei, minőségi követelményei.
Kézi szabás módszerei, eszközei, szerszámai, követelményei.
Gépi szabás módszerei, gépei, eszközei, szerszámai, követelményei.
A bőrtárgyak előkészítési műveletei.,
Vékonyítási módok, alkalmazásuk, eszközeik, szerszámaik, gépeik, követelményeik.
Jelölések alkalmazása, eszközei, szerszámai, gépei, követelményei.
Ragasztások-, ragasztóanyagok fajtái, kivitelezése, eszközei, szerszámai, gépei, követelményei.
Széleldolgozások fajtái, alkalmazásuk.
Csiszolások, szélfestések, műveletei, eszközei, szerszámai, gépei, követelményei.
Behajtások fajtái, műveletei, eszközei, szerszámai, gépei, követelményei.
Szegések fajtái, műveletei, eszközei, szerszámai, gépei, minőségi követelményei.
Szélezés, eszközei, szerszámai, gépei, minőségi követelményei.
A bőrtárgyak szabásánál, előkészítésénél alkalmazott munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások.

4.3.2. Bőrtárgy készítése, díszítése *50 óra*

A bőrtárgyak díszítési módjai, alkalmazásuk.
Lyukasztások, perforációk alkalmazása, eszközei, szerszámai, gépei, követelményei
Fűzések fajtái, alkalmazása, anyagai, követelményei.
Fonások fajtái, alkalmazása, műveletei, anyagai, követelményei.
A rátétes díszítések lehetőségei, kivitelezése, követelményei.
A domborítások alkalmazása, anyagai, követelményei.
A szélfestés alkalmazása, anyagai eszközei, szerszámai, gépei, követelményei.
A szélégetés alkalmazása, eszközei, szerszámai, gépei, követelményei,
A szegéses díszítések alkalmazása, anyagai, gépei, követelményei.
Egyéb – festések, hímzések, gyöngyök, kellékek stb. - díszítési módok alkalmazása, kivitelezése, követelményei

A funkciónak megfelelő díszítések alkalmazásának ismerete.
A különböző díszítések műveletei, technológiai megoldásai, követelményei.
A bőrtárgyak díszítésénél használatos gépek, berendezések, eszközök, szerszámok munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai.
A különböző bőrtárgyak (apróáruk, tartók, tokok, táskák, dísztárgyak, ékszerek, öltözék kiegészítők stb.) összeszerelési módjai, követelményei.
Bőrtárgyak készítésének technológiai folyamata, követelményei.
A bőrtárgyak kikészítési technológiái, műveletei, követelményei.
Különböző apróáruk – pénztárcák, levéltárcák – készítésének ismerete.
Öltözék-kiegészítők – övek, szíjak – készítésének ismerete.
Bőr ékszerek – karkötők, nyakláncok, medálok – készítésének ismerete.
Bőrből készült egyszerű dísztárgyak – dobozok, mappák – készítésének ismerete.
Tartók, tokok, táskák készítésének ismerete.
A bőrtárgyak gyártásánál használatos gépek, berendezések, eszközök, szerszámok ismerete.
A munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások ismerete.

4.4. *A képzés javasolt helyszíne*

Tanterem

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

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

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		-
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Bőrtárgy készítés gyakorlat tantárgy 282 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

Különböző bőrtárgyak tervezési -, szabási-, előkészítési-, díszítési, összeállítási-, és kikészítési, műveleteinek gyakorlati elsajátítása.
Bőrtárgyak elkészítése műszaki dokumentáció alapján.
A bőrtárgyak elkészítésénél alkalmazott gépek, berendezések, eszközök, szerszámok szakszerű használata, beállítása.
A munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások alkalmazása.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3. Témakörök

5.3.1. Bőrtárgy előkészítés *126 óra*

A bőrtárgyak tervezési, mintaszerkesztési feladatainak gyakorlati elsajátítása, követelményei.
A bőrtárgyak alkatrész-szabási módszereinek gyakorlata, minőségi, gazdaságossági követelményei.
A kézi szabás elsajátítása, eszközei, szerszámai, minőségi követelményei.
A gépi szabás módszereinek gyakorlata, gépei, eszközei, szerszámai, követelményei.
Szabászgépek beállítása, kezelése.

Különböző bőrtárgyak szabása műszaki dokumentáció szerint.
A bőrtárgyak előkészítési műveleteinek gyakorlata.
Vékonyítási módok gyakorlása, eszközeik, szerszámaik, gépeik, kezelése, követelményeik.
Jelölések alkalmazása, követelményei, eszközeik, szerszámaik, gépeik, kezelése.
Ragasztások gyakorlati kivitelezése, követelményei, anyagainak megismerése, eszközeinek, szerszámainak, gépeinek kezelése.
Széleldolgozások elsajátítása, gyakorlati alkalmazásuk.
Csiszolások, szélfestések, műveleteinek gyakorlata, követelményei, eszközeinek, szerszámainak, gépeinek kezelése.
Behajtási műveletek gyakorlata, követelményei, eszközeinek, szerszámainak, gépeinek alkalmazása, kezelése.
Szegési műveletek gyakorlata, követelményei, eszközeinek, szerszámainak, gépeinek alkalmazása, kezelése.
A szélezés gyakorlata, minőségi követelményei eszközeinek, szerszámainak, gépeinek alkalmazása, kezelése.
A bőrtárgyak szabásánál, előkészítésénél alkalmazott munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartása.

5.3.2. Bőrtárgy készítés, díszítés *156 óra*

A bőrtárgyak díszítési módjainak gyakorlata.
Lyukasztások, perforációk gyakorlati kivitelezése, alkalmazása, követelményei eszközeinek, szerszámainak, gépeinek használata.
Különböző fűzések, fonások gyakorlása, alkalmazása, anyagainak kiválasztása, minőségi követelményei, szerszámainak használata.
A rátétes díszítések, domborítások gyakorlati kivitelezése, alkalmazása, anyagainak kiválasztása, minőségi követelményei.
A szélfestés, szélégetés gyakorlati kivitelezése, alkalmazása, minőségi követelményei, anyagainak, eszközeinek, szerszámainak, gépeinek kiválasztása.
A szegések gyakorlati alkalmazása, anyagai, minőségi követelményei, gépeinek használata.
Egyéb – festések, hímzések, gyöngyök, kellékek stb. - díszítési módok gyakorlati műveletei, kivitelezésük, minőségi követelményei.
A funkciónak megfelelő díszítések kiválasztása, gyakorlati alkalmazása.
Különböző bőrtárgyak díszítési műveleteinek gyakorlása, technológiai kivitelezése, követelményei.
A bőrtárgyak díszítésénél használatos gépek, berendezések, eszközök, szerszámok munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásainak betartása.
A különböző bőrtárgyak összeszerelési módjainak gyakorlása, minőségi követelményei,
Bőrtárgyak készítésének technológiai folyamata, műszaki dokumentációk értelmezése, készítése.
Különböző apróáruk – pénztárcák, levéltárcák stb. – elkészítése, technológiai változatok elsajátítása.
Öltözék-kiegészítők – övek, szíjak stb. - elkészítése.
Bőr ékszerek – karkötők, nyakláncok, medálok stb. – gyakorlati kivitelezése.
Bőrből készült egyszerű dísztárgyak – dobozok, mappák stb. – elkészítése.
Különböző tartók, tokok, táskák elkészítése, technológiai változatok elsajátítása.
A különböző anyagból készített bőrtárgyak kikészítési technológiáinak gyakorlása,

minőségi követelményei,
A bőrtárgyak gyártásánál használatos gépek, berendezések, eszközök, szerszámok kezelése, beállítása.
A munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartása a bőrtárgyak készítése során.

5.4. *A képzés javasolt helyszíne*

Tanműhely vagy kisüzemi termelőhely

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

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

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.5.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	-

2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	-
3.	**Komplex információk körében**				
3.1.	Esetleírás készítése			x	-
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	-
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	-
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	-
4.	**Csoportos munkaformák körében**				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal			x	-
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
5.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
5.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység			x	
5.2.	Műveletek gyakorlása			x	
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján			x	-
6.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
6.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján			x	-
6.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés			x	-
6.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése			x	-

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

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

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
10256-12 **Bőripari anyagok jellemzői, szabás és előkészítő műveletek**	**Szabás, előkészítés gyakorlat**
	Különböző anyagok szabása
10258-12 **Bőrtárgy készítése**	**Bőrtárgy készítés gyakorlat**
	Bőrtárgy előkészítés
	Bőrtárgy készítés, díszítés

10256-12 Bőripari anyagok jellemzői, szabás és előkészítő műveletek

Szabás, előkészítés gyakorlat tantárgy

Témakörök

Különböző anyagok szabása
A természetes bőranyagok kézi szabásának elsajátítása, a gazdaságossági és a minőségi követelmények betartása.
A természetes bőranyagok gépi szabási műveleteinek elsajátítása, a gazdaságossági és a minőségi követelmények betartásával.
A szabászat gépeinek, kiegészítő berendezéseknek, eszközeinek, szerszámainak szakszerű alkalmazása, beállítása, kezelése.
Alkatrészek szabásrendszereinek alkalmazása, gazdaságos elhelyezés, hulladékgazdálkodás.

10258-12 Bőrtárgy készítése

Bőrtárgy készítés gyakorlat tantárgy

Témakörök

Bőrtárgy előkészítés
A bőrtárgyak tervezési, mintaszerkesztési feladatainak gyakorlati elsajátítása, követelményei.
Különböző bőrtárgyak szabása műszaki dokumentáció szerint.
A bőrtárgyak előkészítési műveleteinek gyakorlata.
Vékonyítási módok gyakorlása, eszközeik, szerszámaik, gépeik, kezelése, követelményeik.

Jelölések alkalmazása, követelményei, eszközeik, szerszámaik, gépeik, kezelése.
Ragasztások gyakorlati kivitelezése, követelményei, anyagainak megismerése, eszközeinek, szerszámainak, gépeinek kezelése.
Széleldolgozások elsajátítása, gyakorlati alkalmazásuk.
Szegési műveletek gyakorlata, követelményei, eszközeinek, szerszámainak, gépeinek alkalmazása, kezelése.
Behajtási műveletek gyakorlata, követelményei, eszközeinek, szerszámainak, gépeinek alkalmazása, kezelése.
Csiszolások, szélfestések, műveleteinek gyakorlata, követelményei, eszközeinek, szerszámainak, gépeinek kezelése.

Bőrtárgy készítés, díszítés
Lyukasztások, perforációk gyakorlati kivitelezése, alkalmazása, követelményei eszközeinek, szerszámainak, gépeinek használata.
A szélfestés, szélégetés gyakorlati kivitelezése, alkalmazása, minőségi követelményei, anyagainak, eszközeinek, szerszámainak, gépeinek kiválasztása.
Egyéb – festések, hímzések, gyöngyök, kellékek stb. - díszítési módok gyakorlati műveletei, kivitelezésük, minőségi követelményei.

6.6.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 814 01
CSALÁDELLÁTÓ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 814 01 Családi gazdálkodó szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 25/2016. (II. 25.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 814 01 Családellátó részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 814 01

A részszakképesítés megnevezése: Családellátó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 20. Mezőgazdaság

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXIII. Mezőgazdaság

Elméleti képzési idő aránya: 20%

Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak

Konyhai berendezések, felszerelések és gépek
Takarító eszközök, gépek
Mosás, vasalás gépei, eszközei
Csecsemőgondozási felszerelések
Betegágy, házi beteggondozási felszerelések
Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai
Telefon
Udvargondozási eszközök
Szabadidős tevékenység (játszótér) eszközei

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5

Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati
11033-12 Család- és háztartásellátás	Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek	1		105	1	
	Családellátás, - gondozás	1			2	
	Lakókörnyezet kialakítás	0,5				
	Család- és háztartás-ellátási gyakorlat		5			11,5
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		2,5	5		3	11,5
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
11033-12 Család- és háztartásellátás	**Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek**	**36**	**0**	**105**	**35**	**0**	**71**
	Élelmiszerismeret, élvezeti cikkek (jellemzők, vásárlás, tárolás)	12			12		**24**
	Táplálkozási alapismeretek	2			2		**4**
	Élelmezés-egészségügyi ismeretek	2			2		**4**
	Konyhatechnikai berendezések, eszközök	2			1		**3**
	Nyersanyag előkészítés, ételkészítési alapműveletek	8			8		**16**
	Ételkészítés ételcsoportok alapján	8			8		**16**
	Terítés és tálalás a háztartásban	2			2		**4**
	Családellátás, -gondozás	36	0		70	0	**106**
	Család és háztartás	18					**18**
	Gondozás, nevelés a különböző életkori szakaszokban	18					**18**
	Egészségügyi alapismeretek				16		**16**
	Házi betegápolás				32		**32**
	Elsősegélynyújtás				16		**16**
	Közösségi családsegítés				6		**6**
	Lakókörnyezet kialakítás	18	0		0	0	**18**
	Lakáskialakítás és lakberendezés	7					**7**
	Lakóépületek környezete, gondozása	2					**2**
	Lakásgondozás	4					**4**
	Fehérnemű- és ruhaápolás	3					**3**

	Lakókörnyezeti munka-, tűz- és környezetvédelem	2					**2**
	Család- és háztartás-ellátási gyakorlat	0	180		0	402,5	**582,5**
	Konyhai munkák, ételkészítési alapgyakorlatok		134			140	**274**
	Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok		46			87,5	**133,5**
	Ápolási, gondozási gyakorlatok					175	**175**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**90**	**180**		**105**	**402,5**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		195 / 22 %					
Gyakorlati óraszámok/aránya		687,5 / 78 %					

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
11033-12 azonosító számú

Család- és háztartásellátás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

	Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek	Családellátás, -gondozás	Lakókörnyezet kialakítás	Család- és háztartás-ellátási gyakorlat
FELADATOK				
Családi munkamegosztás vagy megbízás szerint szervezi a mindennapi feladatokat		x		x
Bevásárol, ellenőrzi a szavatossági időket	x			x
Egyszerűbb ételeket főz	x			x
Gondoskodik az élelmiszerek kezeléséről, az ételkészítési előírások betartásáról	x			x
Betartja és betartatja a konyhai eszközök és gépek használatának higiéniai és műszaki előírásait	x			x
Segít a vendégvárás előkészítésében, a vendéglátás feladataiban	x			x
Közreműködik konyhai, éttermi munkák végzésében	x			x
Közreműködik az igényes, harmonikus élettér, a lakás és környezetének esztétikus kialakításában, fenntartásában			x	x
Végzi a lakásápolás rendszeres, napi és időszakos feladatait			x	x
Ellát szobaasszonyi feladatokat			x	x
Takarító berendezéseket, eszközöket, vegyszereket a környezeti és biztonsági előírások szerint használja			x	x
Védekezik a rovarok, a kártékony rágcsálók ellen			x	x
Elvégzi a ruhaneműk, lakástextíliák mosásának, szárításának, vasalásának műveleteit		x	x	x
Elvégzi, illetve segíti a csecsemők, gyermekek, idősek és beteg emberek gondozási feladatait		x		x
Foglalkozik a gyermekekkel (játék, tanulás, felolvasás, versolvasás, ének stb.)		x		x
Minden tevékenysége során kiemelten gondoskodik saját és környezete higiéniai követelményeinek betartásáról	x		x	x
Alkalmazza a szelektív szemétgyűjtés rendszerét			x	x
Baleset, sérülés esetén elsősegélyt nyújt	x			x
SZAKMAI ISMERETEK				

Higiéniai ismeretek: személyes higiénia, élelmiszerhigiénia	x			
Élelmiszerek ismerete, élettani szerepe, felhasználás szabályai, lehetőségei, tápanyagok	x			
Alapvető szakmai számítások	x	x		x
Bevásárlás	x	x		x
Egyszerű ételek főzése, felszolgálása	x			x
Háztartási és konyhai eszközök, gépek ismerete és kezelése	x		x	x
Lakások helyiségei, berendezései, lakásápolás, takarítás			x	x
Lakókörnyezet és ápolása			x	x
Mosás, vasalás munkafolyamata		x		x
Mosó- és tisztítószerek, a felhasználás lehetőségei, előírásai		x		x
Egészségügyi alapismeretek		x		x
Családtagok, betegek, idősek gondozásának alapjai, a betegápolás teendői		x		x
Csecsemők, kisgyermekek, gyermekek mindennapi ápolásának feladatai		x		x
Mesemondás, felolvasás, énekjáték		x		x
Munka-, környezet- és balesetvédelem, elsősegélynyújtás		x		x
Szelektív hulladékgyűjtési módok	x			x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Konyhai gépek, eszközök működtetése	x			x
Takarító-berendezések, ruhaápolási tevékenységet segítő gépek, eszközök használata, vegyszerek alkalmazása			x	x
Környezet-tudatosság a takarító- és a mosószerek megválasztásában, szelektív hulladékgyűjtés			x	x
Higiéniás szemlélet	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Ízérzékelés	x			x
Tűrőképesség		x		x
Terhelhetőség	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Segítőkészség	x	x	x	x
Kommunikációs rugalmasság	x	x		x
Konfliktuskerülő készség		x		x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Felfogóképesség	x	x		x
Helyzetfelismerés	x	x	x	x
A környezet tisztán tartása	x	x	x	x

1. Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek tantárgy 71 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

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

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

1.3. Témakörök

1.3.1. Élelmiszerismeret, élvezeti cikkek (jellemzők, vásárlás, tárolás) 24 óra

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

Szénhidrátban gazdag élelmiszerek (gabonák és gabonatermékek, burgonya és burgonyatermékek, cukor és egyéb édesítőszerek): jellemzői, táplálkozásélettani hatásuk, vásárlás, tárolás, konyhai tanácsok

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

Étkezési zsírok (növényi olajok, margarinok, állati zsírok, vaj): jellemzői, táplálkozásélettani hatásuk, vásárlás, tárolás, konyhai tanácsok

Vitaminban és ásványi anyagban gazdag élelmiszerek (főzelékek és főzelékkészítmények, gyümölcsök és gyümölcskészítmények): csoportosítás, táplálkozásélettani hatásuk, vásárlás, tárolás

Fűszerek (fűszerként szolgáló növényrészek, tágabb értelemben vett fűszerek): táplálkozásélettani hatásuk, vásárlás, tárolás

Tésztalazítók: jellemzők, vásárlás, tárolás

Élvezeti cikkek jellemzői, táplálkozásélettani hatásuk, vásárlás, tárolás

Élelmiszer beszerzés, vásárlás helyszínei, formái

Ár-, értékviszony felismerése

Szükséges mennyiség felmérése, kiszámítása

Élelmiszerek minőség-megőrzési időtartalmának ellenőrzése

1.3.2. Táplálkozási alapismeretek 4 óra

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

Egészséges táplálkozás általános irányelvei

Helytelen táplálkozás: túltápláltság, alultápláltság, a fogyókúra szabályai

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

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

1.3.3. Élelmezés-egészségügyi ismeretek *4 óra*

Higiénia fogalma, jelentősége, személyi és környezeti higiénia
Élelmiszerek romlásának okai
Ételfertőzések, ételmérgezések
Élelmiszertárolás, ételkészítés, ételszállítás higiéniai veszélyei
Hűtőlánc fogalma, folyamatának biztosítása, megszakadásának következményei
Élelmiszerek kezelésének, ételek készítésének higiéniai követelményei

Konyhai higiénia (eszközök és gépek tisztíthatósága, kézi-, gépi mosogatás, takarítás, tisztítás, fertőtlenítés, kártevők elleni védelem, személyi higiénia)
Orvosi alkalmassági vizsgálatok, egészségügyi könyv
Minőségbiztosítás alapelve, feladata, a HACCP minőségbiztosítási rendszer előírásai

1.3.4. Konyhatechnikai berendezések, eszközök *3 óra*

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

1.3.5. Nyersanyag előkészítés, ételkészítési alapműveletek *16 óra*

Húsrészek (sertés, marha, birka) felhasználás szerinti osztályozása
Húsok főzéshez, sütéshez való előkészítése
Zöldségfélék konyhai feldolgozása: tisztítás, mosás, aprítás, vágás, sütéshez, főzéshez előkészítés
Gyümölcsök elsődleges feldolgozása: tisztítás, mosás, aprítás, darabolás, vágás, sütés, főzéshez és tálaláshoz való előkészítés
Ételkészítési alapműveletek: főzés, párolás, sütés, pirítás stb.
Ételkészítéshez szükséges egyéb műveletek: sűrítés, ízesítés és fűszerezés, lazítás, bundázás, töltés, passzírozás, előfőzés vagy leforrázás stb.

1.3.6. Ételkészítés ételcsoportok alapján *16 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
Vegetáriánus és a reformkonyha ételkészítési módszerei, alapanyagai (húspótló, illetve helyettesítő termékekből készíthető ételek)
Tészták, édességek (kevert tészták; kelt, omlós tészták, rétesek, felvert-, vajastészták; felfújtak, pudingok, krémek, fagylaltok) stb.

1.3.7. Terítés és tálalás a háztartásban *4 óra*

Terített asztal tartozékai (anyagai, eszközei, asztali díszek)
Asztal megterítése az étkezés időpontja és /vagy helye szerint, a tartozékok elhelyezésének szabályai
Asztal ünnepélyes megterítése (családi ünnep, családi vendéglátás esetén)
Ételek felszolgálása
Italok felszolgálása
Felszolgálás öltözködéssel szemben támasztott követelményei

1.4. 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.

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	Konyhai és terítési eszközök
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás	x			
4.	szemléltetés			x	
5.	házi feladat	x			
6.	egyéb			x	Ételek vizuális bemutatása

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

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

1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
4.	Komplex információk körében				
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló			x	

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Családellátás, - gondozás tantárgy 106 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

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

2.2. 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.

2.3. Témakörök

2.3.1. Család és háztartás *18 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) és befolyásoló tényezői

Családok bevételei és kiadásai
Háztartási költségvetés feladata és a készítés formája
Takarékoskodás a családban
Hitel, részletvásárlás szerepe a családok pénzgazdálkodásában
Háztartásirányítási feladatok (tervezés, szervezés, kivitelezés, értékelés)
Gazdálkodás az idővel: a háztartási munka tervezése és szervezése (heti munkaterv, határidő terv, bevásárlás tervezése, vásárlói magatartás)
Munkamegosztás a háztartásban

2.3.2. Gondozás, nevelés a különböző életkori szakaszokban 18 óra

Családtervezés, a szülők felelőssége a gyermekvállalásban
Fogamzás, gyermekvárás és szülés
Csecsemő gondozása az első életévben
Csecsemő és a kisgyermek egészségvédelme: tanácsadó szolgálat igénybe vétele, megelőző egészségügyi vizsgálatok, védőoltások, fogvédelem, betegségtünetek felismerése, balesetvédelem otthon
Nevelés és tanulás
Kisgyermekkor (1 - 3 év) fejlődési sajátosságai, a nevelés feladatai, az étkezés, a figyelem, a családi szeretet fontossága
Óvodáskori (3-6 év) nevelés
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

2.3.3. Egészségügyi alapismeretek 16 óra

Egészség fogalmának meghatározása
Család, az egyén és a társadalom szerepe az egészséges életvitel kialakításában
Egészséges életmód alapjai, az egészségfenntartást befolyásoló tényezők
Testi-lelki harmónia fenntartásának módjai a családban
Káros szenvedélyek: dohányzás, alkohol, kábítószerek, a túlzott gyógyszerfogyasztás káros hatásai
Kozmetikumok, festékek hatása a szervezetre

2.3.4. Házi betegápolás 32 óra

Betegség fogalma, megelőzésének lehetőségei
Betegségtünetek (fájdalom, testhőmérséklet, váladékok, hányás, nyálka, bőrszín, -állapot, vizelet és széklet elváltozások)
Védőoltások és kísérő tüneteik
Gyakoribb gyermekbetegségek tünetei: gyomorpanaszok, étvágytalanság, hányás, hasmenés, szorulás, megfázás, láz, szájpenész, kiütés, bőrelváltozások
Fertőző betegségek jellegzetes tünetei, gyakoribb fertőző megbetegedések (torokgyulladás, influenza, agyhártyagyulladás, mumpsz, rubeola, bárányhimlő)
Teendők tünetek észlelése esetén: hőmérséklet ellenőrzés, lázcsillapítás, az orvos értesítése
Tünetek enyhítésének technikái és módszerei

Betegápolási szabályok
Betegmegfigyelés (testhőmérséklet, légzés, pulzus)
Gyógyszerellátás, borogatás, göngyölés (pólyázás)
Gondozói szerep, a gondozó emberi tulajdonságai (figyelmesség, megértés, türelem, engedékenység, öntudat, önuralom, részvét és az ápolási szabályok megtartása)
Betegtípusok, a beteg környezete, szükségletei, a szükségletek közlésének, jelzésének felismerése
Beteg gyermek ápolása

2.3.5. Elsősegélynyújtás 16 óra

Elsősegélynyújtás fogalma, célja, feladatai
Sebek, sebellátás, vérzések és csillapításuk
Ájulás, eszméletvesztés, az újraélesztés
Fájdalomcsillapítás, görcsoldás
Elsősegélynyújtás mérgezések esetén
Törés, ficam, rándulás, áramütés, vízi balesetek
Napszúrás, rovarcsípések, mérgezések, égési sérülések, fagyás
Házi patika felszerelései, a gyógyszerek elhelyezése

2.3.6. Közösségi családsegítés 6 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

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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.	magyarázat			x	Elsősegélynyújtás, csecsemőgondozás, házi betegápolás felszerelései
2.	elbeszélés	x		x	
3.	megbeszélés			x	

4.	szemléltetés			x	Eszközök bemutatása
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	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

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Lakókörnyezet kialakítás tantárgy 18 óra

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. Témakörök

3.3.1. Lakáskialakítás és lakberendezés *7 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)

3.3.2. Lakóépületek környezete, gondozása *2 óra*

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

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

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

Kerti sütő-, főzőhelyek kialakításának szabályai

Kerti medencék gondozásának feladatai

3.3.3. Lakásgondozás *4 óra*

Tisztító- és fertőtlenítőszerek hatás szerinti csoportosítása, 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, szelektív hulladékgyűjtés

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

3.3.4. Fehérnemű- és ruhaápolás *3 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

3.3.5. Lakókörnyezeti munka-, tűz- és környezetvédelem *2 óra*

Munkabiztonsághoz kapcsolódó jelképek, színek és táblák
Háztartási balesetek veszélyforrásai, balesetek megelőzése, biztonsági előírások
Villámvédelem biztonsági előírásai
Tűzvédelem, tűz bejelentése, tűzoltás, tűzoltó készülékek
Energiatakarékosság a háztartásban
Környezetvédelmi feladatok a lakókörnyezetben

3.4. 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.

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

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

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

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

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

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Család- és háztartás-ellátási gyakorlat tantárgy 582,5 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

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

4.2. 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.

4.3. Témakörök

4.3.1. Konyhai munkák, ételkészítési alapgyakorlatok *274 óra*

Konyhai munkák baleseti forrásai (munka-, baleset és tűzvédelmi oktatás)
Személyi és környezeti (konyhai) higiénia
Mosogatási fázisok és követelmények
Élelmiszerek, főzési nyersanyagok vásárlása üzletben, piacon, termelőtől, az áru frissességének megállapítása
Napi bevásárlás, nagybevásárlás szervezése, végrehajtása
Kézi és gépi konyhatechnikai eszközismeret, az eszközök, berendezések, gépek szakszerű és biztonságos használata
Ételkészítéshez szükséges nyersanyagok mennyiségének kiszámítása, nyersanyagok előkészítése, ételek készítése, az étkezés jellegének, módjának megfelelő terítés, tálalás, felszolgálás illő öltözetben, mosogatás, a konyha és étkező takarítása, rendbetétele:

- reggeli és uzsonnaételek, egyszerű hidegkonyhai termékek (péksütemények, pékáruk, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, sonkafélék, vaj, sajt, túró, zöldségfélék felhasználásával változatos szendvicsek, hidegtálak, kenyérbe, zsemlébe töltött uzsonnák, egyszerű saláták) készítése
- reggeli és uzsonnaitalok (tea, kávé, kakaó, limonádé, gyümölcsszörpök, egyéb alkoholmentes italok) készítése
- egyszerű meleg ételek (omlett, rántotta, tükörtojás, kemény és lágy tojás, buggyantott tojás, meleg szendvics, grillcsirke, egyéb grillhúsok, sült kolbász, -hurka, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek) készítése
- egyszerű levesek, híg levesek, gyümölcslevesek készítése
- frissensültek, pörköltek, tokányok (sertés, marha, baromfi), egyszerűbb köretek készítése
- sűrített főzelékek, egyszerű meleg- és hidegmártások készítése
- főtt tészták, lepények, palacsintatészták készítése

Család részére egyszerű menü önálló előkészítési, elkészítési, terítési, felszolgálási, konyha, étkezőhely rendbetételi munkáinak elvégzése
Közreműködés nagykonyhai, éttermi munkák végzésében
Ételek, készételek csomagolása, melegítése

4.3.2. Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok 133,5 óra

Takarítás, lakásgondozás:

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

Külső környezet gondozása:

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

Fehérnemű- és ruhagondozás:

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

4.3.3. Ápolási, gondozási gyakorlatok 175 óra

Elsősegélynyújtás:

- általános elsősegély-nyújtási szabályok, életjelenségek vizsgálata, orvos és mentőhívás szakszerű módja
- vérzések és ellátásuk, sebek, sebvédelem, különböző kötözési módok
- áramütött sérült elsősegélye
- teendők a leggyakoribb belgyógyászati megbetegedések miatti rosszullétek esetén (ájulás, epilepszia, agyvérzés, cukorbetegség, szívinfarktus, lázas állapot)

Csecsemő és kisgyermek gondozása:

- higiéniás rendszabályok
- újszülött várása, környezete, kelengyéje, ruházata
- csecsemő fogása, tartása, emelése

- fürdetés jelentősége, előkészítése, technikája
- pelenkaváltás, a pelenkázás módjai
- hossz-, súly-, testarány-változásmérés
- kisgyermek környezetének kialakítása, öltöztetése, testi ápolása, etetése, levegőztetése, napirend, helyes szokások kialakítása
- óvodai nevelés szerepének megfigyelése a gyermek nevelésében
- foglalkozás gyermekekkel (felolvasás, mese, játék, mondókák, dalocskák tanítása)
- teendők gyakoribb csecsemő és kisgyermekkori betegségek esetén (a láz tüneteinek felismerése, a testhőmérséklet mérésének módjai, a láz csillapításának lehetőségei, beteg gyermekkel való bánásmód, betegségek megelőzésének lehetőségei)

Házi-gondozás, ápolás:

- a gondozott környezete, a betegszoba kialakítása, felszerelése, a beteg ágya, ágytípusok, kényelmi eszközök készítése és használata
- ágyazások, ágyneműcserék, a fekvés, a fektetés módozatainak gyakorlása
- higiéniás szükségletek és kielégítésük (teljes lemosás, szájápolás, hajápolás, körömvágás, borotválás)
- a beteg célszerű ruházata, felszerelési tárgyai, az öltöztetés, vetkőztetés módjai, szabályai
- a beteg étkeztetése, teendők félrenyelés, hányás esetén, a legfontosabb diéták ismerete, elkészítése
- folyadékszükséglet biztosítása, a kiszáradás tünetei, okai, megelőzésének módja, a fekvőbeteg itatásának módjai és eszközei
- tartós fekvés következményei, a felfekvés fogalma, fokozatai, tünetei, megelőzésének módjai és eszközei
- a mozgás jelentősége, a beteg mozgatásának formái, fokozatai, a mozgásban korlátozott beteg segítése, gyógyászati segédeszközök használatának megismertetése
- idősek, betegek közösségi segítése (bevásárlás, étel kiszállítás, ételmelegítés, tálalás, gyógyszer beszerzés, gyógyszer-előkészítés, szükség esetén a környezet rendbetétele)
- személyes higiénés elvárások a gondozótól

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
A szakmai tartalom részletes kifejtése

Család- és háztartás-ellátási gyakorlat

- Konyhai munkák végzése
- Ételkészítési feladatok
- Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- Lakásgondozás
- Lakókörnyezet rendben tartása
- Ápolási- és gondozási feladatok ellátása

6.7.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 541 01
CSONTOZÓ MUNKÁS
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 541 03 Húsipari termékgyártó szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 25/2016. (II. 25.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 541 01 Csontozó munkás részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 541 01

A részszakképesítés megnevezése: Csontozó munkás

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Elméleti képzési idő aránya: 20%

Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapszintű, befejezett iskolai végzettséget nem igényel

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati
10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	Mikrobiológia és higiénia	1		105		
	Minőségbiztosítás				0,5	
	Higiénia gyakorlati alkalmazása		0,5			
10928-16 Darabolás, csontozás	Húsipari technológia	1,5			1,5	
	Húsipari gépek				0,5	
	Technológia gyakorlat		4,5			12
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		2,5	5		2,5	12
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	Tantárgyak/témakörök	Óraszám					Összesen
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam		
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati	
10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	**Mikrobiológia és higiénia**	**36**	**0**	**105**	**0**	**0**	**36**
	Káros és hasznos mikroorganizmusok, Vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek	*14*					14
	Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok	*2*					2
	Személyi, eszköz és üzemhigiénia és környezeti higiénia a húsiparban	*15*					15
	Tisztítószerek, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk,alkalmazhatóságuk	*5*				0	5
	Minőségbiztosítás		**0**		**17,5**		**17,5**
	Élelmiszerbiztonság				5		5
	ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban				9		9
	Élelmiszer-biztonsági rendszerek(IFS, BRC) , nyomonkövetés alapelvei				3,5		3,5
	Higiénia gyakorlati alkalmazása		**18**				**18**
	Személyi,-eszköz és üzemi higiénia betartása		*5*				5
	Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során		*5*				5
	Takarítást, tisztítást , fertőtlenítést végez, Betartja a környezethigiéniás szabályokat		*8*				**8**
10928-16 Darabolás, csontozás	**Húsipari technológia**	**54**	**0**		**52,5**	**0**	**106,5**
	A hús vágás utáni elváltozásai	12					12

	Sertés, marha,borjú, juh kereskedelmi bontása és konyhatechnológiai felhasználhatósága	32			7		39
	Sertés és marha ipari csontozása, kivágása, húsok osztályozása	10			5		15
	Sertéshúsok pácolásra történő előkészítése, formázása				22		22
	A csontozó munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai				5		5
	Csontozási veszteség és kihozatal számítások				13,5		13,5
	Húsipari gépek	**0**			**17,5**		**17,5**
	Hűtő és fagyasztó berendezések				5		5
	Darabolás, csontozás gépei				11,5		11,5
	Bőrkézőgépek				1		1
	Technológia gyakorlat		**162**			**420**	**582**
	Kések köszörülése, fenése		*8*			*20*	28
	Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése		*28*			*70*	98
	Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása		*35*			*95*	130
	Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása		*35*			*95*	130
	Marha első-és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása		*28*			*70*	98
	Marha első-és hátulsó negyed kereskedelmi bontása		*28*			*70*	98
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**90**	**180**		**87,5**	**420**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		**177,5/20,11%**					
Gyakorlati óraszámok/aránya		**705/79,88%**					

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
10891-16 azonosító számú

Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10891-16 azonosító számú Mirobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Mikrobiológia és higiénia	Minőségbiztosítás	Higiénia alkalmazása a gyakorlatban
FELADATOK			
Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat		X	
Alkalmazza az élelmiszer-higiéniás és élelmiszer-biztonsági előírásokat (törvény, rendelet, minőségügyi kézikönyv)	X		X
Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP)	X		X
Használja a mikrobák elpusztításának módszereit	X		
Mikrobák szaporodásának gátlását végzi	X		
Betartja a HACCP rendszer előírásait		X	
Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat	X		X
Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez	X		
Élelmiszerek gyártása során kritikus higiéniai pontokat ellenőriz		X	
ISO 22000, HACCP rendszerek alapelveit ismeri, betartja		X	
Élelmiszer-biztonsági rendszerek (IFS, BRC), nyomonkövetés alapelveit ismeri, alkalmazza		X	
Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet		X	
Mikrobiológiai alapismereteit használja	X		X
A hasznos és káros mikroorganizmusok jellemzőit, szaporodásuk és elpusztításuknak lehetőségeit alkalmazza	X		X
SZAKMAI ISMERETEK			
Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok	X		
Tisztító-, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk	X		
Jó higiéniai gyakorlat elemei	X		X
Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok			
Mikrobiológiai ismeretek: élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló káros és hasznos mikroorganizmusok, életfeltételei, jellemzői	X		
Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége	X		

A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros)	X		
Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaktana, felépítése, anyagcseréje, telepképzése, előfordulási valószínűsége	X		
Az élelmiszer-ipari és egészségügyi szempontból fontos mikroorganizmusok	X		
Az élelmiszer-romlás, a leggyakrabban előforduló élelmiszer-mérgezések, élelmiszer-fertőzések tünetei és az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények	X		
Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei	X	X	
Az életfeltételek és a mikroorganizmusok szaporodása, anyagcseréje közötti összefüggés	X		
Az endospóraképzés és a vegetatív sejtté alakulás feltételei	X		
A mikroorganizmusok anyagcseréjének jelentősége az élelmiszeriparban és egyéb területeken (gyógyszer, mezőgazdaság, az ember anyagcseréjében)	X		
Az élelmiszeripar szempontjából károsnak ítélt mikroorganizmusok elleni védekezés módjai	X		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Szakmai nyelvű beszédkészség	X	X	X
Szakmai nyelvű íráskészség	X	X	
Szakmai olvasott szöveg megértése	X	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X
Információforrások kezelése	X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Felelősségtudat		X	X
Döntésképesség			X
Precizitás			X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Kapcsolatteremtő készség		X	X
Határozottság			X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Higiéniás szemlélet	X		X
Logikus gondolkodás		X	

1. Mikrobiológia és higiénia tantárgy 36 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkás tanulók ismereteket szerezzenek azon mikroorganizmusokról, melyek szerepet játszanak az élelmiszerek előállításánál, tartósításánál, romlásánál. Ismerjék meg a húsiparban előforduló káros, hasznos mikroorganizmusokat. A tanulók tudják az alapvető higiéniai szabályokat, előírásokat. Az elsajátított ismeretek alapozzák meg a húsiparban alkalmazandó higiéniai szemléletet.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, Húsipari technológia

1.3. Témakörök

1.3.1. Káros és hasznos mikroorganizmusok, vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek 14 óra

A mikroorganizmusok elterjedése
Baktériumok jellemzői
Vírusok jellemzői
Gombák jellemzői
Paraziták, élősködők jellemzői
A hasznos mikrobáknak jelentősége a hagyományos és gyorsérlelésű szalámiféléknél
Bakteriális betegségek:lépfene, botulismus, tetanus, sertésorbánc, gümőkór, E-coli, Szalmonellózis, Lyme kór, Malleus(takonykór)
Vírus okozta betegségek: Fertőző sertésbénulás, Ragadós száj-és körömfájás, Sertéspestis, Veszettség
Retrovírus okozta betegség:BSE
Paraziták és élősködők által okozott betegségek:Trichinellózis, borsókakór, mételykór, tüdőférgesség, ostorférgesség
A BSE megelőzésével kapcsolatos EU-s szabályok

1.3.2. Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok 2 óra

Európai uniós és hazai rendeletek
Élelmiszer előállításra, forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
Kötelező nyilvántartások, dokumentációk.

1.3.3. Személyi, eszköz, üzemhigiénia és környezeti higiénia a húsiparban 15 óra

Fekete-fehér öltözőrendszer kialakítása
Testi higiénia biztosítása
Munka és védőruha tisztasága
Munkaeszközök és egyéni védőeszközök tisztántartása
Az alkalmazott berendezések, kialakított felületek, padozatokkal szemben támasztott követelmények
Épületek, üzemi helyiségek kialakításának szempontjai
Szennyes és tiszta övezetek elkülönítése
Szennyvíz kezelése
Vágási hulladékok zárt tárolása a szennyes övezetben
Szociális hulladékok elkülönített tárolása
Levegő tisztaságának megőrzése

Környezetvédelem

1.3.4. Tisztítószerek fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk5 óra

Takarítás, fertőtlenítés jelentősége
A húsiparban alkalmazható tisztító és fertőtlenítőszerek
Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamatai
Tisztító és fertőtlenítő szerekkel szemben támasztott követelmények

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X			
2.	megbeszélés		X		
3.	szemléltetés			X	
4.	teszt	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			

1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		X		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	X	X		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Minőségbiztosítás tantárgy 17,5 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A szakmunkás tanulók megismerjék a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapelveit. Tudják összekapcsolni az üzemi gyakorlatok során a Jó Gyártási gyakorlatot a Jó Higiéniai gyakorlattal. Képesek legyenek a vágástechnológiai- műveletek és a készítménygyártás során felismerni a lehetséges veszélyeket, meghatározni a kritikus határértéket és a megfelelő döntést meghozni az elhárításukra.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Foglakoztatás I. és Húsipari technológia

2.3. Témakörök

2.3.1. Élelmiszerbiztonság *5 óra*

Az élelmiszerbiztonság jelentősége Európában
A fogyasztók és dolgozók egészségvédelme
Az élelmiszerbiztonság alapja:GMP, GHP
Minőségi előírások az alapanyagok és segédanyagok esetében
Gyártásközi minőség-ellenőrzés
Késztermékek minőségi követelményei és azok ellenőrzése
Kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálatok jelentősége

2.3.2. ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban *9 óra*

ISO 22000 nemzetközi szabvány alkalmazásának belső és külső előnyei
Az ISO 22000 élelmiszerbiztonsági rendszer követelményei, tanúsítás lehetősége
A HACCP rendszer 7 alapelve és azok alkalmazása
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a vágási műveleteknél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a készítménygyártási műveleteknél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a csomagolásnál, hulladékkezelésnél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a raktározásnál és szállításnál

Veszélyek a kereskedelmi folyamatoknál és a megelőzés lehetőségei
A HACCP –hez, minőségirányítási rendszerekhez kapcsolódó dokumentáció ismerete, kezelése

2.3.3. Élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS és BRC), nyomon követés alapelvei3,5 óra

BRC eredetileg angol, ma már nemzetközi kereskedőláncok élelmiszerbiztonsági rendszere
A BRC követelménymoduljai és azok tartalmának ismertetése: tárolás, elosztás, nagykereskedői és szerződött szolgáltatás
BRC tanúsítvány lényege a termelő és vevő oldaláról
IFS eredetileg német kereskedelmi élelmiszerbiztonsági rendszer, mely szintén nemzetközivé vált
Az IFS követelményrendszere az élelmiszer –előállítás teljes folyamatára
Az IFS szigorításai (KO-k): idegen test kezelése, nyomon követhetőség, munkatársak tudatossága, felelősége stb.
IFS tanúsítvány lényege a termelő és kereskedő oldaláról

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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.	magyarázat			X	
2.	megbeszélés		X		
3.	szemléltetés			X	

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

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

1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			X	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Higiénia gyakorlati alkalmazása tantárgy 18 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A mikrobiológia és higiénia tantárgyban elsajátított elméleti ismereteket tudja alkalmazni gyakorlati munkavégzés során. A tanulók képesek legyenek betartani a személyi higiéniával, a műszaki higiéniával és a környezethigiéniával kapcsolatos szabályokat a munkavégzésük során.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelv és kommunikáció, Természetismeret, Mikrobiológia és higiénia

3.3. Témakörök

3.3.1. Személyi,- eszköz és üzemi higiénia betartása 5 óra

Használja a fekete-fehér öltözőrendszert a gyakorlaton
Megfelelő tisztálkodás, haj és köröm ápoltsága, rövidsége
Munkaruha tisztasága, cseréje naponta
Munkaeszközeit a gyakorlat végeztével megtisztítja
Egyéni védőeszközöket a gyakorlat végén megtakarítja és tisztán elteszi
Rendeltetésszerűen használja a személyi higiénia céljait szolgáló eszközöket, berendezéseket
Az üzemi higiéniai előírásokat maradéktalanul betartja

3.3.2. Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során5 óra

Betartja a kések fertőtlenítésére vonatkozó előírásokat
Biztosítja a szőrtelenítés, bontás, hasítás munkaműveleteinek higiénikus elvégzését
Ellenőrzi a hűtők hőmérsékletét és tisztaságát
A készítménygyártás során a higiéniai előírások betartásával kizárja a fertőzés lehetőségét
Ügyel az eltérő munkaműveletek közötti kézmosásra
Vezeti naprakészen a higiéniával kapcsolatos nyilvántartásokat

3.3.3. Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez, betartja a környezethigiéniás szabályokat 8 óra

Értelmezi a „Takarítási és Fertőtlenítési Utasításban” foglaltakat
Használja a tisztítás, takarítás eszközeit
Kiválasztja a munkaterületnek megfelelő tisztító és fertőtlenítőszert
Meghatározza a kiválasztott tisztító és fertőtlenítőszerek töménységét, hőfokát, behatásuk idejét

A tisztítás és fertőtlenítés során használja a szükséges védőfelszerelést
Vezeti a takarításról, fertőtlenítésről a kötelező nyilvántartásokat
Betartja a szennyes tiszta övezetekre vonatkozó szabályokat, előírásokat
Levegő tisztaságának megőrzését elősegíti
Betartja szerves és szervetlen hulladékok tárolásának és kezelésének szabályait
A vágási hulladékot haladéktalanul eltávolítja a vágócsarnokból
Betartja a szennyes övezetben lévő zárt tárolás (ATEV) előírásait

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy üzem

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10928-16 azonosító számú

Darabolás, csontozás
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10928-16 azonosító számú Darabolás, csontozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Húsipari technológia	Húsipari gépek	Technológia gyakorlat
FELADATOK			
Átveszi a munkaterületet			X
Előkészíti a szükséges anyagokat	X		X
Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat	X		X
Féltest testtáji darabolását végzi			X
Testet húsrészekre bont, csontoz, kivág			X
Húsokat osztályoz	X		X
Testet húsrészekre bont, formáz, pácolásra előkészít	X		X
Húsokat csomagol és hűtőraktároz	X		X
Adminisztrációs munkát végez	X		
Eszközöket használ, gépeket kezel		X	
Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat			X
SZAKMAI ISMERETEK			
Vágóállatok csontváza, izomcsoportjai	X		
Vágási főtermékek és melléktermékek jellemzése, feldolgozása	X		
Sertés húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása	X		X
Szarvasmarha első és hátsó negyedének húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása	X		X
Juh kereskedelmi húsrészei	X		
Darabolás gépei, berendezései		X	
Csontozás, kivágás eszközei		X	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Darabolás, csontozás eszközeinek használata			X
Anyagmozgató eszközök használata			X
Húsrészek gazdaságos és szakszerű feldolgozása			X
Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása	X		X
Védőfelszerelések használata	X		X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Állóképesség			X
Kézügyesség			X
Monotónia-tűrés			X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Irányíthatóság			X
Visszacsatolási készség	X		X
Motiválhatóság			X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			

A környezet tisztántartása			X
Körültekintés, elővigyázatosság			X
Intenzív munkavégzés			X

4. Húsipari technológia tantárgy 106,5 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a hús vágás utáni elváltozásait, érési folyamatait és a lehetséges romlási folyamatokat. A tanulók ismerjék a bolti bontásnál alkalmazott elnevezéseket és a húsok konyhatechnológiai felhasználhatóságát. A sertés-és marhahúsok ipari csontozásánál tudják a húsok osztályba sorolását. Szakszerűen tudják pácolásra előkészíteni a sertés húsokat.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, számolási készség

4.3. Témakörök

4.3.1. A hús vágás utáni elváltozásai 12 óra

A hús vágás utáni elváltozásai: hullamerevség, érési folyamatok
A fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas hús jellemzői
Nyershús helytelen tárolásából adódó romlási folyamatok

4.3.2. Sertés, marha,borjú, juh kereskedelmi bontása és konyhatechnológiai felhasználhatósága 39 óra

A sertés tőkehús bolti bontása, húsrészek csomagolása
A marha negyedek bolti bontása, húsrészek csomagolása
A borjúhús bolti bontása, húsrészek csomagolása
A juh bolti bontása, húsrészek csomagolása

4.3.3. Sertés és marha ipari csontozása, kivágása, húsok osztályozása 15 óra

A félsertés darabolása, teljes csontozása, a húsok kivágása, osztályozása
Negyed marha darabolása, teljes csontozása, a húsok kivágása, osztályozása
Sertés-és marhahúsok színhústartalom szerinti osztályba sorolása

4.3.4. Sertéshúsok pácolásra történő előkészítése, formázása 22 óra

Bőrös félsertés pácolásra történő bebontása, darabolása, formázása
Lehúzott félsertés pácolásra történő bebontása, darabolása, formázása
Csontnélküli pácolt húsokhoz csontozás és formázás

4.3.5. A csontozó munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 5 óra

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a csontozó üzemrészben
Hűtőgépek és hűtési rendszerek biztonságtechnikája
Daraboló gépek és csontozó szalagok biztonságtechnikája
A csontozó kések és egyéb kézi szerszámok baleseti veszélyei
Jellemző szín és alakjelek ismerete
Egyéni védőeszközök használatának szabályai

4.3.6. Csontozási veszteség és kihozatal számítások 13,5 óra

Csontos sertéshúsból és marhahúsból színhús kihozatal számítás
Csontos sertéshúsból és marhahúsból csontozási melléktermék kihozatal számítás
Csontozási veszteség számítás

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feladat	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	X	X		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	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. Húsipari gépek tantárgy 17,5 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkások géptani ismeretei támasszák alá a technológiai folyamatokat. Képesek legyenek a csontozó üzemek technológiai vonalainak, gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésére. Tudják kiválasztani a technológiai művelet végrehajtásához szükséges munkaeszközöket. Ismerjék a gépek berendezések szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit, balesetvédelmi előírásait.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, Húsipari technológia

5.3. Témakörök

5.3.1. Hűtő és fagyasztó berendezések *5 óra*

Hűtő-körfolyamat
Hűtőközeg fajták
Hűtőtermek
Hűtőgépkocsi
Fagyasztó berendezések

5.3.2. Daraboló és csontozás gépei *11,5 óra*

Daraboló szalagfűrész
Daraboló körfűrészek
Csontozó szalagok: fém és műanyag
Görgősor
Hagyományos kések
Zárt markolatú kés
Gyűrűs kés
Dugattyús csontszeparátor
Csigás csontszeparátor

5.3.3. Bőrkézőgépek *1 óra*

Kézi adagolású bőrkézőgép

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	projektor
4.	házi feladat	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X	X		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	X	X	X	
3.2.	rajz kiegészítés	X			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Technológiai gyakorlat tantárgy 582 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

Olyan húsipari gyakorlati ismeretek nyújtása, készségek fejlesztése, melyek keretében begyakorolják a munkaműveleteket, elsajátítják a szakmai fogásokat. A gyakorlati munka során fejlődjön a tanulók munkabírása, kitartása, kézügyessége. Törekedjenek a fegyelmezett, pontos munkavégzésre. Legyenek képesek utasításra a szakmai műveleteket önállóan elvégezni, szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, Húsipari gépek

6.3. Témakörök

6.3.1. Kések köszörülése, fenése 28 óra

A csontozó kések, fenőacélok, polírozók fajtái
Egyéni védőeszközök használata késes munkához
Kések biztonságos tartása, késtartó használata
A köszörűgép működtetésének elsajátítása
Kések köszörülése géppel
Kések fenése, polírozása kézzel

6.3.2. Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése 98 óra

A szalonnatábla testtájak szerinti darabolása
Hátszalonna formázása, puha zsiradék és húsdarabok eltávolítása
Tokaszalonnáról a mirigyek és véres részek eltávolítása, toka formázása
Hasa szalonnáról a tejmirigyek és húsdarabok eltávolítása, szalonna formázása
Az oldalszalonnáról a bordák bordaközi izmokkal történő eltávolítása, a kolozsvári szalonna formázása
Császárszalonnából a bordák eltávolítása késsel vagy bordakihúzóval, a császár formázása
Nyak és vékony hátszalonna formázása kenyérszalonnának
Farszalonna összevágása étkezési tepertőnek
Has és tokaszalonna bőrkézése géppel készítménygyártáshoz

6.3.3. Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása 130 óra

Félsertések bebontása késsel vagy daraboló fűrésszel testtájakra, húsrészekre
Comb, lapocka, karaj, tarja, oldalas, csülök teljes ipari csontozása
A húsokról a puha zsiradék és véres részek, mirigyek kivágása
A húsok osztályozása színhústartalom alapján: S-90, S-80, S-80k,S-70, S-70k,S-60k

6.3.4. Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása, 130 óra

Félsertések bebontása késsel testtájakra, húsrészekre
Comb és lapocka csontozása minden esetben
Karaj, tarja előállítása csontosan megformázva
Karaj, tarja előállítása csont nélkül, megformázva
Oldalas csontosan, megformázva kerül értékesítésre
Első és hátsó csülök csontosan kerül forgalmazásra
Sertésfej és köröm csontosan kerül forgalmazásra
A dagadót ketté kell választani tölteni és darálni való húsnak
Bőrös szalonnás félsertés kereskedelmi bontása
Bőrös comb, bőrös lapocka, bőrös karaj, bőrös tarja és bőrös császárszalonna előállítása, formázása

6.3.5. Marha első-és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása98 óra

Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas, szegy

Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, medencehús, marhafarok
Húskészítménygyártáshoz a marha minden húsrészét csontozni kell.
Húsok kivágása: csontozás után a marhahúsból a nem megengedett kötőszöveti elemeket el kell távolítani, mint Faggyút, durva inakat, véres részeket.
Marhahúsok osztályozása: Színhústartalom, faggyútartalom és látható kötőszövet alapján: M-90, M-80, M-80k, M-70, M-70k, M-60k

6.3.6. Marha első-és hátulsó negyed kereskedelmi bontása 98 óra

Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas, szegy
Csontozásra és szétbontásra kerül az első negyedből a lapocka: oldallapocka, stefánia, vastaglapocka
Kicsontozva kerül forgalomba:tarja, lábszárhús, nyakhús
Csontosan kerül értékesítésre:rostélyos, oldalas, szegy
Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, marhafarok
Csontozásra és szétbontásra kerül a comb: gömbölyűfelsál, hosszúfelsál, felsál-dekli, csípőfartő, feketepecsenye, fehérpecsenye
Kicsontozva kerül értékesítésre a hátszín, a hátulsó lábszár, lengőbordák
Csont nélküli hús: vesepecsenye, puha hátszín
Csontosan kerül forgalomba a hátsó negyedből: marhafarok

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X		
2.	megbeszélés	X	X		
3.	szemléltetés	X	X		szakoktató által elkészített mintadarab

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

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

		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	X	X		
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Műveletek gyakorlása	X	X		
2.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
3.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
3.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X			
3.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1 évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai követelménymodul azonosító száma: 10928-16
Megnevezése: Darabolás, csontozás
Technológia gyakorlat tantárgy
Témakör: Állati test darabolása, csontozása
Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása
Kereskedelmi húsrészek előállítása
Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint

6.8.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 543 02
FAIPARI GÉPKEZELŐ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 543 02 Asztalos szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 543 02 Faipari gépkezelő részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 543 02

A részszakképesítés megnevezése: Faipari gépkezelő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 11. Faipar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVIII. Faipar

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">10227-12 Biztonságos munkavégzés</td><td>Biztonságos munkavégzés alapjai</td><td>0,5</td><td></td><td rowspan="6">105</td><td>0,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Biztonságos munkavégzés gyakorlata</td><td></td><td>1</td><td></td><td>1</td></tr>
<tr><td rowspan="2">10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás</td><td>Faipari szakmai és gépismeret</td><td>1</td><td></td><td>3</td><td></td></tr>
<tr><td>Faipari szakmai gyakorlat</td><td></td><td>2</td><td></td><td>6</td></tr>
<tr><td rowspan="2">10228-12 Gépkezelés</td><td>Gépkezelési ismeretek</td><td>1</td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Gépkezelési gyakorlat</td><td></td><td>2</td><td></td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>2,5</td><td>5</td><td></td><td>4,5</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1. évfolyam			**SZH/2. évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10227-12 Biztonságos munkavégzés	**Biztonságos munkavégzés alapjai**	**18**			**17,5**		**35,5**
	Munka- és tűzvédelem	*18*					*18*
	Környezetvédelmi- és technológiai szabályok				*10*		*10*
	Faipari alapgépek, szerszámok, eszközök biztonságtechnikája				*7,5*		*7,5*
	Biztonságos munkavégzés gyakorlata		**36**			**35**	**71**
	Faipari szerszámok, eszközök biztonságtechnikája		*24*				*24*
	Faipari alapgépek biztonságtechnikája		*12*			*24*	*36*
	Munkabiztonság					*11*	*11*
10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás	**Faipari szakmai és gépismeret**	**36**			**105**		**141**
	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel	*18*			*28*		*46*
	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai				*46*		*46*
	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése				*14*		*14*
	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái	*18*			*17*		*35*
	Faipari szakmai gyakorlat		**72**			**210**	**282**
	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel		*36*			*26*	*62*
	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai					*56*	*56*
	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése					*20*	*20*
	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái		*36*			*108*	*144*
10228-12 Gépkezelés	**Gépkezelési ismeretek**	**36**			**35**		**71**
	Faipari megmunkálás gépei, szerszámai	*36*			*12*		*48*

	Lapanyagok megmunkálása				*13*		*13*
	Felületkezelés gépei, berendezései				*10*		*10*
	Gépkezelési gyakorlat		**72**			**105**	**177**
	Faipari megmunkálás gépei, szerszámai		*72*			*51*	*123*
	Lapanyagok megmunkálása					*36*	*36*
	Felületkezelés gépei, berendezései					*18*	*18*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**90**	**180**		**157,5**	**350**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		247,5/ 28 %					
Gyakorlati óraszámok/aránya		635/ 72 %					

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
10227-12 azonosító számú

Biztonságos munkavégzés megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10227-12 azonosító számú, Biztonságos munkavégzés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10227-12 Biztonságos munkavégzés	Biztonságos munkavégzés alapjai			Biztonságos munkavégzés gyakorlata		
	Munka- és tűzvédelem	Környezetvédelmi- és technológiai szabályok	Faipari alapgépek, szerszámok, eszközök biztonságtechnikája	Faipari szerszámok és eszközök biztonságtechnikája	Faipari alapgépek biztonságtechnikája	Munkabiztonság
FELADATOK						
Betartja a munka- és balesetvédelmi előírásokat	x					x
Betartja a biztonságtechnikai előírásokat	x					x
Betartja a tűzvédelmi előírásokat	x					x
Betartja a környezetvédelmi előírásokat		x				
Betartja a karbantartásra vonatkozó előírásokat			x	x	x	
Betartja a gépek biztonságos használatára vonatkozó előírásokat			x		x	x
Kéziszerszámokat, kézi kisgépeket, munkaterületet előkészít			x	x		
Gépeket, szerszámokat ellenőriz, beállít			x		x	
Biztonságtechnikai eszközöket beállít			x		x	
SZAKMAI ISMERETEK						
Munkabiztonsági szabályok, rendeletek	x					
Munkavégzési környezeti és technológiai szabályok	x					x
Munkáltatók és munkavállalók jogai és kötelességei	x					
Elsősegélynyújtás	x					x
Tűzvédelem	x					x
Tűzoltó berendezések és eszközök feladatai	x					x
Tűzkárbejelentés	x					x
Érintésvédelmi szabályok, előírások	x			x	x	x
Környezetvédelem		x				
Faipari hulladék kezelésének előírásai		x				x
Faipari termékek készítésének általános követelményei		x				
A faipari munkavégzés feltételei			x			x
Géptani alapfogalmak			x			
Kéziszerszámok, kézi kisgépek			x	x		
Faipari alapgépek felépítése, szerszámai és beállításai			x		x	
Faipari alapgépek kezelésének szabályai és biztonságtechnikai előírásai			x		x	
Gépkönyv, kezelési, szerelési, karbantartási útmutatók			x		x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések használata				x	x	x
Gépek, szerszámok biztonságos használata				x	x	x
Köznyelvi és szakmai szöveg hallás utáni megértése	x	x	x			
Olvasott köznyelvi és szakmai szöveg megértése	x	x	x			
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Precizitás				x	x	
Döntésképesség				x	x	x
Kézügyesség				x		
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Kapcsolatteremtő készség						x
Közérthetőség	x	x	x			
Kompromisszumkészség						x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Gyakorlatias feladatértelmezés				x	x	x
Problémaelemzés,-feltárás	x	x	x			
Rendszerező képesség	x	x	x			

1. Biztonságos munkavégzés alapjai tantárgy 35,5 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A biztonságos munkavégzés alapjai elméleti oktatás célja, hogy a tanulókat felkészítse a munkaterületen jelentkező munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi feladatok ellátására, a faipari alapgépekkel, szerszámokkal, eszközökkel történő körültekintő és elővigyázatos munkavégzés szabályainak elsajátítására. A tantárgy oktatása során felelős, környezettudatos magatartás alakuljon ki a tanulókban.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. Munka- és tűzvédelem *18 óra*

A munkavédelem célja, feladata, területei, szervezete és fontosabb jogszabályai.
A munkáltató és munkavállaló jogai és kötelességei.
A biztonságos munkavégzés tárgyi és személyi feltételei.
Az anyagmozgatás és anyagtárolás biztonságtechnikája.
Baleset fogalma, csoportosítása, megelőzése.
Balesetek kivizsgálása, nyilvántartása.
Tennivalók baleset esetén.
Az elsősegélynyújtás szabályai.
Szakhatóságok jogai.
Egészséges munkahelyek kialakítása, szervezeti intézkedések.
Gépek, berendezések biztonságos üzemeltetése.
Kéziszerszámok biztonságos használata.
Munkabiztonsági felszerelések, eszközök, védőruhák használata.
Egyéni és kollektív védőfelszerelések használata a biztonságos munkavégzéshez.
A foglalkozási ártalom fogalma, csoportosítása, okai, következményei, valamint megelőzésének lehetőségei.
Foglalkozási betegségek.
Foglalkozás-egészségügy tárgykörei (munkaélettan, munkalélektan, munkakörülményi tényezők, munkakultúra).
Orvosi alkalmassági vizsgálatok.
Személyi higiénia.
Ergonómia.
A tűzvédelem célja és feladatai.
Az égés feltételei, fajtái.
Tűzveszélyes anyagok, tűzveszélyességi osztályba sorolás.
Tűzoltó anyagok és eszközök, kezelésük.
Tennivalók tűz esetén, tűzoltási módok.
A villamosság biztonságtechnikája.
Érintésvédelem.

1.3.2. Környezetvédelmi- és technológiai szabályok *10 óra*

Ökológiai alapismeretek.
A környezet- és természetvédelem fogalma, jelentősége.

Környezetvédelem eszközei, módszerei.
A víz, a levegő, a talaj, a környezet tisztaságának védelme.
A fa- és bútoriparban keletkező hulladékok feldolgozása, tárolása, ártalmatlanítása.
Beruházások környezetvédelmi előírásai.
A faipari beruházás előkészítése, szakhatóságok előírásai és telephely engedélyezési eljárás.
Szennyvíz- és hulladékkezelés.
Veszélyes hulladékok kezelése, tárolása.
Biztonsági adatlapok, R-S mondatok.
Zajvédelem.

1.3.3. Faipari alapgépek, szerszámok, eszközök biztonságtechnikája0 *7,5 óra*

Biztonságtechnika a faiparban.
Ergonómiai előírások, gépek kezelhetősége.
Faipari gépek üzemeltetésének környezeti szempontjai.
Faipari alapgépek működtetéséhez, üzemeltetéséhez szükséges ismeretek.
Alapvető kéziszerszámok, kézi kisgépek biztonságtechnikája.
Elsősegély-nyújtási ismeretek.

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

Tanterem

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

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

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	x			-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x			-

3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Munkavédelemi táblák értelmezése			x	-
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése		x		-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Csoportos versenyjáték		x		-

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Biztonságos munkavégzés gyakorlata tantárgy 71 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A biztonságos munkavégzés gyakorlata oktatás célja, hogy felkészítse a tanulókat a faipari alapgépek, szerszámok, eszközök biztonságos használatára. A tantárgy oktatása során elsajátított kompetenciák birtokában a tanulók képesek legyenek a faipari termelésben a kézi és gépi munkavégzés szabályainak maradéktalan betartására, a munkabiztonsági eszközök, felszerelések használatára, a gépek, szerszámok biztonságos használatára.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3. Témakörök

2.3.1. Faipari szerszámok, eszközök biztonságtechnikája *24 óra*

Műhelyrend.
Padszerszámok, közös szerszámok.
Szerszámok tárolása.
Szerszámok tárolása munka közben.
Kéziszerszámok kezelése, fűrészek, gyaluk, vésők, fúrók, kalapácsok.
Egyéb szerszámok biztonságos használata.

2.3.2. Faipari alapgépek biztonságtechnikája *36 óra*

Faipari gépek rendeltetése, biztonságos beállítása.
Védőberendezések, védőeszközök használata.
Faipari gépek biztonságos üzemeltetése, karbantartása.
A gépek üzemi körülményei, gépápolás.
Gépi szerszámok kezelése, tárolása.
Gépi szerszámok biztonságos szállítása és tárolása, szerszámok ellenőrzése.
Gépi munkavégzés szabályai.

2.3.3. Munkabiztonság *11 óra*

A munkahely rendje, anyagok rakatolása megmunkálás közben.
Magatartási szabályok a műhelyben, testtartás megmunkálás közben.
Környezeti és technológiai szabályok munkavégzés közben.
Veszélyes anyagok kezelése, tárolása.
Elsősegélynyújtás.
Tűzoltó berendezések és eszközök használata.
Tűzkárbejelentés.
Érintésvédelmi szabályok, előírások a műhelyben.
Faipari por-forgács elszívása, faipari hulladék kezelése.

2.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet

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

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

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		x		-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.6.	szemléltetés		x		-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
1.2.	Műveletek gyakorlása	x			
1.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
2.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
2.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
2.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		x		
2.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
2.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	x			

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10224-12 azonosító számú

Alapvető tömörfa megmunkálás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10224-12 azonosító számú, Alapvető tömörfa megmunkálás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás	Faipari szakmai és gépismeret				Faipari szakmai gyakorlat			
	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái
FELADATOK								
Kézi szerszámokat használ	x			x	x			x
Porelszívót ellenőriz, bekapcsol	x	x		x	x	x		x
Ellenőrzi az alapgépek paramétereit, működését		x		x		x		x
Szabászati tevékenységet végez	x	x			x	x		
Keresztmetszeti megmunkálást végez	x	x			x	x		
Fúrási műveleteket végez				x				x
Csiszolási műveleteket végez			x				x	
Szerkezeti kötéseket kialakít				x				x
Faipari alapszerkezeteket készít				x				x
Gyártásközi ellenőrzést végez			x				x	
Lambéria, padló, parketta alapanyagot készít		x		x		x		x
Lépcsőlapok, lépcsőkorlátok gyártását végzi		x		x		x		x
Fahulladékot feldolgoz	x				x			
SZAKMAI ISMERETEK								
Gyártási utasítások értelmezése				x				x
Faipari alapgépek kezelése, védőberendezések használata	x	x		x	x	x		x
Alkatrészek gyártása faipari alapgépeken		x				x		
Fűrészelés		x				x		
Gyalulás		x				x		
Fúrás	x				x			
Csiszolás			x				x	
Csiszolóanyagok			x				x	
Faipari alapgépeken alkalmazható szerszámok jellemzői	x	x			x	x		
Szerszám-karbantartási feladatok		x				x		
Minőségbiztosítási feladatok			x	x			x	x
Forgácsolással kapcsolatos számítások	x	x						
Anyaggazdálkodási feladatok		x		x		x		x
Megmunkálási ráhagyások, anyagkihozatal számítás	x	x		x	x	x		x
Kéziszerszámok, kézi kisgépek használata	x			x	x			x

A faanyagok műszaki tulajdonságai	x	x		x	x	x		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK								
Faipari rajz olvasása, értelmezése	x	x		x	x	x		x
Számolási készség, alapvető összefüggések ismerete	x			x	x			x
Gépek, szerszámok biztonságos használata	x	x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK								
Precizitás	x	x	x	x	x	x	x	x
Önállóság	x	x		x	x	x		x
Kézügyesség					x	x		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK								
Segítőkészség		x		x				x
Közérthetőség		x		x		x		x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK								
Körültekintés, elővigyázatosság					x	x	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés					x	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x		x	x	x	x	x

3. Faipari szakmai és gépismeret tantárgy 141 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók számára olyan alapképzést nyújtson, mely alapja lehet a faipari szakmák speciális tananyagainak. Megismertesse a tanulókkal a fa megmunkálásának kézi technológiáit, a faipari alapgépek szerkezetét és működési elvét, tegye alkalmassá a tanulókat a szakelméleti ismeretek gyakorlati alkalmazására.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel *46 óra*

A forgácsolás elmélete.
Faipari szerszámok és kézi kisgépek (fűrész-, maró- és csiszológépek, fúrógépek, oszlopos fúró).
Forgácsoló szerszámok jellemzői egyenes és körpályán mozgó szerszámoknál.
Jellemző szögek és hatásuk a felületi finomságra.
Forgácsoláshoz szükséges mozgások (főmozgás, mellékmozgás).
Forgácsoló sebesség, előtoló sebesség.
Forgácsolás egyenes vonal mentén.
Forgácsolás ív mentén.
Forgácsolással összefüggő szakmai számítások (jellemző szögek, áttétel, fűrészszalag hossza, vastagsága, körfűrészek forgácsolási sebessége, előtoló sebessége, gyalugép forgácsolási sebessége, előtoló sebessége).
Kézi szerszámok műhelyszintű használata.
Kézi szerszámok (fűrészek, gyaluk, vésők, fúrók) fajtái és alkalmazásuk.
Kézi csiszolásnál használt anyagok és felhasználásuk.
Darabolás, szélezés, szeletelés, hibakiejtés, sík és térgörbék vágása.
Szelvény méretre alakítása kézi szerszámokkal, faipari kisgépekkel.
Fűrészáru lap és él gyalulása derékszögben, méretre munkálás kézi szerszámokkal, faipari kisgépekkel.
Faipari kézi gépek működtetése és biztonságtechnikája.
Kézi fűrészgépek: körfűrészek, láncfűrészek, dekopír-fűrészek, rezgőfűrészek, szúrófűrészek működése, alkalmazása.
Kézi gyalugépek működése, alkalmazása.
Kézi fúrógépek működése, alkalmazása.
Kézi marógépek (felsőmaró gép, laposcsap/lamelló marógép) működése, üzemeltetése, alkalmazása.
Kézi csiszológépek (szalag, korong, rezgő) működése, üzemeltetése, alkalmazása.
Kézi gépeknél használt por- és forgácselszívók.
Kézi gépek biztonságtechnikai előírásai, szabályai.
Műhelyben betartandó általános biztonságtechnikai szabályok.

3.3.2. Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai *46 óra*

Megmunkáló gépek, szerszámok (szalag- és körfűrészgépek, gyalugépek).
Szalagfűrészek működése és felhasználása, üzemeltetési szabályai.

Körfűrészek működése és felhasználása, üzemeltetési szabályai.
Egyengető gyalugépek működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Vastagsági gyalugépek működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Fűrész- és gyalugépeknél használt por- és forgácselszívók.
Kiegészítő berendezések, sablonok, munkadarabok ellenőrzése.
Fűrész- és gyalugépek biztonságtechnikai előírásai.
Gépteremben betartandó általános biztonságtechnikai szabályok.
Darabolás, szélezés, szeletelés, hibakiejtés.
Sík és térgörbék vágása.
Szelvény méretre alakítása faipari fűrészgépekkel.
Fűrészáru lap és él gyalulása derékszögben.
Méretre munkálás faipari gyalugépeken.

3.3.3. Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzés ***14 óra***

Csiszolási műveletek végzése kézzel és kisgépekkel.
Kézi és gépi csiszolóanyagok ismertetése.
Kézi csiszológépeken (szalag, tárcsás, rezgő) végezhető technológiák.
Sík, mart, profilozott felületek csiszolása.
Sarkok, élek letörése.

3.3.4. Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái*35 óra*

Faipari alapszerkezetek (lap-, keret-, káva- és állványszerkezetek).
Toldások, fakötések.
Egyszerű szélesbítő toldások (egyenes élillesztéssel, idegencsappal, gépi toldással) szerkezeti kialakítása, felhasználási területei.
Egyszerű hosszabbító toldások (rálapolással, gépi toldással) kialakítása és alkalmazásai.
Alap keretkötések (ollós csapozás, vésett csapozás) kialakításai, felhasználási területei.
Alap kávakötések (egyenes és fecskefarkú fogazások) kialakítása és alkalmazásai.

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

Tanterem

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

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

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.3.	Információk önálló rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Faipari szakmai gyakorlat tantárgy 282 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a faanyag tulajdonságait, megmunkálási lehetőségeit, tanulják meg használni a kéziszerszámokat és kezelni a faipari alapgépeket.
A tanulók legyenek képesek felismerni a leggyakrabban használatos fafajokat és a felhasználásukat megnehezítő fahibákat, ismerkedjenek meg az asztalos szakma tevékenységi körével, lehetőségeivel, munkamódszereivel.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3. Témakörök

4.3.1. Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel *62 óra*

Természetes fából készülő alkatrészek szabása, darabolása, szeletelése, kézi szerszámokkal és kézi kisgépekkel (gépek, berendezések, szerszámok ellenőrzése, szerszámok beállítása, működtetése).
Kézi fűrészek általános ismertetése (fűrészfog jellemzői, szögei, élezés menete, terpesztés-oldallapsúrlódás csökkentés).
Fűrészelési gyakorlat (szükséges mérő- és rajzoló eszközök ismertetése, használata, anyagkiosztás).
Fűrészelési technológia - anyagbefogás, rögzítési módok, ellenőrzés, munkavédelem.
Fűrészelési gyakorlatok.
Kézi körfűrész gépek, dekopír-, szúró-, rezgőfűrészek bemutatása, használata.
Gépi fűrészelési gyakorlatok.

Keresztmetszet megmunkáló kézi szerszámok és gépek, gépekhez tartozó szerszámok jellemzői, késcsere, gépbeállítás.
Simító gyalu bemutatása, nagyolási gyakorlatok.
Eresztő gyalu felépítése, forgácstörő szerepe, egyengetési gyakorlat, kézjegy szerepe.
Derékszögű síkok képzése, méretre gyalulás, önellenőrzés.
Gépi gyaluszerszámok, késcsere, késbeállítás, kiegyensúlyozás eszközei, használatuk.
Méretre gyalulás, méretellenőrzés.
Hosszú, rövid, görbe és csavarodott alkatrészek egyengetése.
Biztonságtechnika, baleset-megelőzés.
Kézi marógépek, marószerszámok, szerszámcsere, gépbeállítás, biztonságtechnikai eszközök és berendezések alkalmazása, marási típusok.
Felsőmarógép bemutatása, használata.
Laposcsap (lamelló) marógép bemutatása, használata.
Kézi és állványos fúrógépek, fúrószerszámok, szerszámcsere, gépállítás, fúrási típusok, technológiák.

4.3.2. Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai *56 óra*

Megmunkáló gépek, szerszámok (szalag- és körfűrészgépek, gyalugépek).
Gépi fűrészszerszámok (fűrészszalagok, körfűrészlapok és azok típusainak bemutatása) felépítése, beállítása.
Asztalos szalagfűrészgép felépítése, beállítása, szalagcsere, fűrészelési gyakorlat.
Asztalos körfűrészgép felépítés, beállítása, az elővágó körfűrészlap szerepe.
Fűrészelés gyakorlása, darabolás, szélezés, szeletelés, íves (sík és térgörbe) alkatrészek kialakítása.
Gépi gyaluszerszámok, késcsere, késbeállítás, kiegyensúlyozás eszközei, használata, gyalulási gyakorlat.
Egyengetés, vastagolás, teljes keresztmetszetű megmunkálás gyakorlása, méretre gyalulás, méretellenőrzés.
Hosszú, rövid, görbe és csavarodott alkatrészek egyengetése.
Biztonságtechnika, baleset-megelőzés.

4.3.3. Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése *20 óra*

Csiszolási típusok, kézzel, kisgépekkel.
Csiszolóanyagok.
Természetes fa csiszolási technológiái (színlőpenge használata), natúr, pácolt, mázolt, lazúr, lakkozott felület alá.
Csiszolópapírok, kézi szalagcsiszoló gép, vibrációs és korongcsiszoló gépek használata, működése.
Csiszolási gyakorlatok - tömörfa alkatrészek, kávák csiszolása.
Méret- és minőség-ellenőrzés.
A gyártásközi ellenőrzések meghatározása, a dokumentálás tartalmi és formai követelményei.

4.3.4. Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái *144 óra*

Faipari szélesbítő és hosszabbító toldások készítése kézi szerszámokkal, kisgépekkel.
Szélesbítő toldás egyenes élillesztéssel.
Szélesbítő toldás idegen csappal.
Hosszabbító toldás rálapolással, egyenes vagy ferde élillesztéssel.
Keret- és kávakötések kézi szerszámokkal, kézi és faipari gépekkel.

Sarokkötések lapolással, 90°-os illesztésű lapolással (alkalmazási terület, műveleti sorrend, összerajzolás menete, alkalmazott szerszámok), vállazás.
Sarokkötés ollós csapozással, 90°-os illesztéssel, egy oldalon (összerajzolás, fűrészelés, vésés).
Sarokkötés ollós csappal 1/3 aljazással, 2/3-os aljazással (összerajzolás, aljazott méretek, vállazási méretek összhangja).
Sarokkötés fészkes szakállas vésett- csappal, átmenő szakállas vésett- csappal.
„T" kötés átvésett csappal.
Kávakötések kézi szerszámokkal és gépekkel.
Hevederek és csap készítése kézi szerszámokkal és gépekkel.
Egyenes fogazás, nyílt, félig takart fecskefarkú fogazás kézi szerszámokkal, gépekkel.
Köldökcsaphely-fúrás, fúrógépek szerszámai, felépítésük, működésük.
Idegen csap helyének marása, laposcsap/lamelló helyének marása.
Egyszerű munkadarabok készítése.
Alapszerkezetek gyakorlása kézi szerszámokkal és gépekkel.

4.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet

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

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

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés		x		-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Csoportos munkaformák körében**				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
2.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
2.1.	Műveletek gyakorlása		x		-
2.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10228-12 azonosító számú

Gépkezelés
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10228-12 azonosító számú, Gépkezelés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10228-12 Gépkezelés	Gépkezelési ismeretek			Gépkezelési gyakorlat		
	Faipari megmunkálás gépei, szerszámai	Lapanyagok megmunkálása	Felületkezelés gépei, berendezései	Faipari megmunkálás gépei, szerszámai	Lapanyagok megmunkálása	Felületkezelés gépei, berendezései
FELADATOK						
Ellenőrzi a gépek paramétereit, működését	x	x	x	x	x	x
Porelszívót ellenőriz, bekapcsol	x	x	x	x	x	x
Lap megmunkálást végez		x			x	
Marási műveleteket végez	x			x		
Elemi esztergályozási műveleteket végez	x			x		
Szerkezeti és szerelvényhely kialakítást végez	x			x		
Csiszolási műveleteket végez		x			x	
Ragasztási műveleteket végez		x			x	
Felületkezelő eszközt, berendezést működtet			x			x
Gyártásközi ellenőrzést végez	x	x		x	x	
Faipari NC- és CNC-gépeket kezel	x			x		
SZAKMAI ISMERETEK						
Gyártási utasítások értelmezése	x	x	x	x	x	x
Alkatrészek gyártása faipari gépeken	x			x		
Faipari gépek kezelése, védőberendezések használata	x	x	x	x	x	x
Marógépek	x			x		
Csapozó marógépek	x			x		
Fúrógépek	x			x		
Láncmarógépek	x			x		
Faesztergagépek	x			x		
Csiszológépek	x			x		
Furnérozás gépei	x	x		x	x	
Lap- és élmegmunkáló gépek		x			x	
Felületkezelő berendezések			x			x
Megmunkáló központok kezelése	x			x		
Adatátvitel számítógépről CNC-re	x			x		
Faipari gépeken alkalmazható szerszámok jellemzői, szerszámcsere	x	x	x	x	x	x
Szerszám-karbantartási feladatok	x	x	x	x	x	x
Gépkarbantartás	x	x	x	x	x	x
Minőségbiztosítási feladatok	x	x	x	x	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések használata	x	x	x	x	x	x
Gépek, szerszámok biztonságos használata	x	x	x	x	x	x
Faipari rajz olvasása, értelmezése	x	x		x	x	
Szakmai szoftverek használata, felhasználó szintű	x			x		

számítógép ismeret						
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Precizitás	x	x	x	x	x	x
Önállóság	x			x		
Kézügyesség				x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Irányíthatóság		x			x	
Határozottság	x			x		
MÓDSZER KOMPETENCIÁK						
Figyelem összpontosítás	x	x	x	x	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés				x	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x	x	x	x	x

5. Gépkezelési ismeretek tantárgy 71 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerjék a fa megmunkálásának gépi technológiáit, segítse a faipari gépek szerkezetének megismerését, nevelje a tanulókat az új gépek, technológiák iránti érdeklődésre, ráirányítsa a figyelmet a gépek megóvására, szakszerű karbantartására.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3. Témakörök

5.3.1. Faipari megmunkálás gépei, szerszámai *48 óra*

Faipari forgácsoló gépek és szerszámok fajtái és alkalmazásuk.
Marógépek (asztalos marógép, felsőmarógép, csapozó marógépek) működése, falhasználása és üzemeltetési szabályai.
Fúrógépek (hosszlyukfúró, sorozatfúró) működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Láncmarógépek működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Tömörfa alkatrészek profilkialakítása, díszlécek, párkányok készítése marógépeken.
Szerkezeti megmunkálások marógépeken.
Szerkezeti kötések kialakítása asztalos marógépen, csapozó marógépen, láncmarógépen, felsőmarógépen.
Fúrógépek, fúrási technológiák, a hosszlyuk- és sorozatfúró gépekkel kialakítható kötések.
Faipari esztergagépek alaptípusai, esztergályos szerszámok.
Csiszológépek (szalagcsiszólógépek, korongcsiszológépek, széles szalagú csiszológépek, élcsiszológépek) működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Furnérolló működése, furnérteríték-képzés gépeinek felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Ragasztóanyag felhordásának gépei (hengeres ragasztófelhordó gép) működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Prések működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Éllezáró gépek működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
A felületkezelés gépei és berendezései, működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
A szerelés során használt présgépek (keret- és korpuszprések) működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Faipari gépek biztonságtechnikai szabályai.
Gépműhelyben betartandó általános biztonságtechnikai szabályok.
Por- és forgácselszívó berendezések.
Karbantartás műveletei, típusai.
Szakmai számítások (jellemző szögek, áttétel, körpályán mozgó szerszám forgácsolási sebessége, előtoló sebessége).
CNC-gépek vezérlése, kezelésének alapjai. CNC-programok felépítése.
Szerelvényhelyek kialakítása felső- és CNC marógépeken.

5.3.2. Lapanyagok megmunkálása *13 óra*

Lapszabászgépek, táblafelosztók típusai, szerkezeti felépítésük, működésük, üzemeltetésük.
Fűrészelési hibák, előfordulásuk, a hibák oka és megelőzősük lehetőségei.
Csiszolási műveletek végzése faipari csiszoló gépeken.
Sík, mart, profilozott felületek, sarkok, élek gépi csiszolása.
Csiszológépek és szerszámaik csoportosítása.
Szalag-, henger-, kontakt csiszológépek szerkezeti felépítése, működése.
Tárcsás csiszológép, él- és különleges csiszológépek.
Élcsiszolás, egyenes és ívelt alkatrészek csiszolása.
A csiszolási hibák javítása.
Furnérozott laptermékek méretre alakítása körfűrészgéppel, illetve marógéppel.
Éllezárás gépei, élek megmunkálása.

5.3.3. Felületkezelés gépei, berendezései *10 óra*

A felületkezelő anyagok felhordásának gépei, eszközei (mártás, hengeres felhordás, öntés gépei, különböző szóróberendezések).
Lakkozott felületek szárító berendezései, működésük.
Felületbevonások, fóliázás, laminálás gépi berendezései.
A felületkezelés egészségvédelmi és biztonságtechnikai előírásai.

5.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

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

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

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	x			-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.3.	Információk önálló rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló**				

	tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Gépkezelési gyakorlat tantárgy 177 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerjék a gépi megmunkálások technológiai előírásait, az asztalosipari gépek szerkezetét, működési elvét, tanulják meg használni a gépek védőberendezéseit, a balesetmentes munkavégzés feltételeit, szerszámkarbantartás előírásait.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.3. Témakörök

6.3.1. Faipari megmunkálás gépei, szerszámai *123 óra*

Marógépek (asztalos marógépek, felsőmarógépek, csapozó marógépek) működése, üzemeltetési szabályai.
Fúrógépek (hosszlyukfúró gép, sorozatfúró gép) működése, üzemeltetési szabályai.
Láncmarógépek működése, üzemeltetési szabályai.
Szerkezeti kötések kialakítása maró-és fúrógépeken.
Tömörfa alkatrészek profilkialakítása, díszlécek, párkányok készítése marógépeken.
Keret körbemarása vezető gyűrű, sablon segítségével.
Esztergályozási alapműveletek.
Csiszológépek (szalagcsiszológépek, korongcsiszológépek, széles szalagú csiszológépek) működése, üzemeltetési szabályai.
Furnérolló működése.
Furnérteríték képzés gépeinek működése, üzemeltetési szabályai, furnérteríték készítése.
Ragasztóanyag felhordásának gépei (hengeres ragasztófelhordó gép) működése, üzemeltetési szabályai.
Hidraulikus hőprésgépek működése, üzemeltetési szabályai.
Éllezáró gépek működése, üzemeltetési szabályai.
A szerelés során használt présgépek (keret- és korpuszprések) működése, üzemeltetési szabályai.
Élezőgépek, működésük.
Faipari gépek biztonságtechnikai szabályai.
Gépműhelyben betartandó általános biztonságtechnikai szabályok.
Por- és forgácselszívó berendezések kezelése, karbantartása.
A karbantartás műveletei, típusai.
Megmunkáló gépek kiegészítő berendezései, sablonok.

CNC-gépek vezérlése, kezelésének alapjai. CNC-programok felépítése.
Szerelvényhelyek kialakítása felső- és CNC marógépeken.

6.3.2. Lapanyagok megmunkálása *36 óra*

Lapszabászgépek, táblafelosztók üzemeltetése.
Csiszolási műveletek végzése faipari csiszoló gépeken.
Sík, mart, profilozott felületek, sarkok, élek gépi csiszolása.
Csiszológépek és szerszámaik kiválasztása.
Szalag-, henger-, kontakt csiszológépek üzemeltetése, csiszolási gyakorlatok.
Tárcsás csiszológép, él- és különleges csiszológépek, csiszolási gyakorlatok.
Élcsiszolás, egyenes és ívelt alkatrészek csiszolása, csiszolási gyakorlatok.
Táblásított- és furnérozott lapok csiszolása felületkezelés alá.
A csiszolási hibák javítása.
Furnérozott laptermékek méretre alakítása körfűrészgéppel, illetve marógéppel.
Éllezárás gépei, élek megmunkálása.
Ragasztás (préselés).
A ragasztás technológiája (présgép bemutatása, működése, préselési paraméterek meghatározása).
Élek lezárása felületborítás után (furnér, élfólia, élléc, ABS).

6.3.3. Felületkezelés gépei, berendezései *18 óra*

Pácfelhordó eszközök, berendezések.
Pácolási gyakorlat.
A felületkezelő anyag felhordásának módjai, gépei, eszközei (mártás, hengeres felhordás, különböző szórástechnológiák, öntés).
Felületkezelési gyakorlatok.
Felületkezelési hibák, javításuk, megelőzésük.
A felületkezelés egészségvédelmi és biztonságtechnikai előírásai.

6.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet

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

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

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés		x		-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása,

		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	pontosítása)
1.	**Csoportos munkaformák körében**				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
2.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
2.1.	Műveletek gyakorlása		x		-
2.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
3.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		-
3.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		-
3.3.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		-

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

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

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás	**Faipari szakmai gyakorlat tantárgy**
	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái
10228-12 Gépkezelés	**Gépkezelési gyakorlat tantárgy**
	Faipari megmunkálás gépei, szerszámai

10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás

Faipari szakmai gyakorlat tantárgy

Témakörök

Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái
Faipari szélesbítő és hosszabbító toldások készítése kézi szerszámokkal, kisgépekkel.
Keret- és kávakötések kézi szerszámokkal, kézi és faipari gépekkel.
Kávakötések kézi szerszámokkal és gépekkel.
Hevederek és csap készítése kézi szerszámokkal és gépekkel.
Egyenes fogazás, nyílt, félig takart fecskefarkú fogazás kézi szerszámokkal, gépekkel.
Köldökcsaphely-fúrás, fúrógépek szerszámai, felépítésük, működésük.
Idegen csap helyének marása, laposcsap/lamelló helyének marása.
Egyszerű munkadarabok készítése.
Alapszerkezetek gyakorlása kézi szerszámokkal és gépekkel.

10228-12 Gépkezelés

Gépkezelési gyakorlat tantárgy

Témakörök

Faipari megmunkálás gépei, szerszámai

Marógépek (asztalos marógépek, felsőmarógépek, csapozó marógépek) működése, üzemeltetési szabályai.
Fúrógépek (hosszlyukfúró gép, sorozatfúró gép) működése, üzemeltetési szabályai.
Láncmarógépek működése, üzemeltetési szabályai.
Szerkezeti kötések kialakítása maró-és fúrógépeken.
Tömörfa alkatrészek profilkialakítása, díszlécek, párkányok készítése marógépeken.
Esztergályozási alapműveletek.
Csiszológépek (szalagcsiszológépek, korongcsiszológépek, széles szalagú csiszológépek) működése, üzemeltetési szabályai.
A szerelés során használt présgépek (keret- és korpuszprések) működése, üzemeltetési szabályai.

6.9.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 725 01
FERTŐTLENÍTŐ-STERILEZŐ

részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 54 720 04 Perioperatív asszisztens szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 725 01 Fertőtlenítő-sterilező részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 725 01

A részszakképesítés megnevezése: Fertőtlenítő - sterilező

A szakmacsoport száma és megnevezése: 1. Egészségügy

Ágazati besorolás száma és megnevezése: I. Egészségügy

Elméleti képzési idő aránya: 40 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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	Részszakképesítés /Szakképzettség
-	-

Tárgyi feltételek
A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: *nincs*

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

A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	**Tantárgyak**	**Heti óraszám**				
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**	
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**
11112-12 Fertőtlenítés, sterilizálás	**Higiénia és munkavédelem**	2,5		105		
	Higiénés gyakorlat		0,5			0,5
	Fertőtlenítés, sterilizálás	1			3	
	Fertőtlenítés és sterilizálás gyakorlata		2,5			9
	Közegészségtan-járványtan	1			2	
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		4,5	3		5	9,5
Összes heti/ögy óraszám		7,5		**105**	14,5	

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1. évfolyam			**SZH/2. évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
11112-12 Fertőtlenítés, sterilizálás	**Higiénia és munkavédelem**	**90**					**90**
	Mikrobiológia	*36*					*36*
	Higiénés ismeretek	*18*					*18*
	Aszepszis-antiszepszis	*18*					*18*
	Munkavédelem az egészségügyben	*18*					*18*
	Higiénés gyakorlat		**18**			**17,5**	**35,5**
	Személyi higiéné		*18*				*18*
	Kórházi higiéné					*17,5*	*17,5*
	Fertőtlenítés, sterilizálás	**36**			**105**		**141**
	Fertőtlenítés	*36*			*35*		*71*
	Vegyszerek kezelése, dokumentálása				*17,5*		*17,5*
	Sterilizálás				*35*		*35*
	Indikátorok				*17,5*		*17,5*
	Fertőtlenítés és sterilizálás gyakorlata		**90**			**315**	**405**
	Fertőtlenítés gyakorlat		*90*			*157,5*	*247,5*
	Sterilizálás gyakorlat					*157,5*	*157,5*
	Közegészségtan-járványtan	**36**			**70**		**106**
	Közegészségtan				*35*		*35*
	Járványtan	*36*			*17,5*		*53,5*
	Infekciókontroll				*17,5*		*17,5*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:							**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		(344,5/882,5) 40%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		(528/882,5) 60%					

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

11112-12 azonosító számú

Fertőtlenítés-sterilizálás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

11112-12 Fertőtlenítés-sterilizálás	**Higiénia és munkavédelem**				**Higiénés gyakorlat**		**Fertőtlenítés, sterilizálás**				**Fertőtlenítés és sterilizálás gyakorlata**		**Közegészségtan-járványtan**		
	Mikrobiológia	Higiénés ismeretek	Aszepszis-antiszepszis	Munkavédelem az egészségügyben	Személyi higiénia	Kórházi higiénia	Fertőtlenítés	Vegyszerek kezelése, dokumentálása	Sterilizálás	Indikátorok	Sterilizálás gyakorlat	Fertőtlenítés gyakorlat	Közegészségtan	Járványtan	Infekciókontroll
FELADATOK															
Azonosítja a feladatot	**x**	**x**	**x**	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Meghatározza és alkalmazza az előírt technológiát							x	x	x	x	x	x			
Eszközöket, műszereket, tartozékokat, alkatrészeket átvizsgál, karbantart					x		x	x	x	x					
Higiénés szemlékben közreműködik	**x**	**x**	**x**		x	x									
Fertőtlenítő oldatokat készít, alkalmaz							x	x				x			
Folyamatos- és zárófertőtlenítést végez	**x**						x	x				x			
Szigorított folyamatos és zárófertőtlenítést végez	**x**						x	x				x			
Általános fertőtlenítést végez	**x**						x	x				x			
Eszközöket, műszereket tisztít, fertőtlenít kézi módszerrel, műszermosogató géppel	**x**		**x**				x	x				x			x
Steril eszközöket, műszereket, anyagokat szállít, tárol	**x**		**x**				x	x				x			
Fertőtlenítőszert alkalmaz, használ, fertőtlenítő oldatot készít	**x**	**x**	**x**	x	x			x							
Fizikai eljárással, kémiai eljárással, gázzal fertőtlenít	**x**						x	x				x			
Fertőtlenítő eljárásokat alkalmaz	**x**		**x**				x	x				x			
Betegellátásban speciális fertőtlenítő eljárásokat alkalmaz	**x**		**x**				x	x				x	x	x	x
Megelőző fertőtlenítést végez	**x**						x	x				x			
Fertőtlenítő berendezéseket, eszközöket működtet							x	x				x			
Készítményt közömbösít	**x**		**x**		x			x							
Fertőtlenítéssel kapcsolatos munkavédelmi és balesetelhárítási előírásokat betart, alkalmaz				x											
Sterilizálásra szánt anyagokat, eszközöket, műszereket csoportosít	**x**		**x**												
Gőzsterilizáláshoz, hőlégsterilizáláshoz, etilénoxidos-, formaldehides gázsterilizáláshoz, hidrogén-peroxid plazmában történő sterilizáláshoz csomagol, címkéz	**x**		**x**						x	x					x

Autoklávban, hőlég-sterilizátorban, etilén-oxid-, formaldehid gázban, hidrogén-peroxid plazmában sterilizál, berendezést kezel, működését ellenőrzi	**x**		**x**						x	x					x
Sterilizálási technológiát ellenőriz biológiai és kémiai indikátorral	**x**		**x**						x	x					x
Orvosi kézi eszközök, műszerek anyagkárosodásának okait vizsgálja									x						
Dokumentációt készít, értékel, ellenőriz				x				x							
Sterilizálással kapcsolatos munkavédelmi és balesetelhárítási, környezetvédelmi előírásokat betart, alkalmaz				x											
SZAKMAI ISMERETEK															
Munkahelyi szakmai előírások				x											
Minőségügyi rendszerek				x									x	x	x
Fertőtlenítők, vegyszerek dokumentációja	**x**							x							
Fertőtlenítőszerek, vegyszerek oldata, felhasználhatósága	**x**						x	x							
Orvosi műszerek, eszközök	**x**		**x**												
Orvosi műszerek, eszközök fertőtlenítésének, tisztításának módjai							x	x	x	x					
Használt eszköz szállításának előírásai				x											
Használt eszközökkel kapcsolatos munkavédelmi előírások				x											
Használt orvosi műszerek, eszközök fertőtlenítése, tisztítása kézi erővel							x	x							
Műszermosogató készülék működése					x		x	x							
Használt orvosi műszerek, eszközök fertőtlenítése, tisztítása műszermosogató készülékkel					x										
Eszközfertőtlenítés dokumentációja				x				x							
Használt orvosi műszerek, eszközök veszélyei				x											
Orvosi műszerek, eszközök sterilizálási módjai									x	x					
Sterilizáláshoz alkalmazható csomagolási módok									x	x					
Sterilizáláshoz szükséges indikátorok									x	x					
Sterilizálásnak megfelelő csomagolás									x	x					
Sterilizálásra előkészített orvosi műszerek, eszközök elhelyezése sterilizáló berendezés munkaterébe				x					x	x					

Sterilizáló berendezés működése									x	x					
Sterilizálással kapcsolatos dokumentáció	**x**		**x**						x	x					
Steril anyag tárolásának előírásai	**x**	**x**	**x**												
Steril anyag tárolása	**x**	**x**	**x**												
Steril anyag szállításának előírásai	**x**	**x**	**x**												
Steril anyag szállítása	**x**	**x**	**x**												
Nem sterilen alkalmazandó eszközök, anyagok fertőtlenítésének módjai	**x**		**x**				x	x							
Nem sterilen alkalmazandó eszközök, anyagok fertőtlenítési eljárásai	**x**	**x**	**x**				x	x							
Felületek fertőtleníthetősége, a felületek fertőtlenítésének módjai	**x**		**x**		x	x	x	x							
Felületfertőtlenítő eljárások					x	x	x	x							
Speciális fertőtlenítő eljárások	**x**		**x**				x	x							
SZAKMAI KÉSZSÉGEK															
Olvasott szakmai szöveg megértése	**x**	**x**	**x**	x			x	x	x				x	x	x
Szakmai anyagok jelképeinek ismerete	**x**	**x**	**x**	x			x	x	x				x	x	x
Mozgáskoordináció (ügyes eszközkezelés)											x	x			
Írott, szóbeli utasításnak megfelelő munkavégzés					x						x	x			
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK															
Felelősségtudat					x						x	x			
Precizitás					x						x	x			
Megbízhatóság					x						x	x			
TÁRSAS KOMPETENCIÁK															
Irányíthatóság					x						x	x			
Fogalmazó készség					x				x	x	x	x			
Konfliktusmegoldó készség					x				x	x	x	x			
MÓDSZERKOMPETENCIÁK															
Felfogóképesség	**x**	**x**	**x**	x		x	x	x					x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás					x						x	x			
Körültekintés, elővigyázatosság					x						x	x			

1. Higiénia és munkavédelem 90 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja:

A tanulóknak meg kell ismerniük a munkahelyi biztonság megőrzése érdekében végzett teendőket, fel kell ismerniük az egészségügyben fellépő veszélyforrásokat és azok megelőzésére szolgáló eljárásokat. Ismerniük kell a leggyakrabban előforduló kórokozókat, fertőzéseket és a megelőzés érdekében történő teendőket.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia, Kémia, Munkavédelmi ismertek

1.3. Témakörök

1.3.1. Mikrobiológia *36 óra*

A mikrobiológia jelentősége az orvoslás történetében
- Leeuwenhoek,
- Pasteur, Lister,
- Semmelweis Ignác
- Koch, Erlich

Az egylencsés nagyítótól az elektronmikroszkópig
Az emberi szervezet mikroflórája
Apathogén mikroorganizmusok
Pathogén mikroorganizmusok
Különleges makromolekulák (szubvirális mikrobák): a prionok
- A prionok megbetegítő képessége (BSE, CJS)

Nem sejtes mikroorganizmusok: a vírusok
- A vírusok általános jellemzése
- A vírusok szaporodása és ellenálló képessége
- Humán jelentőségű vírusok

A baktériumok csoportosítása
- Gram pozitiv és Gram negatív baktériumok
- aerob és anaerob baktériumok
- A baktériumok anyagcseréje
- A baktériumok szaporodása
- A baktériumok nyugvó képletei: az endospórák
- Baktériumtörzsek és jelentőségük
- Rezisztencia és multirezisztencia

Multirezisztens kórokozók megjelenése és az azok elleni küzdelem („ESKAPE”- kórokozók)
Paraziták
- A szimbiózis és a gazdaszervezet
- Emberi megbetegedéseket okozó protozoonok
- Férgek, ízeltlábúak
  - A parariza férgek és ízeltlábúak jellemző
  - Megjelenésük az ember szervezetében és a környezetben

1.3.2. **Higiénés ismeretek** *18 óra*

A higiéné fogalmának megjelenése az orvoslásban
- Hügieia a betegségek megelőzésének és a jó egészség megőrzésének istennője
- Salus, a római nép közegészségügyének istennője
- A megelőzés és a higiéné összekapcsolódása az ókorban
- A középkori nagy világjárványok összefüggése a higiénés körülményekkel
- A közegészségügy és a higiéné kapcsolata

A higiéné fogalmának értelmezése
A testi (személyi) higiéné jelentősége
A kültakaró védelme
A test tisztántartása, annak szabályai
A kézmosás jelentősége és helyes technikája
A személyi higiéné jelentősége a betegségek megelőzésében
Személyi higiéné és ápoltság
A jó közérzet és a megfelelő higiéné összefüggései
Az egészségügyi dolgozó személyi higiénéje
A személyi higiéné fontossága a betegellátásban
Munkahelyi személyi higiéné
Munkaruha és védőruha
Munkaruha tisztántartása: egészségügyi textiltisztítás
A munkaruházat kezelésének szabályai
Védőruhák kezelésének szabályai
Egyszerhasználatos védőeszközök szakszerű használata

1.3.3. **Aszepszis-antiszepszis** *18 óra*

A fertőzés fogalma
A szervezet védekező mechanizmusai
A fertőzés kialakulása
A fertőzés kapuja
A fertőzést befolyásoló tényezők
A kórokozók virulenciája
A fertőzés forrásai
A fertőzések terjedése, terjesztése
A kórokozó hordozás jelentősége a fertőzések terjedésében
A kórokozó hordozókkal kapcsolatos eljárások
Aszepszis, antiszepszis fogalma
Antiszeptikus és aszeptikus betegellátás
Kórokozók a kórházi környezetben
Gyakori kórházi fertőzések
Kórházi fertőzések elleni küzdelem
A betegek biztonságát szolgáló intézkedések
Kézhigiéné
Kézmosás, kézfertőtlenítés és műtéti kézfertőtlenítés (bemosakodás)
Steril eszközök használatának szabályai
Egyszerhasználatos eszközök jellemzői
A fertőtlenítés-sterilizálás jelentősége
Az egészségügyi textíliák megfelelő használata és mosása

Az orvosi műszerek, ápolási és kényelmi eszközök használatának szabályai
Az egészségügyi ellátásban megjelenő fertőző betegek
A fertőző beteg elkülönítése
Elkülönítés a fertőző beteg otthonában
Kórházi elkülönítés, izolálás
Az izolálás elrendelése
Teendők izolálás előtt, alatt és után
Járványos megbetegedések az egészségügyi intézményekben
A fertőtlentő-sterilizáló feladatai a kórházi járványok megfékezésében
Az egészségügyi intézmény kórházhigiénés szervezete
A központi sterilizáló felépítése, részei, követelményei
A betegosztályok, diagnosztikai és terápiás egységek kapcsolata a központi sterilizálóval

1.3.4. Munkavédelem az egészségügyben *18 óra*

Munkavédelem mint az egészséges és biztonságos munkakörülmények biztosításának alappillére
A biztonságos munkavégzés környezeti és tárgyi feltételei az egészségügyben
Eészségügyi alkalmassági vizsgálat
Kötelező és időszakos foglalkozás-egészségügyi vizsgálatok
Munkakörhöz kötött kötelező védőoltások
Az egyéni védőfelszerelések és védőeszközök
Az egészségügyben jelenlévő biológiai kockázati tényezők
A munkahelyi megbetegedések elkerülésének lehetőségei
Az egészségügyben jelenlévő kémiai kockázati tényezők
A munkahelyi balesetek és mérgezések elkerülésének lehetőségei
Az egészségügyben jelenlévő fizikai kockázati tényezők
Az elcsúszás, elesés, hátsérülés kockázata és annak elkerülése az egészségügyi munkában
Anyagmozgatás
A fertőtlenítő – sterilező tevékenység végzése során felmerülő gyakori kockázatok
A szakszerű munkavégzés munkabiztonsági tényezői
A munkahelyi balesetek dokumentálása
Az egészségügyi intézményekben keletkező hulladékok kezelése
Veszélyes hulladékok kezelése, ártalmatlanítása
Környezet-egészségügyi és környezetvédelmi szabályok betartása a munka során

1.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	

1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	házi feladat			x	-

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

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

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A köznevelési tv. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel; az összefüggő szakmai gyakorlatot teljesítette/nem teljesítette.

2. Higiénés gyakorlat tantárgy 35,5 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók a gyakorlati órákon szerezzenek tapasztalatot a munkahelyi higiénia kialakításáról, megvédéséről. Figyeljenek oda a személyes higiéniai elvárások betartására. Képesek legyenek felelősséggel elvégezni a rájuk bízott feladatokat, a belső szabályokat betartani.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia, kémia, mikrobiológia

2.3. Témakörök

2.3.1. Személyi higiéné *18 óra*

A kézhigiéné öt momentuma (WHO ajánlás)
Higiénés kézfertőtlenítés
Higiénés kézfertőtlenítő szerek
Egyfázisú kézfertőtlenítő szerek alkalmazása
Kétfázisú kézfertőtlenítő szerek alkalmazása
Alkoholos kézbedörzsölés
Higiénés kézfertőtlenítés menete
Papírtörölköző, kézszárító használata
Textil törölköző használatára vonatkozó szabályok
Bőrápolás jelentősége

A betegek kézmosási lehetőségének biztosítása
Kézfertőtlenítés a kórteremben
A beteg személyi higiénéjének biztosítása
A betegágy higiénéjének biztosítása

Egészségügyi személyzet teljes személyi fertőtlenítése
Betegek teljes személyi fertőtlenítése
Izolálás kivitelezése
Izoláláshoz kapcsolódó biztonsági feladatok

2.3.2. Kórházi higiéné *17,5 óra*

Az egészségügyi intézmények higiénéjének biztosítása
Fertőtlenítő takarítás
A takarítás szabályai
A takarítás sorrendje
Kézi és gépi takarítás
Takarításhoz használt védő és munkaeszközök
A fertőtlentő – sterilező munka során megismerendő eszközök, műszerek, berendezések
Orvosi eszközök, kéziműszerek
Ápolási eszközök
A beteg kényelmét szolgáló eszközök
Egyszerhasználatos eszközök
Az eszközök és műszerek biztonságos kezelése a fertőtlenítő-sterilező munka során

Szúró, vágó alkatrészek kezelése
Az eszközök szétszerelése
Egyszerhasználatos eszközök tárolása és kezelése
Anyagmozgatás egészségügyi intézményen belül
A központi sterilizáló működése
Munkaruha és védőruha használata
Védőruha helyes alkalmazása
Védőeszközök helyes alkalmazása
Rövid és hosszú szárú gumi illetve latex alapú kesztyűk használata
Védőkötény és védőcipő használata
Sebészi és FFP maszkok használata
Védőszemüvegek és védősapkák használata
A védőeszközök használat utáni kezelése
A használt védőeszközökkel kapcsolatos teendők
Veszélyes hulladékok kezelése
Műanyag badellák
Többrétegű papírdobozok
Tűtároló edényzet

2.4. A képzés javasolt helyszíne

Demonstrációs terem

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása,

		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	pontosítása)
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.4.	Információk önálló rendszerezése			x	-
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-
4.	**Gyakorlati tevékenység körében**				
	Munkafolyamatok megfigyelése		x		
	Munkafolyamatok önálló elvégzése	x			
	Munkavédelmi előírások betartása	x			
	Dokumentáció készítés tanári segítséggel		x		

2.6. A tantárgy értékelésének módja

A köznevelési tv. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel; az összefüggő szakmai gyakorlatot teljesítette/nem teljesítette.

3. Fertőtlenítés, sterilizálás tantárgy 141 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló biztonsággal alkalmazza a fertőtlenítéshez használt vegyszereket, ismerje meg a fertőtlenítendő orvosi eszközöket, a vegyszerek és a fertőtlenítési eljárások hatását. Tudjon bánni veszélyes anyagokkal, és eredményesen alkalmazza azokat. Felelősséggel kezelje a vegyszereket és ismerje a kapcsolatos dokumentálási előírásokat. A tanulók ismerjék meg a sterilizálási eljárásokat, a sterilizálási eljáráshoz alkalmazott berendezéseket, azok helyes használatát, karbantartását. Győződjenek meg a berendezések pontos működéséről. Ismerjék meg az indikátorok szerepét.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, munkavédelem, higiénés ismeretek, fizika

3.3. Témakörök

3.3.1. Fertőtlenítés *71 óra*

A fertőtlenítés (dezinficiálás) fogalma
A fertőtlenítés jelentősége a betegségek elkerülésében
A fertőtlentés hatáserősségének meghatározói
- Kindulási csíraszám, pH
- Kezelendő anyagok és felületek
- Mikroorganizmusok jellemzői, rezisztencia
- Választott technológia és behatási idő

Fertőtlenítő eljárások hatáserősségének fokozatai:
- szanációs: részleges pl: tisztítás, szellőztetés csiraszám csökkentése
- bakteriosztatikus: szaporodást gátló (vegetatív alak nem pusztul el)
- baktericid: baktériumölő hatás (spórák nem pusztulnak el)
- sporocid: az ellenálló spórák elpusztítása
- virucid: vírusölő, inaktíváló hatás
- fungicid: gombaölő
- paraziticid: parazitaölő
- mikrobicid effektus: mikroorganizmusokat pusztító hatás

A kórokozók ellenállása a különböző kémiai és fizikai behatásokkal szemben
Kontamináció - dekontamináció
Fizikai fertőtlenítési eljárások
Kémiai fertőtlenítési eljárások
A gyakorlatban legismertebb kombinált eljárások
Dezinficiensek és antiszeptikumok definíciói
A dezinficiensekkel szembeni elvárások
- Spektrumszélesség, hatásosság
- Szelekciós hatás
- Költséghatékonyság
- Alacsony humán és ökológiai toxicitás

A kémiai fertőtlenítőszerek csoportosítása
- Sejtmembrán károsítók hatásmechanizmusa (pl. detergensek)
- Fehérjéket inaktiváló vagy gátló szerek
- Enzimgátlók

Kémiai eljárások hatását befolyásoló tényezők
A dezinficiensek használata esetén előírt általános utasítások
Dezinszekció
- A dezinszekció lényege
- Dezinszekciós intézkedések fejtetvesség, ruhatetvesség és rühatka fertőzés esetén
- Inszekticid szerek és azok alkalmazása

3.3.2. Vegyszerek kezelése, dokumentálása *17,5 óra*

Fertőtlenítőszer csoportok
- higiénés kézfertőtlenítő szerek
- műtéti kézfertőtlenítő szerek
- bőrfertőtlenítő szerek
- felületfertőtlenítő szerek
- eszköz/műszer fertőtlenítőszerek

váladék fertőtlenítő szerek
speciális fertőtlenítőszerek
A dezinficiensek formái, kiszerelésük
Fertőtlenítőszerek biztonsági adatlapjain található információk
Biztonsági előírások, R és S mondatok
Fertőtlenítőszerek felhasználására vonatkozó információk
Fertőtlenítőszerek használatának szabályai (keverés, elegyítés)
Egymással nem használható fertőtlenítőszerek, vegyszerek
Fertőtlenítőszerek címkéjén található információk
A fertőtlenítőszerek tárolásának szabályai
A dezinficiensek nyilvántartása, készletezése
A felhasználhatósági határidő
A fertőtlenítőszerek adagolása, kimérése, oldatkészítés
Százalékszámítás
Teendők kiszóródás, kiömlés esetén
Dekontamináció
Teendők bőrre, szembe, nyálkahártyára jutás esetén
Teendők mérgezés gyanúja esetén
A lejárt szavatosságú fertőtlenítőszerek megsemmisítésének szabályai
Környezetvédelmi szempontok a fertőtlenítőszerek alkalmazása során
A fertőtlenítés hatásfokának ellenőrzési formái

3.3.3. Sterilizálás *35 óra*

A sterilizálás fogalma, a sterilizálás alapelve
Eszközök, műszerek sterilizálhatósága
Sterilizálás módszerei:
- Autokláv (túlnyomáson telített gőz alkalmazása)
- Hőlégsterilizátor (cirkuláló száraz, forró levegővel)
- Egyéb módszerek (gázsterilizálás, ultraibolya, ionizáló sugarak, égetés, kifőzés vízben)

Autoklávozás
Az autokláv működési elve
A kondenzáció fizikai alapjai
Kórházi autoklávok
A certokláv
Hőlégsterilizálás
Az hőlégsterilizátor működési elve
A meleg levegő cirkuláltatásának fizikai alapjai
Gázsterilizálás
A gázsterilzátor működési elve
A felhasznált anyagok kémiai és fizikai jellemzői
béta-propiolakton
etilén oxid
formaldehid
A gázsterilizálás előnyei és hátrányai
A sterilizált anyagok szellőztetése
Plazmasterilizálás
A hidrogén-peroxidos plazmasterilizálás fizikai és kémiai alapjai

Antimikrobiális anyagok oldatában történő sterilizálás
A „hideg sterilizálás”lényege, alkalmazhatósága
A „hideg sterilizáláshoz” használt vegyi anyagok
A sterilizálás munkafázisai:

- Gyűjtés
- Tisztítás, fertőtlenítés:
- Ellenőrzés, karbantartás
- Csomagolás, jelölés
- Védőcsomagolás készítése
- Szállítás, tárolás
- A sterilizálás dokumentálása, sterilizálási napló

Textíliák válogatása, átvizsgálása, hajtogatása
A központi sterilizálók működési rendje
A központi sterilizáló tárgyi és személyi feltételei
A központi sterilizáló leggyakoribb berendezései
Műszermosogató gépek
Mosogató-fertőtlenítő gépek
Szárító gépek
Kombinált szárító-mosogató-fertőtlenítő gépek
Rakományellenőrző indikátorok
Sterilizáló berendezések vizsgálata
Előre elkésztett csomagok, szettek, tálcák és azok felhasználhatósága
Érvényességi idők ellenőrzésére vonatkozó szabályok
A központi sterilizálóban keletkező veszélyes hulladék kezelése, dokumentálása
A központi sterilizáló takarítása

3.3.4. Indikátorok *17,5 óra*

A Sterilezés ellenőrzése

- Az előkészítés ellenőrzése: technológia, vérnyom-kimutatási próba
- A készülék ellenőrzése

- előzetes (új gép)
- folyamatos (munkanapló)
- időszakos (műszaki)

A sterilező folyamat kontrollja

- bakteriológiai indikátor
- termoindikátor

A sterilitás ellenőrzése

- mikrobiológiai módszerek

Sterilizálási technológiák ellenőrzése biológiai és kémiai indikátorokkal
Orvosi kézi eszközök, műszerek anyagkárosodásának okait vizsgálja
Dokumentációt készítés, értékelés, ellenőrizés

3.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Információk önálló rendszerezése			x	-
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-
2.2.	Leírás készítése		x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

3.6. A tantárgy értékelésének módja

A köznevelési tv. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel; az összefüggő szakmai gyakorlatot teljesítette/nem teljesítette.

4. Fertőtlenítés-sterilizálás gyakorlata tantárgy 405 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja:

A képzés során sajátítsák el a tanulók a fertőtlenítés és sterilizálás alapjait, a műszerek fertőtlenítését, eszközök fertőtlenítését, kéz, bőr fertőtlenítését, felületek, váladékfelfogó eszközök fertőtlenítését. Képesek legyenek fertőtlenítési eljárások elvégzésére. Tartsák be a higiénés szabályokat, alkalmazzanak munkavédelmi eszközöket, egyéni védőeszközöket. Ismerjék meg a fertőzések továbbterjedésének megállítását, tudják kezelni a veszélyes hulladékokat.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Mikrobiológia, Kémia, Biológia, munkavédelem
Higiénés ismeretek, Sterilitás, fertőtlenítés

4.3. Témakörök

4.3.1. Fertőtlenítés gyakorlat *247,5 óra*

Fizikai fertőtlenítési eljárások:
- Nedves hőkezelés a gyakorlatban
  - Kifőzési eljárások
  - Áramló gőzzel történő hőkezelés
  - Pasztőrözés
  - Tyndallozás
- Mechanikus módszerek
  - Tisztítás
  - Tisztítási folyamat kézzel
  - Tisztítási folyamat géppel
    - Műszermosó gépek használata
    - Műszermosogató gépek karbantartása
    - Vegyszerek adagolása a műszermosó gépekbe
  - Szűrés (adszorpciós és szitahatás)
    - Vírus és baktériumszűrők használata

Kémiai fertőtlenítési eljárások
- Felületfertőtlenítési technikák
- Lemosás
- Áztatás

Permetezés
A gyakorlatban legismertebb kombinált eljárások gyakorlata
hőhatás + vegyi hatás
Mechanikus + vegyi hatás
Mechanikus + vegyi + hőhatás
A kémiai fertőtlenítőszerek csoportosítása a gyakorlatban
A dezinficiensek használata esetén előírt általános utasítások
Oldatkészítés
Százalékszámítás
A fertőtlenítés végrehajtása a gyakorlatban
Kontaminált eszközök, műszerek, textíliák kezelése
Kontaminált eszközök, műszerek tisztításhoz való előkésztése
Vértelenítés
Dekontamináció
Dezinszekciós intézkedések fejtetvesség, ruhatetvesség és rühatka fertőzés esetén
Inszekticid szerek és azok alkalmazása
Intézményi fertőtlenítések gyakorlata
Megelőző fertőtlenítés
Folyamatos fertőtlenítés
Zárófertőtlenítés
Szigorított folyamatos fertőtlenítés
Szigorított zárófertőtlenítés
Fertőtlenítő takarítás
Fertőtlenítő mosogatás
Betegétkeztetéshez kapcsolódó
Laboratóriumi műveletekhez kapcsolódó
Kemo-termodezinfekciós (egészségügyi) mosás
A szennyes és tiszta oldal jelentősége
Gépi mosás és vasalás
Tiszta textíliák kezelése
Szennyezett textíliák kezelése
Szennyezett textíliák tárolása
Fertőző beteg textíliáinak kezelése
Fertőtlenítési eljárások dokumentációi
Takarítási napló vezetése

4.3.2. Sterilizálás gyakorlat *157,5 óra*

Anyagcsoportok bemutatása és meghatározása
1. anyagcsoport: orvosi kézieszközök (műtéti műszerek), tűk, egyéb fémtárgyak,mikrosebészeti, fogászati műszerek
2. anyagcsoport: sterilen alkalmazható egészségügyi textíliák (műtéti textíliák)
3. anyagcsoport: sebészeti kötözőszerek, varróanyagok
4. anyagcsoport: gumi- és többször alkalmazható műanyag eszközök, alkatrészek,aneszteziológiai eszközök
5. anyagcsoport: üveg-, porceláneszközök, üvegedények, tartályok, laboratóriumi üvegedényzet
6. anyagcsoport: endoszkópok, valamint egyéb diagnosztikus, terápiás célra alkalmazott műszerek, készülékek, beteggel közvetlenül érintkező alkatrészei

7. anyagcsoport: gyógyszeranyagok és készítmények
Sterilizálás módszerei
    Autokláv (túlnyomáson telített gőz alkalmazása)
    Hőlégsterilizátor (cirkuláló száraz, forró levegővel)
    Egyéb módszerek (gázsterilizálás, ultraibolya, ionizáló sugarak, égetés, kifőzés vízben)
Autoklávozás gyakorlata
    Az autokláv működtetése
    Autoklávban sterilezhető eszközök, műszerek
    Előkészítés autoklávozáshoz
    Autoklávban használható csomagolóanyagok
    Kórházi autoklávok
    A biztonságos működtetéshez kapcsolódó műszaki ismeretek
Hőlégsterilizálás gyakorlata
    Az hőlégsterilizátor működtetése
    Hőlégsterilizátorban sterilezhető eszközök, műszerek
    Előkészítés hőlégsterilizálshoz
    Hőlégben használható csomagolóanyagok
    A biztonságos működtetéshez kapcsolódó műszaki ismeretek
Gázsterilizálás
    A gázsterilizátor működtetése
    Gázban sterilezhető eszközök, műszerek
    Előkészítés gázsterilizáláshoz
    Gázban használható csomagolóanyagok
    A gázsterilizálás során betartandó munkabiztonsági előírások
    A sterilizált anyagok szellőztetése
Antimikrobiális anyagok oldatában történő sterilizálás
    A „hideg sterilizálás” folyamata
    A „hideg sterilizáláshoz” használt vegyi anyagok alkalmazása
Pirogén-mentesítés
A sterilizálás munkafázisai
    Gyűjtés (előkészítés)
        Száraz vagy nedves módszerrel (műszertisztító oldatban)
    Tisztítás, fertőtlenítés:
        áztatás (tisztító-véroldó-fertőtlenítő szerben, <30°C)
        mechanikus tisztítás géppel vagy kézzel
        utóöblítés (folyó melegvíz), üreges tűk 3 tf %-os H2O2
        szárítás
    Ellenőrzés, karbantartás
    Csomagolás, jelölés
    Indikátorok használata
    Tárolási szabályok
    Rakományellenőrző indikátorok
Sterilizáló berendezések vizsgálata
Előre elkésztett csomagok, szettek, tálcák és azok felhasználhatósága
Érvényességi idők ellenőrzésére vonatkozó szabályok
A sterilizálás dokumentálása, sterilizálási napló
Sterilizálással kapcsolatos munkavédelmi és balesetelhárítási, környezetvédelmi előírások betartása, alkalmazása

4.4. A képzés javasolt helyszíne

Demonstrációs terem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	megbeszélés		x		-
1.2.	vita		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	projekt		x		-
1.5.	kooperatív tanulás		x		-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.4.	Információk önálló rendszerezése			x	-
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-
4.	**Gyakorlati tevékenység körében**				
	Munkafolyamatok megfigyelése		x		
	Munkafolyamatok önálló elvégzése	x			
	Munkavédelmi előírások betartása	x			
	Dokumentáció készítés tanári segítséggel		x		

4.6. A tantárgy értékelésének módja

A köznevelési tv. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel; az összefüggő szakmai gyakorlatot teljesítette/nem teljesítette.

5. Közegészségtan-járványtan tantárgy 106 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A tárgy tanításának a célja, hogy a tanulók megismerkedjenek közegészségtan és a járványtan fertőtlenítés és sterilezés szakmához kapcsolódó legfontosabb elemeivel.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Mikrobiológia, higiénés ismeretek, sterilizálás, fertőtlenítés

5.3. Témakörök

5.3.1. Közegészségtan *35 óra*

A közegészségügy kialakulását előhívó tényezők
Kapcsolat a világjárványokkal és háborúkkal
A magyar közegészségügy kialakulása és jelenkori jellemzői
A környezet és az egészség kapcsolata
Az ember ökológiai lábnyoma, környezettudatos gondolkodás
A víz szerepe az ember életében
Az egészséges ivóvíz és az ásványvizek
A vízszennyezők és az egészségtelen vizek károsító hatásai
A főbb légszennyező anyagok, jellemzőik és hatásuk az egészségre
Meteorológiai és klimatikus tényezők hatása az emberre
Ionizáló és nem ionizáló sugárzások fizikai és biológiai jellemzői és hatásaik
A talaj összetétele, öntisztulása, talajszennyeződés
Vegyi anyagok a környezetünkben
Hulladékgazdálkodás, kommunális, ipari és mezőgazdasági hulladékok
A veszélyes hulladékok kezelése, tárolása
A környezeti zaj, rezgés és annak hatásai a szervezetre
A zajártalom és következményei
A települések típusai és jellemzőik
Urbanizációs ártalmak
Az egészséges lakókörnyezet
A korszerűtlen lakások, épületek egészségre gyakorolt káros hatásai
Környezetvédelem az egyén és a társadalom szintjén

5.3.2. Járványtan *53, 5 óra*

A fertőző betegségek összességére vagy nagyobb csoportjára érvényes törvényszerűségek és alapelvek
Járványtani vizsgálati módszerek, statisztikai mutatószámok

- Morbiditás
- Mortalitás
- Letalitás

A fertőző betegségek előfordulása
- Sporadikus
- Endémia
- Epidémia
- Pandémia

A fertőző betegségek időbeli jellegzetességei
- Szezonalitás
- Periodicitás , ciklicitás

A fertőző betegségek lefolyása

Betegség kimenetele

Járvány mozgatói
- Közvetlen, elsődleges tényezők
- Közvetett, másodlagos tényezők

A fertőzés forrása
- A beteg ember
- A kórokozó-hordozó, vagy ürítő ember
- A fertőzött állat, közvetítő állat

A fertőzés terjedési módjai
- Fertőzés terjedése közvetlen érintkezéssel
- Fertőzés terjedése közvetett úton

A természeti (közvetett) tényezők

A társadalmi (közvetett) tényezők

A fertőző betegségek terjedése országok, földrészek között

Az emberek táplálkozási szokásainak, szociális viszonyainak kihatása a fertőző betegségekkel szembeni fogékonyságra

Az egészségügyi - közegészségügyi ellátás hatása a járványok kialakulására

Teendők járvány kialakulásakor, helyes magatartás és viselkedés

A fertőző betegségek főbb csoportjai
- Emberről-emberre terjedő
- Állatról-emberre terjedő
- Enterális úton terjedő betegségek
- Légutakon át terjedő betegségek
- Hematogén fertőző betegségek
- Kültakarón át terjedő betegségek
- Nozokomiális fertőzések

Fontosabb fertőző betegségek
- Klasszikus világjárványokat okozó fertőző betegségek
- A tuberkulózis a múltban és a jelenben
- Tipikus gyermekkori fertőző betegségek
- Az egészségügyi ellátásban gyakrabban előforduló fertőző betegségek
  - Influenza
  - Atípusos tüdőgyulladás
  - Hepatitisek
  - AIDS
  - Legionellózis
  - Agyhártyagyulladás

Kullancs-encephalitis
Lyme-kór
Calici vírus okozta fertőzések
Salmonellózis
Humán papillomavírus fertőzés
Tetanusz
Veszettség
A fertőző betegségek megelőzése
Általános megelőző tevékenység
Fajlagos megelőzés
Életkorhoz kötött kötelező védőoltások
Megbetegedési veszély esetén kötelező (pl. HAV,HBV)
Utazásokkal kapcsolatos védőoltások
Önkéntes jelentkezés alapján végezhető (HPV, Influenza)
Egészségügyi szakdolgozók védőoltásai
Járványügyi teendők, járványügyi intézkedések
Bejelentési kötelezettség, nyilvántartás
Elkülönítés
Teendők a környezettel
Járványügyi megfigyelés
Környezet fajlagos és nem fajlagos védelme

5.3.3. Infekciókontroll *17,5 óra*

Az infekciókontroll rendszere, célja
A kórházhigiénés osztály feladata, működése
A nosocomialis fertőzés fogalma
A nosocomialis fertőzéseket elősegítő tényezők
a beteg fertőzésre hajlamosító tényezői
az ellátó környezetből fakadó hatások
Leggyakoribb nosocomiális infekciók
Húgyúti fertőzések
Légúti fertőzések
Sebfertőzések
Nyomási fkély
Multirezisztens kórokozók által okozott nosocomialis fertőzések
Nosocomialis fertőzések terjedésének sajátosságai
A nem specifikus (enterális) nosocomiális járványok
Calici vírus okozta járvány
Rotavírusok okozta járvány
Teendők enterális járványok esetén
A nosocomiális fertőzések megelőzése
Légkondícionálás, levegőszűrés szabályai
Közös fürdők, mosdók használatának és tisztántartásának szabályai
Fürdőmedencék, tangentorok helyes üzemeltetése
Az étkeztetés higiénéjének szabályai
Intenzív és/vagy sebészeti osztályokra vonatkozó külön szabályok
Gyermekosztályokra vonatkozó külön szabályok
Fertőző beteg osztályok higiénés szabályai

A látogatás szabályai
A fertőtlenítő-sterilező szerepe az infekciókontorll folyamatban
Infekciókontroll az egészségügyi intézményekben
Nemzeti Nosocomialis Surveillance Rendszer (NNSR)

5.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

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

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

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Információk önálló rendszerezése			x	-
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-
2.2.	Leírás készítése		x		-

2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

5.6. A tantárgy értékelésének módja

A köznevelési tv. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel; az összefüggő szakmai gyakorlatot teljesítette/nem teljesítette.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

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

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
11112-12 Fertőtlenítés-sterilizálás	**Higiénés gyakorlat**
	Személyi higiénia
	Kórházi higiénia
	Fertőtlenítés-sterilizálás gyakorlat
	Sterilizálás gyakorlat
	Fertőtlenítés gyakorlat

Higiénés gyakorlat tantárgy

Személyi higiénia
Védőruházat és munkaruházat kezelése
Beöltözés védőruházatba
Védőeszközök használata
Veszélyes hulladékok megsemmisítésének megfigyelése

Kórházi higiénia
Napi takarítás megfigyelése
Gépi takarítás megfigyelése
Intézmény higiénés tevékenységének megfigyelése

Fertőtlenítés-sterilizálás gyakorlat tantárgy

Fertőtlenítés gyakorlat
A fertőtlenítés végrehajtása a gyakorlatban
Kontaminált eszközök, műszerek, textíliák kezelése
Kontaminált eszközök, műszerek tisztításhoz való előkésztése
Dekontamináció
Folyamatos fertőtlenítés
Fertőtlenítő takarítás
Fertőtlenítő mosogatás
Fertőtlenítési eljárások dokumentációinak vezetlse
Takarítási napló vezetése

Kemo-termodezinfekciós (egészségügyi) mosás
A munkafolyamat megtekintése a szennyes és a tiszta oldalon
Szennyezett textíliák kezelése, előkészítése

Gépi mosás és vasalás megtekintése
Tiszta textíliák kezelése, csomagolása, szállítása

Sterilizálás gyakorlat
Sterilizálás módszereinek megismerése a központi sterilizálóban
A sterilizálás munkafázisainak gyakorlása
- Gyűjtés (előkészítés
- Tisztítás, fertőtlenítés:
- Ellenőrzés, karbantartás
- Csomagolás, jelölés
- Indikátorok használata
- Tárolási szabályok

A sterilizálás dokumentálása, sterilizálási napló
Munkavédelmi eszközök, védőeszközök használata

6.10.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 542 04
FONÓ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 542 04 Fonó részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 542 04

A részszakképesítés megnevezése: Fonó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 10. Könnyűipar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVII. Könnyűipar

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	**Tantárgyak**	**Heti óraszám**				
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**	
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**
11360-12 Textilipari alapanyagok	Anyagismeret	1			1	
11363-12 Fátyol, szalag képzése	Fonóipari gyártáselőkészítés	1			1,5	
	Fonóipari gyártáselőkészítés gyakorlat		2			4
11364-12 Fonal, cérna gyártása	Fonóipari gyártástechnológia	1			2	
	Gyártástechnológia gyakorlat		2,5			6
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		3	4,5		4,5	10
Összes heti/ögy óraszám		7,5		**105**	14,5	

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak/**témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1. évfolyam			**SZH/2. évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
11360-12 Textilipari alapanyagok	**Anyagismeret**	**36**			**35**		**71**
	Textilipari szálasanyagok	*20*			*20*		*40*
	Fonalak, cérnák	*16*			*15*		*31*
11363-12 Fátyol, szalag képzése	**Fonóipari gyártáselőkészítés**	**36**			**52,5**		**88,5**
	Alapismeretek	*12*			*15*		*27*
	Szálasanyag-előkészítés	*11*			*20*		*31*
	Géptan I.	*8*			*12*		*20*
	Munkavédelem	*5*			*5.5*		*10.5*
	Fonóipari gyártáselőkészítés gyakorlat		**72**			**140**	**212**
	Gyártáselőkészítési gyakorlat		*50*			*100*	*150*
	Gépkezelés		*22*			*40*	*62*
11364-12 Fonal, cérna gyártása	**Fonóipari gyártástechnológia**	**36**			**70**		**106**
	Fonáselmélet	*10*			*20*		*30*
	Termékgyártás	*20*			*30*		*50*
	Géptan II.	*6*			*10*		*16*
	Munkavédelem				*10*		*10*
	Gyártástechnológia gyakorlat		**90**			**210**	**300**
	Gyártástechnológia a gyakorlatban		*60*			*150*	*210*
	Gépkezelés		*30*			*60*	*90*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**108**	**162**		**157,5**	**350**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**777,5**
Elméleti óraszámok/aránya		**265,5 /30,08%**					
Gyakorlati óraszámok/aránya		**617/ 69,91%**					

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
11360-12 azonosító számú

Textilipari alapanyagok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11360-12 azonosító számú, Textilipari alapanyagok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11360-12 Textilipari alapanyagok	Anyagismeret	
	Textilipari szálasanyagok	Fonalak, cérnák
FELADATOK		
Alkalmazza a textiliparban alkalmazott szálasanyagok tulajdonságait	x	
Alkalmazza a textiliparban alkalmazott szálasanyagok felhasználási lehetőségeit	x	
Figyelemmel kíséri a legújabb fejlesztésű szálasanyagokat, fonalakat	x	
Megállapítja a fonal vagy cérna előállítási módját és minőségét		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Szálasanyagok tulajdonságai	x	
Szálasanyagok felhasználási területei	x	
Fonalak és cérnák fajtái, jellemzői		x
Kémiai vegyületek rendszere	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Mennyiségérzék	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Megbízhatóság	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
Konfliktusmegoldó készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség	x	x
Problémaelemzés, -feltárás	x	x

1. Az Anyagismeret tantárgy 71 **óra**

1.1. A tantárgy tanításának célja

Az Anyagismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a szövés folyamán alkalmazott természetes és mesterséges alapanyagokkal, ezekből készített fonalak, cérnák előállítási módjaival, tulajdonságaikkal, felhasználási területeikkel.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. Textilipari szálasanyagok *40 óra*

A szálasanyag fogalma.
A szál fogalma.
A selyem fogalma.
A rost fogalma.
A filament fogalma.
Szálasanyagok csoportosítása.
Természetes eredetű szálasanyagok tulajdonságai.
Természetes eredetű szálasanyagok felhasználási területei.
Mesterséges szálasanyagok előállítási módjai, tulajdonságai.
Mesterséges szálasanyagok felhasználási területei.
A textilipari feldolgozhatóság feltételei.
A feldolgozás során fellépő igénybevételek.
A szálasanyagok alakja és felülete.
A szálasanyagok molekuláris felépítése.
A szálasanyagok molekulaszerkezete.
A szálasanyagok vegyi szerkezete.
A szálasanyagok külső alakja és látható szerkezete.
A szálhosszúság fogalma.
A szálak finomsága.
A szálasanyagok higroszkópikus tulajdonságai.
A szálasanyagok mechanikai tulajdonságai.
A szálasanyagok villamos tulajdonságai.
A szálasanyagok termikus tulajdonságai.
A szálasanyagok vegyi tulajdonságai.
Szálasanyagok viselkedése vegyszerekkel szemben.
Kémiai vegyületek rendszere.
Legújabb fejlesztésű szálasanyagok figyelemmel kísérése.

1.3.2. Fonalak, cérnák *31 óra*

Fonalak fajtái, tulajdonságai.
Véges hosszúságú szálakból font fonalak.
Filament fonalak.
Terjedelmesített filamentfonalak jellemzői, terjedelmesítő eljárások.

Fonaljellemzők: egyenletesség, szilárdság, keménység, sodrat, nyújthatóság, rugalmasság.
Fonalak felhasználási területei.
Fonalak előállítási módjai.
Fonalak, cérnák finomsági számának meghatározása.
Fonalak, cérnák sodratjellemzőinek meghatározása.
Fonalak, cérnák alaki hibáinak meghatározása.
Pamutfonalak gyártása.
Gyapjúfonalak fonása.
Cérnák fajtái, tulajdonságai.
Cérnák felhasználási területei.
Cérnák előállítási módjai.
Egyszerű, összetett és díszítő cérnák vizsgálati módszerei.
Finomsági számozási rendszerek: tex, denier, metrikus.
Fonalak, cérnák minőségi ellenőrzésének módjai.
Jellemző fonalhibák ismerete.
Legújabb fejlesztésű fonalak, cérnák figyelemmel kísérése.

1.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű			x	-

	kérdésekre				
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		-
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

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

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

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11363-12 azonosító számú

Fátyol, szalag képzése megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11363-12 azonosító számú, Fátyol, szalag képzése megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11363-12 Fátyol, szalag képzése	Fonóipari gyártáselőkészítés				Fonóipari gyártáselőkészítés gyakorlat	
	Alapismeretek	Szálasanyag-előkészítés	Géptan I.	Munkavédelem	Gyártáselőkészítési gyakorlat	Gépkezelés
FELADATOK						
Betartja az üzem területére és a gépekre vonatkozó munka- és tűzvédelmi utasításokat				x		x
Használja az egyéni és kollektív védőeszközöket				x		x
Betartja a munkavégzésre vonatkozó előírásokat				x		x
Biztonságosan használja a kéziszerszámokat				x		x
Rendet és tisztaságot tart a munkaterületen				x		x
Szelektíven gyűjti és tárolja a hulladékokat				x		x
Betartja a vegyi anyagok tárolásának és alkalmazásának előírásait				x		x
Alapanyagot, terméket mozgat és tárol, a munkabiztonsági, környezet- és tűzvédelmi szabályok betartásával				x		x
Kártolásra előkészíti a szálas anyagot		x			x	
Fürtös, tömör szálhalmazt bont, lazít		x			x	
Szálakat kever, homogenizál		x			x	
Szennyeződéseket eltávolít		x			x	
Kártoló gépet felügyel			x			x
Nyújtógépeket kezel			x			x
Kártolt szalagot befűz, egyesít			x			x
Feltekeredést megszüntet						x
Szalagtároló kannákat cserél						x
Fésülőgépet kezel vagy gerebenez			x			x
SZAKMAI ISMERETEK						
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások			x	x		
Gépek biztonságtechnikája				x		
Védőeszközök fajtái				x		
Tűzoltó készülékek működése				x		
Hulladékkezelési előírások				x		
Vegyi anyagok tárolási, alkalmazási szabályai				x		
Anyagmozgatás és tárolás előírásai				x	x	
Szálasanyagok feldolgozásának feltételei		x				
Előkészítés, kártolás műveletei		x			x	
Szalagkészítés, -nyújtás műveletei		x			x	
Fésülés, gerebenezés műveletei		x			x	
Sodratadás műveletei		x				
Tovább-feldolgozás fajtái		x				

Fonóipari alapanyagok fajtái, minőségi előírásai	x					
Szálasanyagok szennyeződéseinek fajtái	x	x				
Gyártásközi ellenőrzés módjai, eszközei	x				x	
Minőségellenőrzés műveletei, műszerei	x				x	
Fonalak, cérnák tulajdonságai, jellemzőik	x				x	
Termékminősítési folyamat	x					
Fonalak, cérnák fajtái	x					
Fonodai félkész- és késztermékek jellemzői	x	x				
Fonal- és kelmegyártó gépek, eszközök fajtái			x			
Fonal- és kelmegyártó gépek, eszközök technológiai jellemzői, kezelő szervei			x			
Fonal- és kelmegyártó gépek, eszközök beállítási, kezelési előírásai			x		x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Tűz- és balesetmegelőzési jelképek, színjelölések értelmezése				x		x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x	x			
Mennyiségérzék					x	x
Munkahelyhez kötődő kéziszerszámok használata					x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Kézügyesség					x	x
Állóképesség					x	x
Terhelhetőség					x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Irányíthatóság					x	x
Segítőkészség					x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Áttekintő képesség				x	x	x
Módszeres munkavégzés					x	x

2. Fonóipari gyártáselőkészítés tantárgy 88,5 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A Fonóipari gyártáselőkészítés tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a fonalgyártás előkészítő munkaszakaszával, a kártolás, fésülés, nyújtás fogalmával.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3. Témakörök

2.3.1. Alapismeretek *27 óra*

A fonás története: kézifonás, fonókerék és a rokka.
Fonógép kialakulása.
Fátyol, szalag fogalma.
Háncsrostok.
Len, kender tulajdonságai, felhasználási területei.
Gyapjúmosás, len- és kenderfonás elemei.
Fonóipari alapanyagok fajtái.
Font fonalak és filament fonalak leírása.
Fonalak tulajdonságai, jellemzőik.
Előfonalak képzésének módjai.
Végfonás fogalma, fajtái.
Turbinás és rotorfonás leírása.
Szálasanyagok szennyeződéseinek fajtái.
Fonodai félkésztermékek fajtái.
Gyártásközi ellenőrzés módjai, eszközei.

2.3.2. Szálasanyagok előkészítése *31 óra*

Pamut és pamuttípusú szálasanyagok előkészítése fonásra.
Gyapjú és gyapjú típusú szálasanyagok előkészítése fonásra.
Rost és rost típusú szálasanyagok előkészítése fonásra.
Mesterséges szálasanyagok előkészítése fonásra.
Szálképző eljárások leírása.
Bálabontás művelete.
Bundaképzés menete.
Előkészítés, kártolás műveletei.
Szalagkészítés, nyújtás műveletei.
Fésülés, gerebenezés műveletei.
Előfonal képzése szálhalmaz rétegezésével és egyesítésével.
Sodratadás műveletei.
Szálasanyagok feldolgozásának feltételei.
Tovább-feldolgozás fajtái.

2.3.3. Géptan I. *20 óra*

Hüvelyek használatának ismerete.
Csévetestek használatának ismerete.
Speciális kéziszerszámok biztonságos használatának leírása.
A bontó-tisztító gépek, eszközök fajtái.
Fésülőgépek felépítése, szerkezeti rajza.
Nyújtógépek felépítése, szerkezeti rajza.
Kártoló gépek felépítése, szerkezeti rajza.
Gépek, eszközök technológiai jellemzői, kezelő szerveinek ismerete.
Előkészítő gépek működési elveinek ismerete.
Az előkészítéshez szükséges gépek, eszközök beállításai, kezelési előírásai.
Anyagmozgató kocsik biztonságos használatának ismerete.
Számítógép alapfokú használata, termelési adatok rögzítése.

2.3.4. Munkavédelem *10,5 óra*

Gépek, kéziszerszámok biztonságtechnikája.
Egyéni és kollektív védőeszközök fajtái, használata.
Szelektív hulladékkezelési előírások.
Anyagmozgatás és tárolás előírása.
Az üzem területére és a gépekre vonatkozó környezet- és tűzvédelmi szabályok betartása.
Munkaterület rendje és tisztasági előírásai.
A vegyianyagok biztonságos tárolásának és alkalmazásának előírásai.
Alapanyagok, termékek mozgatása és tárolása az előírt munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
A munkahelyi világítás és szellőztetés előírásai.
A könnyűiparban bevezetett kollektív és egyéni védőeszközök.
Az égés feltételei.
Tűzveszélyes anyagok a könnyűipari üzemekben.
Helyiségek tűzveszélyességi osztályba sorolása.
Tűzvédelmi szabályzat.
Tűzvédelmi utasítás.
Tűzriadó terv.
Teendők vészhelyzetben.

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

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		-
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

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

		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	megbeszélés		x		-
1.4.	szemléltetés			x	-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	kooperatív tanulás		x		-

1.7.	szimuláció			x	-
1.8.	házi feladat			x	-

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Fonóipari gyártáselőkészítés gyakorlat tantárgy 212 óra + ögy

3.1. A tantárgy tanításának célja

A Fonóipari gyártáselőkészítés gyakorlat célja, hogy a tanuló az elméleti órákon elsajátított tudását a gyakorlatban alkalmazni tudja. Az előkészítő gépeket rendeltetésszerűen használja a munkavédelmi előírásoknak megfelelően.
Mindezt a fonal előkészítésétől a minta legyártásáig.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Gyártáselőkészítés gyakorlat *150 óra+ögy*

Len-és kendergyártás alapjainak művelete.
Szálasanyagok előkészítése a kártolási műveletek elvégzéséhez. (ÖGY)
Fürtös, tömör szálhalmaz bontása, lazítása. (ÖGY)
Bundaképzés műveleteinek elvégzése. (ÖGY)
Szálak keverése, homogenizálása. (ÖGY)
Szennyeződések eltávolítása. (ÖGY)
A készítendő (minta) termékhez, és a rendelkezésre álló gépparknak megfelelő alapanyagok kiválasztása, jellemző tulajdonságainak megállapítása. (ÖGY)
Nyersanyag manipuláció készítése.
Mintadarabok készítése. (ÖGY)

3.3.2. Gépkezelés *62 óra+ögy*

A bontó-tisztító gépek kezelése, alap beállítása. (ÖGY)
Fésülőgépek kezelése, gerebenezés műveletei. (ÖGY)
Nyújtógépek kezelése, nyújtómező beállítása a szálhossznak megfelelően. (ÖGY)
Kártoló gépek szakszerű működtetése, az alapvető beállítások elvégzése. (ÖGY)
Kártolt szalag befűzésének menete, egyesítése. (ÖGY)
Előfonógépek technológiai utasításának betartása. (ÖGY)
Sodratszám, nyújtás beállítása előfonógépeken. (ÖGY)
Gombolyítógéppel való ismerkedés.
Szalagtároló kannák felügyelete. (ÖGY)
Számítástechnikai eszközök alapfokú használatának ismerete. (ÖGY)
Betartja a munkavégzésre vonatkozó előírásokat. (ÖGY)
Kéziszerszámok biztonságos használatának alkalmazása. (ÖGY)
Termelés közbeni géphibák felderítése, javaslattétel az elhárítására.

Gyártás közbeni minőségellenőrzés végzése. (ÖGY)
Termelés folyamatos követése. (ÖGY)

3.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezetnél

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	-
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	-
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése			x	-
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	-
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	-
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Információk rendszerezése			x	-

	mozaikfeladattal				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység			x	Fonógépek, anyagmozgató kocsik
6.2.	Műveletek gyakorlása			x	Hüvelyek, csévetestek, speciális kéziszerszámok
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján			x	-
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján			x	-
7.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés			x	-
7.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése			x	-

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

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

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11364-12 azonosító számú

Fonal, cérna gyártása megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11364-12 azonosító számú, Fonal, cérna gyártása megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11364-12 Fonal, cérna gyártása	Fonóipari gyártástechnológia				Gyártástechnológia gyakorlat	
	Fonáselmélet	Termékgyártás	Géptan II.	Munkavédelem	Gyártástechnológia a gyakorlatban	Gépkezelés
FELADATOK						
Betartja az üzem területére és a gépekre vonatkozó munka- és tűzvédelmi utasításokat				x		x
Használja az egyéni és kollektív védőeszközöket				x		x
Betartja a munkavégzésre vonatkozó előírásokat				x		x
Biztonságosan használja a kéziszerszámokat				x		x
Rendet és tisztaságot tart a munkaterületen				x		x
Szelektíven gyűjti és tárolja a hulladékokat				x		x
Betartja a vegyi anyagok tárolásának és alkalmazásának előírásait				x		x
Alapanyagot, terméket mozgat és tárol, a munkabiztonsági, környezet- és tűzvédelmi szabályok betartásával				x		x
Előfonógépet működtet			x			x
Végfonógépet kiszolgál			x			x
Előfonócsévét feltűz, befűz			x			x
Nyújtómezőt tisztít			x			x
Fonalvéget felsodor			x			x
Copsot leszed, cserél					x	x
Többszörözéssel a fonalakat egyesíti		x			x	
Gyűrűscérnázó gépet kiszolgál			x			x
Egyszerű vagy effekt cérnát készít		x			x	
Kettőssodró gépet felügyel			x			x
Fonalat szabványos jelölés alapján kiválaszt	x				x	
Felügyeli a csévélőgép működését			x			x
Teli csévét üres hüvellyel cserél	x				x	
Kettőzőgépet működtet			x			x
Kiszerelőgépeket működtet			x			x
Gombolyít	x				x	
Motollálással matringot készít	x				x	
Precíziós csévét készít	x				x	
Végterméket csomagol		x			x	
SZAKMAI ISMERETEK						
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások				x		
Gépek biztonságtechnikája				x		
Védőeszközök fajtái				x		
Tűzoltó készülékek működése				x		

Hulladékkezelési előírások				x		
Vegyi anyagok tárolási, alkalmazási szabályai				x		
Anyagmozgatás és -tárolás előírásai				x		
Fonalak és cérnák fajtái, tulajdonságai		x				
Fonalak és cérnák lineáris sűrűsége		x				
Fonalhibák fajtái		x				
Fonalgyártó gépek, eszközök fajtái			x			
Fonalgyártó gépek, eszközök technológiai jellemzői, kezelő szervei			x			
Fonal- és kelmegyártó gépek, eszközök beállítási, kezelési előírásai			x			
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x		
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x	x	x	x	x
Elemi számolási készség	x	x	x	x		
Mennyiségérzék					x	x
Munkához kötődő kéziszerszámok használata					x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Állóképesség					x	x
Kézügyesség					x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Segítőkészség					x	x
Irányíthatóság					x	x
Konfliktuskerülő készség					x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Módszeres munkavégzés				x	x	x
Intenzív munkavégzés				x	x	x
A környezet tisztán tartása				x		

4. Fonóipari gyártástechnológia tantárgy 106 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A Fonóipari gyártástechnológia tantárgy célja, hogy a különböző fonási eljárásokat és azok menetét megismerjék. A kelmegyártásban használt fonalak vagy cérnák technológiai és fiziológiai tulajdonságainak meghatározása.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3. Témakörök

4.3.1. Fonáselmélet *30 óra*

A fonás alapelvei.
Végfonás munkafolyamatai.
Különböző szálasanyagok fonási eljárásainak csoportosítása, figyelembevéve a szálasanyag típusát és a szál hosszúságát.
Gyapjúfonás fajtái, menete.
Kártolt fonás műveleti sorrendje rajzzal illusztrálva.
Fésűs és félfésűs fonás jellemzői, szerkezeti rajza.
Pamutfonás menetének ismerete.
Egyéb fonási eljárások ismerete.
Turbinás fonás menete, szerkezeti rajza.
Rostfonás műveletei.
Chappe-selyem fonása és a bourette-selyem fonása.
Vegyiszál fonási műveletei.
Fonalak, cérnák sodratjellemzőinek meghatározása.
Sodratirány, sodratszám fogalma.

4.3.2. Termékgyártás *50 óra*

Díszítőfonalak csoportosítása.
Színhatás jellemzői és felismerése.
Felületi- és fényhatás ismerete, megállapítása.
Terjedelmesített fonalak fajtái, alkalmazási területei.
Terjedelmesítő eljárások csoportosítása.
Hamissodró eljárás menete, szerkezeti rajza.
Fúvókás eljárás műveletei rajzzal ábrázolva.
Torlasztókamrás eljárás leírása szerkezeti rajz ismertetésén keresztül.
Kötve-rögzítő eljárás ismeretei.
Fonalak fajtái, fonaljellemzők leírása.
Finomsági számok meghatározása.
Tex, Denier, Metrikus számozási rendszerek.
Varrófonalak és cérnák számozása.
Varrófonalak és cérnák felhasználási területe, kiszerelése.
Fonalhibák fajtái, felismerése.
Gyártás végzése a technológiai leírás szigorú betartásával.

A mintadarab elkészítésekor a keletkezett eltérés esetén a gyártási paraméterek korrigálása.
Csévélési módok.
Keresztcsévélés feladata, típusai.
A keresztcsévélés folyamata.
Cérnák gyártási technológiája, fajtái.

4.3.3. Géptan II. *16 óra*

Csévélő, motolláló gépet működési elvének ismerete.
A csévélőgépek technológiai jellemzői.
Keresztcsévélő gépek kezelésének ismerete, alapbeállításai.
Vetülékcsévélőgépek kezelésének ismerete, alapbeállításai.
Többszöröző gépek technológiai jellemzői.
Többszöröző gépek beállítási és kezelési előírásai.
A cérnázó gépek technológiai jellemzői.
Cérnázógépek beállítási és kezelési előírásai.
Gyűrűscérnázó gépek technológiai jellemzői.
Gyűrűs és kettőssodró cérnázógép beállításának ismerete a technológiai előírások betartásával.
Fonal- és kelmegyártó gépek, eszközök fajtái.
Fonal- és kelmegyártó gépek, eszközök technológiai jellemzői, kezelő szerveinek ismerete.
Gépek szerkezeti rajzai, működési elvei.
A bontó-tisztító gépek feladata, működése.
A kártoló-, elő-, végfonógépek feladata, működése, beállítása.
A nyújtógépek feladata, működése, beállítása.
A fésülőgépek feladata, működése, beállítása.
Végfonógépek, szakszerű működtetése, beállítása, technológiai utasítások betartása.
Sodratszám, nyújtás beállításának ismerete végfonógépeken.
Turbinás fonógépek működése a technológiai utasítások betartásával.
Sodratszám beállítása turbinás fonógépeken.
DREF fonógépek kezelésének ismerete.

4.3.4. Munkavédelem *10 óra*

Bontó-tisztító gépeken alkalmazott biztonsági berendezések feladata, működése.
A kártoló-, elő-, végfonógépeken lévő biztonsági berendezések ismerete.
A nyújtógépek biztonságtechnikája.
A fésülőgépeken alkalmazott műveletek biztonságos elvégzése.
Kéziszerszámok biztonságtechnikája.
Egyéni és kollektív védőeszközök fajtái, használata.
Szelektív hulladékkezelési előírások.
Hulladéktárolások szabályai.
Anyagmozgatás és tárolás előírása.
Az üzem területére és a gépekre vonatkozó környezet- és tűzvédelmi szabályok betartása.
Munkaterület rendje és tisztasági előírásai.
Vegyianyagok tárolásának és alkalmazásának előírásai.
Alapanyagok, termékek mozgatása és tárolása az előírt munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.

4.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-

5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		-
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

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

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

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Gyártástechnológia gyakorlat tantárgy 300 óra+ögy

5.1. A tantárgy tanításának célja

A Gyártástechnológia gyakorlat tantárgy célja, hogy a tanuló az elméletben megszerzett tudását alkalmazni és elsajátítani is képes legyen. A termékgyártáshoz szükséges gépek működését és használatát megtanulja, a biztonsági előírásokat betartva minta terméket készítsen.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3. Témakörök

5.3.1. Gyártástechnológia a gyakorlatban *210 óra+ögy*

Fonal és cérna előállítási és kikészítési módjai. (ÖGY)
Fonalak, cérnák finomsági számának meghatározása. (ÖGY)
Fonalak, cérnák sodratjellemzőinek meghatározása. (ÖGY)
Fonalak, cérnák szakítóvizsgálata.
Fonalak, cérnák zsugorodásának meghatározása.
Fonalak, cérnák alaki hibáinak meghatározása. (ÖGY)
Terjedelmesített filamentfonalak vizsgálati módszerei.
Egyszerű, összetett és díszítő cérnák vizsgálati módszerei.
A mérési eredmények értékelése statisztikai matematikai módszerrel.

Az eredmények számítógépen történő rögzítése.
A vizsgálatoknál alkalmazott mérőműszerek működési elveinek megismerése.
Fonal vagy cérna gyártásának előkészítése. (ÖGY)
Egyszerű effekt cérnák készítése. (ÖGY)
Sodrat vizsgálatának elvégzése. (ÖGY)
Mintadarabok készítése.(ÖGY)
Végtermék szakszerű csomagolása. (ÖGY)
Termelés követése. (ÖGY)

5.3.2. Gépkezelés *90 óra+ ögy*

Előfonó gépet működtet.
Előfonó csévét feltűz, befűz, előkészít. (ÖGY)
Előkészítő folyamatokat végez. (ÖGY)
Végfonógépet kiszolgál. (ÖGY)
Fonalakat egyesít, rendszerez. (ÖGY)
Cérnázógépet kiszolgál. (ÖGY)
Kettőssodró gépet működtet.
Csévélőgépet felügyel, kezel. (ÖGY)
Kiszerelő gépeket irányít, felügyel. (ÖGY)
Fonó- és kelmegyártó gépek beállítása, kezelési előírásainak betartása.
Önálló gépkezelés felügyelettel.
Szakadások elhárítása.
Termelés közbeni géphibák felderítése, javaslattétel az elhárítására.
Gyártás közbeni minőségellenőrzés végzése. (ÖGY)
Számítógép alapfokú használata, termelési adatok rögzítése.(ÖGY)

5.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezetnél

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	-
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	-
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése			x	-
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	-
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	-
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal			x	-
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység			x	Fonó-, cérnázó-, csévélőgépek, anyagmozgató kocsik
6.2.	Műveletek gyakorlása			x	Fonó-, cérnázó-, csévélőgépek
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján			x	-
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján			x	-
7.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés			x	-
7.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése			x	-

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

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	megbeszélés			x	-
1.4.	szemléltetés			x	-
1.5.	kooperatív tanulás		x		-

1.6.	szimuláció			x	-
1.7.	házi feladat			x	-

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

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

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
11363-12 Fátyol, szalag képzése	**Fonóipari gyártáselőkészítés gyakorlat**
	Gyártáselőkészítés gyakorlat
	Gépkezelés
11364-12 Fonal, cérna gyártása	**Gyártástechnológia gyakorlat**
	Gyártástechnológia a gyakorlatban
	Gépkezelés

11363-12 Fátyol, szalag képzése szakmai követelménymodul

Fonóipari gyártáselőkészítés gyakorlat tantárgy

Témakörök

Gyártáselőkészítés gyakorlat
Szálasanyagok előkészítése a kártolási műveletek elvégzéséhez.
Fürtös, tömör szálhalmaz bontása, lazítása.
Bundaképzés műveleteinek elvégzése.
Szálak keverése, homogenizálása.
Szennyeződések eltávolítása.
A készítendő (minta) termékhez, és a rendelkezésre álló gépparknak megfelelő alapanyagok kiválasztása, jellemző tulajdonságainak megállapítása.
Mintadarabok készítése.

Gépkezelés
A bontó-tisztító gépek kezelése, alap beállítása.
Fésülőgépek kezelése, gerebenezés műveletei.
Nyújtógépek kezelése, nyújtómező beállítása a szálhossznak megfelelően.
Kártoló gépek szakszerű működtetése, az alapvető beállítások elvégzése.
Kártolt szalag befűzésének menete, egyesítése.
Előfonógépek technológiai utasításának betartása.
Sodratszám, nyújtás beállítása előfonógépeken.
Szalagtároló kannák felügyelete.
Számítástechnikai eszközök alapfokú használatának ismerete.
Betartja a munkavégzésre vonatkozó előírásokat.

Kéziszerszámok biztonságos használatának alkalmazása.
Gyártás közbeni minőségellenőrzés végzése.
Termelés folyamatos követése.

11364-12 Fonal, cérna gyártása

Gyártástechnológia gyakorlat tantárgy

Témakörök

Gyártástechnológia a gyakorlatban
Fonal és cérna előállítási és kikészítési módjai.
Fonalak, cérnák finomsági számának meghatározása.
Fonalak, cérnák sodratjellemzőinek meghatározása.
Fonalak, cérnák szakítóvizsgálata.
Fonalak, cérnák zsugorodásának meghatározása.
Fonalak, cérnák alaki hibáinak meghatározása.
Az eredmények számítógépen történő rögzítése.
A vizsgálatoknál alkalmazott mérőműszerek működési elveinek megismerése.
Fonal vagy cérna gyártásának előkészítése.
Egyszerű effekt cérnák készítése.
Sodrat vizsgálatának elvégzése.
Mintadarabok készítése.
Végtermék szakszerű csomagolása.
Termelés követése.

Gépkezelés
Előfonó csévét feltűz, befűz, előkészít.
Előkészítő folyamatokat végez.
Végfonógépet kiszolgál.
Fonalakat egyesít, rendszerez.
Cérnázógépet kiszolgál.
Kettőssodró gépet működtet.
Csévélőgépet felügyel, kezel.
Kiszerelő gépeket irányít, felügyel.
Fonó- és kelmegyártó gépek beállítása, kezelési előírásainak betartása.
Önálló gépkezelés felügyelettel.
Gyártás közbeni minőségellenőrzés végzése.
Számítógép alapfokú használata, termelési adatok rögzítése.

6.11.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV

a

31 811 03

GONDNOK

részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 811 03 számú Gondnok megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 31 811 03
Szakképesítés megnevezése: Gondnok
A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátás
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2 év
Elméleti képzési idő aránya: 30%
Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 105 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában: iskolai előképzettség
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: nincsenek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek
A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.
Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-

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

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	1		105		
	Élelmiszerek csoportjai	3			1	
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek				1,5	
	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat					3
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat					5
	Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat		3,5			
	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat					4
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		4	3,5		2,5	12
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	**Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem**	**36**	**0**	**105**	**0**	**0**	**36**
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	*20*					**20**
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	*8*					**8**
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	*4*					**4**
	Fogyasztóvédelem	*4*					**4**
	Élelmiszerek csoportjai	108	0		35	0	**143**
	Növényi eredetű élelmiszerek	54					**54**
	Állati eredetű élelmiszerek	54					**54**
	Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk				5		**5**
	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók				5		**5**
	Italok				25		**25**
10049-12 Konyhai kisegítés	**Előkészítési és ételkészítési alapismeretek**	0	0		52,5	0	**52,5**
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP				3		**3**
	Technológiai alapismeretek				11,5		**11,5**
	Saláták, öntetek, köretek				19		**19**
	Főzelékek, levesek, levesbetétek				19		**19**
	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat	0	0		0	105	**105**

	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP					*9*	**9**
	Technológiai alapismeretek					*26*	**26**
	Saláták, öntetek, köretek					*40*	**40**
	Főzelékek, levesek, levesbetétek					*30*	**30**
11794-16 Fogadós napi tevékenységei	**Szálláshely üzemeltetési gyakorlat**	**0**	**0**		**0**	175	**175**
	Jogszabályi háttér					16	**16**
	Szálláshely épülete és berendezései					41	**41**
	A vendégfogadás					50	**50**
	Szálláshelyek szolgáltatásai					40	**40**
	Szálláshelyek biztonsági tevékenysége					28	**28**
	Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat	0	126		0	0	**126**
	Balesetvédelem és elsősegélynyújtás		46				**46**
	Környezetvédelem és hulladékgyűjtés		4				**4**
	Karbantartási előírások		20				**20**
	Védőeszközök és foglalkozási betegségek		10				**10**
	Takarítási eljárások és dokumentáció		*28*				**28**
	Vegyszerek és azok kezelése		*18*				**18**
	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat	0	0		0	140	**140**
	Programok és rendezvények fajtái					24	**24**
	Rendezvények helyszínei és technikája					14	**14**
	A szervezési folyamat					24	**24**
	A lebonyolítási folyamat					38	**38**
	Teendők a rendezvény után					14	**14**
	Rendezvények évszakok, népszokások és ünnepek alkalmával					26	**26**

Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:	**144**	**126**		**87,5**	**420**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:	**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya	231,5 óra / 29,77 %					
Gyakorlati óraszámok/aránya	546 óra / 70,23%					

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

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.
A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.
A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

A

10044-12 azonosító számú

Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10044-12 azonosító számú, Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai
FELADATOK		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x	x
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat	x	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	x	
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	
SZAKMAI ISMERETEK		
Táplálkozástudományi alapismeretek	x	
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x	
Mikroorganizmusok jellemzői	x	
Élelmiszerek tartósítása	x	
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták		x
Természetes édesítőszerek, mesterséges édesítőszerek		x
Zsiradékok		x
Tej, tejtermékek		x
Tojás		x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak		x

és hidegvérűek, vadak		
Zöldségek, gyümölcsök		x
Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek		x
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok		x
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok		x
Élelmiszer vizsgálat	x	
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	x	
Személyi higiénia	x	
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	x	
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	x	
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése	x	
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai	x	
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	
MÓDSZER KOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	

1.Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy 36 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése *20 óra*

Az élelmiszerek fogalma.
Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei.
Táplálkozás jelentősége.
Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.
Emésztés, tápanyag felszívódás.
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.
Élelmiszerek tápértékének megőrzése.
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.
Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.
Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.
Az élelmiszerek romlása.
A tartósítás fogalma.
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei.
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei.
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.

1.3.2. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei *8 óra*

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei.
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei.
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma.
Bejáratok kialakításának követelményei.
Raktárak kialakításának követelményei.
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei.
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei.
Mosogatók kialakításának követelményei.
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.
Személyi higiénia.
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi

alkalmassági vizsgálat igazolása.
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei.
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.

1.3.3. **Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei** ***4 óra***
A témakör részletes kifejtése.
A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei.
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei.
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.

1.3.4. **Fogyasztóvédelem** ***4 óra***
Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama
Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

1.4. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
Tanterem

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

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

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszközök és felszerelések**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

1.5.2. **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.	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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

1.6. **A tantárgy értékelésének módja**

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

2. Élelmiszerek csoportjai 143 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban A technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

2.3. Témakörök

2.3.1. Növényi eredetű élelmiszerek *54 óra*

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.
Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.
A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépcsői.
Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.
A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése.
Zöldségek jellemzése és felhasználása.
A gyümölcs- és zöldségáruk árurendszere.
A gyümölcs- és zöldségáruk árutulajdonságai.
Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.
Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.
Gyümölcs- és zöldségáruk minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.
Gyümölcsök jellemzése és felhasználása
Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása.
A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.
Malomipari műveletek és termékeik.
Száraztészták.
A kenyér.
Sütőipari fehértermékek.

2.3.2. Állati eredetű élelmiszerek *54 óra*

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfizsír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása.
Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátó ipari felhasználása.
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátó ipari felhasználása.
Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátó ipari felhasználása.
A húsfeldolgozó-ipar nyersanyagai.
Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.
Húsfeldolgozóipari műveletek.

A húsfeldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.
Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.
Darabos húskészítmények.
Étkezési szalonnák.
Húskonzervek.
A halfeldolgozóipar termékei.
Halkonzervek.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsa, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága.
Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozástani jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.
Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.
Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.

2.3.3. **Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk** ***5 óra***

Természetes édesítőszerek jellemzése és felhasználása.
Mesterséges édesítőszerek jellemzése és felhasználása.
Kakaópor jellemzése és felhasználása.
Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.
Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

2.3.4. **Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók** ***5 óra***

Fűszerek jellemzése és felhasználása.
Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.
Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

2.3.5. **Italok** ***25 óra***

Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.
Alkoholmentes italok.
Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben.
Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények).
Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama).
Alkoholtartalmú italok.
Az alkohol élettani hatásának ismertetése.
A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.
Hazánk borvidékei.
A borok.
A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.
Minőséget meghatározó tényezők.
A borok típusai.
Természetes borok.

Likőrborok.
Szénsavas borok.
A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.
A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők).
Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.
Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége).
Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

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

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.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

2.5.2. **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		x		-

	feldolgozása				
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

2.6. **A tantárgy értékelésének módja**

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

A
10049-12 azonosító számú

Konyhai kisegítés
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10049-12 azonosító számú, Konyhai kisegítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat
FELADATOK		
Elvégzi az egyéni előkészületeket	x	x
Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról	x	x
Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő: húst, halat, zöldség- és gyümölcsféléket, tojást, malomipari termékeket	x	x
Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez	x	x
Salátákat, önteteket készít, tálal	x	x
Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal	x	x
Leveseket és levesbetéteket készít, tálal	x	x
Az étel jellegének megfelelően készen tart	x	x
Gondoskodik a maradvány tárolásáról	x	x
Szükség szerint mosogat	x	x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében	x	x
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Húsbontás	x	x
Saláták és öntetek	x	x
Főzelékek, köretek	x	x
Levesek, levesbetétek	x	x
Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei	x	x
Anyagfelhasználás ellenőrzése	x	x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai,	x	

tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai		
Munkahelyi és személyi higiénia	x	x
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemző	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
Elemi számolási készség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)		x
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x
Önállóság		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Motiválhatóság	x	x
Irányíthatóság	x	x
Együttműködés	x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK		
Módszeres munkavégzés	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x
A környezet tisztántartása	x	x

1. Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgy 52,5 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készentartás, tálalás folyamatában. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy, az Élelmiszerek csoportjai tantárgy, valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához kapcsolódik.

1.3. Témakörök

1.3.1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP *3,5 óra*

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

1.3.2. Technológiai alapismeretek *11 óra*

A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.
Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, összetételük.
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.
Malomipari termékek előkészítése.
Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.
Befejező műveletek.

1.3.3. Saláták, öntetek, köretek *19 óra*

Saláták:
Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.
Köretek készítése:
Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.
Burgonyából készíthető köretek:
Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.
Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
Tésztaköretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.
Vegyes köretek.

1.3.4. **Főzelékek, levesek, levesbetétek** ***19 óra***

Főzelékek.
Levesek, levesbetétek.
Levesek.
Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).
Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).
Levesbetétek.
Főzelékek.
Sűrített főzelékek.
Angolos főzelékek.
Franciás főzelékek.
Lengyeles főzelékek.
Különleges főzelékek.

1.4. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
Szaktanterem

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

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

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

1.5.2. **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.	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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

1.6. **A tantárgy értékelésének módja**

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

2. Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat 105 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása készség szinten. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Előkészítési és ételkészítési alapozó ismeretek tantárgy anyagára épül és a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy és az Élelmiszerek csoportjai tantárgy anyagához kapcsolódik.

2.3. Témakörök

2.3.1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP

9 óra

Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.
Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.
Tűzvédelmi előírások. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása.
Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.
A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.
Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

2.3.2. Technológiai alapismeretek *26 óra*

A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.
Konyhákon használt edények és kéziszerszámok.
Az élelmiszerek kiválasztása.
Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.
Az élelmiszerek előkészítésének formái, lehetőségei, előkészítés a gyakorlatban.
A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.
Malomipari termékek előkészítése.
Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.
Az elkészítés műveletei.
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés különböző alapanyagokkal.
Az elkészítés kiegészítő műveletei.
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés gyakorlása.
Befejező műveletek gyakorlása.
Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés gyakorlása.

2.3.3. Saláták, öntetek, köretek *40 óra*

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.
Köretek készítése:
Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.
Burgonyából készíthető köretek:
Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.
Gabonafélékből készíthető köretek:
Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
Tésztaköretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.
Vegyes köretek.

2.3.4. **Főzelékek, levesek, levesbetétek** ***30 óra***

Levesek, levesbetétek.
Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).
Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).
Levesbetétek.
Főzelékek.
Sűrített főzelékek.
Angolos főzelékek.
Franciás főzelékek.
Lengyeles főzelékek.
Különleges főzelékek.

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

Tanműhely

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

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

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

2.5.2. **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.	**Csoportos munkaformák körében**				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-
2.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
2.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			-
2.2.	Műveletek gyakorlása	x			-
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

2.6. **A tantárgy értékelésének módja**

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

A
11793-16 azonosító számú

Fogadós napi tevékenységek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11793-16 azonosító számú Fogadós napi tevékenységek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szálláshely üzemeltetés	Üzemeltetési alapismeretek	Program- és rendezvényszervezés
FELADATOK			
Ellenőrzi a szobafoglaltsági táblát	x		
Naprakészen tartja az értékesítéssel kapcsolatos információkat	x		
Figyelemmel kíséri a napi érkezéseket és elutazásokat	x		
Ellenőrzi az összes szolgáltatás igénybevételét	x		
Koordinálja a bekészítést és szobaszervizt	x		
Kapcsolatot tart az étteremmel	x		
Vendégáthelyezést bonyolít	x		
Napi takarítást végez		x	
Alapvető karbantartási munkákat végez		x	
Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat		x	
Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik		x	
Napi takarítást végez		x	
Védekezik az ember életterét zavaró rovarok ellen		x	
Ágyneműt, törölközőt cserél		x	
Megvarrja az elszakadt textíliát, mos, szárít, vasal		x	
Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről			x
Megszervezi a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét, szállítását			x
Gyermekmegőrzést biztosít, speciális gyermekprogramokat szervez			x
Ismeri szűkebb, tágabb környezete hagyományait, sajátosságait			x
Műveli és tanítja a hagyományokat			x
Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít			x
Kölcsönözhető eszközöket biztosít			x
Tájékoztatást nyújt a szálláshely árairól	x		
Alkalmazza a kedvezményeket, elfogadja a kedvezményt nyújtó kártyákat	x		
SZAKMAI ISMERETEK			

Szálláshelyek kialakításának tárgyi feltételei	x		x
Szálláshelyek személyi feltételei, szervezeti felépítés	x		
Szálláshelyek kategorizálása	x		
Vendégkör, vendégtípusok	x		x
Gasztronómia	x		x
Üzemeltetés		x	
Minőségbiztosítási rendszer	x	x	
Vendégkapcsolatok	x		x
Szálláshelyek gazdálkodás mutatói, előrejelzések	x		
A vendégekkel kapcsolatos információk	x		x
Értékesítés, az értékesítés új formái	x		
Árképzés formái	x		
Etika	x		x
Munka- és környezet-védelem, higiénia		x	
Munkavédelem, elsősegélynyújtás		x	
Higiénia		x	
Környezetvédelem		x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazás		x	
Környezet-tudatosság		x	
Szakmai szoftverek használata	x		
Köznyelvi beszédkészség			x
Idegen nyelvű beszédkészség			x
Információforrások kezelése	x	x	x
Számolási készség	x		
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Megbízhatóság	x	x	x
Önállóság		x	x
Terhelhetőség	x		x
Türelmesség	x		x
TÁRSASKOMPETENCIÁK			
Határozottság	x		x
Udvariasság	x		x
Pontosság		x	x
Kézügyesség			x
Pontosság	x		
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x	
Áttekintő képesség	x		x

Higiéniás szemlélet		x	
A környezet tisztántartása		x	
Gyakorlatias feladatértelmezés	x		x

1. Szálláshely üzemeltetés gyakorlat tantárgy 175 óra

1.2 A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátíthatják a szálláshelyek üzemeltetésének gyakorlati oldalát, amely részletesen kiterjed a szálláshely vendégfogadással és egyéb háttértevékenységekkel kapcsolatos tevékenységeire. Megismerik az üzemeltetés jogszabályi hátterét és azok gyakorlatban való megvalósulását. A vendégfogadás munkafolyamatát és a vendégek számára nyújtott szolgáltatások értékesítését és kivitelezését egyaránt. Valamint elsajátítják a szálláshelyeken kötelezően betartandó biztonsági előírásokat és tevékenységeket.

1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

1.4 Témakörök

1.4.1 Jogszabályi háttér *16 óra*

239/2009. (X.20.) Kormány rendelet a a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről

1.4.2 Szálláshely épülete és berendezései *41 óra*

Szálláshely épülete és a vonatkozó kormányrendelet. Szálláshely közösségi, gazdasági és szociális helyiségei. Közösségi területek és a vendégfogadás. Szálláshelyen történő vendéglátás és helyiségei.
A szoba berendezései, a kötelező felszerelés a szobában és a fürdőszobában.

1.4.3 A vendégfogadás *50 óra*

A vendégfogadás (recepció/porta) helyiségei és eszközei. Vendégfogadási részleg munkafolyamatai. Vendégfogadási emberi erőforrás tevékenysége. Vendégfogadási részleg üzemeltetése.
A szálláshely emeletei eszközei, a bekészítés. Gondnokság munkafolyamatai és üzemeltetése.

1.4.4 Szálláshelyek szolgáltatásai *40 óra*

Alap- és kiegészítő szolgáltatások. Fizetésért igénybe vehető szolgáltatások. Külső vállalkozások szolgáltatásainak értékesítése. Vendégtájékoztató tartalmi elemei, struktúrája.

1.4.5 Szálláshelyek biztonsági tevékenysége *28 óra*

Értékmegőrzés, vagyonvédelem (felelősség vállalás, kártérítés). Tűzvédelem. Munkavédelem. Különleges szükséghelyzetek (bombariadó, haláleset)

1.5 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

1.6.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, szálláshelyekre vonatkozó jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek
1.4.	teszt	x			-
1.5	szálláshely- és üzemlátogatás			x	

1.6.2 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 feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Leírás készítése	x			-
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák**				

	körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

1.7 A tantárgy értékelésének módja

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

2. Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat tantárgy 126 óra

2.1 A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik a szálláshelyek üzemeltetésénél különösen fontos higiénés elvárásokat a szobákban, közösségi területeken, illetve a munkaterületeken (pl. konyha), a HACCP vonatkozó szabályait és az esetlegesen használt anyagok tulajdonságait és gépek műszaki előírásait. Megismerik a balesetvédelmi szabályokat és esetlegesen bekövetkező baleset esetén, képesek elsősegély nyújtására.

2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

2.3 Témakörök

2.3.1 Balesetvédelem és elsősegélynyújtás *46 óra*

Az elsősegély jelentősége. A munkavédelem és minimum követelményei a munkavégzés során. A segítségnyújtás alapelve.

A vendéglátás veszélyei, a vendéglátás veszélyforrásainak szakszerű kezelése.

A bajba jutott személy észlelése, elsődleges kikérdezése. Az alapszintű eszköz nélküli újraélesztés felnőtt és gyermek korban. Eszméletlen betegek ellátása. Sérülések ellátása. Fontosabb belgyógyászati rosszullétek és ellátásuk. A légúti elzáródás és ellátása. A mérgezések és ellátásuk.

Az elsősegélynyújtó viselkedését meghatározó tényezők, a segítő kommunikáció feltételei. Kommunikációs helyzetek, partnerek és feladatok egy munkahelyi elsősegélynyújtási szituációban. Kommunikáció a sérülttel/sérültekkel. A munkahelyi elsősegélynyújtás dokumentációja.

2.3.2 Környezetvédelem és hulladékgyűjtés *4 óra*

Környezetvédelem – a környezeti elemek, az ember tevékenységéből származó káros következmények és kiküszöbölése a szálláshelyeken. Környezetvédelmi alapelvek.

Hulladékok keletkezésének megelőzési lehetőségei. Prioritáslista a hulladékgazdálkozási döntésekhez. Hulladékcsökkentés és a gyakorlati lehetőségek.

2.3.3 Karbantartási előírások *20 óra*

Célgépek üzemeltetési szabályai. Karbantartási előírások és a gépek akkumulátorainak feltöltése. A kiválasztott gépek, tartozékok és eszközök előkészítése. Az előkészített gépek, tartozékok és eszközök karbantartása.

A karbantartási napló vezetése, egyéb dokumentációk.

2.3.4 Védőeszközök és foglalkozási betegségek *10 óra*

Egyéni és kollektív védőeszközök

Foglalkozási betegségek

2.3.5 Takarítási eljárások és dokumentáció *28 óra*

Felületek, berendezési tárgyak, eszközök és területek felmérése. Kockázatelemzés. A technológia gyakorlati megvalósításának szintjei. Takarítási technológiák törvényszerűségei. Klasszikus alapeljárások és

technológiák. Egészségügyi intézmény, iroda és közintézmény takarítása, épületen kívüli területek, járművek takarítása. Ipari és kereskedelmi létesítmény takarítása. Szálloda, panzió, lakás takarítása. Kapcsolattartás az intézmény dolgozóival és a megbízóval.
A vasalás eszközei, vasalási technikák.
Munkavédelmi adatlapok és azok tájékoztató információinak értelmezése. Takarítószer vételezés dokumentációja. Elvégzett feladatok dokumentációja. Rendellenségek feljegyzése.

2.3.6 Vegyszerek és azok kezelése ***18 óra***

Vegyi-, mechanikus-, hőhatás és reakcióidő. Burkolatok, területek és felületek. Hulladékok és szennyeződések
Enzimek, savak, lúgok. Abrazív anyagok, szerves oldószerek. Illatanyagok. Adalék- és hordozóanyagok. Felületvédelem.
Alapanyag szerinti osztályozás
A pH-rendszer szerinti osztályozás
Hatások és funkciók szerinti osztályozás
Hatóanyag szerinti osztályozás
Tisztítószerek szállítása. Tűzveszélyes anyagok tárolása és szállítása. Oldószerek hatása a környezetre

2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem / szaktanterem

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	Szakkönyvek, szálláshelyekre vonatkozó jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek
1.4	szálláshely- és üzemlátogatás			x	
1.5	kooperatív tanulás		x		
1.6	szimuláció	x			

2.5.2 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 feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Leírás készítése	x			-
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

2.6 A tantárgy értékelésének módja

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

3. Program- és rendezvényszervezés gyakorlat tantárgy 140 óra

3.1 A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik a szálláshelyeken szervezhető kültéri és beltéri (időjárástól független) programokat és rendezvényeket. Elsajátítják a programok és rendezvények előkészületeinek, lebonyolításának személyi és tárgyi feltételeit. A szálláshely környezetéhez és stílusának megfelelő rendezvények megvalósítása. A vendégekkel való kommunikáció az előkészítés és a lebonyolítás alkalmával.

3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

3.3 Témakörök

3.3.1 Programok és rendezvények fajtái *24 óra*

Tudományos rendezvények, társadalmi rendezvények, üzleti rendezvények, bemutató típusú üzleti rendezvények, nyílt fogyasztói rendezvények, kulturális rendezvények, sajtórendezvények

Egyéni/családi rendezvények: esküvő, lakodalom névadó, keresztelő ballagás temetés születésnap, névnap

3.3.2 Rendezvények helyszínei és technikája *14 óra*

Teremkapacitások és berendezések. A szálláshely alkalmas helyiségei és kültéri lehetőségek. Variálhatóság és megvalósíthatóság. Technikai követelmények.

Helyszínbejárás.

3.3.3 A szervezési folyamat *24 óra*

Információgyűjtés és a koncepció (ajánlat) elkészítése. Programkészítés. Az ütemterv elkészítése. Rendezvény forgatókönyvének és az ellenörző lista elkészítése.

3.3.4 A lebonyolítási folyamat *38 óra*

Az építési szakasz – a megrendelő igényeinek megvalósítása.

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (étel- és italsor összeállítása megadott szempontok alapján), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával.

Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

3.3.5 Teendők a rendezvény után *14 óra*

Elszámolás és jelentése készítése. Referenciadosszié

3.3.6 Rendezvények évszakok, népszokások és ünnepek alkalmával ***26 óra***

Vendégek számára elérhető szolgáltatások, program-lehetőségek. Vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységének megszervezése. Gyermekmegőrzés és speciális gyermekprogramok szervezése.
Szűkebb és tágabb környezet hagyományai, sajátosságai. Hagyományok művelése és tanítása a vendégek részére. Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít és tanít meg a vendégek/gyerekek részére.

3.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

3.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, rendezvényekre vonatkozó tűz- és balesetvédelmi szabályozás
1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek
1.4.	házi feladat	x			-
1.5.	teszt	x			-
1.6	szálláshely- és üzemlátogatás			x	Szálláshely és speciális rendezvény helyszín, fesztivál

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 feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása			x	-

	jegyzeteléssel				
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Leírás készítése	x			-
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

3.6 A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Balesetvédelem és elsősegélynyújtás

Az elsősegély jelentősége. A munkavédelem és minimum követelményei a munkavégzés során. A segítségnyújtás alapelve.

A vendéglátás veszélyei, a vendéglátás veszélyforrásainak szakszerű kezelése.

A bajba jutott személy észlelése, elsődleges kikérdezése. Az alapszintű eszköz nélküli újraélesztés felnőtt és gyermek korban. Eszméletlen betegek ellátása. Sérülések ellátása. Fontosabb belgyógyászati rosszullétek és ellátásuk. A légúti elzáródás és ellátása. A mérgezések és ellátásuk.

Az elsősegélynyújtó viselkedését meghatározó tényezők, a segítő kommunikáció feltételei. Kommunikációs helyzetek, partnerek és feladatok egy munkahelyi elsősegélynyújtási szituációban. Kommunikáció a sérülttel/sérültekkel. A munkahelyi elsősegélynyújtás dokumentációja.

Környezetvédelem és hulladékgyűjtés

Környezetvédelem – a környezeti elemek, az ember tevékenységéből származó káros következmények és kiküszöbölése a szálláshelyeken. Környezetvédelmi alapelvek.

Hulladékok keletkezésének megelőzési lehetőségei. Prioritáslista a hulladékgazdálkozási döntésekhez. Hulladékcsökkentés és a gyakorlati lehetőségek.

Karbantartási előírások

Célgépek üzemeltetési szabályai. Karbantartási előírások és a gépek akkumulátorainak feltöltése. A kiválasztott gépek, tartozékok és eszközök előkészítése. Az előkészített gépek, tartozékok és eszközök karbantartása.

A karbantartási napló vezetése, egyéb dokumentációk.

Védőeszközök és foglalkozási betegségek

Egyéni és kollektív védőeszközök

Foglalkozási betegségek

Takarítási eljárások és dokumentáció

Felületek, berendezési tárgyak, eszközök és területek felmérése. Kockázatelemzés. A technológia gyakorlati megvalósításának szintjei. Takarítási technológiák törvényszerűségei. Klasszikus alapeljárások és technológiák. Egészségügyi intézmény, iroda és közintézmény takarítása, épületen kívüli területek, járművek takarítása. Ipari és kereskedelmi létesítmény takarítása. Szálloda, panzió, lakás takarítása. Kapcsolattartás az intézmény dolgozóival és a megbízóval.

A vasalás eszközei, vasalási technikák.

Munkavédelmi adatlapok és azok tájékoztató információinak értelmezése. Takarítószer vételezés dokumentációja. Elvégzett feladatok dokumentációja. Rendellenségek feljegyzése.

Vegyszerek és azok kezelése

Vegyi-, mechanikus-, hőhatás és reakcióidő. Burkolatok, területek és felületek. Hulladékok és szennyeződések

Enzimek, savak, lúgok. Abrazív anyagok, szerves oldószerek. Illatanyagok. Adalék- és hordozóanyagok. Felületvédelem.

Alapanyag szerinti osztályozás

A pH-rendszer szerinti osztályozás

Hatások és funkciók szerinti osztályozás

Hatóanyag szerinti osztályozás

Tisztítószerek szállítása. Tűzveszélyes anyagok tárolása és szállítása. Oldószerek hatása a környezetre

6.12.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 761 01
GYERMEK- ÉS IFJÚSÁGI FELÜGYELŐ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

az 54 761 01 Gyermekotthoni asszisztens szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 761 01 Gyermek- és ifjúsági felügyelő részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. Arészszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 761 01

A részszakképesítés megnevezése: Gyermek- és ifjúsági felügyelő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 2 Szociális szolgáltatások

Ágazati besorolás száma és megnevezése: III. Szociális

Elméleti képzési idő aránya: 60%

Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: nyolc általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükséges

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="5">12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek</td><td>Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat</td><td></td><td>1,5</td><td rowspan="11">105</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Gyermekvédelmi ismeretek</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Gyógypedagógiai alapismeretek</td><td></td><td></td><td>3</td><td></td></tr>
<tr><td>Gondozási, ápolási ismeretek</td><td>1</td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Gondozási, ápolási gyakorlat</td><td></td><td>1</td><td></td><td>1,5</td></tr>
<tr><td rowspan="2">10523-16 Gyermekfelügyelői feladatok</td><td>A gyermekotthon</td><td>1</td><td></td><td>3</td><td></td></tr>
<tr><td>Gyermekotthoni gyakorlat</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td></tr>
<tr><td rowspan="3">10524-16 Gyermek-felügyeleti dokumentációs feladatok</td><td>Gyermekotthoni adminisztrációs ismeretek</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Gyermek-felügyeleti dokumentációs ismeretek</td><td>1</td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Adminisztráció gyakorlata</td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>5</td><td>2,5</td><td></td><td>10</td><td>4,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek	**Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat**	**0**	**54**	**105**	**0**	**0**	**54**
	A reális énkép szerepe a szociális segítésben		*18*				**18**
	A szakmai együttműködés készségei		*18*				**18**
	A segítő kapcsolat eszközeinek alkalmazása		*18*				**18**
	Gyermekvédelmi ismeretek	**36**	**0**		**0**	**0**	**36**
	A gyermekvédelem története	*4*					**4**
	A gyermekvédelem jogi szabályozása	*8*					**8**
	A gyermekvédelem mai rendszere	*8*					**8**
	A gyermekvédelem pszichológiai vonatkozásai	*8*					**8**
	Szükségletek és erőforrások	*8*					**8**
	Gyógypedagógiai ismeretek	**0**	**0**		**105**	**0**	**105**
	Fejlődési rendellenességek, fogyatékosságok				*35*		**35**
	A gyógypedagógia, mint tudományág				*35*		**35**
	Fejlesztés, rehabilitáció				*35*		**35**
	Gondozási, ápolási ismeretek	**36**	**0**		**70**	**0**	**106**
	Ismeretek a gondozásról	18					**18**
	Gyermekbetegségek	18			*20*		**38**
	Ápolási ismeretek				*25*		**25**
	Leggyakoribb gyermekbalesetek				*25*		**25**
	Gondozási, ápolási gyakorlat	**0**	**36**		**0**	**52,5**	**88,5**

	Gondozási, ápolási feladatok		*36*				**36**
	Gyermekotthoni, bölcsődei feladatok					*27,5*	**27,5**
	Karbantartási, fertőtlenítési feladatok					*25*	**25**
10523-16 Gyermekfelügyelői feladatok	**A gyermekotthon**	**36**	**0**		**105**	**0**	**141**
	A gyermekotthon működése	*36*					**36**
	A gyermekotthoni élet szervezése				*55*		**55**
	A gyermekcsoport működése				*50*		**50**
	Gyermekotthoni gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**70**	**70**
	Ismerkedés a gyermekotthonnal					*35*	**35**
	Gyermekfelügyelői feladatok					*35*	**35**
10524-16 Gyermek-felügyeleti dokumentációs feladatok	**Gyermekotthoni adminisztrációs ismeretek**	**36**	**0**		**0**	**0**	**36**
	A gyermekotthon működésének szabályai, szabályzatai	*18*					**18**
	A munkavállaló adminisztrációs kötelezettségei	*18*					**18**
	Gyermek-felügyeleti dokumentációs ismeretek	**36**	**0**		**70**	**0**	**106**
	Gyermek-felügyeleti munka dokumentálása	*36*					**36**
	A gyermek fejlődésével kapcsolatos dokumentáció				*35*		**35**
	Élettörténeti munka				*35*		**35**
	Adminisztráció gyakorlata	**0**	**0**		**0**	**35**	**35**
	Gyermekotthoni adminisztráció					11	**11**
	Gyermek-felügyeleti dokumentáció					12	**12**
	A gyermek fejlődésével kapcsolatos dokumentáció					12	**12**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**180**	**90**		**350**	**157,5**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		530 / 60,05%					

Gyakorlati óraszámok/aránya	352,5	/	39,94%

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
12046-16 azonosító számú

Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 12046-16 azonosító számú Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat	Gyermekvédelmi ismeretek	Gyógypedagógiai alapismeretek	Gondozási, ápolási ismeretek	Gondozási, ápolási gyakorlat
FELADATOK					
Tiszteletben tartja a gyermekjóléti és gyermekvédelmi alap és szakellátás intézményeiben szolgáltatást igénybe vevők, ellátottak értékeit, autonómiáját, identitását; érdekeit szem előtt tartva oldja meg az etikai dilemmákat	x				x
Munkája során kezeli előítéleteit, a szerep-összeférhetetlenségeket	x				x
A szakmai titoktartás szabályai szerint kezeli a birtokába jutott információkat	x				x
Együttműködik más szakemberekkel, betartja szakmai illetékessége határait	x				x
Alkalmazza az önismeret-fejlesztés, az önvédelem és a szakmai hitelesség megőrzésének technikáit	x				
A segítséget kérőkkel kapcsolatot épít ki, nondirektív, segítő beszélgetést folytat	x				x
Értelmezi a konfliktusokat, alkalmazza a konfliktuskezelés különböző módszereit	x				x
Értelmezi a gyermeki és szülői jogokat és kötelességeket		x	x	x	
Alkalmazza a gyermek védelmében elfogadott szabályokat		x		x	x
Tájékozódik a gyermek családi körülményeiről, a család nevelési szokásairól		x	x		x
Törekszik a családi nevelés értékeinek megismerésére és megőrzésére, a családi nevelés segítésére		x	x		x
Biztosítja a gyermek számára a fizikai és érzelmi biztonságot nyújtó nyugodt légkört		x	x	x	x
A gyermek állapotának, szükségleteinek megfelelő egyéni gondozást végez		x	x	x	x
Szervezi a gyermekek napi tevékenységét, biztosítva a játék, az alvás, a szabad levegőn való mozgás és a rekreálódás feltételeit			x	x	x
Életkori sajátosságok, egyéni képességek és igények figyelembevételével bevonja a gyermeket a mindennapi tevékenységbe, segíti a kultúrhigiénés szokások, egyéni ízlés kialakulását		x	x	x	x

Segíti a társadalmilag elfogadott értékrend kialakulását a gyermekben		x	x		
Törekszik a kornak és fejlettségnek megfelelő ingergazdag környezet kialakítására		x	x		x
Biztosítja a környezet baleset- és akadálymentességét, a gyermekre veszélyes anyagok biztonságos tárolását		x		x	x
Segíti a gyermek kapcsolatrendszerének megőrzését, új kapcsolatok kialakítását és ápolását		x			x
Figyelemmel kíséri és szükség szerint, az életkortól függően segíti a gyermek játékát			x	x	x
Segíti a gyermek képességeinek kibontakozását			x		x
Észleli a gyermek lelkiállapotának változásait, problémafel-tárást végez		x	x		x
Felismeri az átlagostól eltérő viselkedési formákat, a gyermek sajátos nevelési igényét, segíti a másság elfogadását		x	x		x
Felismeri a gyermek betegségét		x	x	x	x
Betartja az ellátási formához kapcsolódó szabályokat, illetve gondoskodik azok betartásáról		x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK					
Szakmai etikai szabályok és alkalmazásuk a gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás területén, az intézmények etikai kódexei, a szakemberek kompetencia határai	x	x	x		x
Vonzalmak és taszítások jellemzői, az előítéletek kialakulásának okai és működésének jellemzői	x	x	x		x
A csoportok kialakulása, szerkezete és a csoportközi viszonyok jellemzői, az együttműködés szociálpszichológiai jellemzői	x				
A konfliktusok fajtái és a konfliktuskezelés módszerei	x	x	x		x
A segítés pszichológiai összefüggései	x	x	x		x
Az önismeret forrásai, az énvédő technikák	x				
A kommunikáció csatornái, jellemzői, a nondirektív és a segítő beszélgetés jellemzői	x				x
A szocializáció folyamata és színterei, a szociális identitás kialakulásának összefüggései, a szerep fogalma és jellemzői, a gyermekek kapcsolatainak fejlesztése		x	x		
Gyermekek és fiatalkorúak büntethetősége		x			
Az egészségügyi ellátások szabályai		x	x	x	x
Az inklúzió, integráció és a differenciált nevelés lehetőségei, a gyermekek esélyegyenlőségét szolgáló ellátások, intézkedések		x	x		x
A szükségletek és erőforrások feltárásának módszerei		x	x		

Az emberi szükségletek, a kötődés és biztonságérzet fontossága, a család, mint támogatórendszer, és mint problémaforrás jellemzői, deviáns jelenségek és kialakulásuk okai		x	x		
Életmód, kultúra fogalma, az etnikai kisebbségek sajátosságai		x		x	
A szocializáció folyamata és színterei, a szociális identitás kialakulásának összefüggései, a szerep fogalma és jellemzői, a gyermekek kapcsolatainak fejlesztése		x	x		
A mentális fejlődés segítése, a tanulási folyamat, tanulás-segítés		x	x		x
A nevelési hatáskeltés pszichológiai alapjai, nevelési stílusok és attitűdök, a segítés pszichológiai összefüggései		x	x	x	x
A nevelői szerep összefüggései, sikerek és kudarcok a nevelésben		x		x	x
A gyógyszerek használatának és tárolásának szabályai, elsősegélynyújtás			x	x	x
Az akadálymentesítés és a baleset megelőzés szabályai, technikái		x	x	x	x
A gondozás célja, feladatai, célcsoportjai, a gondozás, mint a nevelés eszköze, a testi gondozás módszerei, szabályai		x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK					
Köznyelvi és szakmai szöveg megértése, írásban és szóban való alkalmazása	x	x	x	x	x
Információforrások kezelése		x	x	x	x
Elsősegélynyújtáshoz szükséges eszközök és kötszerek használata				x	x
Gyermekjátékok használata		x	x		x
Informatikai eszközök és híradástechnikai eszközök használata		x	x		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK					
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x	x	x	x
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság		x	x	x	x
Rugalmasság, döntésképesség		x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK					
Kapcsolatteremtő és konfliktuskezelő készség		x	x	x	x
Empátia, segítőkészség		x	x	x	x
Közérthetőség, adekvát kommunikáció		x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK					
Információgyűjtés		x	x	x	x
Problémaelemzés, -feltárás	x	x	x	x	x
Rendszerben való gondolkodás		x	x	x	x

1. Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy 54 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

Támogatni a szociális képzés eredményes elvégzését; a segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése. A reális énkép kialakítása, a viselkedés kontrollálása. A szakmai önismeret fejlesztése és annak tudatosítása, hogy a szociális szakember számára a személyiség munkaeszköz. A nyílt és kongruens kommunikáció alkalmazása. A saját kommunikáció kontrollálása, a kommunikáció fejlesztésének, módszereinek, eszközeinek bővítése.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

1.3. Témakörök

1.3.1. A reális énkép szerepe a szociális segítésben 18 óra

A szakmai önismeret jelentősége a segítő szakmában. A segítő szakma hatása a személyiségre. Az önismeret forrásai, a reális énkép szerepe a segítő szakmában. Önmagunk és mások ismerete, énvédő technikák.

1.3.2. A szakmai együttműködés készségei 18 óra

A szakmai együttműködés összefüggései, etikai szabályai és dilemmái. A kompetencia határok és a titoktartási kötelezettség helyes értelmezése. Az egyéni különbségek, eltérő személyiségek jelentősége a szakmai tevékenység során. Attitűd, előítélet, szociális érzékenység, a segítő szakember beállítódása, emberképe és világnézetének hatása a klienssel való kapcsolatra. A csoportok kialakulása, szerkezete és a csoportközi viszonyok jellemzői, az együttműködés szociálpszichológiai jellemzői.

1.3.3. A segítő kapcsolat eszközeinek alkalmazása 18 óra

A segítő kapcsolat eszközei. A megismerést befolyásoló tényezők: vonzalmak és taszítások jellemzői, az előítéletek kialakulásának okai és működésének jellemzői A kommunikáció és a társas érintkezés kultúrája. A szakmai kommunikáció, a kulturált vitakészség és a konfliktuskezelés fejlesztése. A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazása. A segítő beszélgetés.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

8-15 fős csoportokban szervezett csoportmunka.Tanteremben, csoportszobában, ahol lehetőség van a körbeülésre.

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

Szabad interakciós, encounter, dráma, pszichodráma csoport strukturált gyakorlatok vagy más a csoportmunkára alkalmas technika.

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.	szerepjáték		x		
3.	megbeszélés		x		
4.	vita		x		
5.	szemléltetés		x		
6.	kooperatív tanulás		x		
7.	szimuláció		x		
8.	esetmegbeszélés		x		
9.	játék		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x		x	
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x		x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének.

2. Gyermekvédelmi ismeretek tantárgy 36 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A gyermekvédelem tantárgy tanításának alapvető célja, hogy a tanulók ismerjék meg a gyermekvédelem történetét, a gyermekekről való gondoskodást meghatározó tényezőket. Ismerjék meg a gyermekvédelem mai rendszerét, működését, jogszabályi meghatározottságát. A területhez kapcsolódó jogszabályok ismerete alapján legyenek képesek arra, hogy a gyermekek és vérszerinti családjaik számára segítséget nyújthassanak a megismert ellátási formákkal. Ismerje meg a tanuló a saját kompetenciáit.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekvédelmi ismeretek tantárgy kapcsolódik a történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek tananyagtartalmaihoz.

2.3. Témakörök

2.3.1. A gyermekvédelem története 4 óra

A gyermekvédelem rövid történeti áttekintése.
Gyermekkép, a gyermekekről való gondoskodás meghatározó tényezői.
A gyermekekről való gondoskodás korszakai:

- az állami gondoskodástól a mai gyermekvédelemig,
- állami gyermekvédelem 1945-ig,
- a gyermekek védelme 1945-től.
- 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról

2.3.2. A gyermekvédelem jogi szabályozása 8 óra

A gyermekvédelem jogi szabályozása, alapelvei, rendszere és szereplői.
A gyermekek jogainak hazai és nemzetközi értelmezése.
Családjog: a szülői jogok és kötelezettségek, a felügyeleti jog és a gyámság.
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései.
Az adat- és információkezelés jogi és etikai szabályai.
A gyermek és fiatalkorúak büntethetősége. A gyermek és fiatalkorúak büntetésének irányelvei, a velük szemben alkalmazható büntetési tételek.

2.3.3. A gyermekvédelem mai rendszere 8 óra

A gyermekvédelem fogalma. A gyermekvédelmi ellátó rendszer célja. A gyermekvédelmi ellátórendszer intézményei.
A gyermekjóléti alap- és a gyermekvédelmi szakellátás fogalma, meghatározó tényezői, eszközei.
Pénzbeli és természetbeni ellátások.
A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekjóléti alapellátások.
A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekvédelmi szakellátások.
A gyermekvédelmi gondoskodás keretébe tartozó hatósági intézkedések.

A gyermekvédelem dilemmái.
A gyermekek és a gyermekes családok támogatására szolgáló intézmények, ellátások rendszere. A jelzőrendszer működése, résztvevői.
Intézkedési hatáskörök, felülvizsgálatok, az intézkedés megszűnésének és megszüntetésének feltételei.
A védelembe vételt megelőző családsegítési módszerek, lehetőségek. Családok, ill. gyermekek átmeneti otthonába való bekerülés.
A védelembe vétel alkalmazhatósága, jogi szabályozása, a védelembe vétel célja.
Az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel elrendelésének okai, az elhelyezés lehetőségei.
A gyámhivatal feladat és jogköre az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel esetén. Az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel felülvizsgálata, megszűnésének illetve megszüntetésének okai.
A szülői felügyeleti jog érintettsége védelembe vétel, ideiglenes hatályú elhelyezés, illetve nevelésbe vétel esetén. A kapcsolattartás lehetőségei, szabályozása, korlátozásának feltételei. A gyermek gyámsága és törvényes képviselete a nevelésbe vételt követően.
Az ellátottak helye az intézményi struktúrában, a jogosultságok érvényesítésének lehetőségei és akadályai.

2.3.4. A gyermekvédelem pszichológiai vonatkozásai 8 óra

Az érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai. Házasság, házasságon belüli konfliktusok.
Döntések, felelősség és érettség a gyermekvállalásnál. Szülővé válás. Szeretet, összetartozás, biztonság, egymás iránti felelősség a családban. Családi kommunikáció, szabályok. A család nélkül nevelkedett szülők családja.
Gyermek az összeomló kapcsolatban, a család széthullása. A válás, az új házasság, új gyermekek (testvérek), mozaik család.
A veszélyeztetés lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai, összetevői. Az elhanyagolás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai.
A családon belül elszenvedett traumák elemzése, következményeinek felismerése.
A beavatkozást kiváltó jelzések a gyermek családjából történő kiemelését eredményező esetek.
A családból való kikerülés traumája, megnyilvánulási formái. A megrázkódtatás enyhítésének lehetőségei.
A régi környezet és kapcsolat elvesztése, a segítségnyújtás módjai a veszteség, a gyász feldolgozásában.
A megváltozott környezet elfogadása, beilleszkedés.
Gyermekbántalmazás, a bántalmazás fajtái és tünetei. A gyermek segítése a traumák feldolgozásában.

2.3.5. Szükségletek és erőforrások 8 óra

A vérszerinti család meghatározó szerepe, jelentősége a gyermek életében. A családi kapcsolatok rendszere és hatása a gyermek szocializációjára. A szocializáció szerepe a gyermeki személyiség fejlődésére.
A munkavégzés és a döntések felelőssége. Kölcsönös elfogadás, bizalom: a gyermek – a vér szerinti család – a segítő.
A tanácsadás, a beavatkozás mértéke.
Új gyermek helye a csoportban, pozitív és negatív hatású csoportdinamikák, beavatási rituálék.

Információszerzési lehetőségek a gyermek előéletéről. A megfigyelés szerepe.
A gyermek ellátását biztosító házi- és szokásrendjének elfogadása, elfogadtatása, beilleszkedés.
Új kapcsolatok, személyes élettér kialakítása.
A társkapcsolatok általános jellemzői, befolyásoló tényezői. A kapcsolatok létrejöttének céljai, okai.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés		x		
4.	vita		x		
5.	szemléltetés			x	Oktatástechnikai eszközök (laptop, projektor)
6.	kooperatív tanulás		x		
7.	házi feladat	x			
8.	esetmegbeszélés		x		
9.	jogszabályok értelmezése			x	

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

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

2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x		x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Gyógypedagógiai alapismeretek tantárgy 105 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg az ember biológiai fejlődésének szakaszait, az eltérő fejlődési ütem, vagy fogyatékosság jellemzőit, az ezekre utaló jeleket. Tudják, hogy milyen tényezők befolyásolják és melyek okozzák az átlagtól eltérő fejlődést.
Ismerjék a gyógypedagógia területeit, a fejlesztések lehetőségeit s ebben saját szerepüket.
Legyenek képesek együttműködni a gondozottak, ellátottak fejlesztése, rehabilitációja, társadalmi elfogadása, beilleszkedése érdekében a szakemberekkel, intézményekkel, érdekképviseletekkel,
Ismerjék az inkluzió, integráció és a differenciált nevelés lehetőségeit.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyógypedagógiai alapismeretek tantárgy kapcsolódik a biológia-egészségtan tantárgy tananyagtartalmaihoz.

3.3. Témakörök

3.3.1. Fejlődési rendellenességek, fogyatékosságok 35 óra

Az ember biológiai fejlődésének szakaszai: a fejlődést befolyásoló tényezők (öröklött adottságok, veleszületett rendellenességek, környezeti hatások, életmód stb.).
A méhen belüli fejlődés, a születés folyamata, a kompetens újszülött biológiai jellemzői. Az egészséges csecsemő fejlődése (motoros, mentális, szociális). Az 1-3 éves gyermek fejlődése (értelmi, érzelmi, akarati, én tudat, autonómia). Az óvodáskorú gyermek jellemzői, az iskolaérettség kritériumai. A kisiskolás gyermek fejlődési sajátosságai. A gyermek fejlődésének sajátosságai pubertás korban. Az ifjúkor biológiai jellemzői.
Méhen belüli, peri-, és postnatális ártalmak (fizikai, kémiai hatások, fertőzések) és ezek hatása a magzatra. Öröklött fejlődési rendellenességek. Genetikai tanácsadás, perinatális diagnosztika, a szűrővizsgálatok jelentősége.
Az inger gazdag környezet, az étkezés, a napirend, az alvás és levegőzés szerepe, fontossága a gyermek fejlődésében.

3.3.2. A gyógypedagógia, mint tudományág *35 óra*

A gyógypedagógia fogalma, tárgya, célja, területei.
Fejlődési zavarok, retardáció és regresszió, reverzibilitás, irreverzibilitás fogalma.
A késleltetett ütemű fejlődés megnyilvánulási fajtái és jelei a mozgás, beszédfejlődésben, a szociális kapcsolatok és az önállósodás, kultúrhigiénés szokások kialakulásában.
Organikus okokra visszavezethető sérülések: látás-, hallás-, beszéd-, mozgás-, értelmi és érzelmi, akarati sérülések. Az eltérő fejlődésből eredő hátrányok: a sérült gyermek önbecsülése, önértékelése, lehetőségei az önálló életvitelre.
A sajátos nevelési igényű gyermekek jellemzői, fejlesztésük lehetőségei. Beilleszkedési, tanulási, magatartásbeli zavarral rendelkező gyermek jellemzői.
A különleges és speciális szükségletű gyermekek jellemzői, ellátási területei.
A sérült speciális helyzetéből adódó egyéni szükségletek feltárása és kielégítése.

3.3.3. Fejlesztés, rehabilitáció *35 óra*

A habilitáció, rehabilitáció meghatározása. A rehabilitáció területei (orvosi, gyógypedagógiai, foglalkoztatási, munka-rehabilitáció). A fogyatékosok rehabilitációjának komplexitása. A rehabilitációt segítő és akadályozó tényezők – averzió, előítélet, izoláció, viktimizáció.
A gyermek biológiai és szerzett sérülései, az ezekből adódó hátrányok. Az vérszerinti család életmódjával és a szocializációval összefüggő hátrányok.
A szociokulturális, szubkulturális különbözőségekből eredő hátrányok fajtái, megnyilvánulási formái. Kommunikációs nehézségek.
Családon belüli erőszak. Elhanyagolás, bántalmazás, veszélyeztetés fogalma, típusai.
A hátrányok csökkentésének, korrekciójának módjai, lehetőségei a gyermekeket ellátó intézményekben.
A gyermek és fiatalkorban előforduló szenvedélybetegségek fajtái, kezelési lehetőségei, szakember bevonásának szükségessége.
Szocializációs hiányosságok és a nem megfelelő szocializációból következő viselkedési anomáliák felismerése, okainak feltárása. A hiányosságok pótlása, a reszocializáció lehetőségei.
Az eltérő fejlődésből eredő hátrányok felismerése, enyhítésének lehetőségei.
Személyközi és intézményközi együttműködések fontossága (fogyatékos – szakember – család – gondozó; ellátó hely – iskola – fejlesztő intézmény).
Az inklúzió, integráció és a differenciált nevelés fogalma, lehetőségei.
Érdekképviseleti szervek.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

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

		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés		x	x	
4.	vita		x		
5.	projekt		x		
6.	kooperatív tanulás		x		
7.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	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.

4. Gondozási, ápolási ismeretek tantárgy 106 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a 0-18 (0-3, 3-6, 6-14, 14-18) éves korosztály ellátásához kapcsolódó gondozási, ápolási feladatokat. Tudatosuljon benne a gondozás és nevelés

egysége. Ismerje meg a különböző korcsoportok leggyakoribb betegségeit és az azokkal kapcsolatos gondozási, ápolási feladatokat. Ismerje a tanuló az elsősegélynyújtás alapszabályait, a szakterület speciális baleset- és munkavédelmi szabályait és legyen képes a balesetek megelőzésére.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A Gondozási, ápolási ismeretek tantárgy kapcsolódik a biológia-egészségtan tantárgy tananyagtartalmaihoz.

4.3. Témakörök

4.3.1. Ismeretek a gondozásról *18 óra*

A gondozás célja, feladatai, területei. A gondozás és nevelés egysége. A rendszeresség, az állandóság szerepe a gyermek gondozásában.

Egyéni napi- és heti rend fontossága, életritmus a gyermekek életében.

A csecsemő és gyermekgondozás területei, feladatai. A csecsemő fogása, tartása, emelése. Fürdetés, a fürdetés eszközei. Öltöztetés (a célszerű és évszaknak megfelelő ruházat, a ruházat kezelése). A gyermek altatása, a pihenés ritmusa, alvásigény az egyes életkori szakaszokban, levegőztetés, napoztatás. A korszerű és egészséges táplálkozás alapelvei, feltételei. Az életkornak és egészségi állapotnak megfelelő étrend összeállítása. A csecsemő és gyermek táplálása: az etetés, önállóságra nevelés, a rosszul evő, válogatós gyermek. Az önellátás, önállóság kialakítása.

A gyermekkel való egyéni és csoportos foglalkozás lehetőségei, eszközei. A gondozás, mint az esztétikai nevelés egyik színtere, a bizalom és biztonság kialakításának lehetősége, az önértékelés, énkép kialakításának eszköze.

Kultúrhigiénés szokások kialakítása és formálása csecsemő és gyermekkorban. A csecsemő és a gyermek környezete, a közvetlen környezet higiénéje, berendezési tárgyai, a gyermek játékai és azok tisztántartása. A fertőtlenítőszerek és eljárások alkalmazása, fertőzések elhárítása.

A játék, mint a legfőbb tevékenységi forma a gyermek életében. A játék szerepe a gyermek fejlődésében. Egyéni ízlésformálás, kultúrhigiénés és egyéb szokások kialakításának lehetőségei.

4.3.2. Gyermekbetegségek *38 óra*

A leggyakoribb gyermekbetegségek fajtái, okai, hajlamosító tényezői. A beteg objektív és szubjektív tünetei, a beteg megfigyelésének szempontjai, terápiája, életmódra vonatkozó utasítások, diéta.

Gyermekbetegségek:

A légutak betegségei (felső légúti hurutok, idegen test a légútban, krupp, hörghurut, asztma, tüdőgyulladás).

Emésztőrendszeri betegségek (hányással járó kórképek, hasi fájdalommal-, hasmenéssel járó megbetegedések, székrekedés, étvágytalanság, csecsemőkori sorvadás).

Anyagcsere betegségek (cukorbetegség, kóros soványság, elhízás).

Idegrendszeri betegségek (agyhártya-gyulladás, idegrendszeri görcsbetegségek) gyermekkori fertőző betegségek.

Szűrővizsgálatok és védőoltások csecsemő és gyermekkorban. Védőoltások és szűrővizsgálatok fajtái, szükségessége, időpontjai. A védőoltások kísérő tüneteinek enyhítése esetleges szövődményei. A szükséges beavatkozásokra való felkészítés módjai.

4.3.3. Ápolási ismeretek *25 óra*

Alapellátási feladatok: fekvőhely és felszerelése, ágyneműcsere, a csecsemő és gyermek ruházata, pelenkázási módok, napi testápolás, a beteg csecsemő és gyermek táplálása.

Konyhatechnikai eljárásokhoz kapcsolódó ismeretek.

A leggyakoribb ételallergiák, a diétás kezelés alapelvei, a diéta fogalma, szerepe a beteg gyógyításában.

A beteg gyermek megfigyelésének szempontjai, a tünetek értelmezése (öntudat, viselkedés, sírás, turgor, fájdalom, váladékok, kardinális tünetek stb.) enyhítésének technikái, módszerei.

A beteg csecsemő és gyermek ápolása légúti betegség, hányás, hasmenés, székrekedés, fertőző betegség, láz esetén, a diéták felosztása.

Fizikális gyógymódok ismerete és alkalmazása: nedves belélegeztetés, hűtőfürdő, priznic, a száraz meleg és hideg alkalmazása, borogatások.

Gyógyszerelés, gyógyszerformák, a gyógyszerek alkalmazásának módjai gyermekkorban.

A gyógyászati segédeszközök fajtáinak, használatának és karbantartásának ismerete. A gyermek megtanítása a biztonságos használatra, képességeinek megfelelően bevonása a segédeszköz karbantartásába.

4.3.4. Leggyakoribb gyermekbalesetek *25 óra*

Az elsősegélynyújtás alapszabályai.

Csecsemő és gyermekkorban leggyakrabban előforduló balesetek, sérülések és ellátásuk technikái.

Ájulás, fulladás, idegen test a testnyílásokban. A légutak átjárhatóságának biztosítási technikái. Orrvérzés, mérgezés, törések, ficam, rándulás, sebellátás.

A gyógyszertárolás és gyógyszerelés szabályai, a házi patika szerei; fertőtlenítő eljárások és a fertőtlenítőszerek ismerete.

A munkavégzéssel összefüggő általános baleseti és egyéb veszélyforrások, a munkahelyre vonatkozó biztonsági szabályok és előírások ismerete.

A veszélyforrások csoportosítása: háztartási, munkahelyi, közlekedési veszélyek, különböző tevékenységi formák veszélyei.

Különféle anyagok (vegyszerek, mérgek, gyógyszerek, stb.) biztonságos tárolása, mozgatása, nyilvántartása. A veszélyes hulladékok tárolásának szabályai.

A gyermekintézményekre vonatkozó munka-, tűz-, és balesetvédelmi szabályok ismerete. A játékszerekre vonatkozó balesetvédelmi szabályok.

A vészhelyzet jelzése. Balesetvédelmi dokumentáció.

A veszélyhelyzet elhárításának lehetőségei, módszerei, eszközei: mindennapi érintésvédelmi és szigetelési eljárások, a menekülési útvonalak kijelölésének feltételei, egyéni védőeszközök használata.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

Demonstrációs terem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	szemléltetés		x	x	Elsősegélynyújtáshoz szükséges eszközök
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szimuláció		x		
6.	házi feladat	x			
7.	gondozási, ápolási feladatok	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Műveletek gyakorlása	x			
4.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Gondozási, ápolási gyakorlat tantárgy 88,5 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A gondozási, ápolási feladatok ellátásához szükséges készségek, képességek kialakítása demonstrációs-termi és gyermekintézményekben, gyermekekkel végzett feladatok közben.

A szükséges baleset- és munkavédelmi szabályok betartása a munkafolyamatok alatt.

A korszerű gondozási, ápolási eszközök használatának, karbantartásának és fertőtlenítésének megtanítása.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

5.3. Témakörök

5.3.1. Gondozási, ápolási feladatok *36 óra*

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.

Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.

A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése. Részvétel a ruházat beszerzésében. Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.

A csecsemő és gyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek alkalmazása.

A fürdetés módja, menete.

Pelenkázás, tisztába tevés.

Öltöztetés, a levegőztetés feltételeinek előkészítése.

Ágyazás, az altatás előkészítése.

Lázmérés, lázcsillapítás, folyadékpótlás.

A leggyakoribb gyermekbetegségekkel kapcsolatos ápolási tevékenységek.

Testsúly, testmagasság mérése.

Gyermektáplálékok elkészítése.

5.3.2. Gyermekotthoni, bölcsődei feladatok *27,5 óra*

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.

Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.

Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában. Étrend készítése, élelmiszerek beszerzése, ételkészítés, étkeztetés, háztartási feladatok ellátása. Részvétel a gyermekcsoport mindennapi életének szervezésében, működtetésében.

5.3.3. Karbantartási, fertőtlenítési feladatok *25 óra*

Az ápolási és gondozási eszközök tisztántartása, tárolása.

A csecsemő és a kisgyermek ruházkodásának kezelése, tisztántartása.

A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése.

Részvétel ruházat beszerzésében.
Környezet higiéné, fertőtlenítés, a környezet és a használati eszközök, játékok tisztántartása, karbantartása.

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermekellátó intézmény: bölcsőde, gyermekek átmeneti otthona, lakásotthon, gyermekotthon

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x		
2.	megbeszélés	x	x		
3.	szemléltetés	x	x		Alapápolási eszközök
4.	kooperatív tanulás	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
2.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
2.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés				
2.2.	Szolgáltatási napló vezetése				
2.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
2.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10523-16 azonosító számú

Gyermekfelügyelői feladatok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10523-16 azonosító számú Gyermekfelügyelői feladatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	A gyermekotthon	Gyermekotthoni gyakorlat
FELADATOK		
Megismerkedik a gyermeket ellátó intézmény működési rendjével, napirendjével	x	x
Részt vesz a gyermekek fogadásának előkészítésében, a gyermekek fogadásában	x	x
Segíti a gyermeket a beilleszkedésben, a reszocializációs esélyek növelésében	x	x
Elősegíti a gyermek- és ifjúsági közösség kialakulását a csoportfolyamatok, csoportdinamika figyelembevételével	x	x
Elősegíti a gyermek kultúrájához kötődő ünnepek és hagyományok ápolását	x	x
Felismeri a különleges és a speciális szükséglet jellemzőit	x	x
Javaslataival segíti a gondozott gyermekeket zsebpénzük beosztásában, felhasználásában	x	x
Segíti a gyermek védőoltáshoz jutását, a gyógyászati segédeszközök használatát és karbantartását	x	x
Részt vesz az ügyeleti feladatok ellátásában, krízishelyzetekben intézkedik	x	x
Részt vesz a természetes és mesterséges környezet alakításában és rendben tartásában	x	x
Háztartási feladatokat végez	x	x
Megtanítja a háztartási gépek és eszközök használatát	x	x
Az egészséges táplálkozás elvei szerint megtanítja a gyereket az ételek elkészítésére	x	x
Gazdálkodik és elszámol az átadott pénzeszközökkel	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
A csoport működése	x	x
Új csoporttag beillesztése, beilleszkedése	x	x
Önálló életvitelre való felkészítés	x	x
Átlagtól eltérő szükségletű gyermekek nevelése	x	x
Saját tulajdon kialakításának és védelmének kérdései	x	x
A testi és lelki bántalmazás tünetei	x	x
A gyermeket ellátó intézmény működési rendje	x	x
A szabadidős tevékenység szervezése	x	x

Háztartásvezetés	x	x
A gyermek egészségügyi ellátása		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Játékok használata	x	x
Háztartási gépek és eszközök használata	x	x
Dekorációs anyagok és eszközök használata (textíliák, papírok, színes ceruzák, olló stb.)	x	x
Kézimunka anyagok és eszközök használata	x	x
Kéziszerszámok használata	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Kézügyesség	x	x
Szervezőkészség	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Segítőkészség	x	x
Kapcsolatteremtő készség	x	x
konfliktusmegoldó készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Gyakorlatias feladat értelmezés	x	x
Kreativitás, ötletgazdagság	x	x
Problémamegoldás, adekvát hibaelhárítás	x	x

6. A gyermekotthon tantárgy 141 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók elméleti felkészítése a gyermekotthoni / a gyermeket ellátó intézményben a gyakorlati munkavégzésre.

Ismerje meg a gyermekotthonok/ a gyermeket ellátó intézmények működésének/működtetésének dokumentumait, tárgyi és személyi feltételeit. Legyen tisztában a gyermekotthoni asszisztens és a gyermekfelügyelői munkakör feladataival, kompetencia körével.

Ismerje a gyermekotthoni élet megszervezésének területeit, a gyermekcsoportok kialakulását, működését. Legyen tudatában a szokások és hagyományok fontosságának a gyermekcsoport és az egyén életében.

Tartsa tiszteletben az egyéni sajátosságokat, igényeket, kapcsolatrendszereket és ezek tudatában szervezze a gyermek és a gyermekcsoport életét, járuljon hozzá az egyéni fejlesztéshez, reszocializációjához.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekotthon tantárgy kapcsolódik a gyermekvédelmi ismeretek tantárgy szakmai tartalmaihoz.

6.3. Témakörök

6.3.1. A gyermekotthon működése 36 óra

A gyermekotthon működési rendje, dokumentumai és kapcsolatrendszere.

A gyermekfelügyelő helye és szerepe a gyermekotthoni struktúrában, munkamegosztásban. Részvétel a gyermekotthoni feladatok ellátásában, munkaköri feladatok. A gyermekotthon tárgyi környezete. Életkori sajátosságoknak megfelelő bútorzat, berendezési tárgyak és textíliák.

A gyermek- és ifjúsági felügyelő feladatai a környezet kialakításában, rendben tartásában, balesetveszély elhárításában. A gyermekotthon baleset-, tűz-, és munkavédelmi szabályzatai. A környezet alakításának kritériumai, jogszabályi előírásai.

Közösségi és egyéni élettér kialakítása. Közös és saját tulajdon kialakítása és védelme. A saját tulajdon védelmének fontossága, tárgyi feltételei, a közös programok és az elvonulás lehetőségének megteremtése.

A gyermeki kapcsolatrendszer működésének támogatása. A kapcsolattartásra alkalmas, kulturált feltételek biztosítása.

A gyermek személyes tárgyainak, tanszereinek biztosítása, karbantartása, pótlása.

Egyéni igények, szükségletek figyelembevétele, zsebpénz felhasználás.

Ügyeleti feladatok a gyermekotthonban. A krízishelyzetek, különleges események megfelelő kezelése. Intézkedési, értesítési kötelezettség a veszély elhárítása, a problémamegoldása érdekében és azt követően.

Háztartásvezetési, gazdálkodási feladatok a gyermekotthonban. Háztartási gépek és eszközök a gyermekotthonban. Biztonságos használatuk, teendők meghibásodásuk esetén.

A gyermekotthoni gazdálkodás keretei, lehetőségei, szabályai. Háztartásvezetés, egészséges táplálkozás. A pénzfelhasználással kapcsolatos adminisztratív feladatok. Elszámolási kötelezettség, a gyermekotthoni formanyomtatványok.

6.3.2. A gyermekotthoni élet szervezése *55 óra*

A gyermeket ellátó intézmény házi- és szokásrendjének elfogadása.

Napirend, heti rend tervezésének szempontjai. A gyermekek életkorának, egészségi állapotának megfelelő életritmus kialakítása, a rekreáció biztosítása. A folyamatos és egyéni napirend kialakításának szempontjai.

A gyermekek bevonása a gyermekotthon természetes és mesterséges környezetének alakításába, rendbetételébe. Dekorálás a gyermekek bevonásával. Textíliák, ruhaneműk, háztartási eszközök és kéziszerszámok, berendezési tárgyak karbantartása, javítása.

A gyermekek bevonása életkoruknak, képességeiknek és állapotuknak megfelelő mértékben a napi feladatok ellátásába, a háztartási gépek és eszközök biztonságos használatába. Az önálló életvitelre való felkészítés folyamata.

Szellemi, fizikai aktivitást igénylő szabadidős tevékenységek szervezésének szempontjai és lehetőségei a különböző életkorban.

Egészségnevelési lehetőségek a különböző életkorokban, szűrővizsgálatok, védőoltások. Életmód, kapcsolatok.

A csoportösszetétel, valamint a testi, szellemi adottságok és képességek figyelembevétele. Kézimunkázás.

Szokások és hagyományok fontossága a gyermekotthoni életben, kialakulásuk - kialakításuk módjai. Az egyéni szokások és hagyományok beillesztése a közös életbe.

6.3.3. A gyermekcsoport működése *50 óra*

A csoportok szerveződése, típusai. A csoport dinamikája, szabályai. A tagok szerepe, helye a csoportban. Szerepek és konfliktusok. Kirekesztés és kirekesztődés. Bántalmazások a csoporton belül. A csoport felkészítése új tag befogadására.

Egyéni és csoportos tevékenységek rendszerének kialakítása, munkamegosztás a csoportban.

Új gyermek befogadásának fázisai. A befogadás előkészítése és a hozzáfűződő szervezési feladatok. A befogadás személyi és tárgyi feltételei.

Az új gyermek megismerésének lehetőségei, módjai. Szabályok, szokások és házirend ismertetése, felkészítés a csoportba való beilleszkedésre. A beilleszkedés segítésének módjai. Az új tag helye és feladatai a csoportban, bevonása a csoport életébe.

Közös élmények, szokások és hagyományok fontossága, csoportépítő, közösségformáló hatása. A gyermekek magukkal hozott értékeinek, szokásainak, hagyományainak megismerése; ezek lehetséges beillesztése a csoport életébe.

A sajátos nevelési igényű gyermek beillesztésének segítése. Előítéletek, megkülönböztetés enyhítése, feloldása, feldolgozása.

A közösségi élettér, a közös használatú eszközök, a köztulajdon védelmének kialakítása, a magánszféra, saját tulajdonú használati tárgyak tiszteletben tartása.

A szokásostól eltérő viselkedés észlelése, az okok feltárása - segítségnyújtás a problémák megoldásában. A viselkedési és beilleszkedési zavarok megnyilvánulása, korrekciós lehetőségek a gyermekkel kialakított együttműködés során.

Szocializációs hiányok pótlásának, hibák korrigálásának módjai, reszocializációs lehetőségek a gyermekotthonban. Tanulási nehézségek, motivációk. A szociális kompetenciák fejlesztése.

A személyes használati tárgyak, saját tulajdon védelmének fontossága a biztonságérzet kialakulásában. A zsebpénz célszerű, hasznos felhasználására ösztönzés lehetőségei, módjai.

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés		x		
4.	vita		x		
5.	szemléltetés			x	Oktatástechnikai eszközök
6.	kooperatív tanulás		x		
7.	szimuláció		x		
8.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x			
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

7. Gyermekotthoni gyakorlat tantárgy 70 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a gyakorlati felkészítésének helyet adó gyermeket ellátó intézményt, annak működési dokumentumait.

Legyen képes beilleszkedni a gyermeket ellátó intézmény felnőtt és gyermek közösségébe.

A gyermeket ellátó intézmény mindennapos működését ismerje meg és fokozatosan vegyen részt részben, majd egészében önálló tevékenységek végzésében. Alkalmazza a gyermekek megismerésének módszereit.

Legyen képes a gyermekek bevonásával önálló háztartási tevékenységek és egyéb szabadidős foglalkozások szervezésére.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekotthoni gyakorlat tantárgy kapcsolódik a gyermekvédelmi ismeretek, a gyermekotthon tantárgyak szakmai tartalmaihoz.

7.3. Témakörök

7.3.1. Ismerkedés a gyermekotthonnal 35 óra

A gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény rendjének, dokumentumainak, házirendjének megfelelő munkavégzés.

Beilleszkedés a gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény felnőtt kollektívájába.

A gondozó saját tevékenységével és a gyermekek fejlődésével kapcsolatos dokumentumok, feljegyzések készítése. A gondozási feladatokkal és a gyermek testi működésével kapcsolatos észrevételek, tapasztalatok feldolgozása, kommunikációja.

A gondozási feladatokhoz és a mindennapi tevékenységéhez kapcsolódó tervezési, szervezési feladatok, nevelési tevékenységek.

7.3.2. Gyermekfelügyelői feladatok *35 óra*

A gyermekcsoport, a gyermekek megismerése. A napi gondozási, nevelési feladatok ellátása a gyermekek bevonásával.

A gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény természetes és mesterséges környezetének rendben tartása. Bekapcsolódása háztartásvezetési feladatok elvégzésébe.

Részvétel a szabadidős és fejlesztő program tervezésében, szervezésében, lebonyolításában a gyermekek életkorához, egészségi állapotához, képességeihez és érdeklődéséhez igazodóan.

Részvétel a gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény napi feladatainak ellátásában. Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.

A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén annak pótlásának jelzése. Részvétel ruházat beszerzésében.

Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.

Étrend készítése, élelmiszerek beszerzése, ételkészítés, étkeztetés, háztartási feladatok ellátása.

Részvétel a gyermekcsoport mindennapi életének szervezésében, működtetésében..

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermeket ellátó intézmény: gyermekotthon, lakásotthon, gyermekek átmeneti otthona

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	megbeszélés	x	x		
2.	szemléltetés	x	x		
3.	projekt	x	x		
4.	kooperatív tanulás	x	x		

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

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

1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	x			
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x			
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
9.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
9.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
9.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10524-16 azonosító számú

Gyermek-felügyeleti dokumentációs feladatok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10524-16 azonosító számú Gyermek-felügyeleti dokumentációs feladatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Gyermekotthoni adminisztrációs ismeretek	Gyermek-felügyeleti dokumentációs ismeretek	Adminisztráció gyakorlata
FELADATOK			
Vezeti a nyilvántartást a gyermeket ellátó intézmény pénz- és egyéb eszközeiről	x		x
Vezeti a gyermeket ellátó intézmény eseménynaplóját	x	x	x
Dokumentálja a gyermek egyéni fejlődését		x	x
Rögzíti a gyermek egészségi állapotával kapcsolatos adatokat		x	x
Segítséget nyújt a gyermek élettörténet-könyvének elkészítésében és vezetésében		x	
Segítséget nyújt a gyermekekkel kapcsolatos dokumentációs rendszer vezetésében	x	x	x
Vezeti a munkakörhöz kötött dokumentációt	x		x
SZAKMAI ISMERETEK			
A gyermek megfigyelése		x	
Élettörténet-könyv készítés		x	x
A gyermekkel kapcsolatos dokumentációs rendszer		x	
A munkakörhöz kötött dokumentáció	x		x
Pénz- és eszközkezelés	x		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Köznyelvi és szakmai szöveg megértése	x	x	
Köznyelvi és szakmai szöveg írásban és szóban való alkalmazása		x	x
Elemi számolási készség	x	x	
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Felelősségtudat	x	x	x
Önállóság	x	x	x
Megbízhatóság	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Közérthetőség		x	x
Kapcsolatteremtő készség		x	x
Irányíthatóság		x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x	x
Kreativitás, ötletgazdagság	x	x	
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x	x

8. Gyermekotthoni adminisztrációs ismeretek tantárgy 36 óra

8.1. A tantárgy tanításának célja

A gyermekotthon alapító okiratának és annak, mellékleteinek, szabályzatainak formai és tartalmi megismerése, megértése. Egyéb működési dokumentumok készítési menetének megismerése. A gyermekotthon fenntartásának módjai. A működésre ható szabályzók megismerése. A mindennapi munka adminisztrálásának, szabályainak és jelentőségének a megismerése.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekotthoni adminisztrációs ismeretek tantárgy kapcsolódik a gyermekvédelmi ismeretek, a gyermekotthon tantárgyak szakmai tartalmaihoz.

8.3. Témakörök

8.3.1. A gyermekotthon működésének szabályai, szabályzatai 18 óra

A gyermekotthon működésének adminisztrációja
A gyermekotthon működésének szabályzói
A gyermekotthon alapdokumentációja, szabályzatai
A gyermekotthon működését bemutató statisztikák, táblázatok, mutatók
Gyermekotthon munkáját segítő projekt lehetőségek, pályázati lehetőségek

8.3.2. A munkavállaló adminisztrációs kötelezettségei 18 óra

A munkavállaláshoz kapcsolódó dokumentációk
A munka teljesítésének dokumentumai
A háztartásvezetéssel kapcsolatos adminisztráció
Az átvett pénzeszközök célszerű felhasználása, szabályszerű nyilvántartása, elszámolása

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés			x	
3.	projekt		x		
4.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése		x		
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

9. Gyermekfelügyeleti dokumentációs ismeretek tantárgy 106 óra

9.1. A tantárgy tanításának célja

A gyermekfelügyelettel kapcsolatos napi adminisztrációs kötelezettség megismerése és a gyermekvédelmi nyilvántartási dokumentációs rendszer logikájának megértése. A tanulók legyenek tudatában a dokumentációs rendszer vezetésének szükségességével, az információk átadásának fontosságával. Sajátítsák el a dokumentációs rendszer kezelését. A vér szerinti szülőkkel történő kapcsolattartás dokumentálásának menete és annak jelentőségének megismerése. A munkavégzés közben átvett pénzeszközök kezelésnek szabályainak elsajátítása.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekfelügyeleti dokumentációs ismeretek tantárgy kapcsolódik a matematika – közismeretei tantárgy tananyagtartalmaihoz.

9.3. Témakörök

9.3.1. Gyermek-felügyeleti munka dokumentálása *36 óra*

Az eseménynapló vezetésének fontossága, szabályai.
Különleges események jelzése, dokumentálása.
A kapcsolattartás dokumentációja.
A pénzkezelési szabályai.
Pénzkezelési dokumentáció a gyermekotthonban. Az átvett pénzeszközök célszerű felhasználása, szabályszerű nyilvántartása, elszámolás.
A gyermekvédelmi nyilvántartási dokumentációs rendszer megismerése, kitöltésének személyi és időbeli szabályai.
A gyermek és ifjúsági felügyelő közreműködési lehetőségei a kitöltésben.

9.3.2. A gyermek fejlődésével kapcsolatos dokumentáció *35 óra*

A gyermeki fejlődés dokumentálása, a dokumentálás fontossága.
Információszerzési lehetőségek a gyermek előéletéből.
A gyermek fejlődésével kapcsolatos tapasztalatok folyamatos vezetése.
A gyermek egészségi állapotáról való információ szerzés módjai, a hiányzó adatok pótlásának lehetőségei, dokumentálása.
Az egészségügyi dokumentáció karbantartásának fontossága.
Az adatvédelmi szabályok alkalmazása, az információk továbbadásának lehetőségei.

9.3.3. Élettörténeti munka *35 óra*

Élettörténeti munka jelentőségének felismerése.
A korai környezeti tényezők hatása a személyiségfejlődésre, a fejlődést akadályozó élettörténések felkutatásának fontossága.
Az élettörténeti munka terápiás lehetőségeinek ismerete.
Az élettörténeti munka, mint a felnőtt és a gyermek közötti nyílt kommunikáció, mint a múlt megismerésének, tudomásulvételének lehetősége.
Az élettörténet feldolgozásának technikái, tartalmi és formai lehetőségei.
A gyermek bevonása az élettörténeti könyv készítésébe.

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x	x	
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x	x	
1.4.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

10. Adminisztráció gyakorlata tantárgy 35 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

Egy konkrét intézmény, gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény alapító okiratának és mellékleteinek, szabályzatainak formai és tartalmi megismerése, megértése a gyakorlatban. Egyéb, az intézményben használt működési dokumentumok készítési menetének megismerése, annak vezetése a gyakorlatban. A gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény fenntartásának módjainak áttekintése egy konkrét intézmény esetében. A működésre ható szabályzók megismerése a gyakorlatban. A mindennapos munka adminisztrálásának megismerése egy konkrét intézmény esetében. A gyermekotthonban/gyermeket ellátó intézményben zajló adminisztráció megismerése, gyakorlása. A gyermekfelügyelettel és a gyermekek fejlődésével, egészségi állapotával kapcsolatos dokumentálási munka gyakorlása.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az adminisztráció gyakorlata tantárgy kapcsolódik a gyermekvédelmi ismeretek, a gyermekotthon, a gyermekotthoni, gyermekfelügyeleti dokumentációs ismeretek tantárgyak szakmai tartalmaihoz.

10.3. Témakörök

10.3.1. Gyermekotthoni adminisztráció *11 óra*

A gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény szervezetének és működésének, szabályzatainak megismerése.

A munkavégzés adminisztrációjának megismerése, saját munkavégzés adminisztrálása.

A háztartásvezetéssel kapcsolatos adminisztráció megismerése, vezetése.

10.3.2. Gyermek-felügyeleti dokumentáció *12 óra*

A gyermekfelügyelő és a gyermekotthoni asszisztens szerepének és kompetenciájának megismerése.

A gyermekotthoni adminisztrációs feladatok megismerése, szükség szerinti vezetése.

A gyermekvédelmi nyilvántartási dokumentációs rendszer megismerése, kitöltésének személyi és időbeli szabályai.

Az adatvédelmi szabályok alkalmazása, az információk továbbadásának lehetőségei.

10.3.3. A gyermek fejlődésével kapcsolatos dokumentáció *12 óra*

Élettörténeti könyv készítése, vezetésének folytatása a gyermek bevonásával.

A gyermek dokumentációjának áttanulmányozása, további információk megszerzési lehetőségének felkutatása.

A gyermek fejlődésével kapcsolatos tapasztalatok folyamatos vezetése.

Az egészségügyi dokumentáció karbantartásának fontossága.

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermeket ellátó intézmény: gyermekotthon, lakásotthon, gyermekek átmeneti otthona

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	megbeszélés	x			
2.	szemléltetés	x			
3.	projekt	x			
4.	kooperatív tanulás	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Műveletek gyakorlása	x			
4.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
5.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
5.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

10.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Az összefüggő gyakorlat lebonyolítására a nyári szünetben kerül sor, ezért alkalmazkodni kell a gyakorlati helyszínen folyó munka tartalmához, a tanév rendjéhez. Az összefüggő nyári gyakorlat sajátos körülmények között is teljesíthető, pl: nyári tábor, erdei iskola, különböző témájú táborok és programok lebonyolítása keretében. A szakmai gyakorlat lebonyolítása az iskola által elkészített beosztás alapján csoportosan és egyénileg történhet. A tanulók az oktató elméleti előkészítése után a kijelölt intézményben hospitálnak, illetve az ellátottak körében gyakorlati tevékenységet folytatnak. A megadott szempontok alapján feljegyzéseket készítenek, melynek tartalmaznia kell az adott intézmény struktúrájáról, ellátási formáiról, a foglalkozások megfigyeléséből, fejlesztési, módjairól, a szakértői munkáról szerzett elméleti és gyakorlati ismereteket is. A tanulók tapasztalataikat a foglalkozásokat vezető pedagógus bevonásával elemzik, a látottakat megbeszélik.

Az összefüggő szakmai gyakorlat szakmai célja:

A gyermekeket ellátó intézmény életének a gyakorlatban történő megismerése, a tevékenységek megszervezésének nehézségei és módszereinek szemrevételezése és azokban történő aktív részvétel. A szabadidő szervezésével kapcsolatos elméleti tudás gyakorlatban történő alkalmazása, programok szervezése, bonyolítása. Az ellátott gyermekek ápolási gondozási feladatainak és életvezetésének segítése a mindennapokban.

A tanuló ismerje meg a gyakorlati felkészítésének helyet adó intézményt, annak működési dokumentumait. Ismerje meg annak mindennapos működését és fokozatosan vegyen részt részben majd egészében az önálló tevékenységek végzésében. Legyen képes beilleszkedni a felnőtt és gyermek közösségébe.Alkalmazza a gyermekek megismerésének módszereit.
Legyen képes a gyermekek egyéni képességeinek figyelembe vételével történő bevonásával önálló háztartási tevékenységek és egyéb szabadidős foglalkozások szervezésére.

Továbbá mindazon munkafolyamatokat tapasztalja meg és gyakorolja, melyek a gyermekek napi tevékenységének megszervezéséhez szükségesek a napi feladatok végzésében és életformájuk helyes mederben tartása érdekében.

Az életvezetési ismeretek gyakorlata során részvétel az egészségmegőrzésben, az ellátottak önellátásának, helyes életmódjának elősegítésében, az önálló életre történő felkészítésükben, a személyes és hivatalos ügyek intézésének segítésében és a háztartásgazdálkodás, háztartásvezetés területén végzett nevelői munkában, környezetvédelemre nevelésben.
Háztartásvezetéssel kapcsolatos feladatok ellátása: bevásárlás, ételkészítés; a környezet rendben tartása; közös használatú eszközök és tárgyak állapotának ellenőrzése, karbantartása, javíttatás szükségességének jelzése.

A gyermek tanulmányaival kapcsolatos, iskolai felszerelésének ellenőrzése, karbantartása, pótlása; a gyermek bevonása a saját használatú eszközök rendben tartásába, részvétel a tanulás segítésében.
A szabadidő eltöltésének, szabadidős szervezési ismeretek gyakorlati alkalmazása. Különböző szabadidő hasznos eltöltését segítő tevékenységek, elsajátítása. Részvétel a szabadidő szervezésében, a játékokban, a mozgásos aktivitások szervezésében, vezetésében, a szellemi aktivitások szervezésében, vezetésében.

Ismerje meg és gyakorolja a gyermeket ellátó intézményben zajló adminisztrációs feladatokat. A gyermekfelügyelettel és a gyermekek fejlődésével, egészségi állapotával kapcsolatos dokumentációs munkát.

6.13.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 761 02
HÁZI IDŐSZAKOS GYERMEKGONDOZÓ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

az 54 761 02 Kisgyermekgondozó, -nevelő szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 761 02 Házi időszakos gyermekgondozó részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 761 02

A részszakképesítés megnevezése: Házi időszakos gyermekgondozó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 2 Szociális szolgáltatások

Ágazati besorolás száma és megnevezése: III. Szociális

Elméleti képzési idő aránya: 60%

Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükséges

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="5">12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek</td><td>Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat</td><td></td><td>1,5</td><td rowspan="7">105</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Gyermekvédelmi ismeretek</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Gyógypedagógiai alapismeretek</td><td></td><td></td><td>3</td><td></td></tr>
<tr><td>Gondozási, ápolási ismeretek</td><td>1,5</td><td></td><td>3</td><td></td></tr>
<tr><td>Gondozási, ápolási gyakorlat</td><td></td><td>1</td><td></td><td>2</td></tr>
<tr><td rowspan="2">10528-12 Házi időszakos gyermekfelügyelet</td><td>Házi időszakos gyermek-felügyeleti ismeretek</td><td>2,5</td><td></td><td>4</td><td></td></tr>
<tr><td>Házi időszakos gyermekfelügyelet gyakorlata</td><td></td><td></td><td></td><td>2,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>5</td><td>2,5</td><td></td><td>10</td><td>4,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek	**Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat**	**0**	**54**	**105**	**0**	**0**	**54**
	A reális énkép szerepe a szociális segítésben		*18*				**18**
	A szakmai együttműködés készségei		*18*				***18***
	A segítő kapcsolat eszközeinek alkalmazása		*18*				**18**
	Gyermekvédelmi ismeretek	**36**	**0**		**0**	**0**	**36**
	A gyermekvédelem története	*4*					**4**
	A gyermekvédelem jogi szabályozása	*8*					**8**
	A gyermekvédelem mai rendszere	*8*					**8**
	A gyermekvédelem pszichológiai vonatkozásai	*8*					**8**
	Szükségletek és erőforrások	*8*					**8**
	Gyógypedagógiai ismeretek	**0**	**0**		**105**	**0**	**105**
	Fejlődési rendellenességek, fogyatékosságok				*35*		**35**
	A gyógypedagógia, mint tudományág				*35*		**35**
	Fejlesztés, rehabilitáció				*35*		**35**
	Gondozási, ápolási ismeretek	**54**	**0**		**105**	**0**	**159**
	Ismeretek a gondozásról	27					**27**
	Gyermekbetegségek	27			*35*		**62**
	Ápolási ismeretek				*35*		**35**
	Leggyakoribb gyermekbalesetek				*35*		**35**

	Gondozási, ápolási gyakorlat	**0**	**36**		**0**	**70**	**106**
	Gondozási, ápolási feladatok		*36*				**36**
	Gyermekotthoni, bölcsődei feladatok					*35*	**35**
	Karbantartási, fertőtlenítési feladatok					*35*	**35**
10528-12 Házi időszakos gyermekfelügyelet	**Házi időszakos gyermek-felügyeleti ismeretek**	**90**	**0**		**140**	**0**	**230**
	Nevelési ismeretek	*45*					**45**
	A házi gyermekfelügyelet, mint speciális munkaterület	*45*					**45**
	A házi időszakos gyermekellátás pszichológiai dimenziói				*70*		**70**
	A gyermek ellátásával kapcsolatos ismeretek				*70*		**70**
	Házi időszakos gyermekfelügyelet gyakorlata	**0**	**0**		**0**	**87,5**	**87,5**
	A gyermekfelügyelet dokumentációjának gyakorlata					*15*	**15**
	Gyermekellátási gyakorlat					*72,5*	**72,5**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**180**	**90**		**350**	**157,5**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		530	/	60,05%			
Gyakorlati óraszámok/aránya		352,5	/	39,94%			

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
12046-16 azonosító számú

Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 12046-16 azonosító számú Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat	Gyermekvédelmi ismeretek	Gyógypedagógiai alapismeretek	Gondozási, ápolási ismeretek	Gondozási, ápolási gyakorlat
FELADATOK					
Tiszteletben tartja a gyermekjóléti és gyermekvédelmi alap és szakellátás intézményeiben szolgáltatást igénybe vevők, ellátottak értékeit, autonómiáját, identitását; érdekeit szem előtt tartva oldja meg az etikai dilemmákat	x				x
Munkája során kezeli előítéleteit, a szerep-összeférhetetlenségeket	x				x
A szakmai titoktartás szabályai szerint kezeli a birtokába jutott információkat	x				x
Együttműködik más szakemberekkel, betartja szakmai illetékessége határait	x				x
Alkalmazza az önismeret-fejlesztés, az önvédelem és a szakmai hitelesség megőrzésének technikáit	x				
A segítséget kérőkkel kapcsolatot épít ki, nondirektív, segítő beszélgetést folytat	x				x
Értelmezi a konfliktusokat, alkalmazza a konfliktuskezelés különböző módszereit	x				x
Értelmezi a gyermeki és szülői jogokat és kötelességeket		x	x	x	
Alkalmazza a gyermek védelmében elfogadott szabályokat		x		x	x
Tájékozódik a gyermek családi körülményeiről, a család nevelési szokásairól		x	x		x
Törekszik a családi nevelés értékeinek megismerésére és megőrzésére, a családi nevelés segítésére		x	x		x
Biztosítja a gyermek számára a fizikai és érzelmi biztonságot nyújtó nyugodt légkört		x	x	x	x
A gyermek állapotának, szükségleteinek megfelelő egyéni gondozást végez		x	x	x	x
Szervezi a gyermekek napi tevékenységét, biztosítva a játék, az alvás, a szabad levegőn való mozgás és a rekreálódás feltételeit			x	x	x
Életkori sajátosságok, egyéni képességek és igények figyelembevételével bevonja a gyermeket a mindennapi tevékenységbe, segíti a kultúrhigiénés szokások, egyéni ízlés kialakulását		x	x	x	x
Segíti a társadalmilag elfogadott értékrend kialakulását a gyermekben		x	x		

Törekszik a kornak és fejlettségnek megfelelő ingergazdag környezet kialakítására		x	x		x
Biztosítja a környezet baleset- és akadálymentességét, a gyermekre veszélyes anyagok biztonságos tárolását		x		x	x
Segíti a gyermek kapcsolatrendszerének megőrzését, új kapcsolatok kialakítását és ápolását		x			x
Figyelemmel kíséri és szükség szerint, az életkortól függően segíti a gyermek játékát			x	x	x
Segíti a gyermek képességeinek kibontakozását			x		x
Észleli a gyermek lelkiállapotának változásait, problémafel-tárást végez		x	x		x
Felismeri az átlagostól eltérő viselkedési formákat, a gyermek sajátos nevelési igényét, segíti a másság elfogadását		x	x		x
Felismeri a gyermek betegségét		x	x	x	x
Betartja az ellátási formához kapcsolódó szabályokat, illetve gondoskodik azok betartásáról		x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK					
Szakmai etikai szabályok és alkalmazásuk a gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás területén, az intézmények etikai kódexei, a szakemberek kompetencia határai	x	x	x		x
Vonzalmak és taszítások jellemzői, az előítéletek kialakulásának okai és működésének jellemzői	x	x	x		x
A csoportok kialakulása, szerkezete és a csoportközi viszonyok jellemzői, az együttműködés szociálpszichológiai jellemzői	x				
A konfliktusok fajtái és a konfliktuskezelés módszerei	x	x	x		x
A segítés pszichológiai összefüggései	x	x	x		x
Az önismeret forrásai, az énvédő technikák	x				
A kommunikáció csatornái, jellemzői, a nondirektív és a segítő beszélgetés jellemzői	x				x
A szocializáció folyamata és színterei, a szociális identitás kialakulásának összefüggései, a szerep fogalma és jellemzői, a gyermekek kapcsolatainak fejlesztése		x	x		
Gyermekek és fiatalkorúak büntethetősége		x			
Az egészségügyi ellátások szabályai		x	x	x	x
Az inklúzió, integráció és a differenciált nevelés lehetőségei, a gyermekek esélyegyenlőségét szolgáló ellátások, intézkedések		x	x		x
A szükségletek és erőforrások feltárásának módszerei		x	x		
Az emberi szükségletek, a kötődés és biztonságérzet fontossága, a család, mint támogatórendszer, és mint problémaforrás jellemzői, deviáns jelenségek és kialakulásuk okai		x	x		

Életmód, kultúra fogalma, az etnikai kisebbségek sajátosságai		x		x	
A mentális fejlődés segítése, a tanulási folyamat, tanulás-segítés		x	x		x
A nevelési hatáskeltés pszichológiai alapjai, nevelési stílusok és attitűdök, a segítés pszichológiai összefüggései		x	x	x	x
A nevelői szerep összefüggései, sikerek és kudarcok a nevelésben		x		x	x
A gyógyszerek használatának és tárolásának szabályai, elsősegélynyújtás			x	x	x
Az akadálymentesítés és a baleset megelőzés szabályai, technikái		x	x	x	x
A gondozás célja, feladatai, célcsoportjai, a gondozás, mint a nevelés eszköze, a testi gondozás módszerei, szabályai		x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK					
Köznyelvi és szakmai szöveg megértése, írásban és szóban való alkalmazása	x	x	x	x	x
Információforrások kezelése		x	x	x	x
Elsősegélynyújtáshoz szükséges eszközök és kötszerek használata				x	x
Gyermekjátékok használata		x	x		x
Informatikai eszközök és híradástechnikai eszközök használata		x	x		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK					
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x	x	x	x
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság		x	x	x	x
Rugalmasság, döntésképesség		x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK					
Kapcsolatteremtő és konfliktuskezelő készség		x	x	x	x
Empátia, segítőkészség		x	x	x	x
Közérthetőség, adekvát kommunikáció		x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK					
Információgyűjtés		x	x	x	x
Problémaelemzés, -feltárás	x	x	x	x	x
Rendszerben való gondolkodás		x	x	x	x

1. Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy 54 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók pályaszocializációjának, szakmai identitásának elősegítése. A segítő kapcsolat tudatos működtetésének megalapozása. A segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

1.3. Témakörök

1.3.1. A reális énkép szerepe a szociális segítésben 18 óra

A szakmai önismeret jelentősége a segítő szakmában. A segítő szakma hatása a személyiségre. Az önismeret forrásai, a reális énkép szerepe a segítő szakmában. Önmagunk és mások ismerete, énvédő technikák.

1.3.2. A szakmai együttműködés készségei 18 óra

A szakmai együttműködés összefüggései, etikai szabályai és dilemmái. A kompetencia határok és a titoktartási kötelezettség helyes értelmezése. Az egyéni különbségek, eltérő személyiségek jelentősége a szakmai tevékenység során. Attitűd, előítélet, szociális érzékenység, a segítő szakember beállítódása, emberképe és világnézetének hatása a klienssel való kapcsolatra.A csoportok kialakulása, szerkezete és a csoportközi viszonyok jellemzői, az együttműködés szociálpszichológiai jellemzői.

1.3.3. A segítő kapcsolat eszközeinek alkalmazása 18 óra

A segítő kapcsolat eszközei. A megismerést befolyásoló tényezők: vonzalmak és taszítások jellemzői, az előítéletek kialakulásának okai és működésének jellemzői. A kommunikáció és a társas érintkezés kultúrája. A szakmai kommunikáció, a kulturált vitakészség és a konfliktuskezelés fejlesztése. A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazása. A segítő beszélgetés.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

8-15 fős csoportokban szervezett csoportmunka. Tanteremben, csoportszobában, ahol lehetőség van a körbeülésre

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

Szabad interakciós, encounter, dráma, pszichodráma csoport strukturált gyakorlatok vagy más a csoportmunkára alkalmas technika.

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.	szerepjáték		x		
3.	megbeszélés		x		
4.	vita		x		
5.	szemléltetés		x		
6.	kooperatív tanulás		x		
7.	szimuláció		x		
8.	esetmegbeszélés		x		
9.	játék		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x		x	
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x		x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének.

2. Gyermekvédelmi ismeretek tantárgy 36 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A gyermekvédelem tantárgy tanításának alapvető célja, hogy a tanulók ismerjék meg a gyermekvédelem történetét, a gyermekekről való gondoskodást meghatározó tényezőket. Ismerjék meg a gyermekvédelem mai rendszerét, működését, jogszabályi meghatározottságát. A területhez kapcsolódó jogszabályok ismerete alapján legyenek képesek arra, hogy a gyermekek és vérszerinti családjaik számára segítséget nyújthassanak a megismert ellátási formákkal. Ismerje meg a tanuló a saját kompetenciáit.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekvédelmi ismeretek tantárgy kapcsolódik a történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek tananyagtartalmaihoz.

2.3. Témakörök

2.3.1. A gyermekvédelem története *4 óra*

A gyermekvédelem rövid történeti áttekintése:
Gyermekkép, a gyermekekről való gondoskodás meghatározó tényezői.
A gyermekekről való gondoskodás korszakai:

- Az állami gondoskodástól a mai gyermekvédelemig
- Állami gyermekvédelme 1945-ig;
- A gyermekek védelme 1945-től;
- 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról.

2.3.2. A gyermekvédelem jogi szabályozása *8 óra*

A gyermekvédelem jogi szabályozása, alapelvei, rendszere és szereplői.
A gyermekek jogainak hazai és nemzetközi értelmezése.
Családjog: a szülői jogok és kötelezettségek; a felügyeleti jog, és a gyámság.
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései.
Az adat- és információkezelés jogi és etikai szabályai.
A gyermek és fiatalkorúak büntethetősége. A gyermek és fiatalkorúak büntetésének irányelvei, a velük szemben alkalmazható büntetési tételek

2.3.3. A gyermekvédelem mai rendszere *8 óra*

A gyermekvédelem fogalma. A gyermekvédelmi ellátó rendszer célja. A gyermekvédelmi ellátórendszer intézményei.
Pénzbeli és természetbeni ellátások
A gyermekjóléti alap- és a gyermekvédelmi szakellátás fogalma, meghatározó tényezői, eszközei.
A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekjóléti alapellátások
A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekvédelmi szakellátások
A gyermekvédelmi gondoskodás keretébe tartozó hatósági intézkedések
A gyermekvédelem dilemmái.

A gyermekek és a gyermekes családok támogatására szolgáló intézmények, ellátások rendszere. A jelzőrendszer működése, résztvevői.
Intézkedési hatáskörök, felülvizsgálatok, az intézkedés megszűnésének és megszüntetésének feltételei.
A védelembe vételt megelőző családsegítési módszerek, lehetőségek. Családok, ill. gyermekek átmeneti otthonába való bekerülés.
A védelembe vétel alkalmazhatósága, jogi szabályozása, a védelembe vétel célja.
Az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel elrendelésének okai, az elhelyezés lehetőségei.
A gyámhivatal feladat és jogköre az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel esetén. Az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel felülvizsgálata, megszűnésének illetve megszüntetésének okai.
A szülői felügyeleti jog érintettsége védelembe vétel, ideiglenes hatályú elhelyezés illetve nevelésbe vétel esetén. A kapcsolattartás lehetőségei, szabályozása, korlátozásának feltételei. A gyermek gyámsága és törvényes képviselete a nevelésbe vételt követően.
Az ellátottak helye az intézményi struktúrában, a jogosultságok érvényesítésének lehetőségei és akadályai.

2.3.4. A gyermekvédelem pszichológiai vonatkozásai 8 óra

Az érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai. Házasság, házasságon belüli konfliktusok.
Döntések, felelősség és érettség a gyermekvállalásnál. Szülővé válás. Szeretet, összetartozás, biztonság, egymás iránti felelősség a családban. Családi kommunikáció, szabályok. A család nélkül nevelkedett szülők családja.
Gyermek az összeomló kapcsolatban, a család széthullása. A válás, az új házasság, új gyermekek (testvérek), mozaik család.
A veszélyeztetés lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai, összetevői. Az elhanyagolás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai.
A családon belül elszenvedett traumák elemzése, következményeinek felismerése.
A beavatkozást kiváltó jelzések a gyermek családjából történő kiemelését eredményező esetek.
A családból való kikerülés traumája, megnyilvánulási formái. A megrázkódtatás enyhítésének lehetőségei.
A régi környezet és kapcsolat elvesztése, a segítségnyújtás módjai a veszteség, a gyász feldolgozásában.
A megváltozott környezet elfogadása, beilleszkedés.
Gyermekbántalmazás, a bántalmazás fajtái és tünetei. A gyermek segítése a traumák feldolgozásában.

2.3.5. Szükségletek és erőforrások 8 óra

A vérszerinti család meghatározó szerepe, jelentősége a gyermek életében. A családi kapcsolatok rendszere és hatása a gyermek szocializációjára. A szocializáció szerepe a gyermeki személyiség fejlődésére.
A munkavégzés és a döntések felelőssége. Kölcsönös elfogadás, bizalom: a gyermek – a vér szerinti család – a segítő.
A tanácsadás, a beavatkozás mértéke.
Új gyermek helye a csoportban, pozitív és negatív hatású csoportdinamikák, beavatási rituálék.
Információszerzési lehetőségek a gyermek előéletéről. A megfigyelés szerepe.

A gyermek ellátását biztosító házi- és szokásrendjének elfogadása, elfogadtatása, beilleszkedés.
Új kapcsolatok, személyes élettér kialakítása.
A társkapcsolatok általános jellemzői, befolyásoló tényezői. A kapcsolatok létrejöttének céljai, okai.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés		x		
4.	vita		x		
5.	szemléltetés			x	Oktatástechnikai eszközök (laptop, projektor)
6.	kooperatív tanulás		x		
7.	házi feladat	x			
8.	esetmegbeszélés		x		
9.	jogszabályok értelmezése			x	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				

2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x		x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Gyógypedagógiai alapismeretek tantárgy 105 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg az ember biológiai fejlődésének szakaszait, az eltérő fejlődési ütem vagy fogyatékosság jellemzőit, az ezekre utaló jeleket. Tudják, hogy milyen tényezők befolyásolják és melyek okozzák az átlagtól eltérő fejlődést.

Ismerjék a gyógypedagógia területeit, a fejlesztések lehetőségeit s ebben saját szerepüket.

Legyenek képesek együttműködni a gondozottak, ellátottak fejlesztése, rehabilitációja,társadalmi elfogadása, beilleszkedéseérdekében a szakemberekkel, intézményekkel, érdekképviseletekkel.

Ismerjék az inkluzió, integráció és a differenciált nevelés és a társadalmi elfogadásuk, beillesztésük lehetőségeit.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyógypedagógiai alapismeretek tantárgy kapcsolódik a biológia-egészségtan tantárgy tananyagtartalmaihoz.

3.3. Témakörök

3.3.1. Fejlődési rendellenességek, fogyatékosságok 35 óra

Az ember biológiai fejlődésének szakaszai: a fejlődést befolyásoló tényezők (öröklött adottságok, veleszületett rendellenességek, környezeti hatások, életmód stb.).

A méhen belüli fejlődés, a születés folyamata, a kompetens újszülött biológiai jellemzői.

Az egészséges csecsemő fejlődése (motoros, mentális, szociális); az 1-3 éves gyermek fejlődése. (értelmi, érzelmi, akarati, én tudat, autonómia).

Az óvodáskorú gyermek jellemzői, az iskolaérettség kritériumai.

A kisiskolás gyermek fejlődési sajátosságai; a gyermek fejlődésének sajátosságai pubertás korban. Az ifjúkor biológiai jellemzői.

Méhen belüli, peri-, és postnatális ártalmak (fizikai, kémiai hatások, fertőzések) és ezek hatása a magzatra. Öröklött fejlődési rendellenességek. Genetikai tanácsadás, perinatális diagnosztika, a szűrővizsgálatok jelentősége.
Az inger gazdag környezet, az étkezés, a napirend, az alvás és levegőzés szerepe, fontossága a gyermekfejlődésében.

3.3.2. A gyógypedagógia, mint tudományág *35 óra*

A gyógypedagógia fogalma, tárgya, célja, területei.
Fejlődési zavarok, retardáció és regresszió, reverzibilitás, irreverzibilitás fogalma.
A késleltetett ütemű fejlődés megnyilvánulási fajtái, jelei a mozgás, beszédfejlődésben, a szociális kapcsolatok és az önállósodás, kultúrhigiénés szokások kialakulásában
Organikus okokra visszavezethető sérülések: látás-, hallás-, beszéd-, mozgás-, értelmi és érzelmi, akarati sérülések. Az eltérő fejlődésből eredő hátrányok: a sérült gyermek önbecsülése, önértékelése, lehetőségei az önálló életvitelre.
A sajátos nevelési igényű gyermekek jellemzői, fejlesztésük lehetőségei.
Beilleszkedési, tanulási, magatartásbeli zavarral rendelkező gyermek jellemzői.
A különleges és speciális szükségletű gyermekek jellemzői, ellátási területei.
A sérült speciális helyzetéből adódó egyéni szükségletek feltárása és kielégítése.

3.3.3. Fejlesztés, rehabilitáció *35 óra*

A habilitáció, rehabilitáció meghatározása.
A rehabilitáció területei (orvosi, gyógypedagógiai, foglalkoztatási, munka-rehabilitáció).
A fogyatékosok rehabilitációjának komplexitása.
A rehabilitációt segítő és akadályozó tényezők – averzió, előítélet, izoláció, viktimizáció.
A gyermek biológiai és szerzett sérülései, az ezekből adódó hátrányok. Az vérszerinti család életmódjával és a szocializációval összefüggő hátrányok
A szociokulturális, szubkulturális különbözőségekből eredő hátrányok fajtái, megnyilvánulási formái. Kommunikációs nehézségek.
Családon belüli erőszak. Elhanyagolás, bántalmazás, veszélyeztetés fogalma, típusai.
A hátrányok csökkentésének, korrekciójának módjai, lehetőségei a gyermekeket ellátó intézményekben.
A gyermek és fiatalkorban előforduló szenvedélybetegségek fajtái, kezelési lehetőségei, szakember bevonásának szükségessége.
Szocializációs hiányosságok, és a nem megfelelő szocializációból következő viselkedési anomáliák felismerése, okainak feltárása. A hiányosságok pótlása, a reszocializáció lehetőségei.
Az eltérő fejlődésből eredő hátrányok felismerése, enyhítésének lehetőségei.
Személyközi és intézményközi együttműködések fontossága (fogyatékos – szakember – család – gondozó; ellátó hely – iskola – fejlesztő intézmény).
Az inklúzió, integráció és a differenciált nevelés fogalma, lehetőségei.
Érdekképviseleti szervek

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés		x	x	
4.	vita		x		
5.	projekt		x		
6.	kooperatív tanulás		x		
7.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Gondozási, ápolási ismeretek tantárgy 159 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a 0-18 (0-3, 3-6, 6-14, 14-18) éves korosztály ellátásához kapcsolódó gondozási, ápolási feladatokat. Tudatosuljon benne a gondozás és nevelés egysége.

Ismerje meg a különböző korcsoportok leggyakoribb betegségeit és az azokkal kapcsolatos gondozási, ápolási feladatokat.

Ismerje a tanuló az elsősegélynyújtás alapszabályait a szakterület speciális baleset- és munkavédelmi szabályait és legyen képes a balesetek megelőzésére.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Gondozási, ápolási ismeretek tantárgy kapcsolódik a biológia-egészségtan tantárgy tananyagtartalmaihoz.

4.3. Témakörök

4.3.1. Ismeretek a gondozásról 27 óra

A gondozás célja, feladatai, területei. A gondozás és nevelés egysége. A rendszeresség, az állandóság szerepe a gyermek gondozásában.

Egyéni napi- és heti-rend fontossága, életritmus a gyermekek életében.

A csecsemő és gyermekgondozás területei, feladatai: a csecsemő fogása, tartása, emelése. Fürdetés, a fürdetés eszközei.

Öltöztetés: a célszerű és évszaknak megfelelő ruházat, a ruházat kezelése.

A gyermek altatása, a pihenés ritmusa, alvásigény az egyes életkori szakaszokban; levegőztetés, napoztatás.

A korszerű és egészséges táplálkozás alapelvei, feltételei; az életkornak és egészségi állapotnak megfelelő étrend összeállítása. A csecsemő és gyermek táplálása: az etetés, önállóságra nevelés, a rosszul evő, válogatós gyermek. Az önellátás, önállóság kialakítása.

A gyermekkel való egyéni és csoportos foglalkozás lehetőségei, eszközei. A gondozás - mint az esztétikai nevelés egyik színtere, a bizalom és biztonság kialakításának lehetősége, az önértékelés, énkép kialakításának eszköze.

Kultúrhigiénés szokások kialakítása és formálása csecsemő és gyermekkorban. A csecsemő és a gyermek környezete, a közvetlen környezet higiénéje, berendezési tárgyai, a gyermek játékai és azok tisztántartása. A fertőtlenítőszerek és eljárások alkalmazása, fertőzések elhárítása.

A játék, mint a legfőbb tevékenységi forma a gyermek életében. A játék szerepe a gyermek fejlődésében.

Egyéni ízlésformálás, kultúrhigiénés és egyéb szokások kialakításának lehetőségei

4.3.2. Gyermekbetegségek *62 óra*

A leggyakoribb gyermekbetegségek fajtái, okai, hajlamosító tényezői. A beteg objektív és szubjektív tünetei, a beteg megfigyelésének szempontjai, terápiája, életmódra vonatkozó utasítások, diéta.

Gyermekbetegségek: légutak betegségei (felső légúti hurutok, idegen test a légútban, krupp, hörghurut, asztma, tüdőgyulladás).

Emésztőrendszeri betegségek (hányással járó kórképek, hasi fájdalommal-, hasmenéssel járó megbetegedések, székrekedés, étvágytalanság, csecsemőkori sorvadás).

Anyagcsere betegségek (cukorbetegség, kóros soványság, elhízás).

Idegrendszeri betegségek (agyhártya-gyulladás, idegrendszeri görcsbetegségek) gyermekkori fertőző betegségek.

Szűrővizsgálatok és védőoltások csecsemő és gyermekkorban.

Védőoltások és szűrővizsgálatok fajtái, szükségessége, időpontjai. A védőoltások kísérő tüneteinek enyhítése esetleges szövődményei.

A szükséges beavatkozásokra való felkészítés módjai.

4.3.3. Ápolási ismeretek *35 óra*

Alapellátási feladatok: fekvőhely és felszerelése, ágyneműcsere, a csecsemő és gyermek ruházata, pelenkázási módok, napi testápolás, a beteg csecsemő és gyermek táplálása.

Konyhatechnikai eljárásokhoz kapcsolódó ismeretek.

A leggyakoribb ételallergiák ismerete; a diétás kezelés alapelvei, a diéta fogalma, szerepe a beteg gyógyításában.

A beteg gyermek megfigyelésének szempontjai, a tünetek értelmezése (öntudat, viselkedés, sírás, turgor, fájdalom, váladékok, kardinális tünetek stb.) enyhítésének technikái, módszerei.

A beteg csecsemő és gyermek ápolása légúti betegség, hányás, hasmenés, székrekedés, fertőző betegség, láz esetén, a diéták felosztása.

Fizikális gyógymódok ismerete és alkalmazása: nedves belélegeztetés, hűtőfürdő, priznic, a száraz meleg és hideg alkalmazása, borogatások.

Gyógyszerelés, gyógyszerformák, a gyógyszerek alkalmazásának módjai gyermekkorban.

A gyógyászati segédeszközök fajtáinak, használatának és karbantartásának ismerete.

A gyermek megtanítása a biztonságos használatra, képességeinek megfelelően bevonása a segédeszköz karbantartásába.

4.3.4. Leggyakoribb gyermekbalesetek *35 óra*

Az elsősegélynyújtás alapszabályai.

Csecsemő és gyermekkorban leggyakrabban előforduló balesetek, sérülések és ellátásuk technikái.

Ájulás, fulladás, idegen test a testnyílásokban. A légutak átjárhatóságának biztosítási technikái. Orrvérzés, mérgezés, törések, ficam, rándulás, sebellátás.

A gyógyszertárolás és gyógyszerelés szabályai, a házi patika szerei; fertőtlenítő eljárások és a fertőtlenítőszerek ismerete.

A munkavégzéssel összefüggő általános baleseti és egyéb veszélyforrások, a munkahelyre vonatkozó biztonsági szabályok és előírások ismerete.

A veszélyforrások csoportosítása: háztartási, munkahelyi, közlekedési veszélyek, különböző tevékenységi formák veszélyei.

Különféle anyagok (vegyszerek, mérgek, gyógyszerek, stb.) biztonságos tárolása, mozgatása, nyilvántartása. A veszélyes hulladékok tárolásának szabályai.
A gyermekintézményekre vonatkozó munka-, tűz-, és balesetvédelmi szabályok ismerete.
A játékszerekre vonatkozó balesetvédelmi szabályok.
A vészhelyzet jelzése. Balesetvédelmi dokumentáció.
A veszélyhelyzet elhárításának lehetőségei, módszerei, eszközei: mindennapi érintésvédelmi és szigetelési eljárások; a menekülési útvonalak kijelölésének feltételei, egyéni védőeszközök használata.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem
Demonstrációs terem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	szemléltetés		x	x	Elsősegélynyújtáshoz szükséges eszközök és kötszerek, rögzítő eszközök, valamint egyszer használatos steril eszközök, mentőláda felszereléssel
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szimuláció		x		
6.	házi feladat	x			
7.	gondozási, ápolási feladatok	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Műveletek gyakorlása	x			
4.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Gondozási, ápolási gyakorlat tantárgy 106 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A gondozási, ápolási feladatok ellátásához szükséges készségek, képességek kialakítása demonstrációs-termi és gyermekintézményekben, gyermekekkel végzett feladatok közben.

A szükséges baleset- és munkavédelmi szabályok betartása a munkafolyamatok alatt.

A korszerű gondozási, ápolási eszközök használatának, karbantartásának és fertőtlenítésének megtanítása.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

5.3. Témakörök

5.3.1. Gondozási, ápolási feladatok *36 óra*

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.

Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.

A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése. Részvétel a ruházat beszerzésében.

Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
A csecsemő és gyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek alkalmazása.
A fürdetés módja, menete.
Pelenkázás, tisztába tevés.
Öltöztetés, a levegőztetés feltételeinek előkészítése.
Ágyazás, az altatás előkészítése.
Lázmérés, lázcsillapítás, folyadékpótlás.
A leggyakoribb gyermekbetegségekkel kapcsolatos ápolási tevékenységek.
Testsúly, testmagasság mérése.
Gyermektáplálékok elkészítése.

5.3.2. Gyermekotthoni, bölcsődei feladatok *35 óra*

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.
Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.
Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
Étrend készítése, élelmiszerek beszerzése, ételkészítés, étkeztetés, háztartási feladatok ellátása.
Részvétel a gyermekcsoport mindennapi életének szervezésében, működtetésében.

5.3.3. Karbantartási, fertőtlenítési feladatok *35 óra*

Az ápolási és gondozási eszközök tisztántartása, tárolása.
A csecsemő és a kisgyermek ruházkodásának kezelése, tisztántartása.
A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése.
Részvétel ruházat beszerzésében.
Környezet higiéné, fertőtlenítés, a környezet és a használati eszközök, játékok tisztántartása, karbantartása.

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermekellátó intézmény: bölcsőde, gyermekek átmeneti otthona, lakásotthon, gyermekotthon

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x		
2.	megbeszélés	x	x		
3.	szemléltetés	x	x		Alapápolási eszközök
4.	kooperatív tanulás		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
2.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
2.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
2.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10528-12 azonosító számú

Házi időszakos gyermek-felügyeleti feladatok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10528-12 azonosító számú Házi időszakos gyermek-felügyeleti feladatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	A házi időszakos gyermek-felügyeleti ismeretek	A házi időszakos gyermekfelügyelet gyakorlata
FELADATOK		
Megismerkedik a gyermek szüleivel	x	x
Megismerkedik a gyermekkel, törekszik arra, hogy személyét a gyermek elfogadja	x	x
Enyhíti a szülőtől való időszakos elválás fájdalmát	x	x
Ápolja a beteg gyermeket, szükség esetén biztosítja a szakszerű egészségügyi ellátáshoz jutást	x	x
Gondozza, segíti a sajátos nevelési igényű gyermeket	x	x
Figyelemmel kíséri a gyermekek ruházatának állapotát, jelzi a pótlás szükségességét	x	x
Gyermekkíséretet lát el, megtanítja a biztonságos közlekedés szabályait	x	x
Jelenléti ívet és eseménynaplót vezet az elvégzett feladatokról, a gyermekekkel történtekről	x	x
Felismeri a gyermek bántalmazásának testi és pszichés tüneteit, jelzi felettesének és a gyermekjóléti szolgálatnak	x	
SZAKMAI ISMERETEK		
A gyermek megismerésének módjai	x	x
A szülő és a gyermek kapcsolata	x	x
Sajátos nevelési igényű gyermek	x	x
A család nevelési szokásai, hagyományai	x	x
Életkornak megfelelő napirend kialakítása	x	x
A biztonságérzet kialakítása	x	x
Szabadidő szervezés	x	x
Fogyatékos gyermekek ellátása	x	x
Gyermekbalesetek és megelőzési lehetőségük	x	x
Beteg gyermek gondozása	x	x
A gyermekbántalmazás	x	
Dokumentációs és nyilvántartási alapismeretek		x
Különleges események jelzése	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Köznyelvi és szakmai szöveg megértése, írásban és szóban való alkalmazása		x
Gyermekjátékok és kézimunka eszközök használata	x	x
Informatikai eszközök alkalmazása		x
Háztartási eszközök alkalmazás	x	x

Elsősegély-nyújtási és gyógyászati segédeszközök használata	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság	x	x
Elhivatottság, elkötelezettség, megbízhatóság és felelősségtudat	x	x
Tájékozódás, önállóság, szervezőkészség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Empátia, tolerancia		x
Kompromisszumkészség		x
Kapcsolatteremtő készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Gyakorlatias feladat értelmezés	x	x
Kreativitás, ötletgazdagság		x
Helyzetfelismerés	x	x

6. A házi időszakos gyermek-felügyeleti ismeretek tantárgy 230 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

Elsősorban az alapellátás keretében biztosítható olyan ellátási formára való felkészítés, ahol a gyermek saját otthonában történő ellátását gondozó útján kell biztosítani. Legyenek korszerű nevelési ismeretei a házi gyermek-felügyelethez, mint speciális munkaterülethez kapcsolódóan. Ismerje a házi időszakos gyermekellátás pszichológiai dimenzióit.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermek megismerésének területei, módjai és lehetőségei. Találkozás a gyermekkel; kapcsolatkialakítás, elfogadás, egymásra hangolódás, közös élettér, kapcsolati szintek. A gyermek testi, egészségi, lelki és intellektuális állapotának, képességeinek megismerése. A sajátos nevelési igény megismerése. A gyermek és a szülők kapcsolatának megfigyelése. A családi nevelés sajátosságai, módjai. Értékek, szokások, hagyományok, különböző kulturális sajátosságok a gyermek családjában. Szocializációs szint felmérése. A gyermek érdeklődési köréhez és képességeihez igazodó napirend alkalmazása, szabadidős programok szervezése a családi szokásokhoz, értékrendhez igazodóan. Kommunikációs lehetőségek a házi gondozó munkájában a gyermekkel való játék, tanulás, nevelés során. Privát nyelv, egymásra hangolódás, támogatás, megerősítés, kapcsolatépítés. Szakmai kommunikáció a család tagjaival; hivatalos nyelv, nyelvi szótár, személyes beszélgetés. Konfliktusok, nehéz helyzetek kezelése. Hasonlóságok és különbözőségek az egyes gyermekek és életkorok között

6.3. Témakörök

6.3.1. Nevelési ismeretek *45 óra*

A gyermek megismerésének területei, módjai és lehetőségei. Találkozás a gyermekkel; kapcsolatkialakítás, elfogadás, egymásra hangolódás, közös élettér, kapcsolati szintek. A gyermek testi, egészségi, lelki és intellektuális állapotának, képességeinek megismerése. A sajátos nevelési igény megismerése. A gyermek és a szülők kapcsolatának megfigyelése. A családi nevelés sajátosságai, módjai. Értékek, szokások, hagyományok, különböző kulturális sajátosságok a gyermek családjában. Szocializációs szint felmérése. A gyermek érdeklődési köréhez és képességeihez

igazodó napirend alkalmazása, szabadidős programok szervezése a családi szokásokhoz, értékrendhez igazodóan. Kommunikációs lehetőségek a házi gondozó munkájában a gyermekkel való játék, tanulás, nevelés során. Privát nyelv, egymásra hangolódás, támogatás, megerősítés, kapcsolatépítés. Szakmai kommunikáció a család tagjaival; hivatalos nyelv, nyelvi szótár, személyes beszélgetés. Konfliktusok, nehéz helyzetek kezelése. Hasonlóságok és különbözőségek az egyes gyermekek és életkorok között.

6.3.2. A házi gyermekfelügyelet, mint speciális munkaterület 45 óra

A gondozónő és a család jogai és kötelességei. Kapcsolat a családi rendszer tagjaival (az ellátásban nem részesülő gyermekek, nagyszülők, szülők). Etikai kérdések és dilemmák, titoktartási felelősségek és az információkezelés, hivatástudat. Megbízhatóság, hitelesség, munkaillemtan, munkaköri jogok és feladatok, viselkedési stílusok. Kompetencia határok, előítélet mentesség, az emberi méltóság tisztelete, eltérő vélemények tiszteletben tartása, érdekérvényesítés. A gyermekfelügyelő/gondozó modellnyújtó szerepe a gyermeknevelésben. Kapcsolat a munkáltatóval, eset-megbeszélési és szakmai segítségkérés lehetőségei. A gondozó ellenőrzése és beszámolási kötelezettsége. A házi gondozó alapvető fiziológiás szükségleteinek kielégítési módja. Munkajogi kérdések (munkaidő, szabadnap, szabadság, utazás). A házi időszakos gyermekfelügyelet megszervezése.

6.3.3. A házi időszakos gyermekellátás pszichológiai dimenziói 70 óra

A társas érintkezés pszichológiája (empátia, elfogadás, kapcsolati szintek, egymásra hatás). Megismerkedés, tájékozódás, beszélgetés a gyermekről. Kapcsolattartási és tájékoztatási formák és kötelezettségek. A szülővel való együttműködés jellemzői.

A szülő és a gyermek kapcsolata. Családi szerepek, a család szerepe a gyermek életében és nevelésében. A családok társadalmi és élethelyzetbeli különbözőségei. A szülőtől való időszakos elválás traumája. A családi szokások, hagyományok jelentősége és tiszteletben tartása. A gyermekkel való együttműködés és biztonságérzet kialakításának fontossága. A szakmai és egyéni szempontok képviselete a szülői igényekkel szemben. A gyermekbántalmazás testi és lelki tünetei. A bántalmazott gyermek lelki traumájának, enyhítési lehetőségei. A bántalmazással kapcsolatos jelentési kötelezettség. A gondozó helye, szerepe a család és a gyermek életében. A házi időszakos gyermekfelügyelet lezárása, kilépés a család és a gyermek életéből

6.3.4. A gyermek ellátásával kapcsolatos ismeretek 70 óra

A biztonságos otthoni környezet és a gyermekkíséréssel kapcsolatos, illetve az általános közlekedési szabályok ismerete. A biztonságos közlekedés szabályainak elsajátíttatása a gyermekkel. A gyermekgondozás sajátosságai családi közegben, a primer szükségletek kielégítésének módjai és lehetőségei. A gondozó felelőssége a gyermek felügyeletével kapcsolatban, szerepe a család életében. A gondozó feladatai a házi időszakos gyermekgondozás során. A beteg gyermek ellátásával kapcsolatos feladatok. A leggyakoribb betegségek tünetei és lefolyása. Betegápolás, lázmérés, lázcsillapítás. Krízishelyzetek (pl. krupp, asztma) felismerése és az azonnali beavatkozás szükségessége. Diéta, alapvető gyógyszerismeret (készenléti csomag), a gyógyszerek helye a kisgyermekes családban. A gyermek speciális egészségügyi szükségleteinek ismerete. Balesetmentes, a gyermek korának és életkori szükségleteinek megfelelő környezet kialakítása. A gyermek és környezetének higiénéje: a tisztálkodás egészségtana. Öltözködés, mozgás és pihenés. Fűtés,

világítás, szellőztetés, levegőztetés. A lakás be-és elrendezése. A gyermek élettere. Egészséges szokások kialakítása, a helytelen szokások elleni küzdelem. A gyermek táplálkozása: tápanyagigény, tolerancia, emésztés és étvágytalanság, felszívódás, táplálkozási módok, élelmi anyagok, táplálékok elkészítése. Az önállósodás elősegítése: a gyermek fejlődésével való lépéstartás, berendezés, idő- és helybiztosítás. A család kulturális és vallási szokásainak tiszteletben tartása.
A gondozási munka intimitása, titoktartás, diszkréció. Családi ünnepek, különleges események, „civilként" való jelenlét (pl. születésnapi, nyaralási meghívás). Szabadidős tevékenységek szervezése, lebonyolítása az életkornak és a gyermek igényének megfelelően.

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem
Szolgáltatást nyújtó intézmények

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x		x	
2.	elbeszélés	x		x	
3.	kiselőadás	x			
4.	megbeszélés	x	x	x	
5.	vita	x	x		
6.	szemléltetés	x		x	Oktatástechnikai eszközök
7.	projekt				
8.	kooperatív tanulás	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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			
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

7. A házi időszakos gyermekfelügyelet gyakorlata tantárgy 87,5 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

A gyermekek napközbeni ellátásaként - a családban élő gyermekek életkorának megfelelő nappali felügyeletének, gondozásának, nevelésének, foglalkoztatásának gyakorlása. Elsősorban az alapellátás keretében biztosítható házi gyermekfelügyelői feladatok gyakorlása a család otthonában.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az ellátási formához kapcsolódó dokumentáció és nyilvántartások ismerete. A dokumentálás tartalmi, formai és ütemezési kritériumai. Munkaköri leírás, munkanapló, jelenléti ív, eseménynapló, megállapodás a család és a szolgáltatást nyújtó, illetve a család és a gondozó között. A szolgáltatási díj fizetés módja és dokumentálása. Jelzési és dokumentációs kötelezettség különleges események bekövetkeztekor.

7.3. Témakörök

7.3.1. A gyermekfelügyelet dokumentációjának gyakorlata *15 óra*

Az ellátási formához kapcsolódó dokumentáció és nyilvántartások ismerete. A dokumentálás tartalmi, formai és ütemezési kritériumai. Munkaköri leírás, munkanapló, jelenléti ív, eseménynapló, megállapodás a család és a szolgáltatást nyújtó, illetve a család és a gondozó között. A szolgáltatási díj fizetés módja és dokumentálása. Jelzési és dokumentációs kötelezettség különleges események bekövetkeztekor.

7.3.2. Gyermekellátási gyakorlat *72,5 óra*

Kapcsolatfelvétel a szolgáltatást biztosító intézménnyel. Kapcsolatfelvétel a szolgáltatást nyújtó személlyel. Ismerkedés a szolgáltatást kérő családok élethelyzetével – dokumentumok alapján. Pl. az egyedülálló szülő gyermeknevelésben való átmeneti akadályoztatása esetén, többes ikrek születésekor, valamint az ikergyermekek gondozásának, nevelésének segítésére,a váltott műszakban dolgozó, egyedülálló szülő gyermekének a kora reggeli, illetve késő esti órákban, az egyik szülő betegsége esetén, ha emiatt akadályoztatva van a gyermek gondozásában, nevelésében, az egyik szülő halála esetén. Családlátogatás a szolgáltatást biztosító intézmény munkatársával közösen, az ő munkájának megfigyelése. Bekapcsolódás a gyermekekkel kapcsolatos gondozási, nevelési feladatok ellátásába.
Az elvégzett feladatok munkanaplóban való rögzítése, értékelése.

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

A szolgáltatást nyújtó intézmények, a szolgáltatást igénybe vevő családok és/vagya helyi gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátórendszer részeként családi gyermekfelügyeletet, családi napközit, helyettes szülő szolgáltatást, gyermekek átmeneti otthonát, családok átmeneti otthonát, nevelőszülő szolgáltatást biztosítóknál

.

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x		
2.	elbeszélés	x	x		
3.	kiselőadás	x			
4.	megbeszélés	x	x		
5.	vita	x	x		
6.	szemléltetés	x	x		Gondozási eszközök
7.	projekt				
8.	kooperatív tanulás	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
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			
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
A szakmai tartalom részletes kifejtése

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

Az összefüggő gyakorlat lebonyolítására a nyári szünetben kerül sor, ezért alkalmazkodni kell a gyakorlati helyszínen folyó munka tartalmához, a tanév rendjéhez. A szakmai gyakorlat lebonyolítása az iskola által elkészített beosztás alapján csoportosan és egyénileg történhet. A tanulók az oktató elméleti előkészítése után a kijelölt intézményekben hospitálnak, illetve az ellátottak körében gyakorlati tevékenységet folytatnak. A megadott szempontok alapján a tanulók naplót vezetnek és feljegyzéseket készítenek az adott intézmények vagy szolgáltatást nyújtók működéséről, ellátási formáiról, gyakorlati tapasztalatikról. A tanulók tapasztalataikat a foglalkozásokat vezető pedagógus bevonásával elemzik, a látottakat megbeszélik.

Az összefüggő szakmai gyakorlat szakmai célja:

A gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátórendszer monitorozó látogatások során és a gyermekeket ellátó, szolgáltatást biztosító intézmény életének a gyakorlatban történő megismerése, a tevékenységek megszervezésének nehézségei és módszereinek szemrevételezése és azokban történő aktív részvétel. Az ellátott gyermekek ápolási-gondozási feladatainak gyakorlása, valamint a szolgáltatást igénybe vevő családok gyermeknevelési feladatainak hatékony segítése a mindennapokban.

A tanuló ismerje meg a gyakorlati felkészítésének helyet adó szolgáltatást nyújtó működési dokumentumait. Ismerje meg annak mindennapos működését és fokozatosan vegyen részt részben majd egészében az önálló tevékenységek végzésében. Továbbá ismerje meg az intézmény működési területén élő, szolgáltatást igénybe vevő családok élethelyzetét és szükségleteit.

Legyen képes hatékony és együttműködő kommunikációra a szülőkkel, a kapcsolat minőségében feleljen meg a segítő feladatnak. Legyen képes beilleszkedni a felnőtt és gyermek közösségébe. Alkalmazza a gyermekek megismerésének módszereit. Legyen képes a tevékenységekbe ágyazódó nevelő eljárások során az elméletben elsajátított módszerek, eszközök adekvát alkalmazására, melyek az aktuális helyzethez, adott gyermek személyiségéhez, már meglévő vagy még hiányzó kompetenciáihoz, egészségi állapotához, hangulatához igazodnak.

Mindazon munkafolyamatokat tapasztalja meg és gyakorolja, melyek a gyermekek napi tevékenységének megszervezéséhez szükségesek a napi feladatok végzésében és életformájuk helyes mederben tartása érdekében.

Az életvezetési ismeretek gyakorlata során aktívan vegyen részt az egészségmegőrzésben, az ellátottak önellátásának, helyes életmódjának elősegítésében, az önálló életre történő felkészítésükben és a környezetvédelemre nevelésben.

Vegyen részt a tanulás segítésében és a gyermek bevonásával, a tanulmányaival kapcsolatos iskolai felszerelésének ellenőrzésében, karbantartásában, a saját használatú eszközök rendben tartásába.

Legyen képes a gyermekek egyéni képességeinek figyelembe vételével történő bevonásával a szabadidő eltöltésének, szabadidős szervezési ismeretek gyakorlati alkalmazására. Vegyen részt a különböző szabadidő hasznos eltöltését segítő tevékenységekben, szervezésében, a játékokban, a mozgásos és szellemi aktivitásokban.

Ismerje meg és gyakorolja a gyermeket ellátó intézményben előírt adminisztrációs feladatokat. A gyermekfelügyelettel és a gyermekek fejlődésével, egészségi állapotával kapcsolatos dokumentációs munkát.

6.14.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 851 01
HULLADÉKGYŰJTŐ ÉS -SZÁLLÍTÓ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 851 01 Hulladékgyűjtő és –szállító részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 851 01

A részszakképesítés megnevezése: Hulladékgyűjtő és -szállító

A szakmacsoport száma és megnevezése: 14. Környezetvédelem

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXIII. Környezetvédelem

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött: 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs.

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati
10867-16 Hulladékgyűjtés és -szállítás	Hulladékkezelés	2,5		105	3	
	Munkabiztonság	1			1	
	Hulladékgyűjtés és szállítás gyakorlata		4			10,5
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		3,5	4		4	10,5
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/téma-körök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10867-16 Hulladékgyűjtés és -szállítás	**Hulladékkezelés**	**90**	**0**	**105**	**105**	**0**	**195**
	Hulladék-gazdálkodás alapjai	*20*					**20**
	Hulladékgyűjtés	*35*					**35**
	Hulladékszállítás	*35*					**35**
	Hulladékfeldolgozás technológiái				*75*		**75**
	Hulladékszállítás dokumentumai				*30*		**30**
	Munkabiztonság	36	0		35	0	**71**
	Munka- és tűzvédelem alapjai	18					**18**
	Munkabalesetek, foglalkozási megbetegedések	18					**18**
	Hulladékgyűjtés és szállítás biztonságtechnikája				35		**35**
	Hulladékgyűjtés és szállítás gyakorlata	0	144		0	367,5	**511,5**
	Hulladékgyűjtés gyakorlata		*108*				**108**
	Hulladékszállítás és előkészítés gyakorlata		*36*			*297,5*	**333,5**
	Hulladékszállítás dokumentálása					*70*	**70**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**126**	**144**		**140**	**367,5**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		……266……./…30,14……...%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		……616,5……./……69,85…...%					

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
10867-16 azonosító számú

Hulladékgyűjtés és –szállítás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10867-16 azonosító számú, Hulladékgyűjtés és –szállítás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10867-16 Hulladékgyűjtés és -szállítás	Hulladékkezelés	Munkabiztonság	Hulladékgyűjtés és szállítás gyakorlata	
FELADATOK				
Szakszerűen kezeli a hulladékszállító járművek felépítményeit		x	x	
Ellenőrzi a gépjárművek és felépítmények működését és a biztonsági feltételek teljesülését		x	x	
Jelenti a napi üzemvitelt gátló hibákat		x	x	
Javaslatot tesz a karbantartási feladatok elvégzésére			x	
Közreműködik a veszélyt jelentő hibák kijavításában		x	x	
Betartja a technológiai és a szabványelőírásokat	x	x		
Ellenőrzi a szállítási dokumentumok meglétét és adattartalmát	x		x	
Ellenőrzi a szállításra előkészített hulladékok minőségét	x		x	
Nem megfelelőség esetén jelzi a minőségi problémát és javaslatot tesz a hulladékok újrakezelésére	x		x	
SZAKMAI ISMERETEK				
Hulladékok fajtái, csoportosításuk	x			
A hulladékok gyűjtése, szállítása	x		x	
Hulladékszállítás dokumentumai	x		x	
A szelektív hulladékgyűjtés módjai, eszközei	x		x	
A hulladékok előkészítő műveletei	x		x	
A hulladékfeldolgozás technológiái	x		x	
A hulladékgyűjtés és -szállítás gépei		x		
Gépek és gépjárművek közelében végzett munka		x	x	

szabályai, biztonsági előírásai				
Tűzesetek megelőzése, tűzoltás		x		
A hulladékok egészségkárosító hatása, fertőzések, mérgezések	x	x		
Elsősegélynyújtás alapjai		x	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x		
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x		
Munkavédelmi jelölések (baleset-, tűz-, környezet-, érintés- és egészségvédelmi) értelmezése		x	x	
Munkavédelmi eszközök használata			x	
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Felelősségtudat		x	x	
Mozgáskoordináció			x	
Állóképesség			x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Segítőkészség			x	
Határozottság			x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Körültekintés, elővigyázatosság		x		
Ismeretek helyén való alkalmazása	x	x	x	

1. Hulladékkezelés tantárgy 195 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy elsajátításával a tanuló megtanulja, hogy a hulladékkezelő hogyan és milyen technológiával gyűjti be a hulladékot a hulladéktermelőktől és szállítja el azt a begyűjtőhelyre.
Ismerjék meg a tanulók a hulladékok csoportosítását, fajtáit, környezetre gyakorolt hatásait, legjellemzőbb tulajdonságait. Ismerjék a hulladékgazdálkodás egyes szereplőinek kötelezettségeit. Ismerjék meg a hulladékgazdálkodásban alkalmazott kezelési technológiákat.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természettudományi tantárgyak

1.3. Témakörök

1.3.1. Hulladékgazdálkodás alapjai 20 óra

Hulladék, hulladékfajta, hulladéktípus fogalma
Hulladékok csoportosítása eredet, halmazállapot és környezeti hatás szerint
Hulladéktípusok azonosítása a hulladékjegyzék szerinti kódszámokkal
Hulladékjelleg
Veszélyes hulladék fogalma, veszélyességi jellemzői
Hulladékok környezetkárosító hatásai
Hulladékgazdálkodás célrendszere
Hulladékgazdálkodás egyes szereplőinek kötelezettségei:
- hulladékbirtokos kötelezettségei
- ingatlantulajdonosokra vonatkozó szabályok
- közszolgáltatóra vonatkozó szabályok

1.3.2. Hulladékgyűjtés *35 óra*

Hulladékgyűjtés jelentősége, szabályai
Hulladékgyűjtés eszközei
A települési hulladék gyűjtésére szolgáló gyűjtőedény méretére és jelölésére vonatkozó szabályok
Kevert és elkülönített gyűjtés
Az elkülönített hulladékgyűjtés előnyei
Az elkülönítetten begyűjthető hulladékok köre
Az elkülönített hulladékgyűjtés módszerei:
- hulladékgyűjtő szigetek
- házhoz menő gyűjtőjárat
- hulladékudvar

Veszélyes hulladék gyűjtése:
- átvételi helyen
- speciális gyűjtőhelyen
- hulladékgyűjtő udvaron
- munkahelyi gyűjtőhelyen
- üzemi gyűjtőhelyen
- hulladékkezelő létesítményben

Gyűjtőhelyek kialakítása, műszaki előírásai

Veszélyes hulladék gyűjtésének szabályai
Települési folyékony hulladék gyűjtése

1.3.3. Hulladékszállítás ***35 óra***

Közszolgáltatás körébe tartozó hulladék szállításának szabályai
Hulladékszállítás rendszerei: együtemű és kétütemű szállítás
Átrakóállomás feladata, műszaki berendezései
Elhordásos, pneumatikus és vízöblítéses szállítás jellemzői, alkalmazása
Hulladékszállító járművek és követelményei:
szilárd hulladék szállításának járművei
folyékony hulladék szállításának járműve (szippantó autó felépítése, üzemeltetése, a szívatás technológiája)
Veszélyes hulladék szállításának általános szabályai
Gyűjtőjárattal történő szállítás szabályai

1.3.4. Hulladékfeldolgozás technológiái **75 óra**

Hulladékhasznosítás folyamata, előnyei
Hulladékhasznosítás módjai (újrafeldolgozás, visszanyerés, energetikai hasznosítás)
Előkezelés célja, eljárásai, berendezései
Aprítás, rostálás, tömörítés, mosás-tisztítás, válogatás
Válogatóművek kialakítására vonatkozó műszaki előírások
Kézi és gépi válogatás
Válogatóművek műszaki berendezései
Újrahasználat fogalma, újrahasználatra előkészítés

1.3.5.Hulladékszállítás dokumentumai **30 óra**

Alapdokumentumok: jogosítvány, forgalmi engedély, hulladékszállítási hatósági engedély, gyűjtési útvonal leírás
Menetlevél, mérlegjegy, szállítólevél, („NV” bizonylat a nem veszélyes hulladékok átadásához)
Veszélyes hulladék szállítás kísérő okmányai: „SZ” szállítási lap és „GY” gyűjtőjárat szállítási lap
ADR, a RID, az ADN hatálya alá tartozó veszélyes hulladékok

A képzés javasolt helyszíne: tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	Magyarázat		x	x	-
1.2.	Elbeszélés	x		x	-
1.3.	Kiselőadás			x	-
1.4.	Megbeszélés		x		-
1.5.	Szemléltetés			x	-
1.6.	Projekt			x	-
1.7.	Kooperatív tanulás		x		-
1.8.	Házi feladat	x			-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Leírás készítése	x		x	-
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x		x	-
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x		x	-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x		x	-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

1.5. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Munkabiztonság tantárgy 71 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A Munkabiztonság tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a biztonságos munkavégzés személyi és tárgyi feltételeit, a munkaeszközök üzemeltetésének biztonsági követelményeit. A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók a szakterületüknek megfelelően alkalmasak legyenek a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzvédelmi faladatok ellátására. Önállóan, rendszerszerűen alkalmazzák ismereteiket. A tanulók ismerjék és tudják alkalmazni a biztonságtechnika követelményeit, az egyéni egészségvédelem alapjait.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

2.3. Témakörök

2.3.1. Munka- és tűzvédelem alapjai 18 óra

Munkavédelem fogalma, területei
A munkáltató munkavédelmi feladatai
Az egészséges és biztonságos munkakörülmények
A munkavállalók kötelmei és jogai
Magatartási szabályok, követelmények
Tiltó és rendelkező jelek
Veszélyforrások, veszélyes anyagok
Anyagok és készítmények tűz- és robbanásveszélyesség szerinti osztályozása, figyelmeztető jelek
Tűzvédelmi ismeretek:
Alapvető tűzvédelmi tudnivalók
A tűz keletkezésének feltételei
Tűzveszélyességi osztályok
Tűzmegelőzés
Tűzoltás szabályai, tűzoltó anyagok
Tűzoltó készülékek és használatuk
Tűzvédelmi tájékoztató jelek
Tűz jelzése, bejelentése

2.3.2. Munkabalesetek, foglalkozási megbetegedések 18 óra

Baleset, munkabaleset, üzemi baleset
Teendők munkabaleset során
Foglalkozási ártalmak:
- fizikai terhelés, fizikai ártalmak
- zajártalom
- rezgések
- fertőzési ártalmak
- por ártalmak

Foglalkozási betegségek
Munkaköri orvosi alkalmassági vizsgálatok
Elsősegélynyújtás:
- segélynyújtás sorrendje
- segélynyújtás szimbólumai
- segélynyújtás lépései: felismerés, segélyhívás, segélynyújtás
- eszméletlen beteg ellátása, sérülések ellátása

2.3.3. Hulladékgyűjtés és szállítás biztonságtechnikája 35 óra

Veszélyforrások hulladékbegyűjtés és szállítás során
Anyagmozgatás szabályai:
- segédeszköz nélküli anyagmozgatás szabályai
- kézi anyagmozgatás segédeszközei, baleseti veszélyforrások
- kézi szállítóeszközök, baleseti veszélyforrások

Hulladékbegyűjtés, szállítás szabályai:
- ki-és bevonulás,
- közterületen való munkavégzés,

hulladékok begyűjtése,
tömörítő berendezés üzemeltetése,
hulladék ürítése átrakóállomáson illetve lerakón
Hulladékgyűjtés és szállítás során alkalmazott egyéni és kollektív védőeszközök
Szippantó jármű biztonságos üzemeltetésének szabályai
Települési folyékony hulladékgyűjtés veszélyforrásai, betartandó biztonsági előírások
Teendők havária esetén

2.4. A képzés javasolt helyszíne

tanterem

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	Magyarázat			x	-
1.2.	Elbeszélés	x			-
1.3.	Kiselőadás	x		x	-
1.4.	Megbeszélés		x	x	-
1.5.	Vita		x		-
1.6.	Szemléltetés		x	x	-
1.7.	Projekt		x		-
1.8.	Kooperatív tanulás		x		-
1.9.	Szimuláció			x	-
1.10.	Szerepjáték			x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		-
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x	x		-
2.2.	Leírás készítése	x	x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése		x		-

	szóban				
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Hulladékgyűjtés és szállítás gyakorlata tantárgy 511,5 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy elsajátításával a tanuló a gyakorlatban is elsajátítja az elméletben megtanultakat. Fő cél, megtanulja, hogy a begyűjtés során a hulladékkezelő hogyan és milyen technológiával gyűjti be a hulladékot a hulladéktermelőktől és szállítja el azt a begyűjtőhelyre környezetszennyezést kizáró módon. Milyen biztonságtechnikai előírásokra kell figyelnie, hogyan tárolják a veszélyes hulladékot és hogyan kell begyűjteni és előkezelni az elkülönítetten gyűjtött hulladékot.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

3.3. Témakörök

3.3.1. Hulladékgyűjtés gyakorlata 108 óra

Hulladékfajták felismerése
Hulladéktípusok azonosítása hulladékjegyzék szerint
A szilárd hulladékok gyűjtésére alkalmas edényzetek tanulmányozása
Gyűjtősziget és hulladékudvar működésének, berendezéseinek, eszközeinek helyszíni tanulmányozása

3.3.2. Hulladékszállítás és előkészítés gyakorlata 333, 5 óra

Konténeres szállító jármű felépítésének tanulmányozása emelő berendezések típusai szerint: emelőkaros konténerszállító, emelőhorgos konténerszállító, billenő rámpás-csörlős konténerszállító
Tömörítős hulladékszállító jármű megtekintése: a beürítő rész, a hulladékot fogadó és a gyűjtő, ill. tároló és a hulladékot a tartályba továbbító szerkezeti egység tanulmányozása, a tömörítős jármű felépítésének megismerése
A szilárdhulladék betöltésének megtekintése
A szilárdhulladék-szállító járművek kiürítésének megtekintése
Szilárdhulladék-szállító járművön található biztonsági berendezések felismerése, ellenőrzése
Szilárdhulladék-szállító járműnél alkalmazandó egyéni és kollektív védőeszközök felismerése, alkalmazása
Szilárdhulladék szállítása során betartandó munkabiztonsági szabályok gyakorlása (fülkéből történő kiszállás, lépcsőn való tartózkodás, gépjármű takarásából kilépés, gyalogos közlekedés, edényzetürítés)
A folyékony hulladék szállítására használt jármű felépítésének, töltésének, ürítésének megtekintése
Folyékonyhulladék szállítására használt jármű biztonsági berendezéseinek tanulmányozása, a jármű kötelező feliratainak bemutatása
Előkezelő berendezések működésének, biztonsági berendezéseinek tanulmányozása: aprítók, rosták, bálázók, válogatóművek
Hulladékfajták felismerése, válogatása együttszállíthatóság szempontjából a munkavédelmi előírások betartásával
Vegyes hulladék szétválogatása különböző szempontok szerint
A válogatáshoz szükséges egyéni munkavédelmi eszközök kiválasztása, és szabályos használata

3.3.3. Hulladékszállítás dokumentálása *70 óra*

Alapdokumentumok tanulmányozása: jogosítvány, forgalmi engedély, hatósági engedély, egyéb, speciális engedélyek, leírások

Menetlevél helyes kitöltésének tanulmányozása: az üzemben tartó neve, címe, telefonszáma, a szállító jármű rendszáma, teherbírása, a szállított személyek száma. A gyűjtés, szállítás helyszíne. Km óra állása, a szállított hulladék megnevezése, hulladékjegyzék szerinti azonosítószáma, minősége, mennyisége. A gépjármű vezetőjének neve

Mérlegjegy kitöltése

Szállítólevél, („NV" bizonylat a nem veszélyes hulladékok átadásához) kitöltése

Veszélyes hulladék szállítás kísérő okmányai: „SZ" szállítási lap és „GY" gyűjtőjárat szállítási lap tanulmányozása, kitöltése

3.4. A képzés javasolt helyszíne

- szaktanterem, hulladékkezelő létesítmény

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	Magyarázat			x	-
1.2.	Elbeszélés	x			-
1.3.	Kiselőadás		x		-
1.4.	Megbeszélés		x		-
1.5.	Vita		x		-
1.6.	Szemléltetés		x	x	-
1.7.	Projekt		x		-
1.8.	Kooperatív tanulás		x		-
1.9.	Szimuláció		x	x	-
1.10.	Szerepjáték		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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett		x	x	

	feldolgozása				
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x	x		-
2.2.	Leírás készítése	x	x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x		x	-
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		-
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x	x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai tartalom részletes kifejtése:

Hulladékgyűjtés gyakorlata

Hulladékfajták felismerése, vegyes hulladék szétválogatása különböző szempontok szerint

Hulladéktípusok azonosítása hulladékjegyzék szerint

A szilárd hulladékok gyűjtésére alkalmas edényzetek tanulmányozása

Gyűjtősziget és hulladékudvar működésének, berendezéseinek, eszközeinek tanulmányozása

Hulladékszállítás és előkészítés gyakorlata

Konténeres szállító jármű felépítésének tanulmányozása emelő berendezések típusai szerint: emelőkaros konténerszállító, emelőhorgos konténerszállító, billenő rámpás-csörlős konténerszállító.

Tömörítős hulladékszállító jármű megtekintése: a beürítő rész, a hulladékot fogadó és a gyűjtő, ill. tároló és a hulladékot a tartályba továbbító szerkezeti egység tanulmányozása, a tömörítős jármű felépítésének megismerése.

A szilárdhulladék betöltésének megtekintése

A szilárdhulladék szállító járművek kiürítésének megtekintése

Szilárdhulladék szállító járművön található biztonsági berendezések felismerése, ellenőrzése

Szilárdhulladék szállító járműnél alkalmazandó egyéni és kollektív védőeszközök felismerése, alkalmazása

Szilárdhulladék szállítása során betartandó munkabiztonsági szabályok gyakorlása (fülkéből történő kiszállás, lépcsőn való tartózkodás, gépjármű takarásából kilépés, gyalogos közlekedés, edényzetürítés)

A folyékony hulladék szállítására használt jármű felépítésének, töltésének, ürítésének megtekintése

Folyékony hulladékszállításra használt jármű biztonsági berendezéseinek tanulmányozása, a jármű kötelező feliratainak bemutatása

Hulladékfajták felismerése, válogatása együttszállíthatóság szempontjából a munkavédelmi előírások betartásával

6.15.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 851 02
HULLADÉKVÁLOGATÓ ÉS -FELDOLGOZÓ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 851 02 Hulladékválogató és -feldolgozó részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 851 02

A részszakképesítés megnevezése: Hulladékválogató és -feldolgozó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 14. Környezetvédelem

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXIII. Környezetvédelem

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése
Betöltött: 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs.

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">10868-12 Hulladékválogatás és -feldolgozás</td><td>Hulladékválogatási alapismeretek</td><td>4</td><td></td><td rowspan="3">105</td><td>8,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Hulladékfeldolgozás gyakorlata</td><td></td><td>3,5</td><td></td><td>6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>4</td><td>3,5</td><td>8,5</td><td>6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1. évfolyam			**SZH/2. évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10868-12 Hulladékválogatás és – feldolgozás	**Hulladékválogatási alapismeretek**	**144**			**297,5**		**441,5**
	Hulladékok csoportosítása, előkezelése	*48*			*99*		*147*
	Szelektív hulladékgyűjtés	*48*			*99,5*		*147,5*
	Tűzvédelmi ismeretek	*48*			99		147
	Hulladékfeldolgozás gyakorlata		**126**			**210**	**336**
	Válogatóművek kialakítása		*42*			*70*	*112*
	Feldolgozó létesítmények kialakításának technológiája		*42*			*70*	*112*
	Feldolgozótelepek létesítése		*42*			*70*	*112*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**144**	**126**		**297,5**	**210**	
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		441,5 / 50,3 %					
Gyakorlati óraszámok/aránya		441 / 49,7 %					

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
10868-12 azonosító számú

Hulladékválogatás és -feldolgozás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10868-12 azonosító számú, Hulladékválogatás és -feldolgozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10868-12 Hulladékválogatás és -feldolgozás	Hulladékválogatási alapismeretek			Hulladékfeldolgozás gyakorlata		
	Hulladékok csoportosítása, előkezelése	Szelektív hulladékgyűjtés	Tűzvédelmi ismeretek	Válogatóművek kialakítása	Feldolgozó létesítmények kialakításának technológiája	Feldolgozótelepek létesítése
FELADATOK						
Szakszerűen üzemelteti a hulladékfeldolgozó gépeket				X	X	X
Ellenőrzi a gépek működését és a biztonsági követelményeket			X	X	X	X
Intézkedik a napi üzemvitelt gátló hibák megszüntetéséről				X	X	X
Elvégezteti a karbantartási feladatokat				X	X	X
Közreműködik a veszélyt jelentő hibák kijavításában			X	X	X	X
Betartja a technológiai és a szabványelőírásokat			X	X	X	X
Ellenőrzi a feldolgozott hulladékok minőségét	X	X				
Nem megfelelőség esetén intézkedik a hulladékok újrakezeléséről	X	X				
Ellenőrzi a gépnaplót				X	X	X
SZAKMAI ISMERETEK						
Hulladékok fajtái, csoportosításuk	X	X				
A hulladékok gyűjtése, szállítása	X	X	X			
A szelektív hulladékgyűjtés módjai, eszközei	X	X				
A hulladékok előkészítő műveletei, berendezései	X			X	X	
A hulladékfeldolgozás technológiái				X	X	X
A hulladékkezelés berendezései, gépei				X	X	X
A hulladékgazdálkodás gépeinek üzemeltetése			X	X	X	X
Gépek és gépjárművek közelében végzett munka szabályai, biztonsági előírásai			X			
Tűzesetek megelőzése, tűzoltás			X			
A hulladékok egészségkárosító hatása, fertőzések, mérgezések	X	X	X	X	X	X
Elsősegélynyújtás	X	X	X	X	X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Olvasott szakmai szöveg megértése		X	X			X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése			X			X
Munkavédelmi jelölések (baleset-, tűz-, környezet-, érintés- és egészségvédelmi) értelmezése	X	X	X	X	X	X
Munkavédelmi eszközök használata	X	X		X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Felelősségtudat	X	X	X	X	X	X
Mozgáskoordináció				X	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						

Segítőkészség	X	X	X	X	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Körültekintés, elővigyázatosság	X	X	X	X	X	X
Áttekintő képesség	X	X	X	X	X	X
Ismeretek helyén való alkalmazása	X	X	X	X	X	X

1. Hulladékválogatási alapismeretek tantárgy 441,5 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy elsajátításával a hallgató megtanulja, hogy a hulladékkezelő hogyan és milyen technológiával gyűjti be a hulladékot a hulladéktermelőktől és szállítja el azt a begyűjtőhelyre.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret - Környezetvédelem
Osztályfőnöki óra - Környezetvédelem, globalizáció, fenntartható fejlődés

1.3. Témakörök

1.3.1. Hulladékok csoportosítása, előkezelése *147 óra*

A hulladékgazdálkodás szabályozásának rövid története
Hulladékgazdálkodási Koncepció szempontjai 10 pontban
A Hulladéktörvény általános rendelkezései, alapelvei
A hulladékgazdálkodás szervezésének szintjei
A települési hulladékgazdálkodás általános érvényű szabályai
Hulladék, települési szilárd hulladék, települési folyékony hulladék, veszélyes hulladék fogalma
Az ingatlantulajdonos, a fogyasztó szerepe a hulladékválogatásban
A hulladék termelőjének, a hulladék birtokosának szerepe
A gyűjtési és átadási kötelezettség szerepének jelentősége
A hulladék hasznosítási csoportok ismertetése (R1 – R13)
A hulladék ártalmatlanítási lehetőségeinek ismertetése (D1 – D15)
Európai hulladék katalógus megismerése, tanulmányozása
Hulladékok besorolása EWC kódonként
A hulladékok előkezeléséhez szükséges engedélyek formai és tartalmi ismertetése (illusztrálva ábrákkal)
Az előkezelési műveletek ismertetése (pl. válogatás, osztályozás, tömörítés, aprítás, rostálás)
A hulladékkezelés folyamatának megismerése, alátámasztva folyamatábrákkal
Gyűjtés, szállítás, hasznosítás, válogatás fogalmának megismerése

1.3.2. Szelektív hulladékgyűjtés *147,5 óra*

A szelektív hulladékgyűjtés szerepe a hulladékgazdálkodásban
Magyarországi tapasztalatok a szelektív hulladékgyűjtésben
Az elsődleges cél bemutatása a szelektív hulladékgyűjtésben: a hasznosítás
A szelektív hulladékgyűjtés formái: házhoz menő begyűjtő járat, hulladékgyűjtő udvarok, hulladékgyűjtő szigetek jellemzése, alkalmazásuk
A gyűjtőszigetes gyűjtés előnyei
A házhoz menő szelektívgyűjtés előnyei
A hulladékgyűjtő udvarok előnyei
A szelektív hulladékgyűjtés tervezési szempontjai, a gyűjtésnél alkalmazható gyűjtőeszközök
Az alkalmazható gyűjtőeszközök megválasztásánál szükséges követelmény
A hulladékválogatás jogszabályi háttere
Az „előszelektáltan” gyűjtött hulladékok feldolgozásának technológiai folyamata
A feldolgozás alapelvei szerinti csoportosítás: komplex anyagválogatás, egyszerű fizikai jellemzők alapján történő válogatás

A tömörítős célgépek és a konténeres szállítójárművek illeszkedése a szelektív gyűjtési rendszerhez
A hulladékhasznosítás szabályai
A hulladékhasznosítás többféle módjának értelmezése

újrafeldolgozás: a hulladék anyagának termelésben, szolgáltatásban történő ismételt felhasználása
visszanyerés: a hulladék valamely újra feldolgozható összetevőjének leválasztása és alapanyaggá alakítása
energetikai hasznosítás: a hulladék energiatartalmának kinyerése

1.3.3. Tűzvédelmi ismeretek *147 óra*

Tűzveszélyességi osztályok, tűzveszélyes anyagok felsorolása, jellemzése
Robbanó anyagok és készítmények (robbanásveszélyes „E” anyagok)
Oxidáló anyagok és készítmények (égést tápláló, oxidáló „O” anyagok)
Fokozottan tűzveszélyes anyagok (fokozottan tűzveszélyes „F+” anyagok)
Tűzveszélyes anyagok és készítmények (tűzveszélyes „F” anyagok)
Kismértékben tűzveszélyes anyagok és készítmények (kevésbé tűzveszélyes anyagok)
A – fokozottan tűz- és robbanásveszélyes
B – tűz- és robbanásveszélyes
C – tűzveszélyes
D – mérsékelten tűzveszélyes
E – nem tűzveszélyes
Tűzoltó anyagok, eszközök: víz, oltópor, oltóhabok, szén-dioxid, halonok
A tűz keletkezésének megakadályozása érdekében az alábbi előírásokat szükséges betartani:
A tevékenység általános szabályai
Tűzveszélyes tevékenységre vonatkozó általános előírások
Dohányzásra vonatkozó előírások
Tüzelő- és fűtőberendezésekre vonatkozó előírások
Depóniagáz rendszerre vonatkozó előírások
Világító- és villamos berendezésekre vonatkozó előírások
Tűzjelzésre és a tűz oltására, tűzoltó készülékek, felszerelések elhelyezésére vonatkozó előírások
Tűzoltást szolgáló létesítmények leírása
Járművekre, gépekre vonatkozó előírások
A munkavállalók tűzjelzéssel, riasztással kapcsolatos feladatai

1.4. A képzés javasolt helyszíne

-

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-

1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-
2.2.	Leírás készítése		x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Hulladékfeldolgozás gyakorlata tantárgy 336 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy elsajátításával a hallgató megtanulja, hogy a feldolgozás során a hulladékkezelő hogyan, milyen eszközökkel és technológiával dolgozza fel a hulladékot.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret - Környezetvédelem
Osztályfőnöki óra - Környezetvédelem, globalizáció, fenntartható fejlődés

2.3. Témakörök

2.3.1. Válogatóművek kialakítása *112 óra*

Válogatóművek bemutatása, helyzete Magyarországon
Válogatóművek javasolt telepítési és tervezési szempontjai
A válogatóművek csoportosítása a feldolgozott hulladék típusa alapján:

- a teljes vagy majdnem teljes (nem veszélyes) települési szilárd hulladékok feldolgozására alkalmas egység
- az „előszelektáltan" gyűjtött hulladékok feldolgozására alkalmas válogatómű

Válogatóművek műszaki kialakítása, felszerelés igénye
A teljes, nem veszélyes települési szilárd hulladékok feldolgozására alkalmas egység felépítése
Az „előszelektáltan" gyűjtött hulladékok feldolgozására alkalmas válogatómű felépítése
A válogatóművek berendezései, képekkel illusztrálva

- gyűjtő-, felhordószalagok,
- dobrosta,
- válogatószalag,
- mágnesszeparátor,
- válogatókabin munkaállásokkal,
- porelszívó rendszer,
- keresztszalagok,
- automatabálázógép.

A válogatás módjainak ismertetése

- komplex gépi eljárás a fizikai és kémiai tulajdonságok megváltoztatásával, pl. aprítás, őrlés
- csak fizikai jellemzők megváltoztatásával
- gépesítve, szemmel el nem különíthető részek leválasztása, pl. mágnesezhető anyagok
- kézi munkával

A válogatómű technológiai folyamata ábrával illusztrálva

2.3.2. Feldolgozó létesítmények kialakításának technológiája *112 óra*

A technológia kialakítása, fajtái
Egylépcsős technológia
Kétlépcsős eljárás
Háromlépcsős technológia
A technológia főbb berendezései
Tárolás: a hulladék fogadásához és a végtermék tárolásához használt eszközök
Fogadó rendszer
Silók
Feladás: a rendszer feldolgozandó hulladékkal történő táplálását kanalas rakodógéppel végzik
Adagolás: a rendszer feldolgozandó hulladékkal történő szabályozott, folytonos üzemű adagolásának berendezései
Láncos (vonszoló) adagoló
Vibrációs adagoló
Lemeztagos adagoló
Osztályozás
Mozgatott rácsok

Dobrosta
Vibrációs osztályozó síkrosta
Szennyező anyagok leválasztása történhet:
Kézi válogatással
Légárammal száraz áramkészülékben
Mágneses szeparátor alkalmazásával
A száraz és nedves eljárás összevetése általánosságban, majd részletezve
Száraz eljárások

- kézi válogatószalag
- berendezések légáramban történő szétválasztásra
- mágneses szeparátorok

Nedves eljárások: alkalmazásukkal lehet a legjobb minőségű végterméket előállítani
Az építési hulladékok feldolgozásánál használt nedves eljárások eszközei: ülepítő gép, aquamator, nedves áramkészülék
Szennyezők leválasztása ülepítő géppel
Szétválasztás nedves szalagszérrel
Tisztítás nedves áramkészülékben
Szállítás
Energiaellátás
Aprítás, aprítóberendezések (hidraulikus bontókalapács, pofástörő, kalapácsos törő, kúpos törő, röpítő törő)

2.3.3. Feldolgozótelepek létesítése *112 óra*

A feldolgozómű helyének megfelelő kiválasztása
A feldolgozómű helyének kiválasztását meghatározó gazdasági kritériumok:

- megfelelő mennyiségű hulladék álljon rendelkezésre
- közelség elve a szállítási költségek minimalizálása érdekében
- megfelelő közlekedési kapcsolat megléte
- közlekedési pályák megléte
- rendezési terv szerinti iparterület
- integrálódás egy nagyobb hulladékkezelő-központhoz
- közelség a lerakóhoz

A feldolgozómű helyének kiválasztását meghatározó műszaki szempontok:

- a terület villamosenergia, víz- és gázellátása
- a rendelkezésre álló szennyvíz- és csapadékvíz-elvezetési infrastruktúra
- a terület állapota
- a telep helyigénye

Az engedélyezéssel és a környezetvédelemmel kapcsolatos szempontok:

- a telephely környezetének lakóházakkal való beépítettsége
- a feldolgozómű por emissziója
- szag emisszió
- élelmiszer-feldolgozó üzem közvetlen szomszédsága elkerülendő
- ivóvízbázis védett területe elkerülendő
- zajvédelem

A telephely és az infrastruktúra kialakítása:

- közlekedési kapcsolat
- a feldolgozó telep funkciója és funkcionális részei
- előkészítő üzem

- a beérkező és kiszállítandó anyagok tárolóterülete
- műhely és pótalkatrész tároló egység
- utak és rakodási területek
- gyűjtőedények, eszközök tároló helye
- szociális épületek
- irodák
- lakossági hulladékudvar
- bejárat, porta és járműmérleg

2.4. A képzés javasolt helyszíne

-

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-
2.2.	Leírás készítése		x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-

3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

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

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
10868-12 Hulladékválogatás és -feldolgozás	**Hulladékfeldolgozás gyakorlata**
	Válogatóművek kialakítása
	Feldolgozó létesítmények kialakításának technológiája
	Feldolgozótelepek létesítése

10868-12 Hulladékválogatás és –feldolgozás szakmai követelménymodul

Hulladékfeldolgozás gyakorlata tantárgy

Témakörök

Válogatóművek kialakítása
Válogatóművek bemutatása, helyzete Magyarországon
Válogatóművek javasolt telepítési és tervezési szempontjai
A válogatóművek csoportosítása a feldolgozott hulladék típusa alapján
- a teljes vagy majdnem teljes (nem veszélyes) települési szilárd hulladékok feldolgozására alkalmas egység
- az „előszelektáltan” gyűjtött hulladékok feldolgozására alkalmas válogatómű

Válogatóművek műszaki kialakítása, felszerelésigénye
A teljes, nem veszélyes települési szilárd hulladékok feldolgozására alkalmas egység felépítése
Az „előszelektáltan” gyűjtött hulladékok feldolgozására alkalmas válogatómű felépítése
A válogatóművek berendezései, képekkel illusztrálva
- gyűjtő-, felhordószalagok,
- dobrosta,
- válogatószalag,
- mágnesszeparátor,
- válogatókabin munkaállásokkal,
- porelszívó rendszer,
- keresztszalagok,
- automatabálázógép.

A válogatás módjainak ismertetése
- komplex gépi eljárás a fizikai és kémiai tulajdonságok megváltoztatásával, pl. aprítás, őrlés

- csak fizikai jellemzők megváltoztatásával
- gépesítve, szemmel el nem különíthető részek leválasztása, pl. mágnesezhető anyagok
- kézi munkával

A válogatómű technológiai folyamata ábrával illusztrálva

Feldolgozó létesítmények kialakításának technológiája

A technológia kialakítása, fajtái
Egylépcsős technológia
Kétlépcsős eljárás
Háromlépcsős technológia
A technológia főbb berendezései
Tárolás: a hulladék fogadásához és a végtermék tárolásához használt eszközök
Fogadó rendszer
Silók
Feladás: a rendszer feldolgozandó hulladékkal történő táplálását kanalas rakodógéppel végzik
Adagolás: a rendszer feldolgozandó hulladékkal történő szabályozott, folytonos üzemű adagolásának berendezései
Láncos (vonszoló) adagoló
Vibrációs adagoló
Lemeztagos adagoló
Osztályozás
Mozgatott rácsok
Dobrosta
Vibrációs osztályozó síkrosta
Szennyező anyagok leválasztása
Kézi válogatás
Légárammal száraz áramkészülék
Mágneses szeparátor alkalmazása
A száraz és nedves eljárás összevetése általánosságban, majd részletezve
Száraz eljárások:

- kézi válogatószalag
- berendezések légáramban történő szétválasztásra
- mágneses szeparátorok

Nedves eljárások: alkalmazásukkal lehet a legjobb minőségű végterméket előállítani
Az építési hulladékok feldolgozásánál használt nedves eljárások eszközei: ülepítő gép, aquamator, nedves áramkészülék

- szennyezők leválasztása ülepítő géppel
- szétválasztás nedves szalagszérrel
- tisztítás nedves áramkészülékben

Szállítás
Energiaellátás
Aprítás, aprítóberendezések (hidraulikus bontókalapács, pofástörő, kalapácsos törő, kúpos törő, röpítő törő)

Feldolgozótelepek létesítése

A feldolgozómű helyének megfelelő kiválasztása
A feldolgozómű helyének kiválasztását meghatározó gazdasági kritériumok

- megfelelő mennyiségű hulladék álljon rendelkezésre
- közelség elve a szállítási költségek minimalizálása érdekében
- megfelelő közlekedési kapcsolat megléte
- közlekedési pályák megléte
- rendezési terv szerinti iparterület
- integrálódás egy nagyobb hulladékkezelő-központhoz
- közelség a lerakóhoz

A feldolgozómű helyének kiválasztását meghatározó műszaki szempontok

- a terület villamosenergia-, víz- és gázellátása
- a rendelkezésre álló szennyvíz- és csapadékvíz-elvezetési infrastruktúra
- a terület állapota
- a telep helyigénye

Az engedélyezéssel és a környezetvédelemmel kapcsolatos szempontok

- a telephely környezetének lakóházakkal való beépítettsége
- a feldolgozómű por emissziója
- szag emisszió
- élelmiszer-feldolgozó üzem közvetlen szomszédsága elkerülendő
- ivóvízbázis védett területe elkerülendő
- zajvédelem

A telephely és az infrastruktúra kialakítása

- közlekedési kapcsolat
- a feldolgozó telep funkciója és funkcionális részei
- előkészítő üzem
- a beérkező és kiszállítandó anyagok tárolóterülete
- műhely és pótalkatrész tároló egység
- utak és rakodási területek
- gyűjtőedények, eszközök tároló helye
- szociális épületek
- irodák
- lakossági hulladékudvar
- bejárat, porta és járműmérleg

6.16.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 541 05
HÚSKÉSZÍTMÉNY GYÁRTÓ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 541 03 Húsipari termékgyártó szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 25/2016. (II. 25.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 541 05 Húskészítmény gyártó részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 05

A részszakképesítés megnevezése: Húskészítmény gyártó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Elméleti képzési idő aránya: 20 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végezettség vagy iskolai végzettség hiányában

Bemeneti kompetencia: a képzés megkezdhető a részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 21. Élelmiszeripar

szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs.

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati
10891-16 Mirobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	Mikrobiológia és higiénia	0,5		105		
	Minőségbiztosítás				0,5	
	Higiénia gyakorlati alkalmazása		0,5			
10928-16 Darabolás, csontozás	Húsipari technológia	1,5				
	Húsipari gépek	0,5				
	Technológia gyakorlat		4,5			3
10929-16 Másodlagos húsipari feldolgozás	Húsipari technológia				1,5	
	Húsipari gépek				0,5	
	Élelmiszervizsgálat gyakorlat					1
	Technológia gyakorlat					8
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		2,5	5		2,5	12
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelmény modul	Tantárgyak/témakörök	Óraszám					Összesen
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam		
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati	
10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	**Mikrobiológia és higiénia**	**18**	**0**	**105**	**0**	**0**	**18**
	Káros és hasznos mikroorganizmusok, Vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek	***12***					**12**
	Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok	***2***					**2**
	Személyi, eszköz és üzemhigiénia és környezeti higiénia a húsiparban	***4***					**4**
	Minőségbiztosítás	**0**	**0**		**17,5**	**0**	**17,5**
	Élelmiszerbiztonság				**5**		**5**
	ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban				**9**		**9**
	Élelmiszer-biztonsági rendszerek(IFS, BRC) , nyomonkövetés alapelvei				**3,5**		**3,5**
	Higiénia gyakorlati alkalmazása		**18**		**0**	**0**	**18**
	Személyi,-eszköz és üzemi higiénia betartása		***5***				**5**
	Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során		***5***				**5**
	Takarítást, tisztítást , fertőtlenítést végez, Betartja a környezethigiéniás szabályokat		***8***				**8**
10928-16 Darabolás,	**Húsipari technológia**	**54**	**0**		**0**	**0**	**54**
	A hús vágás utáni	**6**					**6**

csontozás	elváltozásai						
	Sertés, marha,borjú, juh kereskedelmi bontása és konyhatechnológiai felhasználhatósága	**20**					**20**
	Sertés és marha ipari csontozása, kivágása, húsok osztályozása	**9**					**9**
	Sertéshúsok pácolásra történő előkészítése, formázása	**10**					**10**
	A csontozó munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai	**3**					**3**
	Csontozási veszteség és kihozatal számítások	**6**					**6**
	Húsipari gépek	**18**			**0**		**18**
	Géptani alapismeretek	**5**					**5**
	Hűtő és fagyasztó berendezések	**4**					**4**
	Darabolás, csontozás gépei	**8**					**8**
	Bőrkézőgépek	**1**					**1**
	Technológia gyakorlat	**0**	**162**			**105**	**267**
	Kések köszörülése, fenése		***8***			***7***	**15**
	Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése		***28***			***21***	**49**
	Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása		***35***			***28***	**63**
	Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása		***35***			***21***	**56**
	Marha első-és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása		***28***			***14***	**42**
	Marha első-és hátulsó negyed kereskedelmi bontása		***28***			***14***	**42**
10929-16	**Húsipari technológia**	**0**	**0**		**52,5**	**0**	**52,5**

Másodlagos húsipari feldolgozás	Tartósító eljárások				8		8
	Adalékanyagok és burkolóanyagok				4		4
	A húsüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai				2		2
	Gyártáselőkészítő és gyártási alapműveletek				5		5
	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártástechnológiája				12		12
	Pácolt, füstölt, füstölt-főtt , lángolt húsok gyártási műveletei				*8*		8
	Szalámifélék és szárazkolbászok gyártástechnológiája				*7*		7
	Étkezési szalonnafélék és étkezési tepertő gyártási műveletei				*6,5*		6,5
	Húsipari gépek				**17,5**		**17,5**
	Aprító,- keverő és töltőgépek				**6**		**6**
	Pácolóberendezések				**4**		**4**
	Füstölőberendezések és klímák				**3,5**		**3,5**
	Főzőberendezések				**2**		**2**
	Zsírolvasztó berendezések				**2**		**2**
	Élelmiszervizsgálat gyakorlat				**0**	**35**	**35**
	Laboratóriumi alapismeretek					**35**	**35**
	Technológia gyakorlat				**0**	**280**	**280**
	Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása					**30**	**30**
	Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés					**30**	**30**
	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása,töltés, formázás gyakorlása					**100**	**100**
	Darabos pácolt húskészítmények					**90**	**90**

	gyártása						
	Húsipari termékek csomagolása					**30**	**30**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**90**	**180**		**87,5**	**420**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		**177,5/20,11%**					
Gyakorlati óraszámok/aránya		**705/79,88%**					

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
10891-16 azonosító számú

Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10891-16 azonosító számú Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Mikrobiológia és higiénia	Minőségbiztosítás	Higiénia alkalmazása a gyakorlatban
FELADATOK			
Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat		X	
Alkalmazza az élelmiszer-higiéniás és élelmiszer-biztonsági előírásokat (törvény, rendelet, minőségügyi kézikönyv)	X		X
Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP)	X		X
Használja a mikrobák elpusztításának módszereit	X		
Mikrobák szaporodásának gátlását végzi	X		
Betartja a HACCP rendszer előírásait		X	
Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat	X		X
Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez	X		
Élelmiszerek gyártása során kritikus higiéniai pontokat ellenőriz		X	
ISO 22000, HACCP rendszerek alapelveit ismeri, betartja		X	
Élelmiszer-biztonsági rendszerek (IFS, BRC), nyomonkövetés alapelveit ismeri, alkalmazza		X	
Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet		X	
Mikrobiológiai alapismereteit használja	X		X
A hasznos és káros mikroorganizmusok jellemzőit, szaporodásuk és elpusztításuknak lehetőségeit alkalmazza	X		X
SZAKMAI ISMERETEK			
Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok	X		
Tisztító-, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk	X		
Jó higiéniai gyakorlat elemei	X		X
Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok			
Mikrobiológiai ismeretek: élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló káros és hasznos mikroorganizmusok, életfeltételei, jellemzői	X		
Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége	X		

A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros)	X		
Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaktana, felépítése, anyagcseréje, telepképzése, előfordulási valószínűsége	X		
Az élelmiszer-ipari és egészségügyi szempontból fontos mikroorganizmusok	X		
Az élelmiszer-romlás, a leggyakrabban előforduló élelmiszer-mérgezések, élelmiszer-fertőzések tünetei és az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények	X		
Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei	X	X	
Az életfeltételek és a mikroorganizmusok szaporodása, anyagcseréje közötti összefüggés	X		
Az endospóraképzés és a vegetatív sejtté alakulás feltételei	X		
A mikroorganizmusok anyagcseréjének jelentősége az élelmiszeriparban és egyéb területeken (gyógyszer, mezőgazdaság, az ember anyagcseréjében)	X		
Az élelmiszeripar szempontjából károsnak ítélt mikroorganizmusok elleni védekezés módjai	X		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Szakmai nyelvű beszédkészség	X	X	X
Szakmai nyelvű íráskészség	X	X	
Szakmai olvasott szöveg megértése	X	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X
Információforrások kezelése	X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Felelősségtudat		X	X
Döntésképesség			X
Precizitás			X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Kapcsolatteremtő készség		X	X
Határozottság			X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Higiéniás szemlélet	X		X
Logikus gondolkodás		X	

1. Mikrobiológia és higiénia tantárgy 18 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkás tanulók ismereteket szerezzenek azon mikroorganizmusokról, melyek szerepet játszanak az élelmiszerek előállításánál, tartósításánál, romlásánál. Ismerjék meg a húsiparban előforduló káros, hasznos mikroorganizmusokat. A tanulók tudják az alapvető higiéniai szabályokat, előírásokat. Az elsajátított ismeretek alapozzák meg a húsiparban alkalmazandó higiéniai szemléletet.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, Húsipari technológia

1.3. Témakörök

1.3.1. Káros és hasznos mikroorganizmusok, vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek 12 óra

A mikroorganizmusok elterjedése
Baktériumok jellemzői
Vírusok jellemzői
Gombák jellemzői
Paraziták, élősködők jellemzői
A hasznos mikrobáknak jelentősége a hagyományos és gyorsérlelésű szalámiféléknél
Bakteriális betegségek:lépfene, botulismus, tetanus, sertésorbánc, gümőkór, E-coli, Szalmonellózis, Lyme kór, Malleus(takonykór)
Vírus okozta betegségek: Fertőző sertésbénulás, Ragadós száj-és körömfájás, Sertéspestis, Veszettség
Retrovírus okozta betegség:BSE
Paraziták és élősködők által okozott betegségek:Trichinellózis, borsókakór, mételykór, tüdőférgesség, ostorférgesség
A BSE megelőzésével kapcsolatos EU-s szabályok

1.3.2. Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok 2 óra

Európai uniós és hazai rendeletek
Élelmiszer előállításra, forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
Kötelező nyilvántartások, dokumentációk.

1.3.3. Személyi, eszköz, üzemhigiénia és környezeti higiénia a húsiparban 4 óra

Fekete-fehér öltözőrendszer kialakítása
Testi higiénia biztosítása
Munka és védőruha tisztasága
Munkaeszközök és egyéni védőeszközök tisztántartása
Az alkalmazott berendezések, kialakított felületek, padozatokkal szemben támasztott követelmények
Épületek, üzemi helyiségek kialakításának szempontjai
Szennyes és tiszta övezetek elkülönítése
Szennyvíz kezelése
Vágási hulladékok zárt tárolása a szennyes övezetben
Szociális hulladékok elkülönített tárolása

Levegő tisztaságának megőrzése
Környezetvédelem

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X			
2.	megbeszélés		X		
3.	szemléltetés			X	
4.	teszt	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		X		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			

2.3.	Tesztfeladat megoldása	X	X		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Minőségbiztosítás tantárgy 17,5 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A szakmunkás tanulók megismerjék a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapelveit. Tudják összekapcsolni az üzemi gyakorlatok során a Jó Gyártási gyakorlatot a Jó Higiéniai gyakorlattal. Képesek legyenek a vágástechnológiai- műveletek és a készítménygyártás során felismerni a lehetséges veszélyeket, meghatározni a kritikus határértéket és a megfelelő döntést meghozni az elhárításukra.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Foglakoztatás I. és Húsipari technológia

2.3. Témakörök

2.3.1. Élelmiszerbiztonság 5 óra

Az élelmiszerbiztonság jelentősége Európában
A fogyasztók és dolgozók egészségvédelme
Az élelmiszerbiztonság alapja:GMP, GHP
Minőségi előírások az alapanyagok és segédanyagok esetében
Gyártásközi minőség-ellenőrzés
Késztermékek minőségi követelményei és azok ellenőrzése
Kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálatok jelentősége

2.3.2. ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban 9 óra

ISO 22000 nemzetközi szabvány alkalmazásának belső és külső előnyei
Az ISO 22000 élelmiszerbiztonsági rendszer követelményei, tanúsítás lehetősége
A HACCP rendszer 7 alapelve és azok alkalmazása
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a vágási műveleteknél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a készítménygyártási műveleteknél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a csomagolásnál, hulladékkezelésnél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a raktározásnál és szállításnál
Veszélyek a kereskedelmi folyamatoknál és a megelőzés lehetőségei
A HACCP –hez, minőségirányítási rendszerekhez kapcsolódó dokumentáció ismerete, kezelése

2.3.3. Élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS és BRC), nyomon követés alapelvei3,5 óra

BRC eredetileg angol, ma már nemzetközi kereskedőláncok élelmiszerbiztonsági rendszere
A BRC követelménymoduljai és azok tartalmának ismertetése: tárolás, elosztás, nagykereskedői és szerződött szolgáltatás
BRC tanúsítvány lényege a termelő és vevő oldaláról
IFS eredetileg német kereskedelmi élelmiszerbiztonsági rendszer, mely szintén nemzetközivé vált
Az IFS követelményrendszere az élelmiszer –előállítás teljes folyamatára
Az IFS szigorításai (KO-k): idegen test kezelése, nyomon követhetőség, munkatársak tudatossága, felelősége stb.
IFS tanúsítvány lényege a termelő és kereskedő oldaláról

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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.	magyarázat			X	
2.	megbeszélés		X		
3.	szemléltetés			X	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			X	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Higiénia gyakorlati alkalmazása tantárgy 18 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A mikrobiológia és higiénia tantárgyban elsajátított elméleti ismereteket tudja alkalmazni gyakorlati munkavégzés során. A tanulók képesek legyenek betartani a személyi higiéniával, a műszaki higiéniával és a környezethigiéniával kapcsolatos szabályokat a munkavégzésük során.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelv és kommunikáció, Természetismeret, Mikrobiológia és higiénia

3.3. Témakörök

3.3.1. Személyi,- eszköz és üzemi higiénia betartása 5 óra

Használja a fekete-fehér öltözőrendszert a gyakorlaton
Megfelelő tisztálkodás, haj és köröm ápoltsága, rövidsége
Munkaruha tisztasága, cseréje naponta
Munkaeszközeit a gyakorlat végeztével megtisztítja
Egyéni védőeszközöket a gyakorlat végén megtakarítja és tisztán elteszi
Rendeltetésszerűen használja a személyi higiénia céljait szolgáló eszközöket, berendezéseket
Az üzemi higiéniai előírásokat maradéktalanul betartja

3.3.2. Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során5 óra

Betartja a kések fertőtlenítésére vonatkozó előírásokat
Biztosítja a szőrtelenítés, bontás, hasítás munkaműveleteinek higiénikus elvégzését
Ellenőrzi a hűtők hőmérsékletét és tisztaságát
A készítménygyártás során a higiéniai előírások betartásával kizárja a fertőzés lehetőségét
Ügyel az eltérő munkaműveletek közötti kézmosásra
Vezeti naprakészen a higiéniával kapcsolatos nyilvántartásokat

3.3.3. Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez, betartja a környezethigiéniás szabályokat 8 óra

Értelmezi a „Takarítási és Fertőtlenítési Utasításban” foglaltakat
Használja a tisztítás, takarítás eszközeit
Kiválasztja a munkaterületnek megfelelő tisztító és fertőtlenítőszert
Meghatározza a kiválasztott tisztító és fertőtlenítőszerek töménységét, hőfokát, behatásuk idejét
A tisztítás és fertőtlenítés során használja a szükséges védőfelszerelést
Vezeti a takarításról, fertőtlenítésről a kötelező nyilvántartásokat
Betartja a szennyes tiszta övezetekre vonatkozó szabályokat, előírásokat
Levegő tisztaságának megőrzését elősegíti

Betartja szerves és szervetlen hulladékok tárolásának és kezelésének szabályait
A vágási hulladékot haladéktalanul eltávolítja a vágócsarnokból
Betartja a szennyes övezetben lévő zárt tárolás (ATEV) előírásait

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy üzem

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10928-16 azonosító számú

Darabolás, csontozás
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10928-16 azonosító számú Darabolás, csontozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Húsipari technológia	Húsipari gépek	Technológiai gyakorlat
FELADATOK			
Átveszi a munkaterületet			X
Előkészíti a szükséges anyagokat	X		X
Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat	X		X
Féltest testtáji darabolását végzi			X
Testet húsrészekre bont, csontoz, kivág			X
Húsokat osztályoz	X		X
Testet húsrészekre bont, formáz, pácolásra előkészít	X		X
Húsokat csomagol és hűtőraktároz	X		X
Adminisztrációs munkát végez	X		
Eszközöket használ, gépeket kezel		X	
Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat			X
SZAKMAI ISMERETEK			
Vágóállatok csontváza, izomcsoportjai	X		
Vágási főtermékek és melléktermékek jellemzése, feldolgozása	X		
Sertés húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása	X		X
Szarvasmarha első és hátsó negyedének húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása	X		X
Juh kereskedelmi húsrészei	X		
Darabolás gépei, berendezései		X	
Csontozás, kivágás eszközei		X	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Darabolás, csontozás eszközeinek használata			X
Anyagmozgató eszközök használata			X
Húsrészek gazdaságos és szakszerű feldolgozása			X
Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása	X		X
Védőfelszerelések használata	X		X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Állóképesség			X
Kézügyesség			X
Monotónia-tűrés			X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			

Irányíthatóság			X
Visszacsatolási készség	X		X
Motiválhatóság			X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
A környezet tisztántartása			X
Körültekintés, elővigyázatosság			X
Intenzív munkavégzés			X

4. Húsipari technológia tantárgy 54 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a hús vágás utáni elváltozásait, érési folyamatait és a lehetséges romlási folyamatokat. A tanulók ismerjék a bolti bontásnál alkalmazott elnevezéseket és a húsok konyhatechnológiai felhasználhatóságát. A sertés-és marhahúsok ipari csontozásánál tudják a húsok osztályba sorolását. Szakszerűen tudják pácolásra előkészíteni a sertés húsokat.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, számolási készség

4.3. Témakörök

4.3.1. A hús vágás utáni elváltozásai 6 óra

A hús vágás utáni elváltozásai: hullamerevség, érési folyamatok
A fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas hús jellemzői
Nyershús helytelen tárolásából adódó romlási folyamatok

4.3.2. Sertés, marha,borjú, juh kereskedelmi bontása és konyhatechnológiai felhasználhatósága 20 óra

A sertés tőkehús bolti bontása, húsrészek csomagolása
A marha negyedek bolti bontása, húsrészek csomagolása
A borjúhús bolti bontása, húsrészek csomagolása
A juh bolti bontása, húsrészek csomagolása

4.3.3. Sertés és marha ipari csontozása, kivágása, húsok osztályozása 9 óra

A félsertés darabolása, teljes csontozása, a húsok kivágása, osztályozása
Negyed marha darabolása, teljes csontozása, a húsok kivágása, osztályozása
Sertés-és marhahúsok színhústartalom szerinti osztályba sorolása

4.3.4. Sertéshúsok pácolásra történő előkészítése, formázása 10 óra

Bőrös félsertés pácolásra történő bebontása, darabolása, formázása
Lehúzott félsertés pácolásra történő bebontása, darabolása, formázása
Csontnélküli pácolt húsokhoz csontozás és formázás

4.3.5. A csontozó munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 3 óra

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a csontozó üzemrészben
Hűtőgépek és hűtési rendszerek biztonságtechnikája
Daraboló gépek és csontozó szalagok biztonságtechnikája
A csontozó kések és egyéb kézi szerszámok baleseti veszélyei
Jellemző szín és alakjelek ismerete
Egyéni védőeszközök használatának szabályai

4.3.6. Csontozási veszteség és kihozatal számítások 6 óra

Csontos sertéshúsból és marhahúsból színhús kihozatal számítás
Csontos sertéshúsból és marhahúsból csontozási melléktermék kihozatal számítás
Csontozási veszteség számítás

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feladat	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	X	X		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	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. Húsipari gépek tantárgy 18 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkások géptani ismeretei támasszák alá a technológiai folyamatokat. Képesek legyenek a csontozó üzemek technológiai vonalainak, gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésére. Tudják kiválasztani a technológiai művelet végrehajtásához szükséges munkaeszközöket. Ismerjék a gépek berendezések szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit, balesetvédelmi előírásait.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, Húsipari technológia

5.3. Témakörök

5.3.1. Géptani alapismeretek *5 óra*

A rajzolás eszközei
Ábrázolási módok
Vetületi ábrázolás
Kötő gépelemek
Forgó mozgást közvetítő gépelemek
Tengelykapcsolók
Csapágyak
Erőátviteli gépelemek

5.3.2. Hűtő és fagyasztó berendezések *4 óra*

Hűtő-körfolyamat
Hűtőközeg fajták
Hűtőtermek
Hűtőgépkocsi
Fagyasztó berendezések

5.3.3. Daraboló és csontozás gépei *8 óra*

Daraboló szalagfűrész
Daraboló körfűrészek
Csontozó szalagok: fém és műanyag
Görgősor
Hagyományos kések
Zárt markolatú kés
Gyűrűs kés

Dugattyús csontszeparátor
Csigás csontszeparátor

5.3.4. Bőrkézőgépek ***1 óra***

Kézi adagolású bőrkézőgép

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	projektor
4.	házi feladat	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X	X		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	X	X	X	

3.2.	rajz kiegészítés	X			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Technológiai gyakorlat tantárgy 267 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

Olyan húsipari gyakorlati ismeretek nyújtása, készségek fejlesztése, melyek keretében begyakorolják a munkaműveleteket, elsajátítják a szakmai fogásokat. A gyakorlati munka során fejlődjön a tanulók munkabírása, kitartása, kézügyessége. Törekedjenek a fegyelmezett, pontos munkavégzésre. Legyenek képesek utasításra a szakmai műveleteket önállóan elvégezni, szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, Húsipari gépek

6.3. Témakörök

6.3.1. Kések köszörülése, fenése *15 óra*

A csontozó kések, fenőacélok, polírozók fajtái
Egyéni védőeszközök használata késes munkához
Kések biztonságos tartása, késtartó használata
A köszörűgép működtetésének elsajátítása
Kések köszörülése géppel
Kések fenése, polírozása kézzel

6.3.2. Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése *49 óra*

A szalonnatábla testtájak szerinti darabolása
Hátszalonna formázása, puha zsiradék és húsdarabok eltávolítása
Tokaszalonnáról a mirigyek és véres részek eltávolítása, toka formázása
Hasa szalonnáról a tejmirigyek és húsdarabok eltávolítása, szalonna formázása
Az oldalszalonnáról a bordák bordaközi izmokkal történő eltávolítása, a kolozsvári szalonna formázása
Császárszalonnából a bordák eltávolítása késsel vagy bordakihúzóval, a császár formázása
Nyak és vékony hátszalonna formázása kenyérszalonnának
Farszalonna összevágása étkezési tepertőnek
Has és tokaszalonna bőrkézése géppel készítménygyártáshoz

6.3.3. Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása *63 óra*

Félsertések bebontása késsel vagy daraboló fűrésszel testtájakra, húsrészekre
Comb, lapocka, karaj, tarja, oldalas, csülök teljes ipari csontozása
A húsokról a puha zsiradék és véres részek, mirigyek kivágása
A húsok osztályozása színhústartalom alapján: S-90, S-80, S-80k,S-70, S-70k,S-60k

6.3.4. Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása, *56 óra*

Félsertések bebontása késsel testtájakra, húsrészekre
Comb és lapocka csontozása minden esetben
Karaj, tarja előállítása csontosan megformázva
Karaj, tarja előállítása csont nélkül, megformázva
Oldalas csontosan, megformázva kerül értékesítésre
Első és hátsó csülök csontosan kerül forgalmazásra
Sertésfej és köröm csontosan kerül forgalmazásra
A dagadót ketté kell választani tölteni és darálni való húsnak
Bőrös szalonnás félsertés kereskedelmi bontása
Bőrös comb, bőrös lapocka, bőrös karaj, bőrös tarja és bőrös császárszalonna előállítása, formázása

6.3.5. Marha első-és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása42 óra

Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas, szegy
Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, medencehús, marhafarok
Húskészítménygyártáshoz a marha minden húsrészét csontozni kell.
Húsok kivágása: csontozás után a marhahúsból a nem megengedett kötőszöveti elemeket el kell távolítani, mint Faggyút, durva inakat, véres részeket.
Marhahúsok osztályozása: Színhústartalom, faggyútartalom és látható kötőszövet alapján: M-90, M-80, M-80k, M-70, M-70k, M-60k

6.3.6. Marha első-és hátulsó negyed kereskedelmi bontása 42 óra

Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas, szegy
Csontozásra és szétbontásra kerül az első negyedből a lapocka: oldallapocka, stefánia, vastaglapocka
Kicsontozva kerül forgalomba:tarja, lábszárhús, nyakhús
Csontosan kerül értékesítésre:rostélyos, oldalas, szegy
Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, marhafarok
Csontozásra és szétbontásra kerül a comb: gömbölyűfelsál, hosszúfelsál, felsál-dekli, csípőfartő, feketepecsenye, fehérpecsenye
Kicsontozva kerül értékesítésre a hátszín, a hátulsó lábszár, lengőbordák
Csont nélküli hús: vesepecsenye, puha hátszín
Csontosan kerül forgalomba a hátsó negyedből: marhafarok

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X		
2.	megbeszélés	X	X		
3.	szemléltetés	X	X		szakoktató által elkészített mintadarab

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	X	X		
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Műveletek gyakorlása	X	X		
2.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
3.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
3.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X			
3.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10929-16 azonosító számú

Másodlagos húsipari feldolgozás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10929-16 azonosító számú Másodlagos húsipari feldolgozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Húsipari technológia	Húsiapari gépek	Élelmiszervizsgálat gyakorlat	Technológia gyakorlat
FELADATOK				
Húst és húskészítményt gyárt	X			X
Tartósító eljárásokat alkalmaz (hűt, fagyaszt, sóz, pácol)	X			X
Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez)	X			X
Füstölést végez	X			X
Burkolóanyagot, csomagolóanyagot előkészít	X			X
Húskészítmény gyártásához alapanyagokat, adalékanyagokat előkészít	X			X
Szakmai számításokat végez	X		X	X
Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít	X	X	X	X
Nyers töltelékes húskészítményt gyárt	X	X	X	X
Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt	X	X	X	X
Étkezési szalonnát gyárt	X		X	X
Sertészsírt, tepertőt állít elő	X	X		X
Húskonzervet gyárt	X	X	X	X
Csomagolást végez, betartja az üzemi és személyi higiéniai előírásokat	X	X		X
SZAKMAI ISMERETEK				
Hús összetétele, felépítése, osztályozása	X		X	X
Húsban végbemenő folyamatok (normál hús, PSE hús, DFD hús)	X		X	
Romlások fajtái	X			
Tartósítási módok	X			X
Gyártási szalonna, belsőségek, egyéb emberi fogyasztásra alkalmas alapanyagok jellemzése	X		X	
Adalék- és egyéb anyagok	X		X	
Szakmai számítások	X		X	
Természetes és mesterséges burkolóanyagok	X			X
Csomagolóanyagok jellemzése	X			
Gyártmánylap értelmezése	X			X
Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései		X		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X	X
Elemi számolási képesség	X		X	X
Mennyiségérzék			X	X

SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Kézügyesség				X
Precizitás			X	X
Szervezőkészség				X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremtő képesség				X
Határozottság			X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
A környezet tisztántartása			X	X
Rendszerben való gondolkodás			X	
Figyelem összpontosítása	X	X	X	X

7. Húsipari technológia tantárgy 52,5 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a húsiparban alkalmazott fizikai, kémiai és hőkezeléssel járó tartósító eljárásokat, hogy a gyakorlatban alkalmazni tudják. Tudják a hűtés és fagyasztás előírt paramétereit, a lassú és gyors pácolás közötti különbséget, valamint a hő közlésével járó tartósítási módszereket.

Ismerjék meg a húskészítménygyártáshoz szükséges adalékanyagokat és burkolóanyagokat, csomagolóanyagokat. Tudják készítmény-csoportonként a gyártás- előkészítő és gyártási műveleteket a technológiai sorrendnek megfelelően. Ismerjék a Magyar Élelmiszerkönyv húskészítményekre vonatkozó előírásait és értelmezni tudják a gyártmánylapot.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szövegértés, Számolási készség, Húsipari gépek

7.3. Témakörök

7.3.1. Tartósító eljárások *8 óra*

Fizikai tartósító eljárások: hűtés, fagyasztás, vízelvonás
Kémiai tartósító eljárások: sózás, pácolás, füstölés,
Hőkezeléssel járó tartósítási módok: előfőzés, főzés, sütés, konzerveknél pasztőrözés, sterilezés
Főzés utáni hűtés módjai termékcsoportonként
Hűtési, fagyasztási veszteség számítása
Páclé töménységével kapcsolatos számítások
Füstölés és főzéssel kapcsolatos veszteségszámítások

7.3.2. Adalékanyagok és burkolóanyagok *4 óra*

Segédanyagok = adalékanyagok + burkolóanyagok
Adalékanyagok csoportosítása és jellemzése: tartósítószerek, színkialakítók, jelleg –és ízkialakító fűszerek, mesterséges ízkialakítók, színstabilizálók, állományjavítók, antioxidánsok, starterkultúrák, szénhidrátok
Természetes és mesterséges burkolóanyagok fajtái, a velük szemben támasztott követelmények, jellemzésük
Bevonó anyagok, mártómasszák: emészthető és nem emészthető bevonatok
Nemespenész bevonat jelentősége, előnyei

7.3.3. A húsüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 2 óra

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a húsüzemben: csúszásmentes padozat, világítás, levegőtisztaság, kézmosók, késfertőtlenítők, csizmamosók
Az egyéni védőruha és védőeszközök biztosítása
Aprítógépek, keverőgépek és töltőgépek biztonságtechnikája
Emelőszerkezetek és a magaspályás szállítás biztonságtechnikája
Füstölők és hőkezelő szekrények biztonságtechnikája
Érintésvédelmi szabályok
Tűzvédelmi szabályok
Környezetvédelmi szabályok
Jellemző szín és alakjelek ismerete

7.3.4. Gyártáselőkészítő és gyártási alapműveletek 5 óra

A húsalapanyagok előkészítése:csontozás, kivágás, osztályozás
Egyéb húsalapanyagok előkészítése: bőrke, belsőségek, sertésfej,vér, vérplazma, szeparátorhús, restrukturált hús
Fűszerek előkészítése: aromatartó egységcsomagban vagy frissen kimérve
Burkolóanyagok előkészítése, ha szükséges beáztatása
Aprítás művelete a megfelelő szemcseméretre darálógéppel, kutterrel, finomaprítókkal
Jégpehely előállítás fontossága a keverés szempontjából
Keverés művelete keverőgépekkel ill. kutterrel
Töltés különböző típusú töltőgépekkel termékcsoporttól függően
Rúdkialakítás klipszeléssel ill. kézi kötözéssel
Pározás kézi és gépi művelete
A formázott termékek füstölőbotra szedése, keretre rakása hőkezeléshez

7.3.5. Hőkezelt töltelékes készítmények gyártástechnológiája 12 óra

Vörösáruk fajtái, gyártástechnológiája, húspépkészítés módjai és a késztermékek minőségi követelményei
Mozaikos készítmények csoportjai, gyártástechnológiájuk és a késztermékek minőségi követelményei
Kolbászfélék csoportjai. A nyers, sütnivaló kolbászfélék gyártástechnológiája és minőségi követelményei.
A Füstölt-főtt kolbászfélék gyártástechnológiája és minőségi követelményei.
A lángolt kolbászok gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Hurkafélék fajtái, gyártástechnológiájuk és minőségi követelményei
Kenősáruk és pástétomok gyártástechnológiája emulzió készítésével, kenőmájasok minőségi követelményei
Hússajtok gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Gyártásközi veszteség számítások
Késztermék kihozatal számítások

7.3.6. Pácolt, füstölt, füstölt-főtt , lángolt húsok gyártási műveletei 8 óra

Pácolt, füstölt húsok fajtái, gyártási műveletei és minőségi követelményei, tárolhatósága
Pácolt, füstölt-főtt húsok fajtái, gyártási műveletei és minőségi követelményei, tárolhatósága
Lángolt húsok gyártási műveletei, minőségi követelményei, tárolhatósága.
Formában vagy bélben főtt pácolt húsok (gépsonkafélék, műbeles sonkafélék) gyártási műveletei és minőségi követelményei

Gyártásközi veszteség számítások
Késztermék kihozatal számítások

7.3.7. Szalámifélék és szárazkolbászok gyártástechnológiája 7 óra

Hagyományos szárításos érleléssel készült nemes penésszel bevont és penész nélküli szalámik gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Gyorsított szárításos érleléssel készült penészbevonatos és penészbevonat nélküli szalámifélék gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Nyers, hagyományos érleléssel előállított szárazkolbászok gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Gyorsérlelésű szárazkolbászok gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Starterkultúrák és kémiai savanyítószerek jelentősége napjainkban
Gyártásközi veszteség és termékkihozatal számítások.

7.3.8. Étkezési szalonnafélék és étkezési tepertő gyártási műveletei 65 óra

Sózott, fehér szalonnák formázása, tartósítása, minőségi előírásai
Hagyományos Füstölt szalonnák fajtái, gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Bacon szalonna gyártástechnológiája és minőségi előírásai
Pácolt, füstölt-főtt szalonnafélék gyártási műveletei, minőségi követelményei
Sült szalonnafélék gyártási műveletei, minőségi követelményei
Étkezési tepertő gyártása hagyományos száraz eljárással duplikátorban
Étkezési tepertőkrém előállítása finomaprítással, íz kialakítók hozzáadásával
Sütési veszteség számítások sültszalonnánál, tepertőnél

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feladat	X			
5.	digitális alapú feladatmegoldás	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X		X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	X	X		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X			
4.	Komplex információk körében				
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	X	X		
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X			

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

8. Húsipari gépek tantárgy 17,5 óra

8.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkások géptani ismeretei támasszák alá a húskészítménygyártást. Képesek legyenek a húsüzemekben használatos készítménygyártó gépek berendezések

üzemeltetésére. Ismerjék a gépek, berendezések szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit, balesetvédelmi előírásait.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia

8.3. Témakörök

8.3.1. Aprító-, keverő és töltőgépek ***6 óra***

Húsdarálók
Kockázógép
Hústömbmaró gép

8.3.2. Pácolóberendezések ***4 óra***

Egytűs pácoló
Többtűs pácológép
Húsforgató-és porhanyósító gépek

8.3.3. Füstölőberendezések és klímák ***3,5 óra***

Füstölőkamrák
Füstölő-főzőszekrény
Füstfejlesztők, füsttisztítók
Füstoldat-gyártó
Hűtéses klímaberendezés
Gyorsérlelő klímaberendezés

8.3.4. Főzőberendezések ***2 óra***

Főzőkád
Főzőszekrény
Autokláv

8.3.5. Zsírolvasztó és zsírcsomagoló berendezések ***2 óra***

Zsírolvasztó duplikátor
Folyamatos zsírgyártó gépsor elemei: darálógép, olvasztótartály, dekanter, közbülső tartály, zsírszeparátor, lemezes hűtő
Poharas zsírcsomagoló berendezés

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feladat	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg 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	X	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	X	X	X	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	X	X	X	
4.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
4.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján			X	

8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

9. Élelmiszervizsgálat gyakorlat tantárgy 35 óra

9.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszervizsgálat gyakorlatok során a tanulók ismerjék meg a laboratóriumi tevékenység alapjait. A tanulók képesek legyenek a húsiparban alkalmazott alapvető nyershús és húskészítmény kémiai és érzékszervi vizsgálatainak elvégzésére. Tudják dokumentálni az elvégzett vizsgálatokat, és elvégezni a szükséges számításokat.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, számolási készség

9.3. Témakörök

9.3.1. Laboratóriumi alapismeretek *35 óra*

Balasetvédelmi ismeretek, veszélyességi jelek, vegyszerek szabályos kezelése
Eszközismeret, egyszerű berendezések összeszerelése
Jegyzőkönyv készítésének előírásai, megvalósítása
Tömegmérés mértékegységei, átváltások, mennyiségérzék kialakítása
Tömegmérés tára-belkereskedelmi –automata mérlegen
Tömegbecsléssel történő ellenőrző mérések
Térfogatmérés eszközei, használatuk.
Sűrűségmérés eszközei, szabályai, fajtái
Sűrűség mérése adott töménységű oldatból
Tetszőleges töménységű páclé készítése

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Élelmiszeripari laboratórium és/vagy kémiai laboratórium és/vagy üzemi labor

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X		
2.	megbeszélés	X	X		
3.	szemléltetés	X	X		
4.	házi feladat	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		

1.2.	Információk önálló rendszerezése	X	X		
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X		
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	X	X		
2.2..	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	X	X		
2.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X	X		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Műveletek gyakorlása	X	X		
4.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
5.	Vizsgálati tevékenységek körében				
5.1.	Anyagminták azonosítása	X			
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X			

9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

10. Technológia gyakorlat tantárgy 280 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

Legyenek képesek a húskészítménygyártás műveleteit önállóan elvégezni. Az adott termék alapanyagait, segédanyagait kiválasztani, előkészíteni. A termék jellegének megfelelő tartósítási eljárást kiválasztani és alkalmazni. A darabos, pácolt húskészítmények formázását és tartósítását elvégezni. Képes legyen a termékek utasításnak megfelelő csomagolására, raktározására.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

10.3. Témakörök

10.3.1. Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása 30 óra

Fehér szalonnák sózása és keresztkötésben máglyába pakolása
Páclé készítése adott töménységre és a töménység ellenőrzése Baume fokolóval
Gyengítő vagy erősítő páclé készítése
Többtűs pácoló és tumbler kiszolgálása pácolandó alapanyaggal
Darabos húsok pácoló kádba helyezése fedőpácoláshoz

Füstöléshez a darabos pácolt termékek és szalonnák húshorogra történő ill. zsineggel történő felfűzése, füstölőbotra és keretre rakása
A füstölés paramétereinek beállítása
Töltelékes áruk botra szedése, keretre rakása és hőkezeléshez szállítása
Hőkezeléshez a berendezésen a felületleszárítás, forrófüstölés és főzés paramétereinek beállítása.
Maghőmérséklet ellenőrzése

10.3.2. Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés 30 óra

Húsalapanyagok kitárolása az alapanyag hűtőből
A keveréshez szükséges húsalapanyagok kimérése 0,1kg pontossággal
Húsalapanyagok kívánt szemcseméretre aprítása
Előfőzött alapanyagok, mint sertésfej és belsőségek főzés utáni aprítása
Rizs előfőzése, szükséges zöldségfélék előkészítése
Friss sertésmájjal emulzió készítése kenősárukhoz
Bőrkéből bőrkepép vagy bőrkeemulzió készítése
Fűszerkeverék egységcsomag előkészítése, só kimérése a keveréshez
Keverés műveletének elvégzése keverőgéppel ill. kutterrel

10.3.3. Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása,töltés, formázás gyakorlása 100 óra

A bekevert töltőmassza töltőgéphez szállítása
Töltés megkezdése előtt a töltési paraméterek (töltési sebesség, adagnagyság, vákuum) beállítása
Burkolóanyag előkészítése, szükség esetén áztatása
Klipszelés esetén a klipeszelő berendezés a töltőgéphez való csatlakoztatása
Töltőgép kezelése
Kolbászfélék pározása kézzel a termékre jellemző méretre
Nagyátmérőjű vörösáruk és mozaikos készítmények rúd kialakítása kötözéssel
Formázott termékek botra szedése, keretre rakása

10.3.4. Darabos pácolt húskészítmények gyártása 90 óra

A pácolásra kerülő húsrészek előformázása
Csontos húsok fedőpácolása
Csontnélküli húsok többtűs pácoló berendezéssel történő pácolása, majd fedőpácolása
Pácolás után a húsok felületének lemosása és a felület utóformázása
Húshoroggal történő felfüggesztés vagy zsineggel történő felfűzés után füstölőbotra szedés és keretre rakás
Terméktől függően hideg füstölőhöz vagy füstölő-főző szekrényhez szállítás

10.3.5. Húsipari termékek csomagolása 30 óra

A csomagolással szemben támasztott követelmények betartása
Az adott csomagológéphez szükséges csomagolóanyag megválasztása, előkészítése
A csomagológép kiszolgálása a csomagolási módnak megfelelően (vákuum csomagolás, zsugorfóliás és védőgázas csomagolás)
Szállítói és gyűjtőcsomagolási egységek kialakítása

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Húsüzem és/vagy tanműhely

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X		
2.	megbeszélés	X	X		
3.	szemléltetés	X	X		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X	X	X	
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	X	X		
4.2.	Műveletek gyakorlása	X	X		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
5.	Vizsgálati tevékenységek körében				
5.1.	Technológiai próbák végzése	X	X		
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X			
6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X			

10.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1 évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai követelménymodul azonosító száma: 10928-16
Megnevezése: Darabolás, csontozás
Technológia gyakorlat tantárgy
Témakör: Állati test darabolása, csontozása
Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása
Kereskedelmi húsrészek előállítása
Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint

6.17.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 541 16
HŰTŐIPARI MUNKÁS
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 541 09 Tartósítóipari szakmunkás szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 25/2016. (II. 25.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 541 16 Hűtőipari munkás részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 16

A részszakképesítés megnevezése: Hűtőipari munkás

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak

Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések
alapanyag-vizsgálathoz,
gyártásközi vizsgálatokhoz,
a késztermékek vizsgálatához
a késztermékek érzékszervi minősítéséhez,
tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés eszközei, hőmérők.
Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás eszközei, berendezései
Félkész- és gyorsfagyasztott készételek előállításának eszközei
hűtés, fagyasztás berendezései
egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló
munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**

Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati
11622-16 Hűtőipari termékgyártás	Szakmai technológia	1		105	2	
	Szakmai gépek	1			1	
	Minőségbiztosítás, minősítés				1	
	Munkavédelem és higiénia	0,5				
	Technológia gyakorlat		5			9
10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	Élelmiszeripari vállalkozások				1	
	Vállalkozások működtetésének gyakorlata					0,5
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		2,5	5		5	9,5
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

A kerettanterv-adaptáció szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8. § (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező összes óraszám szakmai elméleti és gyakorlati képzésre rendelkezésre álló részének legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
11622-16 Hűtőipari termékgyártás	**Szakmai technológia**	**36**	**0**	**105**	**70**	**0**	**106**
	Hűtőipar alapanyagai	8					**8**
	Hőelvonás folyamata	12			4		**16**
	Fagyasztott zöldségfélék	8			20		**28**
	Fagyasztott gyümölcs termékek	8			20		**28**
	Egyéb fagyasztott készítmények				26		**26**
	Szakmai gépek	36	0		35	0	**71**
	Hűtés és hűtőberendezések	18					**18**
	Hűtési körfolyamatok gépi berendezései	18					**18**
	Fagyasztó berendezések és tartozékai				28		**28**
	Helyiségek hűtéstechnikája				7		**7**
	Minőségbiztosítás, minősítés	0	0		35	0	**35**
	Hűtőipar alapanyagainak minősítése				10		**10**
	Hűtőipari termékek minőségi előírásai				25		**25**
	Munkavédelem és higiénia	18	0		0	0	**18**
	Hűtőipari termékgyártás munkavédelmi előírásai	12					**12**
	Hűtőipari termékgyártás tűz és környezetvédelmi előírásai	6					**6**
	Technológia gyakorlat	0	180		0	315	**495**
	Hűtőipari alapanyagok, átvétele, minősítése		60			35	**95**
	Gyorsfagyasztott zöldségek gyártása		60			80	**140**

	Gyorsfagyasztott gyümölcsök, készítmények gyártása		60			80	**140**
	Gyorsfagyasztott kész és félkész ételek					120	**120**
10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	**Élelmiszeripari vállalkozások**	**0**	**0**		**35**	**0**	**35**
	Vállalkozási formák és lehetőségek				4		**4**
	Vállalkozás létrehozása				12		**12**
	Vállalkozás működtetése				10		**10**
	Vállalkozás átalakítása, megszüntetése				4		**4**
	Fogyasztóvédelem				5		**5**
	Vállalkozások működtetésének gyakorlata	0	0		0	17,5	**17,5**
	Dokumentáció					5	**5**
	Értékesítési adminisztráció					4	**4**
	Adózási adminisztráció					5	**5**
	Nyilvántartások vezetése					3,5	**3,5**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**90**	**180**		**175**	**332,5**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		265 / 30 %					
Gyakorlati óraszámok/aránya		617,5 / 70 %					

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
11622-16 azonosító számú

Hűtőipari termékgyártás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11622-16 azonosító számú Hűtőipari termékgyártás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szakmai technológia	Szakmai gépek	Minőségbiztosítás, minősítés	Munkavédelem, higiénia	Technológia gyakorlat
FELADATOK					
Átveszi az nyersanyagot (növényi, állati eredetű), minőségét ellenőrzi, tárolja	x	x	x	x	x
Előkészítő műveleteket megválaszt (növényi, állati eredetű nyersanyagok esetén)	x		x	x	x
Válogatást, osztályozást végez	x			x	x
Mossa a nyersanyagot	x		x		x
Hámozza a nyersanyagot	x	x	x		x
Szártépést végez	x		x		x
Magozást végez	x				x
Anyagot aprít	x				x
Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)		x			x
Szabálytalan alakra aprít	x	x			x
Előfőzi/süti a nyersanyagot	x				x
Főzi a nyersanyagot	x	x	x	x	x
Előhűti a terméket	x				x
Gyorsfagyasztott zöldségkészítményt állít elő	x				x
Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő	x				x
Gyorsfagyasztott félkész- és készételeket készít					x
Beállítja, üzemelteti, karbantartja, tisztítja, fertőtleníti a berendezéseket	x	x			x
Csomagolóanyagot megválaszt, előkészít	x				x
Egyedi és gyűjtőcsomagolást végez	x				x
Jelöli a terméket	x				x
Gyártásközi és késztermék ellenőrzést végez	x		x		
Dokumentálást végez	x				x
Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait	x			x	x
Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat	x				x
SZAKMAI ISMERETEK					
Növényi eredetű nyersanyagok fajtái, jellemzői	x				
Állati eredetű nyersanyagok fajtái, jellemzői	x				
Nyersanyagtárolás módjai, paraméterei	x	x		x	
Anyagmozgató berendezések felépítése	x	x			
Válogatás, osztályozás célja	x	x			
Osztályozó berendezések kialakítása, működése	x	x		x	

Tisztítás célja, műveletei, gépi berendezései	x			x	
Aprítás célja, módjai	x				
Aprítóberendezések fajtái, kialakításuk, működésük	x	x			
Hőközlő műveletek célja, jellemzői,	x	x		x	
Hőközlés berendezései, kialakításuk, működésük	x	x			
Mikroorganizmusok jellemzői, hasznos és káros mikroorganizmusok tevékenysége	x	x			
Előhűtés célja, módja	x	x			
Hőelvonással történő tartósítás folyamata, paraméterei	x	x			
Hőelvonás módjai, berendezései	x	x			
Gyorsfagyasztott félkész ételek, készételek gyártástechnológiája		x	x		
Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények előállításának folyamata	x		x		
Gyorsfagyasztott zöldségkészítmények előállításának folyamata	x		x		
Szakmai, technológiai számítások	x		x		
Csomagolóanyagok jellemzői, velük szemben	x				
Csomagolás folyamata, ellenőrzése		x			x
Töltőgépek, zárógépek, címkéző gépek kialakítása, működése	x	x			
Termék jelölése, a jelölés szerepe	x				
Termék tárolásának, szállításának szabályai			x		
Tisztító és fertőtlenítőszerek jellemzői	x		x	x	
Minőségbiztosítás alapjai			x		
Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások				x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK					
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x		
Információforrások kezelése	x	x	x	x	
Komplex eszközhasználati képesség			x		
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x	x	x	
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK					
Felelősségtudat	x	x	x		
Állóképesség				x	x
Hidegtűrés					x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK					
Határozottság	x				x
Motiválhatóság	x		x	x	
Segítőkészség	x				x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK					
Higiéniai, minőség- és környezettudatos szemlélet	x	x	x	x	x
Módszeres munkavégzés					x
Gyakorlatias feladatértelmezés					x

1. Szakmai technológia tantárgy 106 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerjék, elsajátítsák a hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiáját, folyamatát. Tudják a hűtés és fagyasztás, mint tartósító eljárás hatásait, paramétereit. Ismerjék és alkalmazzák a hűtőlánc folyamatát, a minőség megőrzésének módjait.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fizika, biológia

1.3. Témakörök

1.3.1. Hűtőipar alapanyagai *8 óra*

A hűtőipar növényi eredetű nyersanyagainak átismétlése (zöldségek, gyümölcsök)
Állati eredetű nyersanyagaink (vágóállatok húsai, zsiradékok, belsőségek, m tésztás termékek meleg-és hidegvérű állati alapanyagok átvétele, azok tárolása Állati eredetű nyersanyagok jellemzői, csoportosítása, tárolás alatti változások, illetve a tárolás feltétele
A hőelvonásra alkalmas nyersanyagokkal szembeni speciális követelmények a késztermék jellegétől függően.
A termékgyártásban felhasznált segéd- és csomagolóanyagok technológiai szerepe.
A nyersanyagok speciális átvétele, előkészítése a késztermék jellege szerinti

1.3.2. Hőelvonás folyamata *16 óra*

A hideg hatása a nyersanyagokra, a mikroorganizmusokra.
Élelmiszerek hűtőkezelési eljárásai
A hőelvonás folyamata, befolyásoló tényezői
A hűtés paraméterei, a hűtés során bekövetkező változások
A fagyasztás paraméterei, a fagyasztás során bekövetkező változások
Kombinált tartósítási eljárások (liofilezés, kriokoncentrálás)

1.3.3. Fagyasztott zöldségfélék *28 óra*

A hőelvonással tartósított zöldségkészítmények csoportosítása, jellemzése, gyártási folyamata
Gyorsfagyasztással készülő termékcsoportok gyártása
Gyorsfagyasztott darabos zöldségfélék: zöldborsó, zöldbab, kukorica, stb.
Gyorsfagyasztott zöldség pürék és krémek: paraj, sóska, stb.

1.3.4. Fagyasztott gyümölcs termékek *28 óra*

A hőelvonással tartósított gyümölcskészítmények csoportosítása, jellemzése, gyártási folyamata
Gyorsfagyasztással készülő termékcsoportok gyártása
Természetes állapotban fagyasztott gyümölcsök: meggy, málna, szamóca, stb.
Gyorsfagyasztott gyümölcs krémek: málna, szamóca, stb.

1.3.5. Egyéb fagyasztott készítmények *26 óra*

A hőelvonással tartósított készítmények csoportosítása, jellemzése, gyártási folyamata

Gyorsfagyasztott kész-és félkész ételek gyártásának alapjai. A termékcsoportok jellemzése, felhasznált anyagok, technológiai lépések
Gyorsfagyasztott komponensételek
Gyorsfagyasztott tésztás készítmények
Gyorsfagyasztással készülő készételek

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				

5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Szakmai gépek tantárgy 71 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerjék, elsajátítsák a hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiáját, folyamatát, a hideg előállítására alkalmas hűtőgépeket, fagyasztó berendezéseket. Tudják a hűtés és fagyasztás, mint tartósító eljárás hatásait, paramétereit. Ismerjék és alkalmazzák a hűtőlánc folyamatát, a minőség megőrzésének módjait.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fizika

2.3. Témakörök

2.3.1. Hűtés és hűtőberendezések *18 óra*

A fagyasztott termékek előállításához szükséges gépi berendezések megismerése, az előkészítő műveletek gépeinek átismétlése, kiegészítése

Előfőzők, előhűtők, hideg előállítás

A hűtőipari termékfeldolgozás nyersanyagainak átvételére, tisztítására, kezelésére, tárolására alkalmas gépek, berendezések napi karbantartása, tisztítása

Az előkészítő gépek pl. tisztító, válogató, szeletelő, aprító gépek napi karbantartása, tisztítása

Előfőzők, főzők, sütők berendezéseinek üzemeltetése, működése

A töltőgépek (kartonok, dobozok, tasakok stb.), csomagológépek és a gyűjtőcsomagoló (egységrakományt készítő) gépek napi karbantartása, tisztítása

A zöldség-, gyümölcs, félkész és készételek gyártása során, alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszerek

2.3.2. Hűtési körfolyamatok gépi berendezései *18 óra*

A hideg előállítása, hűtőközegek fajtái, hatásmechanizmusuk

A hűtési körfolyamat lényege, megvalósítása

2.3.3. Fagyasztó berendezések és tartozékai *28 óra*

A különböző típusú hűtő és fagyasztó berendezések alkalmazása, megválasztásuk szempontjai

A szakaszos és folyamatos fagyasztó berendezések működése, tartozékok típusai és szerepük.

A hűtés, fagyasztás gépeinek, berendezéseinek pl.(szalagos, fluidizációs, spirál fagyasztók megismerése

2.3.4. Helyiségek hűtéstechnikája *7 óra*

A csendes és légcirkulációs hűtés műszaki megvalósítása

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás		x		
3.	szemléltetés		x	x	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése			x	
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
3.2.	rajz készítés tárgyról			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Minőségbiztosítás, minősítés tantárgy 35 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A hűtőipari termékfeldolgozáshoz szükséges minőségi, minősítési eljárások, ismeretek, elméleti alapok elsajátítása. A tantárgy tartalma alapot biztosít a gyakorlati a feladatok végrehajtásához.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia, kémia

3.3. Témakörök

3.3.1. Hűtőipar alapanyagainak minősítése 10 óra

A hűtőipar növényi, állati eredetű nyersanyagainak és egyéb felhasznált anyagainak minőségi előírásai.

3.3.2. Hűtőipari termékek minőségi előírásai 25 óra

A felhasználásra kerülő nyersanyagok tulajdonságainak ismerete a késztermék követelményeinek megfelelően
A hűtőipari termékcsoportokra vonatkozó minőségi elírások
Félkész és késztermékek minősítésének szempontjai
Késztermék tárolására, csomagolására, jelölésére vonatkozó előírások.
Minőségügyi rendszerek, elvek a hűtőipar területén

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	elbeszélés	x	x	x	
3.	megbeszélés	x	x	x	
4.	vita	x	x	x	
5.	szemléltetés	x	x	x	
6.	projekt	x	x	x	
7.	kooperatív tanulás	x	x	x	
8.	szimuláció	x	x	x	
9.	házi feladat	x	x	x	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása			x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Munkavédelem és higiénia tantárgy 18 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges ismeretek elsajátíttatása, a hűtőiparra vonatkozóan.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia

4.3. Témakörök

4.3.1. Hűtőipari termékgyártás munkavédelmi előírásai 12 óra

A hűtőipar általános és speciális munkavédelmi feladatai

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken

A hűtőiparban lehetséges fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, a védekezés lehetőségei

4.3.2. Hűtőipari termékgyártás tűz és környezetvédelmi előírásai 6 óra

Az általános és a hűtőiparra vonatkozó speciális tűzvédelmi, környezetvédelmi feladatok

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
3.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Technológia gyakorlat tantárgy 495 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A hűtőipari termékek gyártásához szükséges gyakorlat elsajátítása, amely magában foglalja a gyártástechnológiát, a gépek, berendezések működésének ismeretét, valamint a minőségi késztermék előállításához szükséges alapanyag-, gyártásközi és késztermék előírásokat is. A tantárgy tartalma stabil alapot biztosít a jó minőségű késztermékek előállításához.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, biológia

5.3. Témakörök

5.3.1. Hűtőipari alapanyagok átvétele, minősítése 95 óra

A hűtőipari termékek alap és segédanyagainak mennyiségi és minőségi átvétele, a nyersanyagokra vonatkozó előírások betartásával

Az alapanyagok vizsgálata, minősítése, gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok

A gyártásközi ellenőrző mérések elvégzése, dokumentálása, pl.: tömeg, méretellenőrzés

5.3.2. Gyorsfagyasztott zöldségek gyártása 140 óra

Zöldségfélék fagyasztása

- darabos zöldségkészítmények gyorsfagyasztással – zöldborsó, csemegekukorica, zöldbab, spárga, stb.
- Zöldségpürék gyorsfagyasztással- sóska, paraj

A fagyasztott zöldségkészítmények általános gyártási folyamata:

- nyersanyag fogadás, átvétel a tanult minőségi követelmények alkalmazásával
- tisztító-, válogató-, jellegformáló-, dúsító műveletek kiválasztása és végrehajtása
- tartósítás: a hűtő-körfolyamat elindítása: a hideg előállítása.
- a hő elvonása a hűtő/fagyasztó egységben: a hűtőgépek és fagyasztó berendezések előkészítése a tartósításra (higiénia, technológiai paraméterek ellenőrzése, beállítása, anyagmozgatás biztosítása)

5.3.3. Gyorsfagyasztott gyümölcsök, készítmények gyártása 140 óra

A gyümölcsök hőelvonással történő tartósítása, a fagyasztás tartósító hatása, változások a hűtés, fagyasztás során

A fagyasztva tárolás, hűtőlánc követelményei

A hűtött, fagyasztott gyümölcsök csoportjai, azok jellemzői

A gyümölcsök, mint nyersanyag követelményei, átvétele, előkészítése a fagyasztásra: tisztítás, aprítás, kezelés

Természetes állapotban fagyasztott gyümölcsök: málna, szamóca, meggy, stb.: gyártása

Gyümölcskrémek gyártása natúr és cukrozott gyümölcsből

Egyéb termékek fagyasztása: gesztenyepüré, stb.

5.3.4. Gyorsfagyasztott kész és félkész ételek 120 óra

Gyorsfagyasztott kész-és félkész ételek gyártásának alapjai

A termékcsoportok jellemzése, felhasznált anyagok, technológiai lépések
Gyorsfagyasztott komponensételek gyártása, pl. panírozott hagymakarika, stb.
Gyorsfagyasztott tésztás készítmények gyártása pl. töltött nudli, gombócok, derelyefélék
Gyorsfagyasztással készülő készételek előállítása

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely, tanüzem, termelőüzem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	bemutatás		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x	x	
4.	vezetett gyakorlás			x	
5.	önálló feladatmegoldás felügyelettel	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása			x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				

4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x	x	
4.2.	Műveletek gyakorlása		x	x	
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x	x	
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x	x	
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése		x		
6.2.	Technológiai minták elemzése		x		
6.3.	Vegyészeti laboratóriumi alapmérések		x		
6.4.	Anyagminták azonosítása		x		

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10890-16 azonosító számú

Élelmiszeripari vállalkozások működtetése megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10890-16 azonosító számú Élelmiszeripari vállalkozások működtetése megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Élelmiszeripari vállalkozások	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
FELADATOK		
Tervezett vállalkozási tevékenységéhez felméri a piaci viszonyokat, tájékozódik a versenytársakról	x	x
Elkészíti/elkészítteti az üzleti tervet	x	x
Felméri a saját erő kiegészítéséhez szükséges forrásokat (hitelek, pályázati lehetőségek)	x	x
Megismeri az engedélyezési eljárást, informálódik az engedélyeket kiadó szakhatóságoknál	x	x
Az információk birtokában kiválasztja a megfelelő vállalkozási formát	x	x
Egyéni vagy társas vállalkozást hoz létre		x
Megtervezi/megtervezteti az élelmiszer-előállító egység kialakítását, átalakítását	x	
Kivitelezteti a terveket, beszerzi/beszerezteti a gépeket, berendezéseket	x	x
Munkaerő-gazdálkodási tervet készít, meghatározza a foglalkoztatottak számát és szakképzettségét	x	
Beszerzi a működtetéshez szükséges engedélyeket	x	x
Gazdálkodik a rendelkezésre álló erőforrásokkal, működteti a vállalkozást, szabályosan kezeli a dokumentációt	x	x
Figyelemmel kíséri a vállalkozás működésével kapcsolatos jogszabályváltozásokat és pályázati lehetőségeket	x	
Áruforgalmi tevékenységet folytat, értékesítést végez		x
Szükség szerint gondoskodik vállalkozásának átszervezéséről, megszüntetéséről	x	
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Az élelmiszergyártás területén alkalmazható vállalkozási formák és azok jellemzői	x	x
A piackutatás módszerei		

Az üzleti terv szükségességessége, tartalma, felépítése	x	x
A vállalkozás engedélyeztetéséhez és a folyamatos működés fenntartásához szükséges előírások	x	x
A vállalkozás létrehozásának gyakorlati feladatai	x	
A belső és külső források biztosításának lehetőségei		x
A telephely kiválasztásának szempontjai	x	
A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek biztosítása	x	
A szükséges létszám és munkakörök megállapítása	x	x
Pályázatokon való részvétel alapjai	x	x
A humánerőforrás-gazdálkodás szerepe, feladatai	x	
A munkafolyamatok meghatározása, az azokért felelős munkatársak kiválasztásának szempontjai	x	x
A munkaszerződések megkötése, felbontása, a szerződés tartalmi elemei	x	
A munkatársak kiválasztásának folyamata, a béralku lefolytatása		x
Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése		
A szerződéskötés alapelvei	x	
Pénzügyi, számviteli alapfogalmak		
A költségekkel kapcsolatos általános fogalmak és csoportosításuk	x	
Vagyon fogalma, tagolása és a mérleg szerkezete, leltár		x
A vagyonmérleg és az eredmény-kimutatás adatainak értelmezése, felhasználása a döntésekben	x	
Vezetési módszerek, a vezetői munka szakaszai		
Az üzleti tárgyalás megtervezésének lépései, a lebonyolítás szabályai	x	
Az üzleti levelezés és az üzleti élet protokollszabályai		x
A kommunikáció módszerei, eszközei	x	
A vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének módja, gyakorlati teendői		x
Az élelmiszer-értékesítés szabályai, dokumentumai, bizonylatai		x
A fogyasztói árak megállapításának szabályai, árformák	x	x
A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		

Szakmai olvasott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
Információforrások kezelése	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Megbízhatóság	x	x
Felelősségtudat	x	x
Döntésképesség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
Tömör fogalmazás készsége	x	x
Kapcsolatteremtő készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Logikus gondolkodás	x	x
Lényegfelismerés (lényeglátás)	x	x
Ismeretek helyénvaló alkalmazása	x	x

6. Élelmiszeripari vállalkozások tantárgy 35 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. Az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése, létrehozásával, működtetésével kapcsolatos feladatok elsajátítása. Az élelmiszeriparra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási, adminisztrációs és értékesítési ismeretek elsajátítása.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

6.3. Témakörök

6.3.1. Vállalkozási formák és lehetőségek *4 óra*

A vállalkozással kapcsolatos alapfogalmak, vállalkozási formák jellemzői, az egyes vállalkozási formák előnyei, hátrányai, alkalmazhatóságuk az élelmiszeriparban

6.3.2. Vállalkozás létrehozása *12 óra*

Lehetőségek felmérése, piackutatás
Üzleti terv fogalma, jelentősége, készítéséhez szükséges alapismeretek.
Erőforrások felmérése, pályázati lehetőségek
Székhely, telephely(ek), eszköz- és munkaerőigény
A vállalkozás indításához szükséges engedélyek, az indítást engedélyező hatóságok, szükséges iratok, dokumentumok

6.3.3. Vállalkozás működtetése *10 óra*

Gazdálkodási, pénzügyi, társadalombiztosítási, adózási, leltározási, munkajogi alapismeretek, árképzési, bizonylatolási alapismeretek
A szerződés fogalma, formái, a szerződéskötés alapvető szabályai
A számlakiállítás és számlakiegyenlítés alapvető szabályai
A fontosabb bizonylatok kitöltésének szabályai
A kereskedelmi tevékenység folytatásának alapszabályai

6.3.4. Vállalkozás átalakítása, megszüntetése *4 óra*

A vállalkozás átalakításának okai, szükségessége, lehetőségei
A vállalkozás megszüntetésének okai, szükségessége, lehetőségei

6.3.5. Fogyasztóvédelem *5 óra*

Alapfogalmak (tudatos 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
Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek
A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok
Piacfelügyeleti alapfogalmak
A hatósági ellenőrzés

Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései
Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

7. Vállalkozások működtetésének gyakorlata tantárgy 17,5 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

Elsősorban az élelmiszeripari vállalkozások alapvető, napi adminisztratív feladatainak megoldása, az alapbizonylatok szabályos kitöltése, ÁFA kiszámítása, adóbevallások elkészítésének alapjai.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

7.3. Témakörök

7.3.1. Dokumentáció ***5 óra***

Engedélykérelmek, engedélyek kitöltése, üzleti terv felépítése
Pályázatok formái, tartalmi, alaki elvárások

7.3.2. Értékesítési adminisztráció ***4 óra***

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, szállítólevél, bevételezési-kiadási bizonylat)
ÁFA (nettó, bruttó számlaérték) számolása

7.3.3. Adózási adminisztráció ***5 óra***

Adónyomtatványok felismerése, kitöltése

7.3.4. Nyilvántartások vezetése ***3,5 óra***

Készlet- és munkaerő-gazdálkodással kapcsolatos nyilvántartások vezetése, leltárívek tartalma, kitöltése, jelenléti ív felépítése, vezetése

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	bemutatás		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		
4.	vezett gyakorlás		x		

7.5.2. 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 feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
A szakmai tartalom részletes kifejtése

Hűtőipari termékek gyártása gyakorlat

A hűtőipari termékek alap és segédanyagainak mennyiségi és minőségi átvétele
Az alapanyagok vizsgálata, minősítése, gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok.
A gyártásközi ellenőrző mérések elvégzése, dokumentálása, pl.: tömeg, méretellenőrzés
Zöldségfélék fagyasztása
A fagyasztva tárolás
A gyümölcsök átvétele, előkészítése a fagyasztásra: tisztítás, aprítás, kezelés
Természetes állapotban fagyasztott gyümölcsök: málna, szamóca, meggy, stb. gyártása
Gyümölcskrémek gyártása natúr és cukrozott gyümölcsből
Egyéb termékek fagyasztása: gesztenyepüré, stb.
Gyorsfagyasztott kész-és félkész ételek gyártása
Gyorsfagyasztott komponensételek gyártása, pl. panírozott hagymakarika, stb.
Gyorsfagyasztott tésztás készítmények gyártása pl. töltött nudli, gombócok, derelyefélék
Gyorsfagyasztással készülő készételek előállítása

6.18.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 853 05
Intézménytakarító
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 32 853 03 Tisztítás-technológiai szakmunkás szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 853 05 Intézménytakarító részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 853 05

A részszakképesítés megnevezése: Intézménytakarító

A szakmacsoport száma és megnevezése: 19.

Ágazati besorolás száma és megnevezése: -

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági 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
Tisztítás-technológiai alapok I.	Tisztítás-technológiai szakmunkás
Technológiai ismeretek	Tisztítás-technológiai szakmunkás

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

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Tisztítás-technológia eljárások és technológiák I.</td><td>Tisztítás-technológiai alapok</td><td>1</td><td></td><td rowspan="3">105</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Technológiai ismeretek</td><td></td><td>2</td><td></td><td>4</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>3</td><td>4,5</td><td>4,5</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak/**témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1. évfolyam			**SZH/2. évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
11846-12 Tisztítás-technológia eljárások és technológiák I.	**Tisztítás-technológiai alapok**	**156**			**108**		**264**
	A szakma meghatározása és az ahhoz kapcsolódó fogalomrendszer	*52*			*36*		*88*
	Alkalmazott kémia, fizika, mikrobiológia és higiénia	*52*			*36*		*88*
	Szennyeződések, felületek és területek	*52*			*36*		*88*
	Technológiai ismeretek		**114**			**399**	**513**
	Kézi eljárások és technológiák		*38*			*140*	*178*
	Gépi eljárások és technológiák		*40*			*140*	*180*
	Segéd és kiegészítő tevékenységek		*36*			*119,5*	*155,5*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**156**	**114**		**108**	**399**	
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		264/30%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		618,5/70%					

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

11846-12 azonosító számú

Tisztítás-technológia I.

megnevezésű

szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 11846-16 azonosító számú, Tisztítás-technológia I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11846-16 Tisztítás-technológia eljárások és technológiák I.	Tisztítás-technológiai alapok I.	Technológiai ismeretek
FELADATOK		
Betartja az általános szakmai illemtant, értelmezi és alkalmazza a helyi házirendet a munkaterület munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályainak betartása mellett	X	
Felméri területet (helyiség/szakasz nagyságrendben), rögzíti a típusrendet, ezen belül felismeri a jelenlévő szennyeződéseket és burkolatokat, és az ezekkel kapcsolatos elsődleges és járulékos kockázatokat	X	
Értelmezi a szakmai utasításokat, és az előzőknek megfelelően önállóan kiválasztja a szükséges eszköz- és kezelőszer-rendszert, és végrehajtja a napi és/vagy ügyeleti takarítást külső területen (járda, ablak, homlokzat), vagy belső területen (szaniterhelyiségben, öltözőben, irodában, tanteremben, szállodaszobában, kórteremben, folyosón) az alábbi eljárások és/vagy technológiák alkalmazásával: - kiüríti-, illetve szelektíven üríti ki a hulladéktárolókat; - szedeget kézzel, manipulátorral vagy szöges bottal; felszívja, - elfújja a hulladékot géppel; - seper kézi eszközzel, vagy mechanikus seprőgéppel; - olvasztó és síkosság mentesítő anyagokat alkalmaz, - üveget és az azt befoglaló keretet, mosható homlokzatokat tisztít tisztítószerrel (porlasztó, lehúzó) vagy DI (ioncserélt) vagy RO (fordított ozmózissal kezelt) vízzel; - töröl száraz vagy impregnált eszközzel; töröl nyirkosan kétvödrös rendszerrel, tisztítószer alkalmazásával, vagy mikroszálas textíliával tisztítószer alkalmazása nélkül, - porszívóz kemény-, rugalmas- vagy textilburkolaton; - felitatja a folyékony hulladékot abszorbenssel; felszívja a folyékony hulladékot géppel, baleseti takarítást végez, kemény-, rugalmas vagy textilburkolatot tisztít kisnyomású gőzzel - nedvesen mos le vagy fel savas, vagy lúgos kémhatású tisztítószer, vagy elektromosan aktivált víz alkalmazásával; - főző-, tálaló- és evőeszközöket mosogat, - fertőtlenítő letörlést vagy lemosást, mosogatást végez, - tisztít kézi polírozással vagy kapar/pengéz,	x	X

- tisztít hideg vizes nagynyomású mosóval tisztítószer alkalmazása nélkül		
Szolgáltatást támogató tevékenységeket végez: - pótolja a szaniter fogyóanyagot, - mopokat és tisztítókendőket mos mosógéppel, - illatosítja a helyiségeket, - szellőztet, - be-, vagy visszaállítja a típusrendet, - munkára, vagy raktárra előkészíti az eszközöket, gépeket és tartozékokat, - elvégzi az előírt felhasználói szintű karbantartásokat, - hígítja a tisztítószereket, - segíti a Tisztítás-technológiai szakmunkást a szakipari feladatainak elvégzésében.	X	X
SZAKMAI ISMERETEK		
Alkalmazott kémiai alapismeretek (a víz kémiai tulajdonságai)	X	X
Alkalmazott fizikai alapismeretek (halmazállapotok, SI mértékegységek)	X	X
Alkalmazott mikrobiológiai és higiéniai alapismeretek (mikroorganizmusok, fertőzési lánc, kézmosás, fertőtlenítő takarítás)	X	X
Alkalmazott matematikai alapismeretek (négyzet, derékszögű háromszög, kör terület- és kerületszámítása, százalékszámítás)	X	X
Tisztítás-technológia szak szavai és fogalmai	X	X
Felületismeret (felismerés, osztályozás, fizikai- és kémiai tulajdonságok)	X	X
Szennyeződésismeret (felismerés, osztályozás, fizikai és kémiai tulajdonságok)	X	X
Környezeti és fenntarthatósági tisztítás-technológia specifikus és alapismeretetek	X	X
Technológiai fegyelem ismerete (hatásmechanizmusok, aranylépések, eljárások), eszköz-, anyag- és időszükségletek a modulban meghatározott feladatok vonatkozásában	X	X
Eszköz-, gép-, és tartozékismeret, és a biztonságos használat ismerete		X
Tisztító-, ápoló- és felületkezelő szerek ismerete és biztonságos használata	X	X
A munkahelyekkel, valamint a munkavégzés tárgyi, személyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelmények ismerete, betartása és betartatása	X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Írott szakmai szöveg értése, beleértve a modul ismeretanyagához kapcsolódó jelképrendszer (piktogramok, veszélyjelek, színkódok) felismerését és alkalmazását	X	X
Eszköz- és géptartozékok felismerése	X	X
Az egyes technológiáknak megfelelő mozdulatsorok (keretes S módszer, üvegfelület lehúzása egy lépésben) végrehajtása	X	X

Gépek fogása, mozgatása, szállítása	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Megbízhatóság	X	X
Stressz tűrő képesség		X
Monotónia tűrés		X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Irányíthatóság	X	X
Visszacsatolási készség	X	X
Engedékenység	X	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Felfogóképesség	X	X
Módszeres munkavégzés	X	X
A környezet tisztántartás	X	X

1. Tisztítás-technológiai alapok 71 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tisztítás-technológia sajátos technológiai fegyelem és eredményközpontú összefüggésrendszerinek megismerésére.
A tárgy tanításának célja továbbá, feltárni a tisztítás-technológiai tevékenységek és munkahelyek működésének sajátosságait, az egyes területek elsődleges, másodlagos és járulékos kockázatait.
Bemutatni a tisztítás-technológiai tevékenység sajátos munka-, baleset-, tűz és környezetvédelmi előírásait, a veszélyhelyzetek és környezetszennyezés kiküszöbölésének alapismereteit.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy kapcsolódik az általános kémia, fizika, biológia tárgyakhoz és részben ezek segítségével a tisztítás-technológiai szakma specifikus ismereteket és összefüggéseket tárja fel.
Továbbá kapcsolódik a munkavédelmi alapismeretek tantárgyhoz. A tisztítás-technológiai tevékenység és munkahelyek sajátos kémiai, fizikai és biológiai veszélyforrásait tárja fel.

1.3. Témakörök

1.3.1 A szakma meghatározása és az ahhoz kapcsolódó fogalomrendszer

22 óra

A tisztítás-technológiai szolgáltatás meghatározása és annak megvalósításának gyakorlati készsége, illetve az alapvető fogalmak tisztázása.
A tisztázás és döntés az intézménytakarító szintjén
A tartalmi és formai megítélés sajátosságai, a minőségmérés fogalma és tisztasági szintek meghatározása.
A szolgáltatás bizalmi és integrált jellegének sajátosságai. A szolgáltatás másodlagos kockázatai (iparág specifikus illemtan és házirend).
A szolgáltatás dokumentálásának lehetséges formái és azok jelentősége a szolgáltatási rendszeren belül.

A területek osztályozása funkció és elsődleges kockázat szerint.
A felületek osztályozása.
Az elsődleges kockázatok fogalma és jelentősége a szolgáltatás minősége szempontjából
A szennyeződések elsődleges osztályozása
A szakszerűség fogalma, a technológiai fegyelem rendszere és a járulékos kockázatok
Kezelőszerek, kézi eszközök, gépek és tartozékok rendszere, piktogramok és sajátosságok
A tervezett idő fogalma. Nemzetközi-, nemzeti és szervezeti szintű időnormák

1.3.2 Alkalmazott kémia, fizika, mikrobiológia és higiénia *27 óra*

A tisztítás technológiai szolgáltatás hatásmechanizmusai, alapvető eljárásai és technológiai fegyelemi rendszere.
Alkalmazott fizika és tisztítás mechanikus illetve hőhatás hatás kérdésköre és azok környezetvédelmi kapcsolódási pontjai.
Alkalmazott kémia és a tisztítás, fertőtlenítés vegyi illetve biokémiai hatás kérdésköre és azok környezetvédelmi kapcsolódási pontjai.
A vegyi, mechanikus és hőhatás sajátos munkavédelmi kérdései. A balesetek elhárításának eljárásai. A bekövetkezett balesetekkel kapcsolatos elsősegély-nyújtási eljárások elmélete és gyakorlati kivitelezésének alapismeretei.
A higiéniai alapjai és jelentőség
A tisztítás-technológia művelet, eljárás és technológia felosztása és a szabványosnak tekintett eljárások (Aranylépések és a technológiai fegyelem igen, nem, lehet mátrixa) illetve az alkalmazható kezelőszerek, kézi eszközök, gépek és tartozékok összefüggésrendszere

1.3.3. Felületek, szennyeződések és területek *22 óra*

A rugalmas, kemény és textil felületek meghatározása és sajátosságaik tisztítás-technológiai szempontból.
A nem tapadó és tapadó szennyeződések sajátosságai önmagukban és a felületekkel való összefügésekben
A területek felmérése és ezek összefüggése a tervezett idővel

1.4. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***
Tanterem (felület és szennyeződés minták)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszköz
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			X	Technológiai fegyelem igen, nem, lehet mátrix Kézi eszközök, gépek és tartozékok Munka- baleset és tűzvédelmi eszközök
1.2.	elbeszélés	X			
1.3.	kiselőadás			X	
1.4.	megbeszélés		X		Piktogramok
1.5.	vita		X		
1.6.	szemléltetés			X	Technológiai fegyelem igen, nem, lehet mátrix Szennyeződések Felületek Kézi eszközök, gépek és tartozékok Szakmai filmek Munka- baleset és tűzvédelmi eszközök
1.8.	kooperatív tanulás		X		
1.9.	szimuláció			X	Technológiai fegyelem igen, nem, lehet mátrix
1.10.	szerepjáték			X	
1.11.	házi feladat			X	

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X		X	Munkaterv
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			X	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			X	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			X	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			X	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			X	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Leírás készítése				
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			X	

2.3.	Tesztfeladat megoldása	X			
2.4	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			X	
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			X	Technológiai fegyelem igen, nem, lehet mátrix Munka- baleset és tűzvédelmi eszközök
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Információs ábra, rajz értelmezése			X	
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése	X			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	X			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	X			
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X			
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	X			
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		X		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		Technológiai fegyelem igen, nem, lehet mátrix Munka- baleset és tűzvédelmi eszközök
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
5.5.	Csoportos versenyjáték		X		Kézi eszközök, gépek és tartozékok

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Technológiai ismeretek 212 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tárgy tanításának célja, hogy a tanuló technológiai fegyelem szempontjából helyesen ismerje az Intézménytakarító szakmai szintjén alkalmazott eljárásokat és technológiákat és készségszinten tudja azokat végrehajtani. Ismerje az összes ezen a szinten alkalmazható kezelőszer, kézi eszköz, gép és tartozék működési elvét, előkészítési, felhasználási és tárolási követelményeit. Elsajátítja a veszély esetén elvárható és szakszerű viselkedést, cselekvést.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra, és a Munkavédelmi szakma-specifikus ismeretek munkaterületeken elméleti tantárgy tartalmára épül.

2.3. Témakörök

2.3.1. Kézi eljárások és technológiák *70 óra*

Az írott/piktogramos szakmai utasítások értelmezése, gyakorlati készség elvei és folyamata szerinti végrehajtás
Kiüríti-, illetve szelektíven üríti ki a hulladéktárolókat;
Szedeget kézzel, manipulátorral vagy szöges bottal;
Seper kézi eszközzel,
Olvasztó és síkosság mentesítő anyagokat alkalmaz,
Üveget és az azt befoglaló keretet, mosható homlokzatokat tisztít tisztítószerrel (porlasztó, lehúzó);
Töröl száraz vagy impregnált eszközzel;
Töröl nyirkosan kétvödrös rendszerrel, tisztítószer alkalmazásával, vagy mikroszálas textíliával tisztítószer alkalmazása nélkül,
Felitatja a folyékony hulladékot abszorbenssel, baleseti takarítást végez,
Nedvesen mos le vagy fel savas, vagy lúgos kémhatású tisztítószer, vagy elektromosan aktivált víz alkalmazásával;
Főző-, tálaló- és evőeszközöket mosogat,
Fertőtlenítő letörlést vagy lemosást, mosogatást végez,
Tisztít kézi polírozással vagy kapar/pengéz,
Az tevékenység biztonságtechnikai feltételrendszere, a veszélyhelyzetek kiküszöbölésének alapismeretei és az egyéni védőeszközök használata

2.3.2. A gépi eljárások és technológiák *72 óra*

Az írott/piktogramos szakmai utasítások értelmezése, gyakorlati készség elvei és folyamata szerinti végrehajtás
Elfújja a hulladékot géppel;
Seper mechanikus seprőgéppel;
Üveget és az azt befoglaló keretet, mosható homlokzatokat tisztít DI (ioncserélt) vagy RO (fordított ozmózissal kezelt) vízzel;
Porszívóz kemény-, rugalmas- vagy textilburkolaton;
Felszívja a folyékony hulladékot géppel, baleseti takarítást végez,
Kemény-, rugalmas vagy textilburkolatot tisztít kisnyomású gőzzel
Tisztít hideg vizes nagynyomású mosóval tisztítószer alkalmazása nélkül
Az tevékenység biztonságtechnikai feltételrendszere, a veszélyhelyzetek kiküszöbölésének alapismeretei és az egyéni védőeszközök használata

2.3.3. Segéd és kiegészítő tevékenységek *70 óra*

Pótolja a szaniter fogyóanyagot, különböző szaniter fogyóanyag adagoló berendezések működése/zárszerkezete/feltöltési technikája.

Mopokat és tisztítókendőket mos mosógéppel, különböző mosógépek használata, automata programok, a mosás technológiai fegyelme. Különböző textíliák tisztítás-technológiai követelményei.
Illatosítja a helyiségeket, az illatosítás sajátosságai, adagoló berendezések és egyéb rendszerek ismerete
Szellőztet,
Be-, vagy visszaállítja a típusrendet,
Általános gépismeret (nem csak az intézménytakarító szintjén), előkészíti az eszközöket, gépeket és tartozékokat munkára vagy raktárra, elvégzi az előírt felhasználói szintű karbantartásokat,
Hígítja a tisztítószereket,
Segíti a Tisztítás-technológiai szakmunkást a szakipari feladatainak elvégzésében.

2.4. *A képzés javasolt helyszíne*

A képzés fontos eleme a szemléltetés és a gyakorlati tapasztalat megszerzése, amelynek célszerű helyszíne – műszennyeződésekkel szennyezhető – több féle kemény, rugalmas és textilfelülettel ellátott, funkció és elsődleges kockázat szerint variálható, a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott eszközökkel, gépekkel és tartozékokkal felszerelt tisztítás-technológiai tanműhely vagy olyan takarítandó terület, ami az előbbi követelményeket kielégíti és ahol járulékos kockázatok nélkül gyakorolhatók az eljárások és technológiák.

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	X	X	X	Technológiai fegyelem igen, nem, lehet mátrix
1.2.	megbeszélés			X	Piktogramok
1.3.	szemléltetés	X	X	X	Technológiai fegyelem igen, nem, lehet mátrix Kézi eszközök, gépek és tartozékok Munka- és tűzvédelmi eszközök

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett		X		

	feldolgozása				
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.5.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			X	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	X			
2.2.	Leírás készítése		X		
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X			
3.	**Komplex információk körében**				
3.1.	Esetleírás készítése		X		
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	X	X		
3..3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			X	
3.4.	Utólagos szóbeli beszámoló		X		
4.	**Csoportos munkaformák körében**				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
4.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
4.4.	Csoportos versenyjáték		X		
5.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
5.1.	Műveletek gyakorlása	X	X		Kézi eszközök, gépek és tartozékok Munka- és tűzvédelmi eszközök
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X	X	Munka- és tűzvédelmi eszközök
6.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
6.1.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		X		Kézi eszközök, gépek és tartozékok Munka- és tűzvédelmi eszközök
6.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	X			

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai tartalom részletes kifejtése

1) Napi fertőtlenítő takarítás **A kategóriás** elsődleges kockázatú specifikusan szennyezett terület, **munkahely** (labor, műtő, stb.) zónájában. A szolgáltatás megvalósítása a gyakorlati készség elvei és folyamata szerint.

2) Napi takarítás **B kategóriás** elsődleges kockázatú specifikusan szennyezett terület, **munkahely** (iroda, könyvtár, stb.) zónájában. A szolgáltatás megvalósítása a gyakorlati készség elvei és folyamata szerint.

3) Napi takarítás **C kategóriás** elsődleges kockázatú specifikusan szennyezett terület, **munkahely** (karbantartó műhely, üzemi termelőberendezés, csomagoló, stb.) zónájában. A szolgáltatás megvalósítása a gyakorlati készség elvei és folyamata szerint.

4) Napi fertőtlenítő takarítás **A kategóriás** elsődleges kockázatú specifikusan szennyezett terület**, közlekedő** (folyosó, lépcsőház, lift, stb.) zónájában. A szolgáltatás megvalósítása a gyakorlati készség elvei és folyamata szerint.

5) Napi takarítás **B kategóriás** elsődleges kockázatú specifikusan szennyezett terület**, közlekedő** (folyosó, lépcsőház, lift, stb.) zónájában. A szolgáltatás megvalósítása a gyakorlati készség elvei és folyamata szerint.

6) Napi takarítás **C kategóriás** elsődleges kockázatú specifikusan szennyezett terület**, közlekedő** (folyosó, lépcsőház, lift, stb.) zónájában. A szolgáltatás megvalósítása a gyakorlati készség elvei és folyamata szerint.

7) Napi fertőtlenítő takarítás **A kategóriás** elsődleges kockázatú specifikusan szennyezett terület**, szaniter** (mosdó, wc, tusoló, öltöző, stb.) zónájában. A szolgáltatás megvalósítása a gyakorlati készség elvei és folyamata szerint.

8) Napi takarítás **A kategóriás** elsődleges kockázatú specifikusan szennyezett terület**, szaniter** (mosdó, wc, tusoló, öltöző, stb.) zónájában. A szolgáltatás megvalósítása a gyakorlati készség elvei és folyamata szerint.

9) Napi fertőtlenítő takarítás **A kategóriás** elsődleges kockázatú specifikusan szennyezett terület**, szállás, vendéglátó és szórakozóhely** (korterem, teakonyha, ipari

konyha, tömegközlekedési eszköz, stb.) zónájában. A szolgáltatás megvalósítása a gyakorlati készség elvei és folyamata szerint.

10) Napi takarítás **B kategóriás** elsődleges kockázatú specifikusan szennyezett terület**, szállás, vendéglátó és szórakozóhely** (szállodaszoba, teakonyha, repülő, gépjármű, stb.) zónájában. A szolgáltatás megvalósítása a gyakorlati készség elvei és folyamata szerint.

11) Napi takarítás különböző felületű (üveg, szilárd padló, föld, növénynél borított, víz) külső területen, különböző meteorológiai körülmények közepette és adott körülményekre (hideg, meleg) specifikus szennyezősekkel (eső, hó).

6.19.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 622 01
KERTI MUNKÁS
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 622 02 Kertész szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 622 01 Kerti munkás részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 622 01

A részszakképesítés megnevezése: Kerti munkás

A szakmacsoport száma és megnevezése: 20. Mezőgazdaság

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXIV. Kertészet és parképítés

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak:

Kertészeti kéziszerszámok
Erőgép
Szállítóeszközök
Mérlegek, egyéb mérőeszközök
Területmérés eszközei
Meteorológiai eszközök
Termesztőberendezés
Növényszaporítás eszközei
Ültetés eszközei
Talajművelés eszközei
Tápanyagutánpótlás eszközei
Öntözés eszközei
Betakarítás eszközei
Tárolók
Elsősegélynyújtó felszerelések
Egyéni védőfelszerelés
Munkabiztonsági berendezések
Környezetvédelmi berendezések
Személyes felszerelés: metszőolló, tűzdelőfa, ültetőkanál

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595

Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>elméleti</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="4">10961-16 Kertészeti alapismeretek</td><td>Növénytani ismeretek</td><td>1</td><td></td><td rowspan="8">105</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Termesztési ismeretek gyakorlat</td><td></td><td>1</td><td></td><td>4</td></tr>
<tr><td>Műszaki alapismeretek</td><td>1</td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Műszaki alapismeretek gyakorlat</td><td></td><td>1</td><td></td><td>3</td></tr>
<tr><td>10962-16 Kertészeti munkavállalói ismeretek</td><td>Munkavállalói ismeretek</td><td>0,5</td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">11024-16 Kerti munkák</td><td>Kerti munkák</td><td>1</td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Kerti munkák gyakorlat</td><td></td><td>2</td><td></td><td>3,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>3,5</td><td>4</td><td>4</td><td>10,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH./1. évfolyam			**SZH./2. évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10961-16 Kertészeti alapismeretek	**Növénytani ismeretek**	**36**		105	**35**		**71**
	A növény felépítése	*12*			*11*		*23*
	A növények életjelenségei	*12*			*12*		*24*
	Növény- és környezettan	*12*			*12*		*24*
	Termesztési ismeretek gyakorlat		**36**			**140**	**176**
	Termesztés tárgyi feltételei		*12*			*46*	*58*
	Trágyázás, öntözés		*12*			*47*	*59*
	Növényvédelem		*12*			*47*	*59*
	Műszaki alapismeretek	**36**			**35**		**71**
	Anyagismeret	*12*			*12*		*24*
	Gépelemek, erőgépek, belső égésű motorok	*12*			*12*		*24*
	A termesztés gépei	*12*			*11*		*23*
	Műszaki alapismeretek gyakorlat		**36**			**105**	**141**
	Kéziszerszámok használata		*12*			*35*	*47*
	Gépelemek, erőgépek, belső égésű motorok működése		*12*			*35*	*47*
	A termesztés gépeinek működése		*12*			*35*	*47*
10962-16 Kertészeti munkavállalói ismeretek	**Munkavállalói ismeretek**	**18**			**35**		**53**
	Munkavédelmi szabályok	*6*			*11*		*17*
	Tűz- és robbanásvédelem	*6*			*12*		*18*
	Környezetvédelem	*6*			*12*		*18*
11024-16 Kerti munkák	**Kerti munkák**	**36**			**35**		**71**
	Gyümölcsös növények telepítése	*12*			*12*		*24*
	Zöldségnövények telepítése	*12*			*12*		*24*
	Szőlő telepítése	*12*			*11*		*23*
	Kerti munkák gyakorlat		**72**			**122,5**	**194.5**
	Gyümölcsös növények telepítésének gyakorlata		*24*			*41*	*65*
	Zöldségnövények telepítésének gyakorlata		*24*			*41.5*	*65.5*
	Szőlő telepítésének gyakorlata		*24*			*40*	*64*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**126**	**144**		**140**	**367,5**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		266 / 30,1%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		616,5 / 69,9%					

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

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

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

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, *a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.*

A

10961-16
azonosító számú

Kertészeti alapismeretek
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10961-16 azonosító számú, Kertészeti alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10961-16 Kertészeti alapismeretek	Növénytani ismeretek			Termesztési ismeretek gyakorlat			Műszaki alapismeretek			Műszaki alapismeretek gyakorlat		
	A növény felépítése	A növények életjelenségei	Növény- és környezettan	Termesztés tárgyi feltételei	Trágyázás, öntözés	Növényvédelem	Anyagismeret	Gépelemek, erőgépek, belső égésű motorok	A termesztés gépei	Kéziszerszámok használata	Gépelemek, erőgépek, belső égésű motorok működése	A termesztés gépeinek működése
FELADATOK												
Előkészíti a munkaterületet								X	X	X	X	X
Kiválasztja, előkészíti a munkájához szükséges eszközöket, gépeket, anyagokat							X	X	X	X	X	X
Talajmunkákat, gyomirtást, talajvédelmi munkát végez			X	X	X	X						
Tápanyag-utánpótlást végez			X	X	X	X						
Öntözést végez					X	X						
A fényviszonyokat szabályozza	X	X				X						
A hőmérsékleti viszonyokat szabályozza	X	X	X	X	X	X						
Növényvédelmi feladatot lát el						X						
A növényekkel mint élő anyaggal dolgozik	X	X	X		X	X						
Üzemelteti, használja a munka- és erőgépeket, eszközöket, kéziszerszámokat, termesztő berendezéseket								X	X	X	X	X
Épületeket, berendezéseket, műtárgyakat, gépeket, szerszámokat karbantart							X	X	X	X	X	X
SZAKMAI ISMERETEK												
A növényi szervek külső alaktana (morfológia)			X									
A növényi szervek felépítése, működése (anatómia)	X	X										
A növények életjelenségei (fiziológia)			X		X	X						
A növénycsoportok jellemzői	X	X	X									
Növények felhasználási lehetőségei			X									
A növény és a környezet kapcsolata (ökológia)			X									
A Föld meteorológiai jellemzői				X	X							
Magyarország éghajlati viszonyai			X									
Meteorológiai műszerek			X									
A talaj alkotórészei, jellemzői			X	X	X							
Talajtípusok jellemzői			X	X								
Öntözés módjai					X							
Öntözés eszközei, gépei					X	X			X	X		
A talajművelés eljárásai								X	X	X	X	X
A talajművelés eszközei, gépei								X	X	X	X	X
A tápanyag-utánpótlás lehetőségei				X	X							
Trágyafélék jellemzői (szerves- és műtrágyák)					X							
A tápanyag-utánpótlás eszközei, gépei					X							
Védekezési eljárások a növényvédelemben						X						
A fontosabb kórokozók, kártevők, gyomok felismerése						X						
A növényvédelem eszközei, gépei						X						X

Termesztő berendezések												X
A kertészetben előforduló erő- és munkagépek									X	X	X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK												
Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X		X	X			X	X	X		
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése							X				X	X
Szakmai nyelvű beszédkészség			X	X	X	X		X	X	X		X
Elemi számolási készség	X	X		X							X	
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK												
Állóképesség				X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)						X	X	X	X	X	X	X
Testi erő					X	X		X	X	X	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK												
Határozottság								X	X	X	X	X
MÓDSZER KOMPETENCIÁK												
Ismeretek helyénvaló alkalmazása	X	X	X	X	X							
Körültekintés, elővigyázatosság									X	X	X	X
Gyakorlatias feladatértelmezés				X	X	X	X					

1. Növénytani ismeretek tantárgy 71 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A végzett szakemberek a mindennapi munkájuk során állandó kapcsolatba kerülnek az élő növénnyel, illetve annak valamilyen részével, ezért alapvető fontosságú, hogy tisztában legyenek a növények külső és belső tulajdonságaival, életfolyamataik működésével, a legfontosabb növénycsoportokkal és a növények és a környezete kapcsolatával.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia, földrajz

1.3. Témakörök

1.3.1. A növény felépítése *23 óra*

Növények belső felépítése
A növények sejtjei
A növényi sejt általános jellemzői
A növényi sejt alkotórészei (citoplazma, sejthártya, sejtmag, színtestek, sejtfüggelékek, sejtfal, sejtnedv, zárványok)
A növények szövetei
Osztódó szövet
Állandósult szövet
A növények szervei
Gyökér – felépítés, működés, típusok, fejlődés
Szár – felépítés, működés, típusok
Levél – elhelyezkedés, felépítés, működés, típusok
Virág - felépítés, működés, típusok
Mag és termés - felépítés, működés, típusok
A növények sejtjei
A növényi sejt általános jellemzői
Növényi sejt
A növényi sejt alakja, mérete, típusai
Aktív sejtalkotók (protoplazma, citoplazma, sejthártya, színtestek, sejtfüggelékek)
Passzív sejtalkotók (plazmatermékek, sejtfal, sejtnedv, zárványok)
A növényi sejt alkotó részei
Citoplazma (alakja, felépítése, működése)
Sejthártya (elhelyezkedése, felépítése, működése)
Ozmózis
Turgor
Sejtmag (előfordulása, felépítése, működése)
Színtestek (kloroplasztiszok, leukoplasztiszok)
Sejtfüggelékek (csilló, ostor
Sejtfal (pektin, cellulóz, lignin, kősejt
Sejtnedv (cukrok, szerves savak, antociánok, alkaloidák, cseranyagok, vitaminok)
Vitaminok (A-vitamin, D-vitamin, E-vitamin, K-vitamin, B1-vitamin, B2-vitamin, B12-vitamin, C-vitamin
Zárványok
Tartalék vagy raktározott anyagok (keményítő, zsír, olaj, nem állandó sejtalkotórészek.)
Végtermékek (kristályok, illóolajok, gyanták)
Növényi szövetek fajtái (osztódó szövet, bőrszövet, elsődleges bőrszövet rhizodermisz, másodlagos bőrszövet, szállítószövet, alapszövet, asszimiláló raktározó alapszövet,

víztartó alapszövet, szellőztető szilárdító alapszövet, kiválasztó- és váladéktartó alapszövet)
Növényi szövetek előfordulása
Növényi szövetek felépítése
Növényi szövetek működése
Növények külső felépítése
Hajtástengely (szártagok, szárcsomók, szállítónyalábok)
Levelek (levéllemez, levélnyél)
Virágok (nőivarú, hímivarú)
Magok és termések (csíra, magfehérje)
Gyökerek (hagyma, gumó, rizóma)
Nyitva termő virágok felépítése
Zárva termő virágok felépítése
Kétszikűek felépítése
Egyszikűek felépítése
Fásszárú növények felépítése
Lágyszárú növények felépítése

1.3.2. A növények életjelenségei ***24 óra***

Növényi működések (felszívás, párologtatás, légzés, fotószintetizálás, anyagszállítás)
Gyökér funkciói: rögzít, felszívás, szállítás
Gyökér funkcióinak a folyamatai
Legfontosabb anyagok: víz, ásványok, nitrogén fehérjék, nitrition, nitrátion, foszfor, kálium
Növények gázcseréje: (anyagszállításig)
A levél funkciói:
Tápanyag készítés
Fotoszintézis (zöld színtest)
Párologtatás
Légzés
A szár működése:
Háncselem feladata
Farész elemei:
-vízszállító sejtek
-vízszállító csövek
Háncsrész elemei:
-rostacsövek
- kísérősejtek
Vízszállítás mechanizmusa (tapadási erő: adhézió, kohézió)
Növények önszabályozása:
-Vezérlés
-Szabályozás
Auxin:
-Etilén
-Citokinin
Növényi szövetek fajtái (osztódó szövet, bőrszövet, elsődleges bőrszövet, rhizodermisz, másodlagos bőrszövet, szállítószövet, alapszövet asszimiláló raktározó alapszövet, alapszövet, víztartó alapszövet szellőztető szilárdító alapszövet, alapszövet kiválasztó- és váladéktartó alapszövet)
Növényi szövetek előfordulása
Növényi szövetek felépítése

Növényi szövetek működése
Növények külső felépítése
Növények szaporodása:
Ivartalan növények szaporodása
Ivaros növények szaporodása
A növények sejtjei
A növényi sejt általános jellemzői
Növényi sejt
A növényi sejt alakja, mérete, típusai
Aktív sejtalkotók (protoplazma, citoplazma, sejthártya, színtestek, sejtfüggelékek)
Passzív sejtalkotók (plazmatermékek, sejtfal, sejtnedv, zárványok)
A növényi sejt alkotó részei
Színanyagok
A fotoszintézis általános folyamata
A növények oxigéntermelő fotoszintézise
A II. fotokémiai rendszer (PSII)
Citokróm b6/f komplex
Az I. fotokémiai rendszer
ATP-szintézis a fotoszintézis fényszakaszában
Katalízis
A működés bizonyítékai
Szabályozás
A növényi fotoszintézis sötét-szakaszának típusai
Oxigént nem termelő bakteriális fotoszintézis
Fotoszintézis jelentősége
Vegetatív növények szaporodása (tőosztás, hagyma, sarj, gumó, szár, vessző, levél)
Nyitvatermő virágok életjelenségei
Zárvatermő virágok életjelenségei
Egyszikű növények életjelenségei
Kétszikű növények életjelenségei
Ivarszerv virág
Pollen, virágpor
Növények egyedfejlődése:
Kétszakaszos egyedfejlődés

1.3.4. Növény- és környezettan *24 óra*

A rendszerezés alapjai: mesterséges és természetes rendszer, rendszertani kategóriák, faj, fajta fogalma, kettős nevezéktan
A kertészetben jelentős törzsek, osztályok, családok ismerete: mohák, harasztok, nyitvatermők, zárvatermők
Fontosabb két- és egyszikű növénycsaládok
A növény és környezete: élő környezeti tényezők (más növények, állatok, ember); élettelen környezeti tényezők (levegő, hőmérséklet, fény, víz, tápanyag, talaj)
Környezetvédelem
Növényeket érintő környezetszennyezések
A peszticidek
Az élelmiszerekben és takarmányokban található növényvédő szerek megengedett határértéke
Műtrágyák
Mezőgazdasági eredetű nitrátszennyezés
Biocidok

A környezetben tartósan megmaradó szerves szennyező anyagokról szóló Stockholmi Egyezmény
A higany kivitele és tárolása
Higanyra vonatkozó közösségi stratégia
Az élelmiszerek előállítása során felhasznált extrakciós oldószerek
Dioxinokra, furánokra és PCB-kre vonatkozó közösségi stratégia
Állatokban és állati termékekben lévő hormonhatású és egyéb anyagok ellenőrzése
A haszonállatok hormonnal (és egyéb anyagokkal) történő kezelésének tilalma
Állatgyógyászati készítmények maradékanyagai az állati eredetű élelmiszerekben
Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokra és tárgyakra vonatkozó helyes gyártási gyakorlat
Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak
Műanyagok és műanyagból készült tárgyak
Újrafeldolgozott műanyagok és műanyag tárgyak
Regenerált cellulózfilmből készült anyagok és tárgyak
Aktív és intelligens anyagok és tárgyak
Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok összetevői kioldódásának vizsgálata
Vinil-klorid-monomert tartalmazó anyagok és tárgyak
N-nitrozaminok cumikból történő kibocsátása
Epoxiszármazékok élelmiszer-csomagolásokban való felhasználásának korlátozása
Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő kerámiatárgyak
Környezeti hatások értékelése (Hatásregiszter példa)
A vállalati környezeti politika
Szennyezőanyag-kibocsátás
Zaj- és rezgéskibocsátás, sugárzás
Élőhelyek megszűntetése, felszabdalása
Természeti erőforrások készletének változása
Környezeti elemek létének megszűntetése
Művi elemek létesítése
Mozgó környezeti elemek áramlásának, terjedésének, mozgási lehetőségeinek megváltoztatása
Területhasználat változás

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

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

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

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

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2.Termesztési ismeretek gyakorlat tantárgy 176 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A végzett szakemberek a mindennapi munkájuk során állandó kapcsolatba kerülnek az élő növénnyel, illetve annak valamilyen részével, ezért alapvető fontosságú, hogy tisztában legyenek a növények külső és belső tulajdonságaival, életfolyamataik működésével, a legfontosabb növénycsoportokkal, valamint a növények és környezetük kapcsolatával.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia, földrajz

2.3. Témakörök

2.3.1. Termesztés tárgyi feltételei *62 óra*

A kertészeti termesztésben előforduló termesztőberendezések (üvegházak, növényágyak, fóliás berendezések), kiegészítő építmények (tárolók), termesztőedények (cserepek, szaporítóládák, -tálcák), kertészeti szerszámok (ásó, gereblye, kapa, metszőolló stb.) megismerése

A meteorológiai mérőház

A páratartalom meghatározására alkalmazható mérőeszközök (hajszálas nedvességmérő, száraz-nedves hőmérő, polyméter). A léghőmérséklet mérésének eszközei (állomási hőmérő, Fuess-féle maximum-minimum hőmérő)
A csapadékmérés eszközei
A talajhőmérséklet meghatározásának eszközei (felszíni, mélységi talajhőmérők)
A szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható mérőeszközök (Wild-féle nyomólapos szélzászló, kézi kanalas szélsebességmérő)
A talaj helyszíni vizsgálata (előzetes tájékozódás, bejárás)
Talajmintavétel (szelvényminta, átlagminta)
Talajminták előkészítése laboratóriumi vizsgálatra
Egyszerű talajvizsgálatok (pH-érték, szerkezeti elemek, talajkötöttség, mésztartalom)

2.3.2. Trágyázás, öntözés *52 óra*

Szerves trágyák használata (istállótrágya, zöldtrágya, egyéb növényi eredetű szerves trágyák, komposzttrágyák)
Műtrágyák használata (egyszerű, összetett, kevert és mikroelem trágyák)
Technológiailag kevert műtrágyák
Iparilag kevert műtrágyák
Összetett műtrágyák alkalmazása
Összetett műtrágyák felhasználás:
Agrokémiai
Agronómiai szempontok
Ökonómiai
Növény specifikus igénye
Technikai-műszaki adottságok
Új típusú műtrágyák
Folyékony halmazállapotú műtrágyák
Folyékony műtrágyák alkalmazásának főbb szempontjai
Alapvető trágyázási eljárások
A trágya megválasztása
A trágyamennyiség (-adag) meghatározása
A trágya elosztásának módja, kiszórás és talajba juttatás módja
Trágyázás időpontjának meghatározása
Növény védőszerek alkalmazása

2.3.3. Növényvédelem *62 óra*

Legfontosabb kórokozók (vírusok, baktériumok, gombák) és állati kártevők kártételének felismerése (kór- és kárképek)
Növényvédőszerek felismerése:

- herbicidek: gyomirtó szerek
- fungicidek: gombaölő szerek
- inszekticidek: rovarirtó szerek
- avicidek: madárirtó szerek
- akaricidok vagy miticidek: atkaölő szerek
- rodenticidek: rágcsáló irtók
- vespacidek: darázsirtók
- molluszkicidok: csigairtó szerek
- baktericidek: baktériumok ellen használt vegyszerek
- viricidek: vírusölők
- nematicidek: fonalféreg ölő szerek

Kertészeti kultúrák legfontosabb gyomnövényeinek felismerése

Permetlé-összetétel számítása
A permetlé készítésének szabályai, permetlevek bekeverése (gyakorlatilag nem mérgező szerekkel)
Természetes növényvédőszerek használata

2.4 *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tangazdaság, szakmaspecifikus képzőhely

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	kiselőadás			x	-
1.3.	megbeszélés		x		-
1.4.	szemléltetés			x	-
1.5.	házi feladat	x	x	x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			-
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Kiviteli és engedélyezési tervdokumentáció értelmezése		x		-

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Műszaki alapismeretek tantárgy 71 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja A tantárgy tanításának feladata általános műszaki ismeretek nyújtása, valamint a kertészetben használt erő- és munkagépek, eszközök működési elvének, szerkezetének megismertetése.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Technika

3.3. Témakörök

3.3.1. Anyagismeret ***24 óra***
A szerkezeti anyagok tulajdonságai,
Szerkezeti anyagok jellemző felhasználás módjai
Fémek: vas és ötvözetei, alumínium, réz, horgany, ólom, ón, nikkel, forraszanyagok
Nem fémes anyagok: fa, gumi, üveg
Műanyagok, tömítő- és szigetelőanyagok, a beton
Tüzelő anyagok jellemzői
Tüzelő anyagok tulajdonságai
Tüzelő anyagok felhasználása
Kenőanyagok jellemzői
Kenőanyagok tulajdonságai
Kenőanyagok felhasználása
A műhely kéziszerszámainak ismerete
A gépek anyagainak ismerete, ezek megmunkálhatóságának technológiái
Kötésmódok (oldható, nem oldható)
Kertészeti eszközök használatának ismerete (gereblye, kapa, ásó, lapát, talicska)
Kisgép alkatrészek használatának ismerete
Magasnyomású kerti mosók használatának technológiái
Öntözési eszközök használatának technológiái
Víztechnikai eszközök használatának technológiái
Tengelyek, csapágyak anyagainak tulajdonságai
Tengelykapcsolók, a tengelykapcsolók típusainak tulajdonságai
Növényvédőszerek ismerete
Trágya anyagainak ismerete

3.3.2. Gépelemek, erőgépek, belső égésű motorok ***24 óra***
Gépelemek, kötőgépelemek fogalma
Kötésmódok: oldhatatlan kötések, oldható kötések
Tengelyek, csapágyak, a csapágyak feladata, fajtái, karbantartása
Tengelykapcsolók, a tengelykapcsolók típusai, jellemzőik
Nyomatékátvitel (szíjhajtás, lánchajtás, fogaskerékhajtás)
Az áttétel
Mozgást átalakító gépelemek, típusai, jellemzőik
Szivattyúk: dugattyús, membrán-, centrifugál-, fogaskerék-szivattyú, centrifugálszivattyú, csavarlapátos szivattyú
Hidraulikus munkahengerek
A négyütemű Otto-motor szerkezete, működése
A négyütemű Diesel-motor szerkezete, működése
A kétütemű motorok

Az Otto-motor üzemanyag-ellátó rendszerének működése, karbantartása
Az elemi karburátor működése, a hidegindítás
A Diesel-motor üzemanyag-ellátó rendszere, ennek karbantartása, a légtelenítés, a hidegindítás
A motorok hűtése, a vízhűtő rendszer működése, karbantartása
Az erőgépek fajtái, általános felépítésük, az erőátvitel egységei (motor, tengelykapcsoló, sebességváltó, kiegyenlítőmű, véglehajtás, járókerék)
A teljesítményleadó-tengely, a függesztőszerkezet, a vonószerkezet
A járószerkezet és a kormányzás
A fékszerkezetek feladata, fajtái, működése, karbantartása
A járművek elektromos berendezései
Az akkumulátor működése, karbantartása
Az indítómotor, a generátor, gyújtórendszer, világítóberendezések, ezek üzemeltetése, karbantartása

3.3.3. A termesztés gépei ***23 óra***

A talajművelő gépek
Az ekék feladata, fajtái, az ágyeke fő részei, működése, beállítása
A boronák fajtái, működésük
A tárcsák, kultivátorok felépítése, működése, beállítása
A lazítók és a hengerek
A talajmarók
Az ásógép
Magágykészítők
Az istállótrágya-szórók felépítése, működése, szabályozása
A hígtrágya kijuttatása
A műtrágyaszórók felépítése, működése, szabályozása (szilárd és folyékony műtrágyák kijuttatása)
A növényvédő gépek csoportosítása (permetezők, porozók, nagyüzemi és háti permetezők, légi növényvédelem), cseppképzési módok
Hidraulikus porlasztású gépek, légporlasztásos gépek és szállítólevegős gépek fő részei, működése
Szórószerkezetek, a ködpermetezés gépei
A porozógépek, csávázók
Háti permetezők (szivattyús, légszivattyús, légporlasztásos)
A permetezőgépek automatikái
Permetlé összetétel számítása, növényvédelmi gépek beállítása
Az üzemeltetés, karbantartás, környezetvédelem feladatai
A szállítás, rakodás gépei
Biztonsági előírások a szállítás, rakodás gépeire
Az öntözési módok (felületi, esőztető, mikroöntözés), az öntözőberendezések fő egységei stabil, félstabil öntözőtelep és eszközeik
Tápanyag-utánpótlás öntözéssel, mikroöntözés

3.4.*A képzés javasolt helyszíne*

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	kiselőadás			x	-
1.3.	megbeszélés		x		-
1.4.	szemléltetés			x	-
1.5.	házi feladat	x	x	x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			x	-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	-
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			-
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			-
4.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	-
4.4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Csoportos versenyjáték		x		-

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Műszaki alapismeretek gyakorlat tantárgy 141 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A gyakorlatok során fel kell készíteni a tanulókat a kertészetben alkalmazott kéziszerszámok, eszközök készségszintű használatára, a gépek, berendezések szakszerű üzemeltetésére.
Legyenek képesek elvégezni az egyszerűbb javításokat, az eszközök, berendezések, gépek karbantartását. Meg kell tanulniuk a munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai előírásoknak megfelelően, a veszélyeket elhárító módon dolgozni.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Technika

4.3. Témakörök

4.3.1. Kéziszerszámok használata *47 óra*

A műhely kéziszerszámainak megismertetése, a használat gyakorlása
A gépek anyagai, ezek megmunkálhatósága
Kötésmódok (oldható, nem oldható)
Kertészeti eszközök használata (gereblye, kapa, ásó, lapát, talicska)
Kisgép alkatrészek használata
Magasnyomású kerti mosók használata
Öntözési-és víztechnikai eszközök használata
Kertészeti szerszámok élezése, nyelezése, karbantartása

4.3.2. Gépelemek, erőgépek, belső égésű motorok működése *47 óra*

A legfontosabb gépépítő egységek megismertetése (tengelyek, csapágyak, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek), működésük, karbantartásuk, jellegzetes meghibásodásuk
Az Otto-motorok, Diesel-motorok szerkezete, működése
Az üzemanyag-ellátó rendszerek, a kenési rendszer és a hűtési rendszer, valamint a levegőszűrő fő részei, működése
Hidegindítások, indítások gyakorlása
A kétütemű és a négyütemű motorok összehasonlítása
Üzemanyagok, kenőanyagok
Az erőgépek szerkezeti egységei, ezek megnevezése, funkciója, elhelyezkedése a járművön
Az erőátvitel egységei
A kormányzás, a járószerkezet, a fékek, a 3 pont felfüggesztés
Az erőgép indításának, leállításának, vezetésének gyakorlása

4.3.3. A termesztés gépeinek működése *47 óra*

A talajművelő gépek szerkezetének, működésének áttekintése, a csatlakoztatások, beállítások, az üzemeltetés és a karbantartás gyakorlása a rendelkezésre álló eszközökkel (ágyeke, tárcsa, kultivátor, talajmaró, boronák, lazítók, hengerek, rotációs kapák)
Az istállótrágya-szórók és műtrágyaszórók szerkezeti részei, csatlakoztatásuk az erőgéphez, beállításuk, üzemeltetésük, karbantartásuk gyakorlása
A vontatott és háti permetezők szerkezetének, működésének bemutatása, üzemeltetése, szabályozása, karbantartása

Vontatott gépeknél: hidraulikus porlasztású légporlasztásos és szállítólevegős permetezők
Vontatott porozó
Háti permetezőnél: szivattyús, légszivattyús, légporlasztásos motoros
Szórófejek, cseppnagyság jelentősége
Környezetvédelmi, karbantartási feladatok
Permetlé összetétel számítás
Permetezőgépek automatikái
A traktoros pótkocsik felépítése, a csatlakoztatás, vontatás gyakorlása
A billenthető pótkocsik üzemeltetése
Traktoros és önjáró homlokrakodók
Kerti traktor és pótkocsi összekapcsolása
Karbantartási teendők, munkabiztonsági követelmények
Elektromos és gázüzemű rakodók
Az esőztető és csepegtető öntözés berendezéseinek főbb egységei (szivattyúk, vezetékek, szórófejek, csepegtető testek, zárószerkezetek)
Kézi áttelepítésű vagy mobil berendezés összeszerelése, szétszerelése, üzemeltetése, karbantartása
Öntözési automatika
A kertészetben leggyakrabban használatos kisgépek (fűnyírók, komposztálók, láncfűrészek stb.) üzemeltetése, karbantartása, kisebb javítása

4.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tangazdaság, szakmaspecifikus gazdaság

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

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

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			x	-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-

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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	-
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			-
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			-
4.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	-
4.4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Csoportos versenyjáték		x		-

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10962-16 azonosító számú

Kertészeti munkavállalói ismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10962-16 azonosító számú, Kertészeti munkavállalói ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10962-16 Kertészeti munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek		
	Munkavédelmi szabályok	Tűz- és robbanásvédelem	Környezetvédelem
FELADATOK			
Munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, biztonságtechnikai, higiéniai és minőségbiztosítási jogszabályokat, hatósági előírásokat betart, betartat	X	X	
Környezetvédelmi jogszabályokat, hatósági előírásokat betart, betartat			X
Gondoskodik az áru- és vagyonvédelemről	X		
A munkaviszony megkezdésére, folytatására, megszűnésére, megszüntetésére vonatkozó szabályokat, előírásokat betart, betartat	X		
SZAKMAI ISMERETEK			
Baleset-, munka-, tűzvédelmi szabályok, higiéniai előírások	X	X	
Környezetvédelmi szabályok			X
Természetvédelem (védett növények)			X
Az áru- és vagyonvédelmi berendezések fajtái	X		
Az áru- és vagyonvédelmi berendezések használata	X		
Munkajogi fogalmak	X		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Olvasott szakmai szöveg megértése	X		
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	
Szakmai nyelvű beszédkészség	X		X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Felelősségtudat	X	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Határozottság	X	X	
MÓDSZER KOMPETENCIÁK			
Ismeretek helyénvaló alkalmazása	X	X	X
Körültekintés elővigyázatosság		X	

5. Munkavállalói ismeretek tantárgy 53 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

Olyan komplex ismeretanyag biztosítása, amely a kertészet bármely területén lehetővé teszi a munkavédelmi, tűzvédelmi, ergonómiai és környezetvédelmi szempontoknak megfelelő munkavégzést.
Adjon megfelelő biztonságot a balesetek és betegségek megelőzésében; a balesetekkel kapcsolatos operatív és adminisztratív teendők végzésében, valamint tudatosítsa a tűzvédelmi teendőket.
A tanulók ismerjék meg a legalapvetőbb munkajogi fogalmakat

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

5.3. Témakörök

5.3.1. Munkavédelmi szabályok *17 óra*

A munkavédelem fogalma és feladatai
Munkakörülmények, veszély, veszélyeztetettség, alkalmasság, munkabiztonság, biztonsági eszközrendszer, védőeszközök, biztonságtechnika fogalma, feladata
A munkavédelmi törvény, jogszabályok
Biztonsági szabályzatok
A munkavédelem helyi szabályai
Gépkönyv, használati és kezelési utasítás
Technológiai dokumentáció, leírás, utasítás
Műveleti - munkahelyi utasítás
Szabványok a munkavédelemben
A szabvány fogalma, fajtái, formai és tartalmi követelményei
Szabványok alkalmazása
A munkavédelem szervezetei
Irányítás, felügyelet (általános és szakfelügyeletek), társadalmi szervezetek, munkahelyi szervek
A vezető, munkahelyi vezető, szervezeti egységek vezetőinek munkavédelmi feladatai
A munkavállalók munkavédelmi feladatai
Baleset, munkabaleset, foglalkozási betegség fogalma
A balesetek bejelentése, kivizsgálása, dokumentálása
A balesetek típusai, jellegzetes okai
Megbetegedések bejelentése, kivizsgálása, dokumentálása
Baleseti ellátás, rehabilitáció
A munkaeszközökre vonatkozó általános követelmények
Munkahelyi magatartás
Biztonsági berendezések, védőburkolatok
Biztonsági szín- és alakjelek
Rendszeres ellenőrzés, karbantartás
Anyagmozgatás általános szabályai
Anyagtárolás általános szabályai
Tartályokban, aknákban, magasban végzett munkák általános szabályai
Az elsősegélynyújtó alapvető feladatai, az első ellátás nyújtása, a veszélyes behatás megszakítása, a sérült biztonságba helyezése
Sérülések csoportosítása, ellátásuk
A légzés és vérkeringés fenntartása
Gondoskodás az orvosi ellátásról

Az elsősegélynyújtás eszközei
A munkák csoportosítása
Az ember energiaszükséglete
A fizikai munka energiaszükséglete
Alap, munka- és szabadidős tevékenységi energia
A dinamikus és statikus munka jellemzése
Az idegi és szellemi munka energiaszükséglete
A szervezet alkalmazkodása a terheléshez
A fáradás fizikai és pszichikai módjai
A munka minőségét befolyásoló tényezők (a munkateljesítmény időbeni alakulása, életkor, monotonitás, a munka szervezettsége)
Munkaidő-pihenőidő összhangja

5.3.2. Tűz-és robbanásvédelem ***18 óra***

Tűz- és robbanásvédelmi alapfogalmak
Tűzveszélyességi osztályok
Éghetőség, tűzállóság
Tűzvédelmi jogszabályok, irányító szervek, tűzoltóságok
Az üzemi tűzvédelmi feladatok, tűzvédelmi oktatás, tűzriadó-terv
Gépek és létesítmények tűzbiztonsági szabályai
Gépszínek, gépek (erő- és munkagépek) üzemeltetése
Tűzoltó anyagok: oltóporok, víz, oltóhabok, oltógázok (szén-dioxid)
Tűzoltó eszközök és készülékek
Gázpalackok, gázkészülékek kezelésének biztonsági szabályai

5.3.3. Környezetvédelem ***18 óra***

A környezetvédelem fogalma és feladatai
A környezetvédelem jogi szabályozása, szervezetek
A különböző környezet- és természetvédelmi (a veszélyes hulladékokról, az erdőkről, a vadakról stb.) szóló törvények
A minisztérium és a hatóságok
Környezetvédelmi feladatok
A talajvédelem: sík és dombvidéki
Talajerózió, defláció
A talajok szennyeződése, az öntözés, műtrágyázás, vegyszeres növényvédelem hatása
A víz védelme
A víz szennyeződésének forrásai, megelőzés lehetőségei, víztisztítási lehetőségek
Tisztított szennyvíz elhelyezése
A levegő tisztaságának védelme
A levegő szennyezettsége, a légszennyezés folyamata, a levegőtisztaság megóvásának lehetőségei
Az erdők és a vadak védelme
Hulladékok, a hulladék fogalma, csoportosításuk, a hulladékok ártalmatlanításának, újrahasznosításának eljárásai
A veszélyes hulladékok és ártalmatlanításuk
Környezetvédelmi károk és bírságolás
A természetvédelem feladata, jelentősége, elvárások az Európai Unióban
Védett növények fogalma, a legfontosabb védett növényfajok
A kertész lehetőségei a környezetvédelem területén
Talajvédelem jelentősége a kertészeti termesztés során
Talajművelés, talajfertőtlenítés, speciális tápközegek használata

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

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

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

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			x	-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	-
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			-
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			-
4.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	-
4.4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			-

5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Csoportos versenyjáték		x		-

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11024-16 azonosító számú

Kerti munkák
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11024-16 azonosító számú, Kerti munkák megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11024-16 Kerti munkák	Kerti munkák			Kerti munkák gyakorlat		
	Gyümölcsös növények telepítése	Zöldségnövények telepítése	Szőlő telepítése	Gyümölcsös növények telepítésének gyakorlata	Zöldségnövények telepítésének gyakorlata	Szőlő telepítésének gyakorlata
FELADATOK						
Gyümölcsfát ültet	X			X		
Gyümölcsfajt meghatároz	X			X		
Támberendezést, kerítést fenntart a gyümölcsösben	X			X		
Gyümölcsöst gondoz, metsz				X		
Zöldmunkákat végez, hajtásokat kötöz a gyümölcsösben	X			X		
Talajt művel, tápanyag-utánpótlást végez a gyümölcsösben	X			X		
Gyümölcsöt betakarít	X			X		
Szőlő telepítését végzi			X			X
Szőlő-szaporítóanyagot előkészít, szaporítóanyagot ültet			X			X
Támberendezést, kerítést fenntart a szőlőültetvényben			X			X
A szőlő gondozását végzi, metsz			X			X
Zöldmunkákat végez, hajtásokat kötöz a szőlőültetvényben			X			X
Talajt művel, tápanyag-utánpótlást végez a szőlőültetvényben			X			X
Szőlőt betakarít			X			X
Talajt előkészít, tápanyag-utánpótlást végez a zöldségtermesztésben		X			X	
Zöldségnövényeket szaporít		X			X	
Növényápolási munkákat végez a zöldségtermesztésben		X			X	
Zöldségnövényeket betakarít		X			X	
Használja, karbantartja a gyümölcstermesztésben, a szőlőtermesztésben és a zöldségtermesztésben használatos eszközöket	X	X	X	X	X	X
SZAKMAI ISMERETEK						
Gyümölcsmorfológia	X			X		
Gyümölcsfajok, a gyümölcstermő növények csoportosítása, gyümölcsfajok felismerése	X			X		
Gyümölcstermő növények éghajlatigénye, talajigénye	X			X		
Gyümölcsfák ültetése	X			X		
Gyümölcsfák termőfelületének fenntartása	X			X		
A gyümölcsös trágyázása talajművelése, öntözése	X			X		
A gyümölcs betakarítása	X			X		
Szőlőmorfológia			X			X
Szőlőfajták			X			X
A szőlő éghajlatigénye, talajigénye			X			X
Szőlő ültetése			X			X
Termőszőlők metszése, a szőlő zöldmunkái			X			X
Talajmunkák, tápanyag-gazdálkodás a szőlőben			X			X
A szőlő betakarítása			X			X
Zöldségnövények morfológiája		X			X	

Zöldségfajok, a zöldségnövények felismerése		X			X	
A zöldségnövények éghajlatigénye, talajigénye		X			X	
A zöldségnövények termesztési módjai		X			X	
A zöldségnövények szaporítása, ápolási munkái		X			X	
A zöldségnövények betakarítása		X			X	
A gyümölcstermesztésben, a szőlőtermesztésben és a zöldségtermesztésben előforduló eszközök, anyagok, épületek, építmények	X			X		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Olvasott szakmai szöveg megértése		X		X		
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X			X	X
Mennyiségérzék			X		X	
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Állóképesség	X	X	X	X	X	X
Monotónia-tűrés						X
Megbízhatóság	X	X	X	X	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Irányíthatóság	X	X	X	X	X	X
MÓDSZER KOMPETENCIÁK						
Ismeretek helyénvaló alkalmazása	X	X	X	X	X	X
Módszeres munkavégzés	X	X	X	X	X	X

6. Kerti munkák tantárgy 71 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja a gyümölcs-, a zöldség- és a szőlőtermesztés leglényegesebb, a gyakorlati munkavégzéshez feltétlenül szükséges szakmai elméleti ismereteinek megismertetése a tanulókkal.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia

6.3.Témakörök

6.3.1. Gyümölcsös növények telepítése *24 óra*

A gyümölcstermő növények fogalma, gyümölcsfajok
A gyümölcstermő növények csoportosítási módjai
A gyümölcstermő növények részei
A gyümölcsfajok éghajlati és talajigénye
A gyümölcstermő növények szaporítási módjai
A sor- és tőtáv, sor- és sorköz fogalma
Gyümölcsfák ültetése:
Gyümölcsfák ültetésének az időpontja,
Gyümölcsfák ültetési anyagának típusai, a növények előkészítése az ültetéshez
Gyümölcsfák ültetése
Gyümölcsfák ültetés utáni munkálatai
Metszés: a metszés alapfogalmai, a metszés ideje, metszésmódok, a metszés eszközei, sebkezelés, a nyesedék eltávolítása
A gyümölcsfák öntözésének jelentősége, fenntartó trágyázásuk, gyümölcsfák mechanikai talajápolása, a zöldmunkák fogalma, a támberendezés fenntartása
Az ápolási munkák eszközei
Az érettség fogalma
A betakarítás módjai
Gyümölcsfajok kézi betakarításának jellemzői
Az alakító és ritkító metszés célja
A metszés ideje, kivitelezési módja, sebkezelés, nyesedék eltávolítás
A korona alakítását befolyásoló tényezők (életkor, faj, fajta, talaj- és éghajlati viszonyok)
A metszés és hajlítás biológiai alapjai
A metszés elemei
A metszést kiegészítő eljárások (a hajtások csavarása, a vesszők lehajlítása, leívelése)
A metszésmódok hatása a növekedésre, termőrész-képződésre
A termőegyensúly
Koronanevelés és művelési mód, a legelterjedtebb koronaformák kialakítása
A gyümölcsfák termőfelületének fenntartása: a termőfelület fenntartás módjai (ritkító metszés, ifjító metszés, átoltás)
Gyümölcsritkítás, termésszabályozás
A tápanyagellátás célja
A tápanyagellátást befolyásoló tényezők
A tápelemek szerepe a gyümölcstermő növények tápanyagellátásában
A tápanyag-ellátottság hatása a gyümölcs minőségére
A gyümölcsös trágyázásának ideje, módjai (szerves-, műtrágyázás)
A talajművelés módjai (mechanikai, vegyszeres, biológiai vagy talajtakarásos), menete

A talajművelés céljai
A talajművelés feladatai
A talajművelés technológiái
Az öntözés célja, jelentősége
A gyümölcstermő növények vízigénye
Az öntözés időpontjai
Öntözési célok a gyümölcstermesztésben (vízpótló, frissítő, kondicionáló, színező stb.)
Öntözési módok a gyümölcstermesztésben: árasztó, barázdás, mikroöntözés (csepegtető, mini szórófejes, mini esőztető mikroszórófejes, mikroesőztető), esőszerű öntözés
Az öntözés menete
A gyümölcsfélék általános károsítói: élettani és fertőző betegségek, kártevők, gyomok
A növényvédelem célja, (a károsítók felismerése, az elterjedés megakadályozása, előrejelzés, megelőző, gyógyító védekezés)
A növényvédelem jelentősége
A növényvédelem feladata
A növényvédelem módjai: karantén hatósági intézkedések, termesztéstechnikai, mechanikai, kémiai, biológiai, biotechnikai védekezés
Komplex és integrált növényvédelem
Trágyázási technológiák ismerete
Trágyák fajtáinak ismerete
Különböző gyümölcsös növények telepítésének ismerete:
(alma, birs, cseresznye, datolyaszilva, egres, eper, faeper, földicseresznye, görögdinnye, josta, kajszibarack, kivi, kopasz kivi (weiki), körte, málna, meggy, naspolya, nektarin, paradicsom, őszibarack, ribizli, ringló, sárgadinnye, tüskétlen szeder, szilva, szőlő, dió, mandula, pisztácia, szelídgesztenye, berkenye, csipkebogyó (vadrózsa), erdei szamóca, fekete áfonya, fekete bodza, feketeribizli, galagonya, hamvas szeder, homoktövis, kökényszilva, közönséges boróka, madárberkenye, húsos som, tőzegáfonya, vadcseresznye (madárcseresznye), vadalma, vadkörte, vadszeder, vörös áfonya) acai, ananász, avokádó, banán, citrom, datolya, durian, édes granadilla, füge, grépfrút (grape fruit), gránátalma, jujuba, kaktuszfüge, kaktuszgyümölcs, kamkvat, közönséges földicseresznye, kuruba, licsi, zöldcitrom (lime), mandarin, mangó, maracuja, narancs, naranjilla, óriás passiógyümölcs, papája, perui földicseresznye, pomelo, rambután, tojásdinnye)

6.3.2. Zöldségnövények telepítése *24 óra*

A zöldségnövények fogalma, zöldségfajok
A zöldségfajok növénytani jellemzői, igényei
A hajtatás módjai, a módok fontosabb jellemzői
A szabadföldi termesztés módjai, a módok fontosabb jellemzői, a vetésforgó jelentősége
A zöldségnövények szaporítási módjai
A sor- és tőtáv, sor és sorköz fogalma
A magvetés célja, módjai, a vetés mélysége
A palánták típusai
Az öntözés, a mechanikai talajmunkák, a tápanyagutánpótlás célja, eszközei
Az érettség fogalma
A betakarítás módjai
Zöldségfajok kézi betakarításának jellemzői
A zöldségnövények hőigényének felmérése
A zöldségnövények fényigényének felmérése
A zöldségnövények vízigényének felmérése

A zöldségnövények tápanyagigényének felmérése
Az egyes makro- és mikroelemek növényi életfolyamatokban betöltött szerepének vizsgálata
A zöldségnövények levegő igény összetételének vizsgálata
A talaj szerepének vizsgálata a zöldségfélék termesztésében
A környezeti tényezők összefüggései és gyakorlati vizsgálata a zöldségnövények termesztésében
A termesztőberendezések használata: üvegházak vagy növényházak (szaporító, termesztő, vegyeshasznosítású növényházak), fóliás termesztőberendezések
A zöldségfélék termesztési módjainak kipróbálása: szabadföldi termesztés (korai-, tömegtermesztés), termesztőberendezés alatti termesztés
A növényházi termesztés sajátosságainak felismerése
A fóliás termesztőberendezések (alagút, ágy, sátor) alatti termesztés
A váz nélküli fóliatakarásos termesztés
Korai szabadföldi termesztés, szabadföldi tömegtermesztés
Növényi sorrend, vetésszerkezet
A biotermesztés
Szaporítás
Szaporítási módok a zöldségtermesztésben: ivaros (magról), ivartalan (vegetatív) szaporítási eljárások
A vetés, a vetőmag tulajdonságainak vizsgálata
A vetőmag vetés előtti kezelése
A zöldségnövények tenyészterületének vizsgálata
Vetésmódok, a vetés mélysége, a vetőmagszükséglet kiszámítása
A vetés idejének ütemezése, a szabadföldi vetés, ültetés időpontjai
A palántanevelés előnyei, módjai: tűzdelés nélküli és tűzdeléses palántanevelés
A palántanevelés közegei és termesztőedényei
A palántanevelés helye, időtartama, munkái, a palánta kiültetése
Palántázás legfontosabb lépéseinek
A trágyázás
A trágyázás módjai, menete: alaptrágyázás, indítótrágyázás, fejtrágyázás Szerves-, műtrágyázás a zöldségtermesztésben
Zöldségek ültetése Articsóka, Bab, Burgonya, Csemege kukorica, Cékla, Dinnye (Görögdinnye, Sárgadinnye), Feketegyökér, Ehető gombák, Hagymafélék (Vöröshagyma, Póréhagyma, Téli sarjadékhagyma, Metélőhagyma, Fokhagyma), Káposztafélék (Fehérképoszta, Lilakáposzta, Kelkáposzta (Leveles kel, Kínai kel, Bimbóskel)), Karalábé, Karfiol, Brokkoli, Paprika (Fűszerpaprika), Paradicsom, Pasztinák, Petrezselyem, Levélpetrezselyem, Rebarbara, Retek,Saláta (Endíviasaláta, Fejes saláta, Cikóriasaláta, Kötözősaláta, Mezei saláta, Tépősaláta), Spárga, Sárgarépa, Som, Sóska, Spenót, Padlizsán, Torma, Tök (Spárgatök, Sütőtök, Laskatök), Cukkini, Patisszon, Uborka, Zeller, Zöldborsó
Jelentősebb zöldségfélék felismerése

6.3.3. Szőlők telepítése *23 óra*

A szőlőfajták csoportosítása
A borszőlő-fajták és a csemegeszőlő-fajták csoport jellemzői, a csoportok legjellemzőbb fajtái
Ültetés: az ültetés ideje, módja, a szaporítóanyag
Metszés: a metszés alapfogalmai, a metszésmódok, a metszés ideje, a termő szőlő metszése, metszés eszközei, a venyige eltávolítása
A szőlő mechanikai talajápolása, fenntartó trágyázása, zöldmunkák a támberendezés

fenntartása
Az ápolási munkák eszközei
A borszőlő betakarítása, a betakarítás eszközei
A csemegeszőlő betakarításának eszközei
A kertészeti termesztésben előforduló termesztőberendezések (üvegházak, növényágyak, fóliás berendezések), kiegészítő építmények (tárolók), termesztőedények (cserepek, szaporítóládák, -tálcák), kertészeti szerszámok (ásó, gereblye, kapa, metszőolló stb.) megismerése
A meteorológiai mérőház
A páratartalom meghatározására alkalmazható mérőeszközök (hajszálas nedvességmérő, száraz-nedves hőmérő, polyméter). A léghőmérséklet mérésének eszközei (állomási hőmérő, Fuess-féle maximum-minimum hőmérő)
A csapadékmérés eszközei
A talajhőmérséklet meghatározásának eszközei (felszíni, mélységi talajhőmérők)
A szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható mérőeszközök (Wild-féle nyomólapos szélzászló, kézi kanalas szélsebességmérő)
A talaj ismerete (előzetes tájékozódás, bejárás)
Talajmintavételi ismeretek (szelvényminta, átlagminta)
Talajminták előkészítésének ismerete laboratóriumi vizsgálatra
Egyszerű talajvizsgálatok ismerete (pH-érték, szerkezeti elemek, talajkötöttség, mésztartalom)
Szerves trágyák használatának ismerete (istállótrágya, zöldtrágya, egyéb növényi eredetű szerves trágyák, komposzttrágyák)
Műtrágyák használatának ismerete (egyszerű, összetett, kevert és mikroelem trágyák)
Technológiailag kevert műtrágyák ismerete
Iparilag kevert műtrágyák ismerete
Összetett műtrágyák alkalmazásának technológiái
Összetett műtrágyák felhasználásának technológiái
Agronómiai szempontok
Ökonómiai szempontok ismerete
Növény specifikus igénye
Technikai-műszaki adottságok
Új típusú műtrágyák
Folyékony halmazállapotú műtrágyák
Folyékony műtrágyák alkalmazásának főbb szempontjai
Alapvető trágyázási eljárások ismerete
A trágya megválasztásának ismerete
A trágyamennyiség (-adag) meghatározásának ismerete
A trágya elosztásának módja, kiszórás és talajba juttatás módja
Trágyázás időpontjának meghatározása
Növény védőszerek alkalmazásának technológiái
Legfontosabb kórokozók (vírusok, baktériumok, gombák) és állati kártevők kártételének felismerésének ismerete (kór- és kárképek)
Növényvédőszerek felismerésének technológiái
herbicidek: gyomirtó szerek
fungicidek: gombaölő szerek
inszekticidek: rovarirtó szerek
avicidek: madárirtó szerek
akaricidok vagy miticidek: atkaölő szerek
rodenticidek: rágcsáló irtók
vespacidek: darázsirtók

molluszkicidok: csigairtó szerek
baktericidek: baktériumok ellen használt vegyszerek
viricidek: vírusölők
nematicidek: fonalféreg ölő szerek
Kertészeti kultúrák legfontosabb gyomnövényeinek ismerete
Permetlé-összetétel számításának ismerete
A permetlé készítésének szabályai, permetlevek bekeverésének ismerete (gyakorlatilag nem mérgező szerekkel)
Természetes növényvédőszerek használatának ismerete

6.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			x	-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	-
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			-
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			-
4.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	-
4.4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos		x		-

	szövegfeldolgozás				
5.2.	Csoportos versenyjáték		x		-

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

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

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

7. Kerti munkák gyakorlat tantárgy 194,5 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

A gyakorlat keretében ismertetjük meg a kertészeti termesztés alapvető munkáit.
A tanuló legyen képes elvégezni a ház körüli kertekben az alapvető kertészeti tevékenységeket.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia

7.3.Témakörök

7.3.1. Gyümölcsös növények telepítésének gyakorlata *65 óra*

A gyümölcsfaiskola részeinek megismerése
A gyümölcsfa részei, termőrészek felismerése
Ivaros és ivartalan szaporítási módok gyakorlása
Csemetenövények nevelése, ápolása, kitermelése
A telepítés előkészítése: területrendezés, talajjavítás, talajfertőtlenítés, talaj-előkészítés, a fák helyének kitűzése
A telepítés: az ültetési anyag átvétele, a fák előkészítése az ültetéshez (gyökérmetszés, pépezés), a gyümölcsfák ültetése, a telepítést követő munkák (védelem, a telepítés nyilvántartása)
Támberendezés készítése, karbantartása
Szervestrágyázás: istállótrágyázás; trágyalé, komposzt, szerves hulladék kijuttatása és bedolgozása; zöldtrágyázás
Műtrágyázás: szilárd műtrágyák kijuttatása, bedolgozása; folyékony műtrágyák használata
Kémiai (vegyszeres) talajművelés: gyomirtó szer megválasztás, bekeverés, kijuttatás, bedolgozás
Biológiai talajművelés: füvesítés, zöldtrágyázás, talajtakarás

Az alakító és ritkító metszés célja
A metszés ideje, kivitelezési módja, sebkezelés, nyesedék eltávolítás
A korona alakítását befolyásoló tényezők (életkor, faj, fajta, talaj- és éghajlati viszonyok)
A metszés és hajlítás biológiai alapjai
A metszés elemei
A metszést kiegészítő eljárások (a hajtások csavarása, a vesszők lehajlítása, leívelése)
A metszésmódok hatása a növekedésre, termőrész-képződésre
A termőegyensúly
Koronanevelés és művelési mód, a legelterjedtebb koronaformák kialakítása
A gyümölcsfák termőfelületének fenntartása: a termőfelület fenntartás módjai (ritkító metszés, ifjító metszés, átoltás)
Gyümölcsritkítás, termésszabályozás
A tápanyagellátás célja
A tápanyagellátást befolyásoló tényezők
A tápelemek szerepe a gyümölcstermő növények tápanyagellátásában
A tápanyag-ellátottság hatása a gyümölcs minőségére
A gyümölcsös trágyázásának ideje, módjai (szerves-, műtrágyázás)
A talajművelés, célja, jelentősége, feladata, módjai (mechanikai, vegyszeres, biológiai vagy talajtakarásos), menete
Az öntözés célja, jelentősége
A gyümölcstermő növények vízigénye
Az öntözés időpontjai
Öntözési célok a gyümölcstermesztésben (vízpótló, frissítő, kondícionáló, színező stb.)
Öntözési módok a gyümölcstermesztésben: árasztó, barázdás, mikroöntözés (csepegtető, mini szórófejes, mini esőztető mikroszórófejes, mikroesőztető), esőszerű öntözés
Az öntözés menete
A gyümölcsfélék általános károsítói: élettani és fertőző betegségek, kártevők, gyomok
A növényvédelem célja, jelentősége, feladata (a károsítók felismerése, az elterjedés megakadályozása, előrejelzés, megelőző, gyógyító védekezés)
A növényvédelem módjai: karantén hatósági intézkedések, termesztéstechnikai, mechanikai, kémiai, biológiai, biotechnikai védekezés
Komplex és integrált növényvédelem

7.3.2. Zöldségnövények telepítésének gyakorlata *65,5 óra*

A zöldségnövények hőigénye
A zöldségnövények fényigénye
A zöldségnövények vízigénye
A zöldségnövények tápanyagigénye
Az egyes makro- és mikroelemek növényi életfolyamatokban betöltött szerepe
A zöldségnövények igénye a levegő összetételét illetően
A talaj szerepe a zöldségfélék termesztésében
A környezeti tényezők összefüggései és gyakorlati jelentőségük a zöldségnövények termesztésében
A termesztőberendezések fogalma
A termesztőberendezések csoportosítása: üvegházak vagy növényházak (szaporító, termesztő, vegyeshasznosítású növényházak), fóliás termesztőberendezések
A zöldségfélék termesztési módjai: szabadföldi termesztés (korai-, tömegtermesztés), termesztőberendezés alatti termesztés
A növényházi termesztés szerepe, jelentősége és sajátosságai

A fóliás termesztőberendezések (alagút, ágy, sátor) alatti termesztés
A váz nélküli fóliatakarásos termesztés
Korai szabadföldi termesztés, szabadföldi tömegtermesztés
Növényi sorrend, vetésszerkezet
A biotermesztés lehetőségei, feltételei
A szaporítás fogalma
Szaporítási módok a zöldségtermesztésben: ivaros (magról), ivartalan (vegetatív) szaporítási eljárások
A vetés, a vetőmag tulajdonságai
A vetőmag vetés előtti kezelése
A zöldségnövények tenyészterülete
Vetésmódok, a vetés mélysége, a vetőmagszükséglet kiszámítása
A vetés idejének ütemezése, a szabadföldi vetés, ültetés időpontjai
A palántanevelés előnyei, módjai: tűzdelés nélküli és tűzdeléses palántanevelés
A palántanevelés közegei és termesztőedényei
A palántanevelés helye, időtartama, munkái, a palánta kiültetése
A trágyázás célja, jelentősége
A trágyázás módjai, menete: alaptrágyázás, indítótrágyázás, fejtrágyázás Szerves-, műtrágyázás a zöldségtermesztésben

7.3.3. Szőlő telepítésének gyakorlata ***64 óra***

Az ültetvény-telepítések előkészítése (tereprendezés, talajmintavétel, talajelőkészítés, a tőkék helyének kitűzése, a szaporítóanyag előkészítése)
Az ültetés (ültetés gödörbe, kézifúróval, hidrofúróval, fóliatakarással)
Az ültetés befejező munkái (felcsirkézés, az ültetés minőségének ellenőrzése, törzskönyvezés)
A telepítés gondozása
Támberendezés-típusok tanulmányozása, építése (az oszlopok beállítása, karózás, huzalozás)
A támberendezések karbantartása, felújítása
A szőlőtőke részeinek megismerése
A tőkeművelési módok bemutatása
Európai vessző előállítása (begyűjtés helye, ideje)
A vessző tárolása és növényvédelmi vonzata
A szaporításra alkalmas vessző szabványa
Az európai vessző iskolázása, módjai, ápolása, felszedése
Alanyvessző előállítása, alanyfajták ismerete (mésztűrés, filoxéra-ellenállóság)
Alanytelep éves ápolási munkái
Az oltványkészítés műveletei
Előhajtatás, edzés
Oltványok iskolázása
Gyökeres oltványok felszedése, szabványok
In vitro szaporítóanyag előállítása

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

Tangazdaság, szakmaspecifikus képzőhely

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			x	-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	-
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			-
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			-
4.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	-
4.4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Csoportos versenyjáték		x		-

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

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

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

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

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
10961-16 Kertészeti alapismeretek	**Termesztési ismeretek gyakorlat**
	Termesztés tárgyi feltételei
	Trágyázás, öntözés
	Növényvédelem
	Műszaki alapismeretek gyakorlat
	Kéziszerszámok használata
	Gépelemek, erőgépek, belső égésű motorok működése
	A termesztés gépeinek működése
11024-16 Kerti munkák	**Kerti munkák gyakorlat**
	Gyümölcsös növények telepítésének gyakorlata
	Zöldségnövények telepítésének gyakorlata
	Szőlő telepítésének gyakorlata

10961-16 Kertészeti alapismeretek

Termesztési ismeretek gyakorlat tantárgy

Témakörök

Termesztés tárgyi feltételei

A kertészeti termesztésben előforduló termesztőberendezések (üvegházak, növényágyak, fóliás berendezések), kiegészítő építmények (tárolók), termesztőedények (cserepek, szaporítóládák, -tálcák), kertészeti szerszámok (ásó, gereblye, kapa, metszőolló stb.) megismerése
A meteorológiai mérőház
A páratartalom meghatározására alkalmazható mérőeszközök (hajszálas nedvességmérő, száraz-nedves hőmérő, polyméter). A léghőmérséklet mérésének eszközei (állomási hőmérő, Fuess-féle maximum-minimum hőmérő)
A csapadékmérés eszközei
A talajhőmérséklet meghatározásának eszközei (felszíni, mélységi talajhőmérők)
A szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható mérőeszközök (Wild-féle nyomólapos szélzászló, kézi kanalas szélsebességmérő)
A talaj helyszíni vizsgálata (előzetes tájékozódás, bejárás)
Talajmintavétel (szelvényminta, átlagminta)
Talajminták előkészítése laboratóriumi vizsgálatra
Egyszerű talajvizsgálatok (pH-érték, szerkezeti elemek, talajkötöttség, mésztartalom)

Trágyázás, öntözés
Szerves trágyák használata (istállótrágya, zöldtrágya, egyéb növényi eredetű szerves trágyák, komposzttrágyák)
Műtrágyák használata (egyszerű, összetett, kevert és mikroelem trágyák)
Technológiailag kevert műtrágyák
Iparilag kevert műtrágyák
Összetett műtrágyák alkalmazása
Összetett műtrágyák felhasználás:
Agrokémiai
Agronómiai szempontok
Ökonómiai
Növény specifikus igénye
Technikai-műszaki adottságok
Új típusú műtrágyák
Folyékony halmazállapotú műtrágyák
Folyékony műtrágyák alkalmazásának főbb szempontjai
Alapvető trágyázási eljárások
A trágya megválasztása
A trágyamennyiség (-adag) meghatározása
A trágya elosztásának módja, kiszórás és talajba juttatás módja
Trágyázás időpontjának meghatározása
Növény védőszerek alkalmazása

Növényvédelem
Legfontosabb kórokozók (vírusok, baktériumok, gombák) és állati kártevők kártételének felismerése (kór- és kárképek)
Növényvédőszerek felismerése:
- herbicidek: gyomirtó szerek
- fungicidek: gombaölő szerek
- inszekticidek: rovarirtó szerek
- avicidek: madárirtó szerek
- akaricidok vagy miticidek: atkaölő szerek
- rodenticidek: rágcsáló irtók
- vespacidek: darázsirtók
- molluszkicidok: csigairtó szerek
- baktericidek: baktériumok ellen használt vegyszerek
- viricidek: vírusölők
- nematicidek: fonalféreg ölő szerek

Kertészeti kultúrák legfontosabb gyomnövényeinek felismerése
Permetlé-összetétel számítása
A permetlé készítésének szabályai, permetlevek bekeverése (gyakorlatilag nem mérgező szerekkel)
Természetes növényvédőszerek használata

Műszaki alapismeretek gyakorlat tantárgy

Témakörök

Kéziszerszámok használata
A műhely kéziszerszámainak megismertetése, a használat gyakorlása
A gépek anyagai, ezek megmunkálhatósága

Kötésmódok (oldható, nem oldható)
Kertészeti eszközök használata (gereblye, kapa, ásó, lapát, talicska)
Kisgép alkatrészek használata
Magasnyomású kerti mosók használata
Öntözési-és víztechnikai eszközök használata
Kertészeti szerszámok élezése, nyelezése, karbantartása

Gépelemek, erőgépek, belső égésű motorok működése
A legfontosabb gépépítő egységek megismertetése (tengelyek, csapágyak, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek), működésük, karbantartásuk, jellegzetes meghibásodásuk
Az Otto-motorok, Diesel-motorok szerkezete, működése
Az üzemanyag-ellátó rendszerek, a kenési rendszer és a hűtési rendszer, valamint a levegőszűrő fő részei, működése
Hidegindítások, indítások gyakorlása
A kétütemű és a négyütemű motorok összehasonlítása
Üzemanyagok, kenőanyagok
Az erőgépek szerkezeti egységei, ezek megnevezése, funkciója, elhelyezkedése a járművön
Az erőátvitel egységei
A kormányzás, a járószerkezet, a fékek, a 3 pont felfüggesztés
Az erőgép indításának, leállításának, vezetésének gyakorlása

A termesztés gépeinek működése
A talajművelő gépek szerkezetének, működésének áttekintése, a csatlakoztatások, beállítások, az üzemeltetés és a karbantartás gyakorlása a rendelkezésre álló eszközökkel (ágyeke, tárcsa, kultivátor, talajmaró, boronák, lazítók, hengerek, rotációs kapák)
Az istállótrágya-szórók és műtrágyaszórók szerkezeti részei, csatlakoztatásuk az erőgéphez, beállításuk, üzemeltetésük, karbantartásuk gyakorlása
A vontatott és háti permetezők szerkezetének, működésének bemutatása, üzemeltetése, szabályozása, karbantartása
Vontatott gépeknél: hidraulikus porlasztású légporlasztásos és szállítólevegős permetezők
Vontatott porozó
Háti permetezőnél: szivattyús, légszivattyús, légporlasztásos motoros
Szórófejek, cseppnagyság jelentősége
Környezetvédelmi, karbantartási feladatok
Permetlé összetétel számítás
Permetezőgépek automatikái
A traktoros pótkocsik felépítése, a csatlakoztatás, vontatás gyakorlása
A billenthető pótkocsik üzemeltetése
Traktoros és önjáró homlokrakodók
Kerti traktor és pótkocsi összekapcsolása
Karbantartási teendők, munkabiztonsági követelmények
Elektromos és gázüzemű rakodók
Az esőztető és csepegtető öntözés berendezéseinek főbb egységei (szivattyúk, vezetékek, szórófejek, csepegtető testek, zárószerkezetek)
Kézi áttelepítésű vagy mobil berendezés összeszerelése, szétszerelése, üzemeltetése, karbantartása
Öntözési automatika

A kertészetben leggyakrabban használatos kisgépek (fűnyírók, komposztálók, láncfűrészek stb.) üzemeltetése, karbantartása, kisebb javítása

11024-16 Kerti munkák

Kerti munkák gyakorlat tantárgy

Témakörök

Gyümölcsös növények telepítésének gyakorlata
A gyümölcsfaiskola részeinek megismerése
A gyümölcsfa részei, termőrészek felismerése
Ivaros és ivartalan szaporítási módok gyakorlása
Csemetenövények nevelése, ápolása, kitermelése
A telepítés előkészítése: területrendezés, talajjavítás, talajfertőtlenítés, talaj-előkészítés, a fák helyének kitűzése
A telepítés: az ültetési anyag átvétele, a fák előkészítése az ültetéshez (gyökérmetszés, pépezés), a gyümölcsfák ültetése, a telepítést követő munkák (védelem, a telepítés nyilvántartása)
Támberendezés készítése, karbantartása
Szervestrágyázás: istállótrágyázás; trágyalé, komposzt, szerves hulladék kijuttatása és bedolgozása; zöldtrágyázás
Műtrágyázás: szilárd műtrágyák kijuttatása, bedolgozása; folyékony műtrágyák használata
Kémiai (vegyszeres) talajművelés: gyomirtó szer megválasztás, bekeverés, kijuttatás, bedolgozás
Biológiai talajművelés: füvesítés, zöldtrágyázás, talajtakarás
Az alakító és ritkító metszés célja
A metszés ideje, kivitelezési módja, sebkezelés, nyesedék eltávolítás
A korona alakítását befolyásoló tényezők (életkor, faj, fajta, talaj- és éghajlati viszonyok)
A metszés és hajlítás biológiai alapjai
A metszés elemei
A metszést kiegészítő eljárások (a hajtások csavarása, a vesszők lehajlítása, leívelése)
A metszésmódok hatása a növekedésre, termőrész-képződésre
A termőegyensúly
Koronanevelés és művelési mód, a legelterjedtebb koronaformák kialakítása
A gyümölcsfák termőfelületének fenntartása: a termőfelület fenntartás módjai (ritkító metszés, ifjító metszés, átoltás)
Gyümölcsritkítás, termésszabályozás
A tápanyagellátás célja
A tápanyagellátást befolyásoló tényezők
A tápelemek szerepe a gyümölcstermő növények tápanyagellátásában
A tápanyag-ellátottság hatása a gyümölcs minőségére
A gyümölcsös trágyázásának ideje, módjai (szerves-, műtrágyázás)
A talajművelés, célja, jelentősége, feladata, módjai (mechanikai, vegyszeres, biológiai vagy talajtakarásos), menete
Az öntözés célja, jelentősége
A gyümölcstermő növények vízigénye
Az öntözés időpontjai

Öntözési célok a gyümölcstermesztésben (vízpótló, frissítő, kondícionáló, színező stb.)
Öntözési módok a gyümölcstermesztésben: árasztó, barázdás, mikroöntözés (csepegtető, mini szórófejes, mini esőztető mikroszórófejes, mikroesőztető), esőszerű öntözés
Az öntözés menete
A gyümölcsfélék általános károsítói: élettani és fertőző betegségek, kártevők, gyomok
A növényvédelem célja, jelentősége, feladata (a károsítók felismerése, az elterjedés megakadályozása, előrejelzés, megelőző, gyógyító védekezés)
A növényvédelem módjai: karantén hatósági intézkedések, termesztéstechnikai, mechanikai, kémiai, biológiai, biotechnikai védekezés
Komplex és integrált növényvédelem

Zöldségnövények telepítésének gyakorlata
A zöldségnövények hőigénye
A zöldségnövények fényigénye
A zöldségnövények vízigénye
A zöldségnövények tápanyagigénye
Az egyes makro- és mikroelemek növényi életfolyamatokban betöltött szerepe
A zöldségnövények igénye a levegő összetételét illetően
A talaj szerepe a zöldségfélék termesztésében
A környezeti tényezők összefüggései és gyakorlati jelentőségük a zöldségnövények termesztésében
A termesztőberendezések fogalma
A termesztőberendezések csoportosítása: üvegházak vagy növényházak (szaporító, termesztő, vegyeshasznosítású növényházak), fóliás termesztőberendezések
A zöldségfélék termesztési módjai: szabadföldi termesztés (korai-, tömegtermesztés), termesztőberendezés alatti termesztés
A növényházi termesztés szerepe, jelentősége és sajátosságai
A fóliás termesztőberendezések (alagút, ágy, sátor) alatti termesztés
A váz nélküli fóliatakarásos termesztés
Korai szabadföldi termesztés, szabadföldi tömegtermesztés
Növényi sorrend, vetésszerkezet
A biotermesztés lehetőségei, feltételei
A szaporítás fogalma
Szaporítási módok a zöldségtermesztésben: ivaros (magról), ivartalan (vegetatív) szaporítási eljárások
A vetés, a vetőmag tulajdonságai
A vetőmag vetés előtti kezelése
A zöldségnövények tenyészterülete
Vetésmódok, a vetés mélysége, a vetőmagszükséglet kiszámítása
A vetés idejének ütemezése, a szabadföldi vetés, ültetés időpontjai
A palántanevelés előnyei, módjai: tűzdelés nélküli és tűzdeléses palántanevelés
A palántanevelés közegei és termesztőedényei
A palántanevelés helye, időtartama, munkái, a palánta kiültetése
A trágyázás célja, jelentősége
A trágyázás módjai, menete: alaptrágyázás, indítótrágyázás, fejtrágyázás Szerves-, műtrágyázás a zöldségtermesztésben

Szőlő telepítésének gyakorlata
Az ültetvény-telepítések előkészítése (tereprendezés, talajmintavétel, talajelőkészítés, a tőkék helyének kitűzése, a szaporítóanyag előkészítése)
Az ültetés (ültetés gödörbe, kézifúróval, hidrofúróval, fóliatakarással)

Az ültetés befejező munkái (felcsirkézés, az ültetés minőségének ellenőrzése, törzskönyvezés)
A telepítés gondozása
Támberendezés-típusok tanulmányozása, építése (az oszlopok beállítása, karózás, huzalozás)
A támberendezések karbantartása, felújítása
A szőlőtőke részeinek megismerése
A tőkeművelési módok bemutatása
Európai vessző előállítása (begyűjtés helye, ideje)
A vessző tárolása és növényvédelmi vonzata
A szaporításra alkalmas vessző szabványa
Az európai vessző iskolázása, módjai, ápolása, felszedése
Alanyvessző előállítása, alanyfajták ismerete (mésztűrés, filoxéra-ellenállóság)
Alanytelep éves ápolási munkái
Az oltványkészítés műveletei
Előhajtatás, edzés
Oltványok iskolázása
Gyökeres oltványok felszedése, szabványok
In vitro szaporítóanyag előállítása

6.20.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 541 19
KONZERVGYÁRTÓ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 541 09 Tartósítóipari szakmunkás szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 25/2016. (II. 25.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 541 19 Konzervgyártó részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 19

A részszakképesítés megnevezése: Konzervgyártó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak

Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:
alapanyag-vizsgálathoz,
gyártásközi vizsgálatokhoz,
a késztermékek vizsgálatához
a késztermékek érzékszervi minősítéséhez,
tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés eszközei, hőmérők.
Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás eszközei, berendezései
Húsfeldolgozás eszközei, berendezései
Hőkezeléses tartósítás berendezései (autoklávok, pasztőrözők)
Egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5

8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati
11621-16 Készétel- és konzervgyártás	Szakmai technológia	1		105	2	
	Szakmai gépek	1			1	
	Minőségbiztosítás, minősítés				1	
	Munkavédelem és higiénia	0,5				
	Technológia gyakorlat		4			8
	Élelmiszervizsgálat gyakorlat		1			1
10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	Élelmiszeripari vállalkozások				1	
	Vállalkozások működtetésének gyakorlata					0,5
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		2,5	5		5	9,5
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
11621-16 Készétel és konzervgyártás	**Szakmai technológia**	**36**		**105**	**70**		**106**
	Készételek, ételkészítmények gyártása	18			25		**43**
	Húskonzervek előállítása	18			25		**43**
	Egyéb konzervfélék gyártása				20		**20**
	Szakmai gépek	36			35		**71**
	Készételgyártás gépei	18			18		**36**
	Húskonzervgyártó berendezések	18			17		**35**
	Minőségbiztosítás, minősítés				35		**35**
	Készételek, hús és egyéb konzervek minőségi előírásai				35		**35**
	Munkavédelem és higiénia	18					**18**
	Biztonságos munkavégzés	8					**8**
	Higiénia a készétel és konzervgyártásban	7					**7**
	Tűz és környezetvédelem	3					**3**
	Technológia gyakorlat		144			280	**424**
	Húskonzervek gyártása		72			100	**172**
	Készételek előállítása		72			100	**172**
	Félkész és konyhakész ételek előállítása					80	**80**
	Élelmiszervizsgálat gyakorlat		36			35	**71**
	Konzervipari alapanyagok és késztermékek vizsgálata		12			12	**24**
	Húskészítmények gyártásközi és késztermékvizsgálata		24			23	**47**
10890-16 Élelmiszeripari	**Élelmiszeripari vállalkozások**				**35**		**35**

vállalkozások működtetése	Vállalkozási formák és lehetőségek				4		**4**
	Vállalkozás létrehozása				12		**12**
	Vállalkozás működtetése				10		**10**
	Vállalkozás átalakítása, megszüntetése				4		**4**
	Fogyasztóvédelem				5		**5**
	Vállalkozások működtetésének gyakorlata					17,5	**17,5**
	Dokumentáció					5	**5**
	Értékesítési adminisztráció					4	**4**
	Adózási adminisztráció					5	**5**
	Nyilvántartások vezetése					3,5	**3,5**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**90**	**180**		**175**	**332,5**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		265 / 30 %					
Gyakorlati óraszámok/aránya		617,5 / 70 %					

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
11621-16 azonosító számú

Készétel- és konzervgyártás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11621-16 azonosító számú Készétel- és konzervgyártás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szakmai technológia	Szakmai gépek	Minőségbiztosítás, minősítés	Munkavédelem és higiénia	Technológia gyakorlat	Élelmiszervizsgálat gyakorlat
FELADATOK						
Átveszi az nyersanyagot (növényi, állati eredetű), minőségét ellenőrzi, tárolja	x	x	x	x		x
Előkészítő műveleteket végez (növényi, állati eredetű nyersanyagok esetén)	x	x	x	x	x	x
Főzi a nyersanyagot	x	x	x	x	x	x
Besűrítést végez, zöldségpürét állít elő	x	x	x	x	x	x
Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő	x	x	x		x	x
Gyümölcsalapú konzervet készít	x					
Húskonzerveket készít	x	x	x		x	
Készételeket készít	x				x	
Ételízesítőket készít	x	x				x
Szakmai számítást végez	x					
Beállítja, üzemelteti, karbantartja, tisztítja, fertőtleníti a berendezéseket	x	x			x	
Csomagolóanyagot megválaszt, előkészít	x					x
Egyedi és gyűjtőcsomagolást végez					x	
Jelöli a terméket	x				x	x
Gyártásközi és késztermék ellenőrzést végez			x	x	x	x
Dokumentálást végez						
Betartja a konzervgyártás munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait	x			x		x
Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat				x	x	
SZAKMAI ISMERETEK						
Előkészítő műveletek jellemzői, gépei	x	x				
Hőközlő műveletek jellemzői (előfőzés, főzés, sütés, pasztőrözés, sterilezés)	x	x		x		x
Hőközlő berendezések felépítése, működése	x	x				
Mikroorganizmusok jellemzői, hasznos és káros mikroorganizmusok tevékenysége	x	x	x	x		
Bepárlás művelete, vízelvonás módjai, bepárló berendezések felépítése, működése	x					
Sűrítmények előállítása	x					
Hőközléssel tartósított készételek típusai, gyártástechnológiája, berendezései	x					
Húskonzervek gyártástechnológiája, gépi berendezései	x					

Hőközléssel tartósított gyümölcskonzervek gyártástechnológiája	x					
Hőközléssel tartósított főzelékkonzervek gyártástechnológiája	x					
Szakmai, technológiai számítások	x				x	
Csomagolóanyagok jellemzői, velük szemben támasztott követelmények	x					
Csomagolás folyamata, ellenőrzése	x				x	
Töltőgépek, zárógépek, hőközlő berendezések, címkéző gépek kialakítása, működése	x					
Termék jelölése, a jelölés szerepe	x		x		x	
Terméktárolásának szabályai	x					
Tisztító és fertőtlenítőszerek jellemzői	x					
Minőségbiztosítás alapjai	x			x	x	
Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások	x					
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x		x	
Információforrások kezelése	x	x	x		x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x	x	x	x	x
Elemi számolási készség	x	x			x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Felelősségtudat	x	x	x	x	x	
Ízérzékelés					x	
Állóképesség					x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Határozottság	x	x	x	x	x	
Motiválhatóság	x	x	x	x	x	
Segítőkészség	x	x	x	x	x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Higiéniai, minőség és környezettudatos szemlélet	x	x	x	x	x	
Módszeres munkavégzés	x	x	x	x	x	
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x	x	x	x	

1. Szakmai technológia tantárgy 106 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerjék a hőkezeléssel tartósított készételek, a húskonzervek, és egyéb konzervtípusok gyártásának alapanyagait, műveleteit, jellemzőit. A tananyag elsajátíttatása megfelelő alapot adhat a gyakorlati feladatok végzéséhez.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, biológia

1.3. Témakörök

1.3.1. Készételek, ételkészítmények gyártása 43 óra

Az ételkészítmények jellemzése, csoportosításuk összetétel, tartósítási mód, felhasználás, vagy elkészültségi fokuk szerint
Készételek, félkészételek konyhakész ételek jellemzői
A készétel gyártás alapanyagai, technológiai követelményei, a felhasznált adalék- és segédanyagokkal szembeni követelmények.
Általános gyártástechnológiai műveletek, azok céljai, jellemzői, hatása a nyersanyagra és paraméterei, berendezések.
Termékek:

- Pörköltek
- Főzelékek hússal és hús nélkül
- Leveskonzervek
- Diétás- és kímélő ételek
- Bébiételek, junior ételek
- Félkész és konyhakész ételek

A késztermék gyártástechnológiai folyamata, késztermék jellemzői, minőségi követelményei, műveletek sorrendje és azok technológiai hatása, berendezései

1.3.2. Húskonzervek előállítása *43 óra*

A húskonzervek rendszerezése, azok jellemzői, felhasznált anyagok és azok előkészítő műveletei. Csoportjai:

- Darabos jellegű húskonzervek
- Darált húskonzervek
- Húskrémek
- Pástétomok

Állati eredetű nyersanyagok jellemzői, összetétele, átvételének módjai
A húskonzervek jellemzői, felhasznált anyagai, azok előkészítése, gyártási műveletek
A termékek jellemzői
Készételek jellemzői, csoportosítása
A felhasznált anyagok előkészítése
Általános gyártástechnológia
Félkészételek, konyhakész ételek gyártása hőközléssel

1.3.3. Egyéb konzervfélék gyártása *20 óra*

Halkonzervek gyártása
A hidegvérű állatok jellemzői, típusai
Felhasználásuk különböző típusú halkészítmények gyártásához
Halászlé készítése
Olajos halak
Termékcsoportok jellemzői, gyártási folyamatuk

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

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

Tanterem, szaktanterem

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.	kiselőadás	x	x		
3.	szemléltetés			x	
4.	házi feladat			x	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal			x	
6.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
6.1.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről			x	

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Szakmai gépek tantárgy 71 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerjék a korszerű készételek, húskonzervek gyártásához szükséges gépeket, berendezéseket, tudják alkalmazni ismereteiket gyakorlati munkájuk során.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fizika, matematika

2.3. Témakörök

2.3.1. Készételgyártás gépei *36 óra*

Nyersanyag előkészítésére szolgáló berendezések
Szeletelők, kockázók, daráló berendezések
Előfőző üstök, főző berendezések
Levező és töltő gépek
Töltőgépek különböző állagú termékekhez (dugattyús, darabos áru töltőgépek
Dobozzáró gépek típusai, működésük
Hőkezelő, sterilező berendezések típusai, működése

2.3.2. Húskonzervgyártó berendezések *35 óra*

Húselőkészítő berendezések, szeletelő, kockázó gépek
Daráló berendezések
Finomaprítók, homogénező berendezések
Kutterek, keverők és alkalmazásuk
Hőcserélők, hőkezelő berendezések típusai, üzemelésük
Krémes és darabos áruk töltőgépei
Dobozzárás gépi berendezései
Hőkezelő berendezések (sterilezők, pasztőrözők)
Csomagoló gépek

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

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.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
3.2.	rajz készítése leírásból			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Minőségbiztosítás, minősítés tantárgy 35 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy az élelmiszeripar területén fontos paraméterek, vizsgálati módszerek, veszélyforrások megismeréséhez megfelelő elméleti és gyakorlati ismeretet nyújtson a tantárgy.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, biológia

3.3. Témakörök

3.3.1. Készételek, hús és egyéb konzervek minőségi előírásai 35 óra

Különböző készétel konzervek alapanyag, segédanyag és késztermék minőségi paraméterei, előírásai

Műszeres és érzékszervi vizsgálatok fontossága, minőségbiztosítás

Az élelmiszerelőállítás általános szabályai, az Élelmiszertörvény vonatkozó fejezetei

Gyártásközi vizsgálatok szerepe, tömegellenőrzés, sótartalom, stb.

Beltartalmi értékek, fehérje tartalom, zsírtartalomra vonatkozó előírások

A törvényi előírások értelmezése, jelölések biztonságos felismerése
A törvényi előírások értelmezése, jelölések biztonságos felismerése
A késztermék gyártástechnológiája: késztermék jellemzői, minőségi követelményei
Élelmiszerbiztonsági előírások a termékcsoportra vonatkozóan

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése			x	
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel			x	
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				

3.1.	rajz értelmezése			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x	x	
6.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
6.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján			x	
7.	Vizsgálati tevékenységek körében				
7.1.	Vegyészeti laboratóriumi alapmérések			x	

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Munkavédelem és higiénia tantárgy 18 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a konzerviparban alkalmazott gépek, berendezések biztonságtechnikai előírásait, a munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat. Ismerjék meg a biztonságos és higiénikus munkavégzés feltételeit.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fizika, kémia, biológia

4.3. Témakörök

4.3.1. Biztonságos munkavégzés *8 óra*

A biztonságos munkavégzés feltételei, az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos feltételei
A gépek biztonságtechnikája
A villamosság biztonságtechnikája
Gépek berendezések biztonságtechnikája
Foglalkozási ártalmak, védőeszközök, elsősegélynyújtás

4.3.2. Higiénia a készétel és konzervgyártásban *7 óra*

Higiéniai alapfogalmak
Higiéniai követelmények az élelmiszeriparban, a készétel és egyéb konzervek gyártása során

4.3.3. Tűz és környezetvédelem *3 óra*

Tűzvédelmi feladatok,
Tűzoltó eszközök, készüléke
Környezet védelme
Hulladékgazdálkodás, termelési hulladékok
Hulladékkezelési eljárások

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése			x	
2.2.	Leírás készítése			x	
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Technológia gyakorlat tantárgy 424 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

Olyan szakemberek képzése, akik az elméletben megtanult ismeretek gyakorlatban tudják alkalmazni. Tudják a gyártási folyamatokat, a termékre vonatkozó előírásokat, követelményeket.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, biológia

5.3. Témakörök

5.3.1. Húskonzervek gyártása 172 óra

Anyagok előkészítése anyagnorma szerint és a szakmai számítások alapján
Húskonzervek, krémek, ételkészítmények, félkész termékek gyártása
A gyártóvonalak működtetése, gyártásközi ellenőrző mérések elvégzése, a késztermékek minősítése, tárolása

5.3.2. Készételek előállítása 172 óra

Az alap – adalék - és segédanyagok előkészítése
Általános gyártástechnológiai műveletek összeállítása, berendezések kiválasztása, műveletek ellenőrzése
Készételek előállítása
Pörköltfélék gyártása
Főzelékek hússal és hús nélkül
Leves-konzervek
Diétás- és kímélő ételek
Bébiételek, junior ételek
A késztermékek minősítése

5.3.3. Félkész és konyhakész ételek előállítása 80 óra

Félkész- és konyhakész ételek: instant készítmények, bundázott hús-, és halszeletek, levesalapok, mélyhűtött levesbetétek, mártásporok, mélyhűtött készételek stb.
Termékek előállítása, műveletei, berendezései, kezelésük, termékekkel szemben elvárt követelmények

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely, tanüzem, termelő üzem

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

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

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

		egyéni	csoport	osztály	
1.	bemutatás		x	x	
2.	megbeszélés		x	x	
3.	szemléltetés		x	x	
4.	vezetett gyakorlás			x	
5.	önálló feladat megoldás felügyelettel	x		x	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x		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	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása		x	x	
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel			x	
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
4.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	
4.4.	Utólagos szóbeli beszámoló			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
6.2.	Műveletek gyakorlása		x		
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján			x	
7.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés			x	
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Technológiai próbák végzése		x		
8.2.	Technológiai minták elemzése		x		
8.3.	Anyagminták azonosítása			x	

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Élelmiszervizsgálat gyakorlat tantárgy 71 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló tudjon alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálatot végezni megadott anyagokból és a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti módszerekkel. Tudja a mérési adatokat dokumentálni.. Tudja átvenni és előkészíteni a gyártáshoz szükséges anyagokat, ellenőrizni a csomagolóanyagokat, a készterméket. Tudja kezelni a képződő hulladékot.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia

6.3. Témakörök

6.3.1. Konzervipari alapanyagok és késztermékek vizsgálata 24 óra

Alapvizsgálatok végzése, konzervipari termékek minőségvizsgálata

A tartósítóiparban alkalmazott általános és termékcsoportonként végzett alapvető vizsgálatok végzése.. Nyersanyagok mennyiségi és minőségi átvétele

Tömeg ellenőrzések (töltő és tiszta tömeg)

Fizikai, kémiai tulajdonságok, beltartalmi érték meghatározása sűrűség, térfogat

Szárazanyagtartalom, pH, savtartalom, stb. meghatározás

6.3.2. Húskészítmények gyártásközi és késztermékvizsgálata 47 óra

Húskészítmények minőségi előírásai, minősítés folyamata

Készételek minőségi előírásai, minősítés folyamata, (külső megjelenés, állomány, illat, íz), beltartalmi érték meghatározása

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Laboratórium

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	bemutatás		x		
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés		x	x	
4.	gyakorlás			x	
5.	önálló feladatmegoldás felügyelettel	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel			x	
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		
3.3.	Vegyészeti laboratóriumi alapmérések		x		

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10890-16 azonosító számú

Élelmiszeripari vállalkozások működtetése megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10890-16 azonosító számú Élelmiszeripari vállalkozások működtetése megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Élelmiszeripari vállalkozások	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
FELADATOK		
Tervezett vállalkozási tevékenységéhez felméri a piaci viszonyokat, tájékozódik a versenytársakról	x	x
Elkészíti/elkészítteti az üzleti tervet	x	x
Felméri a saját erő kiegészítéséhez szükséges forrásokat (hitelek, pályázati lehetőségek)	x	x
Megismeri az engedélyezési eljárást, informálódik az engedélyeket kiadó szakhatóságoknál	x	x
Az információk birtokában kiválasztja a megfelelő vállalkozási formát	x	x
Egyéni vagy társas vállalkozást hoz létre		x
Megtervezi/megtervezteti az élelmiszer-előállító egység kialakítását, átalakítását	x	
Kivitelezteti a terveket, beszerzi/beszerezteti a gépeket, berendezéseket	x	x
Munkaerő-gazdálkodási tervet készít, meghatározza a foglalkoztatottak számát és szakképzettségét	x	
Beszerzi a működtetéshez szükséges engedélyeket	x	x
Gazdálkodik a rendelkezésre álló erőforrásokkal, működteti a vállalkozást, szabályosan kezeli a dokumentációt	x	x
Figyelemmel kíséri a vállalkozás működésével kapcsolatos jogszabályváltozásokat és pályázati lehetőségeket	x	
Áruforgalmi tevékenységet folytat, értékesítést végez		x
Szükség szerint gondoskodik vállalkozásának átszervezéséről, megszüntetéséről	x	
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Az élelmiszergyártás területén alkalmazható vállalkozási formák és azok jellemzői	x	x
A piackutatás módszerei		

Az üzleti terv szükségességessége, tartalma, felépítése	x	x
A vállalkozás engedélyeztetéséhez és a folyamatos működés fenntartásához szükséges előírások	x	x
A vállalkozás létrehozásának gyakorlati feladatai	x	
A belső és külső források biztosításának lehetőségei		x
A telephely kiválasztásának szempontjai	x	
A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek biztosítása	x	
A szükséges létszám és munkakörök megállapítása	x	x
Pályázatokon való részvétel alapjai	x	x
A humánerőforrás-gazdálkodás szerepe, feladatai	x	
A munkafolyamatok meghatározása, az azokért felelős munkatársak kiválasztásának szempontjai	x	x
A munkaszerződések megkötése, felbontása, a szerződés tartalmi elemei	x	
A munkatársak kiválasztásának folyamata, a béralku lefolytatása		x
Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése		
A szerződéskötés alapelvei	x	
Pénzügyi, számviteli alapfogalmak		
A költségekkel kapcsolatos általános fogalmak és csoportosításuk	x	
Vagyon fogalma, tagolása és a mérleg szerkezete, leltár		x
A vagyonmérleg és az eredmény-kimutatás adatainak értelmezése, felhasználása a döntésekben	x	
Vezetési módszerek, a vezetői munka szakaszai		
Az üzleti tárgyalás megtervezésének lépései, a lebonyolítás szabályai	x	
Az üzleti levelezés és az üzleti élet protokollszabályai		x
A kommunikáció módszerei, eszközei	x	
A vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének módja, gyakorlati teendői		x
Az élelmiszer-értékesítés szabályai, dokumentumai, bizonylatai		x
A fogyasztói árak megállapításának szabályai, árformák	x	x
A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		

Szakmai olvasott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
Információforrások kezelése	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Megbízhatóság	x	x
Felelősségtudat	x	x
Döntésképesség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
Tömör fogalmazás készsége	x	x
Kapcsolatteremtő készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Logikus gondolkodás	x	x
Lényegfelismerés (lényeglátás)	x	x
Ismeretek helyénvaló alkalmazása	x	x

7. Élelmiszeripari vállalkozások tantárgy 35 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. Az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése, létrehozásával, működtetésével kapcsolatos feladatok elsajátítása. Az élelmiszeriparra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási, adminisztrációs és értékesítési ismeretek elsajátítása.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

7.3. Témakörök

7.3.1. Vállalkozási formák és lehetőségek *4 óra*

A vállalkozással kapcsolatos alapfogalmak, vállalkozási formák jellemzői, az egyes vállalkozási formák előnyei, hátrányai, alkalmazhatóságuk az élelmiszeriparban.

7.3.2. Vállalkozás létrehozása *12 óra*

Lehetőségek felmérése, piackutatás
Üzleti terv fogalma, jelentősége, készítéséhez szükséges alapismeretek.
Erőforrások felmérése, pályázati lehetőségek
Székhely, telephely(ek), eszköz- és munkaerőigény
A vállalkozás indításához szükséges engedélyek, az indítást engedélyező hatóságok, szükséges iratok, dokumentumok

7.3.3. Vállalkozás működtetése *10 óra*

Gazdálkodási, pénzügyi, társadalombiztosítási, adózási, leltározási, munkajogi alapismeretek, árképzési, bizonylatolási alapismeretek
A szerződés fogalma, formái, a szerződéskötés alapvető szabályai
A számlakiállítás és számlakiegyenlítés alapvető szabályai
A fontosabb bizonylatok kitöltésének szabályai
A kereskedelmi tevékenység folytatásának alapszabályai

7.3.4. Vállalkozás átalakítása, megszüntetése *4 óra*

A vállalkozás átalakításának okai, szükségessége, lehetőségei
A vállalkozás megszüntetésének okai, szükségessége, lehetőségei

7.3.5. Fogyasztóvédelem *5 óra*

Alapfogalmak (tudatos 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
Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek
A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok
Piacfelügyeleti alapfogalmak
A hatósági ellenőrzés
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései

Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

8. Vállalkozások működtetésének gyakorlata tantárgy 17,5 óra

8.1. A tantárgy tanításának célja

Elsősorban az élelmiszeripari vállalkozások alapvető, napi adminisztratív feladatainak megoldása, az alapbizonylatok szabályos kitöltése, ÁFA kiszámítása, adóbevallások elkészítésének alapjai.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

8.3. Témakörök

8.3.1. Dokumentáció ***5 óra***

Engedélykérelmek, engedélyek kitöltése, üzleti terv felépítése

Pályázatok formái, tartalmi, alaki elvárások

8.3.2. Értékesítési adminisztráció ***4 óra***

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, szállítólevél, bevételezési-kiadási bizonylat)

ÁFA (nettó, bruttó számlaérték) számolása

8.3.3. Adózási adminisztráció ***5 óra***

Adónyomtatványok felismerése, kitöltése

8.3.4. Nyilvántartások vezetése ***3,5 óra***

Készlet- és munkaerő-gazdálkodással kapcsolatos nyilvántartások vezetése, leltárívek tartalma, kitöltése, jelenléti ív felépítése, vezetése

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	bemutatás		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		
4.	vezett gyakorlás		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		

8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
A szakmai tartalom részletes kifejtése

Készétel- és konzervgyártás gyakorlat

- Húskonzervek gyártása
- Készételek előállítása
- Diétás- és kímélő ételek előállítása
- Bébiételek, junior ételek gyártása
- A késztermékek minősítése
- Félkész- és konyhakész ételek: instant készítmények, bundázott hús-, és halszeletek, levesalapok, mélyhűtött levesbetétek, mártásporok, mélyhűtött készételek stb. előállítása
- Gyártásközi- és késztermékvizsgálatok

6.21.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 811 01
KONYHAI KISEGÍTŐ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 811 04 Szakács szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 811 01 Konyhai kisegítő részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 811 01

A részszakképesítés megnevezése: Konyhai kisegítő

A szakmacsoport száma és megnevezése:18. Vendéglátás – turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Elméleti képzési idő aránya:30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs.

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem</td><td>Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem</td><td>1</td><td></td><td rowspan="7">105</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Élelmiszerek csoportjai</td><td>1</td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">10049-12 Konyhai kisegítés</td><td>Előkészítési és ételkészítési alapismeretek</td><td>1,5</td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat</td><td></td><td>4</td><td></td><td>3,5</td></tr>
<tr><td>Előkészítési és ételkészítési alapozó üzemi gyakorlat</td><td></td><td></td><td></td><td>7</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>3,5</td><td>4</td><td>4</td><td>10,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1. évfolyam			**SZH/2. évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	**Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem**	**36**					**36**
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	*20*					*20*
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	*8*					*8*
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	*4*					*4*
	Fogyasztóvédelem	*4*					*4*
	Élelmiszerek csoportjai	**36**			**70**		**106**
	Növényi eredetű élelmiszerek	*36*					*36*
	Állati eredetű élelmiszerek				*36*		*36*
	Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk				*5*		*5*
	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók				*19*		*19*
	Italok				*10*		*10*
10049-12 Konyhai kisegítés	**Előkészítési és ételkészítési alapismeretek**	**54**		**105**	**70**		**124**
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	*2*			*5*		*7*
	Technológiai alapismeretek	*14*			*5*		*19*
	Saláták, öntetek, köretek	*19*			*25*		*44*
	Főzelékek, levesek, levesbetétek	*19*			*35*		*54*
	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat		**144**			**122,5**	**266,5**
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP		*24*				*24*
	Technológiai alapismeretek		*50*			*40*	*90*
	Saláták, öntetek, köretek		*35*			*40*	*75*
	Főzelékek, levesek, levesbetétek		*35*			*42,5*	*77,5*
	Előkészítési és ételkészítési alapozó üzemi gyakorlat					**245**	**245**
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP					*20*	*20*
	Technológiai alapismeretek					*75*	*75*
	Saláták, öntetek, köretek					*75*	*75*
	Főzelékek, levesek, levesbetétek					*75*	*75*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**126**	**144**		**140**	**367,5**	

Összes éves/ögy óraszám:	**270**	**105**	**507,5**	
Elméleti óraszámok/aránya	31%			
Gyakorlati óraszámok/aránya	69%			

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
10044-12 azonosító számú

Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10044-12 azonosító számú, Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x	x
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat	x	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	x	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x

1. Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy 36 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése *20 óra*

Az élelmiszerek fogalma
Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei
Táplálkozás jelentősége.
Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.
Emésztés, tápanyag felszívódás.
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.
Élelmiszerek tápértékének megőrzése.
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.
Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.
Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.
Az élelmiszerek romlása.
A tartósítás fogalma.
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.

1.3.2. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei *8 óra*

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei.
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei.
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma.
Bejáratok kialakításának követelményei.
Raktárak kialakításának követelményei.
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei.
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei.
Mosogatók kialakításának követelményei.

Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.
Személyi higiénia.
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása.
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei.
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.

1.3.3. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei ***4 óra***

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei.
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei.
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.

1.3.4. Fogyasztóvédelem ***4 óra***

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama
Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

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

Tanterem

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

1.5.1 ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

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

1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Élelmiszerek csoportjai tantárgy 106 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban A technológiai alapismeretek témakör kapcsolódó tartalom.

2.3. Témakörök

2.3.1. Növényi eredetű élelmiszer *36 óra*

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.
Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.
A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépcsői.
Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.
Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.
A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése.
Zöldségek jellemzése és felhasználása.
A gyümölcs- és zöldségáruk árurendszere.
A gyümölcs- és zöldségáruk árutulajdonságai.
Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.
Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.
Gyümölcs- és zöldségáruk minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.
Gyümölcsök jellemzése és felhasználása
Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása.
A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.
Malomipari műveletek és termékeik.
Száraztészták.
A kenyér.
Sütőipari fehértermékek.

2.3.2. Állati eredetű élelmiszerek *36 óra*

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfizsír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása.
Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátóipari felhasználása.
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátóipari felhasználása.
Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátóipari felhasználása.
A húsfeldolgozóipar nyersanyagai.
Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.

Húsfeldolgozóipari műveletek.
A húsfeldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.
Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.
Darabos húskészítmények.
Étkezési szalonnák.
Húskonzervek.
A halfeldolgozóipar termékei.
Halkonzervek.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsa, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága.
Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozástani jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.
Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.
Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.

2.3.3. Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk *5 óra*

A témakör részletes kifejtése
Természetes édesítőszerek jellemzése és felhasználása.
Mesterséges édesítőszerek jellemzése és felhasználása.
Kakaópor jellemzése és felhasználása.
Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.
Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

2.3.4. Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók *19 óra*

Fűszerek jellemzése és felhasználása.
Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.
Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

2.3.5. Italok *10 óra*

A témakör részletes kifejtése
Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.
Alkoholmentes italok.
Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben.
Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények).
Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama).
Alkoholtartalmú italok.
Az alkohol élettani hatásának ismertetése.
A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.
Hazánk borvidékei.

A borok.
A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.
Minőséget meghatározó tényezők.
A borok típusai.
Természetes borok.
Likőrborok.
Szénsavas borok.
A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.
A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők).
Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.
Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége).
Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

2.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-

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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10049-12 azonosító számú

Konyhai kisegítés
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10049-12 azonosító számú, Konyhai kisegítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat
Elvégzi az egyéni előkészületeket	x	x
Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról	x	x
Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő: húst, halat, zöldség- és gyümölcsféléket, tojást, malomipari termékeket	x	x
Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez	x	x
Salátákat, önteteket készít, tálal	x	x
Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal	x	x
Leveseket és levesbetéteket készít, tálal	x	x
Az étel jellegének megfelelően készen tart	x	x
Gondoskodik a maradvány tárolásáról	x	x
Szükség szerint mosogat	x	x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében	x	x
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Húsbontás	x	x
Saláták és öntetek	x	x
Főzelékek, köretek	x	x
Levesek, levesbetétek	x	x
Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei	x	x
Anyagfelhasználás ellenőrzése	x	x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai	x	x
Munkahelyi és személyi higiénia	x	x
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemző	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
Elemi számolási készség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)	x	x

Elhivatottság, elkötelezettség	x	x
Önállóság	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Motiválhatóság	x	x
Irányíthatóság	x	x
Együttműködés	x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK		
Módszeres munkavégzés	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x
A környezet tisztántartása	x	x

3. Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgy 124 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készen tartás, tálalás folyamatában. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy, az Élelmiszerek csoportjai tantárgy valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához kapcsolódik.

3.3. Témakörök

3.3.1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP *7 óra*

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

3.3.2. Technológiai alapismeretek *19 óra*

A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.
Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, összetételük
A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése
Malomipari termékek előkészítése
Állati eredetű élelmiszerek előkészítése
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú

hőkezelés, füstölés.
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.
Befejező műveletek.

3.3.3. Saláták, öntetek, köretek *44 óra*

Saláták:
Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.
Köretek készítése:
Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.
Burgonyából készíthető köretek:
Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.
Gabonafélékből készíthető köretek:
Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
Tésztaköretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.
Vegyes köretek.

3.3.4. Főzelékek, levesek, levesbetétek *54 óra*

Főzelékek
Levesek, levesbetétek.
Levesek.
Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).
Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).
Levesbetétek.
Főzelékek.
Sűrített főzelékek.
Angolos főzelékek.
Franciás főzelékek.
Lengyeles főzelékek.
Különleges főzelékek.

3.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Szaktanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	Magyarázat			x	-

1.2.	Elbeszélés			x	-
1.3.	Kiselőadás			x	-
1.4.	Megbeszélés		x		-
1.5.	Vita		x		-
1.6.	Szemléltetés			x	-
1.7.	Projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	házi feladat			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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	**Csoportos munkaformák körében**				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat tantárgy 266,5 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása készség szinten. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Előkészítési és ételkészítési alapozó ismeretek tantárgy anyagára épül és a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy és az Élelmiszerek csoportjai tantárgy anyagához kapcsolódik.

4.3. Témakörök

4.3.1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP *24 óra*

Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.
Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.
Tűzvédelmi előírások. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása
Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.
A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.
Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

4.3.2. Technológiai alapismeretek *90 óra*

A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.
Konyhákon használt edények és kéziszerszámok
Az élelmiszerek kiválasztása.
Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.
Az élelmiszerek előkészítésének formái, lehetőségei, előkészítés a gyakorlatban.
A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése
Malomipari termékek előkészítése
Állati eredetű élelmiszerek előkészítése
Az elkészítés műveletei.
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés különböző alapanyagokkal.
Az elkészítés kiegészítő műveletei.
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés gyakorlása.
Befejező műveletek gyakorlása.
Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés gyakorlása.

4.3.3. Saláták, öntetek, köretek *75 óra*

Saláták:
Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.
Köretek készítése:
Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.
Burgonyából készíthető köretek:
Főttburgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.
Gabonafélékből készíthető köretek:
Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
Tésztaköretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.
Vegyes köretek.

4.3.4. Főzelékek, levesek, levesbetétek *77,5óra*

Levesek, levesbetétek.
Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).
Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).
Levesbetétek.
Főzelékek.
Sűrített főzelékek.
Angolos főzelékek.
Franciás főzelékek.
Lengyeles főzelékek.
Különleges főzelékek.

4.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanműhely

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	Magyarázat		x		-
1.2.	Megbeszélés		x		-
1.3.	Vita		x		-
1.4.	Szemléltetés		x		-
1.5.	Projekt		x		-
1.6.	Szimuláció		x		-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása,

		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	pontosítása)
1.	**Csoportos munkaformák körében**				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-
2.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
2.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			-
2.2.	Műveletek gyakorlása	x			-
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Előkészítési és ételkészítési alapozó üzemi gyakorlat tantárgy 245 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

Üzemi körülmények között végezve rögzüljenek a különböző mozdulatok, alapműveletek, technológiák, készítmények. A már ismert nyersanyagok felhasználási tulajdonságai, lehetőségei, velük szemben alkalmazható eljárások, technológiák elmélyüljenek.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Előkészítési és ételkészítési alapozó ismeretek tantárgy anyagára épül és a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy és az Élelmiszerek csoportjai tantárgy anyagához kapcsolódik.

5.3. Témakörök

5.3.1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP *20 óra*

Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.
Balesetvédelmi előírásoka gyakorlatban.
Tűzvédelmi előírások. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása
Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.
A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.
Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

5.3.2. Technológiai alapismeretek *75 óra*

A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.
Konyhákon használt edények és kéziszerszámok
Az élelmiszerek kiválasztása.
Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.
Az élelmiszerek előkészítésének formái, lehetőségei, előkészítés a gyakorlatban.
A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése
Malomipari termékek előkészítése
Állati eredetű élelmiszerek előkészítése
Az elkészítés műveletei.
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés különböző alapanyagokkal.
Az elkészítés kiegészítő műveletei.
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés gyakorlása.
Befejező műveletek gyakorlása.
Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés gyakorlása.

5.3.3. Saláták, öntetek, köretek *75 óra*

Saláták:
Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.
Köretek készítése:
Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.
Burgonyából készíthető köretek:
Főttburgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.
Gabonafélékből készíthető köretek:
Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
Tésztaköretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.
Vegyes köretek.

5.3.4. Főzelékek, levesek, levesbetétek *75 óra*

Levesek, levesbetétek.
Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).
Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).
Levesbetétek.
Főzelékek.
Sűrített főzelékek.
Angolos főzelékek.
Franciás főzelékek.
Lengyeles főzelékek.
Különleges főzelékek.

5.4. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***
Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	Magyarázat	x	x		
1.2.	Megbeszélés	x	x		
1.3.	Vita		x		
1.4.	Szemléltetés	x	x	x	
1.5.	Projekt		x		
1.6.	Szimuláció	x	x	x	
1.7.	irányított manuális tevékenység	x	x		

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Csoportos munkaformák körében**				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-
2.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
2.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			
2.2.	Műveletek gyakorlása	x			
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai tartalom részletes kifejtése

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
10049-12 Konyhai kisegítés	**Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat**
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP
	Technológiai alapismeretek
	Saláták, öntetek, köretek
	Főzelékek, levesek, levesbetétek

10049-12 Konyhai kisegítés

Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat tantárgy

Témakörök

Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP
Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.
Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása.
Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.
A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.
Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

Technológiai alapismeretek
A tankonyha és az üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.
Konyhákon használt edények és kéziszerszámok
Az élelmiszerek kiválasztása.
Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.
Az élelmiszerek előkészítése.
A zöldség és gyümölcsfélék összetétele és szezonális áttekintése
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése
Malomipari termékek előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése
Az elkészítés műveletei.
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.
Az elkészítés kiegészítő műveletei.
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.
Befejező műveletek.
Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés.

Saláták, öntetek, köretek
Saláták:
Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.
Köretek készítése:
Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.
Burgonyából készíthető köretek:
Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.
Gabonafélékből készíthető köretek:
Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
Tésztaköretek:
Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.
Gyümölcsökből készíthető köretek:
Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.
Vegyes köretek.

Főzelékek, levesek, levesbetétek
Főzelékek
Levesek, levesbetétek.
Levesek.
Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).
Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).
Levesbetétek.
Főzelékek.
Sűrített főzelékek.
Angolos főzelékek.
Franciás főzelékek.
Lengyeles főzelékek.
Különleges főzelékek.

6.22.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 542 01
LAKÁSTEXTIL-KÉSZÍTŐ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 542 03 Fehérnemű-készítő és kötöttáru összeállító,
a 34 542 04 Férfiszabó,
a 34 542 06 Női szabó szakképesítések
kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 542 02 Textiltermék-összeállító részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 542 01

A részszakképesítés megnevezése: Lakástextil-készítő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 10. Könnyűipar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVII. Könnyűipar

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama a 9. évfolyamot követően 105 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134+105	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő 953 óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">10113-16 Ruhaipari anyagvizsgálatok</td><td>Ruhaipari anyag- és áruismeret</td><td>0,5</td><td></td><td rowspan="5">105</td><td>1,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Anyagvizsgálatok gyakorlat</td><td></td><td>0,5</td><td></td><td>0,5</td></tr>
<tr><td rowspan="2">10118-16 Lakástextíliák készítése</td><td>Lakástextíliák gyártástechnológiája</td><td>2,5</td><td></td><td>3</td><td></td></tr>
<tr><td>Lakástextíliák készítése, javítása gyakorlat</td><td></td><td>4</td><td></td><td>9,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>3</td><td>4,5</td><td>4,5</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

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.*

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elmé-leti	**gyakor-lati**	**ögy**	**elmé-leti**	**gyakor-lati**	
10113-16 Ruhaipari anyagvizsgálatok	**Ruhaipari anyag- és áruismeret**	**18**		**105**	**52,5**		**70,5**
	Textilipari nyersanyagok	*18*			*17,5*		***35,5***
	Textíliák, kelmék I.				*18*		***18***
	Textíliák, kelmék II.				*17*		***17***
	Anyagvizsgálatok gyakorlat		**18**			**17,5**	**35,5**
	Textilipari nyersanyagok		*10*				***10***
	Textíliák, kelmék		*8*				***8***
	Áruismeret					*8*	***8***
	Anyagvizsgálatok					*9,5*	**9,5**
10118-16 Lakástextíliák készítése	**Lakástextíliák gyártástechnológiája**	**90**			**105**		**195**
	Lakástextíliák gyártástechnológiája	*90*			*105*		***195***
	Lakástextíliák készítése, javítása gyakorlat		**144**			**332,5**	**476,5**
	Lakástextíliák készítése		*144*			*280*	***424***
	Lakástextil javító-szolgáltatás					52,5	***52,5***
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**108**	**162**		**157,5**	**350**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		265,5/30,08%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		617/69,92%					

A
10113-16 azonosító számú

Ruhaipari anyagvizsgálatok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10113-16 azonosító számú, Ruhaipari anyagvizsgálatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Ruhaipari anyag- és áruismeret	Anyagvizsgálatok gyakorlat
FELADATOK		
Elemzi a textilipari alapanyagok fajtáit, tulajdonságait és előállításának módjait	x	x
Meghatározza a fonal vagy cérna előállítási módját, minőségi követelményeit	x	x
Elemzi a textíliák legismertebb fajtáit	x	x
Kiválasztja a technológiai előírásnak megfelelő alapanyagokat, kellékeket	x	x
Meghatározza az anyagok összedolgozhatóságát	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
A textilipari szálasanyagok eredete, fajtái, tulajdonságai	x	x
A textilipari szálasanyagok feldolgozásának módjai	x	x
Fonalak és cérnák fajtái, jellemzői	x	x
Ruhaipari textíliák fajtái és tulajdonságaik	x	x
Ruhaipari textíliák felhasználási területei	x	x
Textíliák felületi struktúrája	x	x
Textíliák feldolgozási tulajdonságai	x	x
Kellékek fajtái és jellemzői	x	x
Kellékek alkalmazásának lehetőségei, az összedolgozhatóság feltételei		x
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások	x	x
Gépek biztonságtechnikája, védőeszközök fajtái		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Szakmai olvasott szöveg megértése	x	x
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai számolási készség	x	x
Kezelési, használati utasítások, jelképek értelmezése	x	x

SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Döntésképesség	x	x
Tapintás	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
Visszacsatolási készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Ismeretek helyén való alkalmazása	x	x
Problémaelemzés	x	x

1. Ruhaipari anyag- és áruismeret tantárgy 70,5 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A textilipari nyersanyagok fajtáinak megismerése. A textilipari alapfogalmak elsajátítása, a textíliák előállítási műveleteinek megismerése, a nyersanyagok és kellékanyagok feldolgozhatósági és viselési tulajdonságainak megismerése a minőségellenőrzés és minőségbiztosítás szabványokban kialakított szempontjainak figyelembevételével.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. *Textilipari nyersanyagok* *35,5 óra*

A textilipar nyersanyagai, csoportosításuk.
Növényi eredetű szálasanyagok fajtái, általános jellemzői.
Növényi eredetű szálasanyagok feldolgozási, viselési tulajdonságai és felhasználásuk.
Állati eredetű szálasanyagok fajtái, általános jellemzői.
Állati eredetű szálasanyagok feldolgozási, viselési tulajdonságai és felhasználásuk.
Vegyi szálak fajtái, általános jellemzői.
Vegyi szálak feldolgozási, viselési tulajdonságai, felhasználásuk.
Fonalak, cérnák fajtái, jellemzői, felhasználási lehetőségeik.
Kevert szálak tulajdonságai.
Az alapanyagok alakíthatósági feltételei.
A mechanikai hatások és az alakíthatóság.
Az alapanyagok fizikai jellemzőinek meghatározása, mértékegységeinek értelmezése, szakszerű használatára vonatkozó ismeretekkel.

1.3.2. *Textíliák, kelmék I.* *18 óra*

A szövetek gyártása, a szövés elve és eszközei.
A kötéstan alapjai, alap és levezetett kötések.
Kötött kelmék csoportosítása, a kötés-hurkolás technológiája és eszközei.

Vetülék és láncrendszerű alapkötések jellemzői.
Nemszőtt textíliák – fátyolkelmék - fajtái, tulajdonságai és felhasználásuk.
Nemszőtt textíliák – varrva-hurkolt kelmék - fajtái, tulajdonságai és felhasználásuk.

1.3.3. ***Textíliák, kelmék II.*** ***17 óra***

A textilkikészítés műveleteinek csoportosítása.
Színezési eljárások.
Áruismeret:
A ruházati textíliák legismertebb fajtái, tulajdonságai, külső képi és műszaki jellemzői, felhasználási területük.

Szövetek:
Pamutszövetek: karton, zefír, batiszt, puplin, krepp, flanel, barchend, bársony, frottír.

Gyapjúszövetek: fésűs, kártolt, kasha, gabardin, lóden, posztó, shetland, tropikál, velour,
boucle, flausch, georgette, tweed, double.
Selyemszövetek
shantung, imprime, serge, lustrine, taft, georgette, brokát.
Vegyiszál és keverékszövetek

Kötött, hurkolt kelmék:
vetülékrendszerű kelmék,
végáruk,
darabáruk,
félig idomozott,
idomozott,
láncrendszerű kelmék,
végáruk.

Nemszőtt textíliák
fátyolkelmék,
varrvahurkolt textíliák.

Ruhaipari kellékek
varrófonalak, varrócérnák,
szalagok, zsinórok,
gombok, csatok, kapcsok, húzózárak.

Idegen nyelvű anyagismereti jelképek.

1.4. A képzés javasolt helyszíne

Textilipari szaktanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	szemléltetés			x	
4.	projekt		x		
5.	kooperatív tanulás		x		
6.	házi feladat	x			

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

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Anyagvizsgálatok gyakorlat tantárgy 35,5 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

Megismertetni és elsajátíttatni a tanulókkal a különféle textíliák összedolgozhatóságának feltételeit, a nyersanyag meghatározások, illetve alkalmazott vizsgálatok módját. Az elméleti órákon tanult tananyag gyakorlatban történő alkalmazása, az alapanyagok felismerése, elemzése látás, tapintás és szaglás alapján.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3. Témakörök

2.3.1. *Textilipari nyersanyagok* *10 óra*

Nyersanyagok meghatározása mikroszkopikus képük alapján.
Nyersanyagok meghatározása égetési próbával.
Tapasztalatok ismertetése, táblázatos rendszerezése.
Díszítő és varrócérnák jellemzése.
Laboratóriumi eszközök ismerete és biztonságos használata.

2.3.2. *Textíliák, kelmék* *8 óra*

Szövetvizsgálatok – kötésmód, szövetszerkezet, felületi jelleg meghatározása.
Színezési eljárások meghatározása.
Kötött-hurkolt kelmék szerkezeti felismerése.
Egyszerű laboratóriumi eszközök ismerete, biztonságos használata.
Mintagyűjtemény készítése, rendszerezése.

2.3.3. *Áruismeret* *8 óra*

Ruházati textíliák legismertebb fajtái, alapanyag és technológia szerinti csoportosítása.
Kereskedelmi megnevezések.
Ruházati textíliák feldolgozási tulajdonságai.
Ruházati kellékek fajtái, felhasználási területük.
Különféle textíliák összedolgozhatóságának feltételei.
Mintagyűjtemény alapján a textilméteráruk, kellékek, rövidáruk rendszerezése.

2.3.4. *Anyagvizsgálatok* *9,5 óra*

Szövetek nyersanyag-összetételének meghatározása mikroszkóppal, égetési próbával.
Színoldal meghatározása.
Anyagminták azonosítása.
Laboratóriumi eszközök ismerete és biztonságos használata.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Textilipari szaktanterem
Labor

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.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása		x		
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			

2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján			x	
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		x		
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Vegyészeti laboratóriumi alapmérések		x		
8.2.	Anyagminták azonosítása			x	
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
9.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
9.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

10118-16 azonosító számú

Lakástextíliák készítése

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10118-16 azonosító számú Lakástextíliák készítése megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	gyártástechnológiája	készítése, javítása gyakorlat
FELADATOK		
Méretet vesz különféle textiltermékek készítéséhez	x	x
Tanulmányozza a mérettáblázatokat, méretjelöléseket	x	x
Elkészíti és kivágja a szabásmintát	x	x
Szabás- és terítékrajzot készít	x	x
Felfekteti a szabásmintákat és kiszabja az alkatrészeket		x
Összeállítja a kiszabott alkatrészeket műszaki dokumentáció vagy mintadarab alapján		x
Javító szolgáltatást végez		x
Varrást, szakadást, záródásokat javít		x
Betartja a biztonságos munkavégzésre vonatkozó előírásokat		x
Betartja a környezetvédelmi előírásokat		x
Betartja a fogyasztóvédelmi szabályokat		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Ágynemű cikktechnológia	x	x
Asztalnemű cikktechnológia	x	x
Függöny cikktechnológia	x	x
Díszpárna cikktechnológia	x	x
Ágytakaró cikktechnológia	x	x
Konyhai textília cikktechnológia	x	x
Háztartási törlő cikktechnológia	x	x
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások		x
Gépek biztonságtechnikája		x
Védőeszközök fajtái		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Kézi varrás és szabászat eszközeinek használata		x

Gépi szabászat eszközeinek használata		x
Gyorsvarrógépek, szegővarrógépek használata, működtetése		x
Varróautomata gépek használata, működtetése		x
Vasalók és vasalóprések/ragasztóprések használata, működtetése		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Pontosság	x	x
Kézügyesség		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Meggyőzőkészség		x
Motiválhatóság	x	x
Kompromisszum-készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Logikus gondolkodás	x	x
Kreatív ötletgazdagság	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés		x

3. Lakástextíliák gyártástechnológiája tantárgy 195 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

Lakberendezési tárgyak méretvételi technikájának, a lakástextíliák mérettáblázatának megismerése, szabástechnikai ismereteinek elsajátítása. A lakástextília készítés műszaki dokumentációjának és gyártástechnológiai megoldásainak megismerése.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. *Lakástextíliák gyártástechnológiája* *195 óra*

Szakszerű méretvétel lakberendezési tárgyakról.
Lakástextíliák mérettáblázatának beazonosítása a mért méretekhez.
Térábrázolás, mértani testek vetületi ábrázolása és síkbeli kiterítése szabásminták készítéséhez.
Cikktechnológiák szerinti szabásminták készítése/másolása.
Szabásmintákon alkalmazott jelölések készítése, jelentése.
Szabástechnikai ismeretek elsajátítása (felfektetés, anyaghányad, terítékrajz, fonalirány, felületi struktúra).
Lakberendezési stílusok, befolyásoló tényezők.
A szaklapokban és szabásmintákon előforduló idegen nyelvű szakkifejezések értelmezése.

Hétköznapok és ünnepek textíliái, szerepük, különbözőségük.
Térelválasztás szerepe és fajtái/megoldásai.
Falikárpitok szerepe.

Ágyneműkészítés műszaki dokumentációinak készítése:
Párnahuzat (angolszéllel, franciavarrással, gombolással, kötővel).
Paplanhuzat (tükrös elejével, gombolt és más záródással).
Ágynemű-garnitúrák (felnőtt, gyermek és franciaágyra).

Konyhai textíliakészítés műszaki dokumentációinak készítése:
Asztalterítők (szögletes, kerek, ívelt).
Tányéralátétek.
Edényfogó-kesztyű.
Kötények (melles, suszter, cukrász, felszolgáló).
Háztartási törlők.
Konyhai garnitúrák.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Ruhaipari szaktanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	megbeszélés			x	
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x		x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			

2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x			
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz készítés tárgyról	x			
3.4.	rajz kiegészítés	x			
3.5.	rajz elemzés, hibakeresés	x		x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
4.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
4.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása		x		
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Vizsgálati tevékenységek körében				
7.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.2.	Technológiai minták elemzése		x		
7.3.	Anyagminták azonosítása		x		
7.4.	Tárgyminták azonosítása		x		
8.	Szolgáltatási tevékenységek körében				

8.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
8.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Lakástextíliák készítése, javítása gyakorlat tantárgy 476,5 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

Az alapvető lakástextíliák esztétikus elkészítésének elsajátítása egyedi mérték után, illetve szabványméretek alapján. Lakástextíliák javítási lehetőségei.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3. Témakörök

4.3.1. *Lakástextíliák készítése* *424 óra*

A termékek és alkatrészek minőségi elkészítéséhez szükséges szakmai kidolgozási ismeretek elsajátítása, gyakorlása:
Leigazítások, csípések, pontszerű jelölések, varrásszélességek csökkentése, szélek vékonyítása.
Szövetminták egyeztetése.
Rögzítő-szalagozás, bőségráncolás.
Díszítőelemek felhasználása.
Folttechnikák.

Ágynemű huzatok készítése és gyakorlása:
Párnahuzat (angolszéllel, franciavarrással, gombolással, kötővel).
Paplanhuzat (tükrös elejével, gombolt és más záródással).
Ágynemű-garnitúrák (felnőtt, gyermek és franciaágyra).

Konyhai textíliák készítése és gyakorlása:
Asztalterítők (szögletes, kerek, ívelt).
Tányéralátétek.
Edényfogó-kesztyű.
Kötények (melles, suszter, cukrász, felszolgáló).
Háztartási törlők.

Konyhai garnitúrák.

Szobai textíliák készítése és gyakorlása:
Függönyök (csipkefüggönyök, drapériák, térelválasztók).
Ágytakarók (bélelt és béleletlen).
Díszpárnák (divatnak megfelelő modern és népművészeti).

Felfektetési rajz készítése.

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások a munkaterületen.
Varrodai gépek, berendezések biztonságtechnikája.
Védőeszközök fajtái és azok használata.

4.3.2. *Lakástextil-javítószolgáltatás* ***52,5 óra***

Javíthatóság feltételeinek megállapítása.
A javításhoz szükséges technológia kiválasztása.
A szükséges anyagok és gépek kiválasztása.
A javítás alapanyagainak, kellékeinek összedolgozhatósági ismerete.
A javítási műveletek elvégzése.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Ruhaipari tanműhely
Kisüzem
Nagyüzem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	projekt		x		
5.	kooperatív tanulás		x		
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x			
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
4.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
4.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

5.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
6.2.	Műveletek gyakorlása	x	x		
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x		x	
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Technológiai próbák végzése		x		
8.2.	Technológiai minták elemzése		x		
8.3.	Geometriai mérési gyakorlat	x			
8.4.	Anyagminták azonosítása	x			
8.5.	Tárgyminták azonosítása		x		
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
9.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
9.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT
SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
10113-16 **Ruhaipari anyagvizsgálatok**	**Anyagvizsgálatok gyakorlat**
	Áruismeret
10118-16 **Lakástextíliák készítése**	**Lakástextíliák készítése, javítása gyakorlat**
	Lakástextíliák készítés

10113-16 Ruhaipari anyagvizsgálatok

Anyagvizsgálatok gyakorlat tantárgy

Témakörök

Áruismeret
Kereskedelmi megnevezések.
Különféle textíliák összedolgozhatóságának feltételei.

10118-16 Lakástextíliák készítése

Lakástextíliák készítése, javítása gyakorlat tantárgy

Témakörök

Lakástextíliák készítése
Díszítőelemek felhasználása.
Folttechnikák.
Ágynemű huzatok készítése és gyakorlása
Konyhai textíliák készítése és gyakorlása
Szobai textíliák készítése és gyakorlása

6.23.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 215 02
MÉZESKALÁCS-KÉSZÍTŐ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 541 05 Pék szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 215 02 Mézeskalács-készítő részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 215 02

A részszakképesítés megnevezése: Mézeskalács-készítő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre:

Nincs.

V. A srészzakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai hosszabb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő 953 óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">10942-16 Mézeskalács készítés</td><td>Mézeskalács készítés</td><td>1</td><td></td><td rowspan="9">105</td><td>1,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Mézeskalács készítés gyakorlat</td><td></td><td>4,5</td><td></td><td>7</td></tr>
<tr><td rowspan="7">11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek</td><td>Munka- és környezetvédelem</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Mikrobiológia és higiénia</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Minőségirányítás</td><td></td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Minőség-ellenőrzés gyakorlat</td><td></td><td></td><td></td><td>3</td></tr>
<tr><td>Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek</td><td></td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>3</td><td>4,5</td><td>4,5</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 teljesülni.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10942-16 Mézeskalács készítés	**Mézeskalács készítés**	**36**	**0**	**105**	**52**	**0**	**88**
	Mézes termékek	*5*					**5**
	Mézeskalács nyersanyagai	*8*					**8**
	Mézes tészták készítése, érlelése	*10*			*15*		**25**
	Mézes tészta feldolgozása, sütése	*10*			*15*		**25**
	Mézes termékek díszítése	*3*			*6*		**9**
	Mézes termékek csomagolása, jelölése				*6*		**6**
	Mézes termékek készítésének gépei, eszközei				*10*		**10**
	Mézeskalács készítés gyakorlat	0	162		0	245	**407**
	Mézeskalács készítés eszközei		10				**10**
	Mézes termékek nyersanyagai		24				**24**
	Mézes tészták készítése, érlelése		84			41	**84**

	Mézes tészta feldolgozása és sütése		20			60	**80**
	Mézeskalács díszítése, csomagolása, jelölése		24			144	**168**
11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek	**Mikrobiológia és higiénia**	36	0		0	0	**36**
	Mikrobiológia és higiénia	26					**26**
	Higiénia	10					**10**
	Munka és környezetvédelem	36	0		0	0	**36**
	Munkavédelem	26					**26**
	Környezetvédelem	10					**10**
	Minőségirányítás	0	0		35	0	**35**
	Minőségirányítás				35		**35**
	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	0	0		0	105	**105**
	Laboratóriumi alapok					6	**6**
	Tömegméréses alapvizsgálatok					12	**12**
	Térfogatméréses alapvizsgálatok					12	**12**
	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok					15	**15**
	Érzékszervi vizsgálatok					9	**9**

	Üzemi minőségellenőrzés					*15*	**15**
	Technológiai tulajdonságok vizsgálata					*27*	**27**
	Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálatai					*9*	**9**
	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek	0	0		70	0	**70**
	Gazdasági alapok				38		**38**
	Vállalkozási alapok				16		**16**
	Marketing				14		**14**
	Fogyasztóvédelem				2		**2**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**108**	**162**		**157**	**350**	**847**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507**		**882**
Elméleti óraszámok/aránya		265/30,0%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		617/70,0%					

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

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
10942-16 azonosító számú

Mézeskalács készítés
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10942-16 azonosító számú Mézeskalács készítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Mézeskalács készítés	Mézeskalács készítés gyakorlat
FELADATOK		
Mézes tésztaféléket készít, érlel	x	x
Feladolgozza a mézes termékek tésztáit	x	x
Bevonja a mézes termékek tésztáit	x	x
Mézes terméket díszít	x	x
Süti a mézes termékeket	x	x
Mézes termékek készárukezelését végzi	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Mézeskalács nyersanyagai	x	x
Mézeskalács tészta	x	x
Mézeskalács üzem helyiségei, gépei, szerszámai	x	x
Mézes tésztafélék feldolgozása	x	x
Mézeskalács díszítés és mézeskalács minták	x	x
Mézeskalács csomagolás és jelölés	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	
Mennyiségérzék		x
Kisgépek, dagasztógépek használata		x
Kéziszerszámok, szeletelők, vágók kiszúrók használata		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Felelősségtudat		x
Döntésképesség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Kapcsolatteremtő készség	x	x
Kapcsolatfenntartó készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Helyzetfelismerés	x	x
Numerikus gondolkodás, matematikai készség		x
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x

1. Mézeskalács készítés tantárgy 88 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

Mézeskalács, mint hagyományos élelmiszer történetének, változatainak, nyersanyagainak, készítés módjának, díszítésének megismerése. Méz táplálkozásban betöltött szerepének fontossága. A díszítés motívumainak néprajzi szerepének megismerése.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

1.3. Témakörök

1.3.1. Mézes termékek 5 óra

Mézes termékek jellemzése. Méz szerepe a táplálkozásban. Mézeskalács készítés története A témakör részletes kifejtése

1.3.2. Mézes kalács nyersanyagai 8 óra

Mézes tésztákhoz felhasznált nyersanyagok. Mézfajták. Méz minőségi követelményei.

1.3.3. Mézes tészták készítése, érlelése 25 óra

Mézes tésztafélék, Különböző eljárásokkal készült mézes tészták (hideg, meleg, hagyományos, egyszerű.) Mézes tészta érlelése, érlelés szerepe, tészta puhítása. Cukortészták készítése. Mézes tészták lazítása. Ízesített tészták.

1.3.4. Mézes tészta feldolgozása, sütése 25 óra

Mézes tészták osztása, alakítása, nyújtás, formázás, kiszúrás, vágás. Vert (ütött) mézes kalács készítése. Mézes tésztafélék sütése, sütés paraméterei

1.3.5. Mézes termékek díszítése 9 óra

Díszítőanyagok. Sütés előtti, utáni díszítés. Díszítő eljárások, műveletek. Hagyományos és újszerű díszítő motívumok.

1.3.6. Mézes termékek csomagolása, jelölése 6 óra

Mézes termékek minőségi követelményei vonatkozó szabályok szerint. Mézes termékek változásai tárolás alatt. Mézes termékek csomagoló anyagai. Vonatkozó jelölési előírások. Mézes termékek hibái

1.3.7. Mézes termékek készítésének gépei, eszközei 10 óra

Mézes tészta készítés gépei, tészta feldolgozás, alakítás, formázás gépei, eszközei. Kéziszerszámok. Kemencék, sütők kezelése. Díszítés eszközei. Csomagoló eszközök, gépek

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanterem, szaktanterem

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x	x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x	x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	x	
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás	x	x		
4.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
4.1.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés	x	x		
5.	Vizsgálati tevékenységek körében				
5.1.	Technológiai minták elemzése	x	x		
5.2.	Anyagminták azonosítása	x	x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Mézeskalács készítés gyakorlat tantárgy 407 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A mézeskalács készítés elméleti ismereteinek gyakorlati alkalmazása. A formázás és díszítés sokféleségének gyakorlása. A tanulók kézügyességének fejlesztése

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

2.3. Témakörök

2.3.1. Mézeskalács készítés eszközei 10 óra

Mézeskalács készítés eszközeinek használata, ismerete.

2.3.2. Mézes termékek nyersanyagai 24 óra

Mézes tészta nyersanyagainak tárolása, előkészítése. Mérés, szitálás, oldás, szirupfőzés, melegítés

2.3.3. Mézes tészták készítése, érlelése 125 óra

Különböző mézes tésztafélék készítése. Gyúrás kézzel, géppel. Tészta érlelés.

2.3.4. Mézes tészta feldolgozása és sütése 80 óra

Mézes tészta mérése, nyújtása, kiszúrása különböző kiszúrókkal, alakítás. Vert mézes készítése. Mézes tészta díszítése. Mézes tészta sütése

2.3.5. Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése 168 óra

Fecskendezés, szórás, bevonás, egyéb műveletek. Érzékszervi minősítés, tömeg ellenőrzés. Csomagolóanyag kiválasztása, zárási műveletek. Jelölés elhelyezése.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanműhely, tanüzem, üzem

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.	Bemutatás	x	x	x	
2.	Szemléltetés	x	x	x	
3.	önálló munka	x			
4.	megbeszélés	x	x	x	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
2.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
2.3.	Csoportos versenyjáték		x		
3.	Gyakorlati munkavégzés körében				
3.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
3.2.	Műveletek gyakorlása	x	x		
3.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
4.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
4.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	x	x		
5.	Vizsgálati tevékenységek körében				
5.1.	Technológiai próbák végzése	x	x		
5.2.	Technológiai minták elemzése	x	x		
5.3.	Anyagminták azonosítása	x	x		
5.4.	Tárgyminták azonosítása	x	x		
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11919-16 azonosító számú

Élelmiszerelőállítási alapismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11919-16 azonosító számú Élelmiszerelőállítási alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Munka- és környezetvédelem	Mikrobiológia és higiénia	Minőségirányítás	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Gazdasági és fogysztóvédelmi ismeretek
FELADATOK					
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket	x				
Tudatosan alkalmazza az élelmiszer-ipari mikroorganizmusait		x			
Nyersanyagot, késztermékét vizsgál				x	
Betartja és betartatja az élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírásokat és HACCP szabályokat			x		
Vállalkozási és kereskedelmi tevékenységet folytat					x
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat					x
SZAKMAI ISMERETEK					
Munkahelyi egészség és biztonság mint érték	x				
Laboratóriumi alapmérések, alapműveletek				x	
Mikrobiológiai alapok		x			
Alapanyag minősítés, késztermék minősítés, gyártásközi ellenőrzések alapelvei			x		
Kereskedelmi és marketing alapok					x
A képzéshez illeszkedő haza és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások					x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK					
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x	x	x	x
Jogszabályok ismerete			x	x	
labortechnikai eszközök használata				x	
Információforrások kezelése	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK					
Önállóság	x			x	
Megbízhatóság			x		
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x			x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK					
Kapcsolatteremtő készség	x	x	x	x	x
Kapcsolatfenntartó készség	x	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK					
Helyzetfelismerés	x			x	
Numerikus gondolkodás, matematikai készség			x	x	
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x			x

3. Munka – és környezetvédelem tantárgy 36 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A biztonságos és egészséges munkavégzés szabályainak tudatos alkalmazása. A munkavédelem készség szintű alkalmazása. Balesetvédelmi előírások alkalmazása. Elsősegélynyújtás alapszintű elsajátítása

3.2. Témakörök

3.2.1. Munkavédelem *26 óra*

Munkavédelem célja, szabályozása, feladata, területei.
Munkavédelmi feladatok a munkaadó és a munkavállaló részéről.
Munkavédelmi jogok és kötelességek.
Munkavédelmi eszközök, védőruha és munkaruha.
Baleset megelőzés feladatai.
Munkaegészségügyi előírások az élelmiszeriparban, és szakma specifikusan. Ergonómia.
Hőmunka.
Munkavégzés hatása az emberi szervezetre. Munkalélektan.
Munkavédelmi kockázatértékelés készítésének kötelezettségei.
Érintésvédelem fajtái, ellenőrzése. Villamos berendezések munkavédelme.
Tűz elleni védekezés, teendők tűz esetén.
Elsősegélynyújtás alapjai

3.2.2. Környezetvédelem *10 óra*

Környezetvédelem célja, területei.
Szakmaspecifikus környezetvédelmi szabályok.
Hulladékkezelés előírásai.
Veszélyes hulladékok kezelése.
Füstgáz kibocsátásra vonatkozó szabályok

3.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanterem

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

3.4.1. 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.	Beszélgetés		x	x	
2.	Bemutatás	x	x	x	
3.	Szemléltetés		x	x	
4.	Előadás		x	x	
5.	Megbeszélés	x	x	x	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	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	x		
2.2.	Leírás készítése		x	x	
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x	x		
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x	x	
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

3.5. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Mikrobiológia és higiénia tantárgy 36 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszeriparban előforduló hasznos és káros mikroorganizmusok tudatos alkalmazása illetve védekezés ellenük a mikroorganizmusok életfeltételeinek befolyásolásával. Az élelmiszer-higiéniai szabályainak megismertetése, a biztonságos élelmiszer előállítás előírásainak alkalmazása

4.2. Témakörök

4.2.1. Mikrobiológia *26 óra*

Mikrobiológia tárgya.
Mikroorganizmusok csoportosítása.
Mikroorganizmusok életfeltételei.
Életfeltételek szabályozása.
Mikroorganizmusok anyagcseréje, anyagcsere termékei.
Mikroorganizmusok szaporodása, szaporodás szabályozása.
Mikroorganizmusok élelmiszer-ipari szerepe.
Szakma specifikus mikroorganizmusok szerepe az adott élelmiszeripari ág technológiájában.
Védekezés a káros mikroorganizmusok ellen.
Élelmiszer fertőzés és mérgezés

4.2.2. Élelmiszeripari higiénia *10 óra*

Élelmiszeripari általános higiéniai előírásai.
Üzemi higiénia: raktározás, feldolgozás, késztermék tárolás és szállítás higiéniája.
Gépek higiéniája.
Személyi higiénia.
Tisztálkodás.
Munkaruha higiéniája

4.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanterem

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

4.4.1. 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.	Előadás		x	x	
2.	magyarászat		x	x	
3.	Önálló munka	x			
4.	feladat megoldás	x			
5.	megbeszélés		x	x	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	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 feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
3.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x	x		
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		

4.5. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Minőségirányítás tantárgy 35 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszeripari termékek felelősségteljes előállításának elvei. A tanulók felelősségérzetének fejlesztése. A fogyasztók egészségi és gazdasági érdekei tiszteletének fejlesztése. A hatósági eljárásrend megismerése

5.2. Témakörök

5.2.1. Minőségirányítás *35 óra*

Minőség fogalma.
Élelmiszerminőség elemei példákkal.
Élelmiszerbiztonsági veszélyek. Veszélyek megelőzése. Veszélyek azonosítása. Minőség irányítás jogi szabályozása.
Minőségirányítási rendszerek az élelmiszeriparban (kötelező, választott). Minőségirányítás dokumentumai, dokumentáció vezetése.

5.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

szaktanterem, tanterem

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

5.4.1. 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.	előadás		x	x	
2.	magyarázat	x	x	x	
3.	megbeszélés	x	x	x	
4.	gyakorlotatás	x	x		
5.	szemléltetés	x			

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

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

1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x	x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x	x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x	x		
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x	x		
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
4.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x	x		
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x	x	
5.5.	Csoportos versenyjáték		x	x	
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése	x			

5.5. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Minőség-ellenőrzés gyakorlat tantárgy 105 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A nyersanyagok, félkész és késztermékek minőségi előírásainak ellenőrzésével kialakítani a felelősségtudatot az élelmiszerek előállításánál. Az üzemi minőségellenőrzéssel segíteni az áttekintőképesség, a precizitás, pontosság kialakítását.

6.2. Témakörök

6.2.1. Laboratóriumi alapok *6 óra*

Laboratóriumi rendszabályok ismertetése.
Vegyszerek, kezelése, felhasználásuk szabályai.
Eszközök ismertetése, szakszerű használata.
Laboratóriumi mérések jegyzőkönyvezésének szabályai

6.2.2. Tömegméréses alapvizsgálatok *12 óra*

Tömegmérés eszközei, mértékegységei.
Érzékenység, terhelhetőség fogalma.
Tömegmérés szabályai.
Mérés fogalma, mennyiség jelentése.
Tömegmérési feladatok.
Lemérés, bemérés.
Szabályos mintavétel.
Szakmára jellemző tömegmérési vizsgálatok.
Nyersanyag, félkész és késztermék tömegének mérése.
Termék valamely fizikai alkotójának mérése (töltelék, bevonat).
Nedvességtartalom mérés.

6.2.3. Térfogatmérése alapvizsgálatot *12 óra*

Térfogatmérő eszközök ismertetése.
Térfogatmérési feladatok.
Jelre állítás, hitelesítés.
Szakmára jellemző térfogatmérések

6.2.4. Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok *15 óra*

Titrimetriás vizsgálatok célja.
Indikátorok szerepe.
Térfogatos elemzés lényege.
Savak, lúgok titrálása.
Szakmára jellemző nyersanyagok vagy késztermékek titrálásos vizsgálata

6.2.5. Érzékszervi vizsgálatok *9 óra*

Nyersanyagok, késztermékek érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata, szabvány szerinti minősítése.
Érzékszervi vizsgálatok értékelése

6.2.6. Üzemi minőségellenőrzés *15 óra*

Gyártásközi ellenőrzések elvégzése.
Nyersanyagok vizsgálata, technológiai paraméterek ellenőrzése, dokumentálása, kiértékelése.
Késztermékek vizsgálata

6.2.7. Technológiai tulajdonság vizsgálata *27 óra*

Szakmára jellemző nyersanyag, félkész vagy késztermék vizsgálatok vonatkozó szabványok alapján

6.2.8. Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata *9 óra*

Refraktometriás vizsgálatok.
Sűrűségmérés.
Különböző koncentrációjú oldatok készítése, meghatározása

6.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

laboratórium, tanüzem, üzem

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

6.4.1. 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.	szemléltetés	x	x	x	
2.	bemutatás	x	x	x	
3.	gyakoroltatás	x			
4.	önálló feladatmegoldás	x			
5.	magyarázat	x	x	x	
6.	megbeszélés	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x	x	
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
2.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		

2.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
2.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
2.5.	Csoportos versenyjáték		x		
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése	x	x		
3.2.	Technológiai minták elemzése	x	x		
3.3.	Geometriai mérési gyakorlat				
3.4.	Vegyészeti laboratóriumi alapmérések	x	x		
3.5.	Anyagminták azonosítása	x			
3.6.	Tárgyminták azonosítása	x	x		
4.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
4.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
4.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

6.5. A tantárgy értékelésének módja

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

7. Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek tantárgy 70 óra

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

7.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdasági folyamatok, összefüggések megismertetése. A vállalkozások indításának, működtetésének feladatainak megismerése, alkalmazása, ezzel a gazdaság alapelemének számító értékteremtő tevékenységek elsajátítása

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

7.3. Témakörök

7.3.1. Gazdasági alapok *38 óra*

Gazdaság működése, körfolyamata.
Gazdasági rendszerek.
Piacgazdaság működése.
Szükségletek, hierarchiája.
Igények és javak.
Piac működése, szereplői, elemei.
Piac szabályozása.
Pénzügyi szervezetek, szerepük, működésük.
Hitel fogalma, fajtái.
Pénzforgalom szabályai.
Adózási alapfogalmak.
Kereskedelem fajtái, szereplői, szerepe a gazdaságban

7.3.2. Vállalkozási ismeretek *16 óra*

Vállalkozások szerepe a gazdaságban.
Vállalkozások típusai.
Vállalkozások alapítása, indítása, működtetése, megszüntetése

7.3.3. Marketing *14 óra*

Marketing fogalma.
Marketing mix elemei.
Termékéletpálya.
Reklám szerepe.
Reklám jellemzői, típusai A témakör részletes kifejtése

7.3.4. Fogyasztóvédelem *2 óra*

Alapfogalmak (tudatos fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés)
Az ár feltüntetése (feltüntetés módja, több ár feltüntetése)
Csomagolás (alapvető előírások) Panaszkezelés, ügyfélszolgálat (panasztételi lehetőségek, szóbeli, írásbeli panasz, jegyzőkönyv felvétele, válaszadás módja és ideje). Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek
A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok
Piacfelügyeleti alapfogalmak A hatósági ellenőrzés
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései (méret, súly, használhatóság ellenőrzése, vásárlók könyvének vezetése, üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás, e-kereskedelemhez kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások)
Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanterem, szaktanterem, tanbolt

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	előadás		x	x	
2.	szemléltetés		x	x	
3.	megbeszélés	x	x	x	
4.	magyarázat	x	x	x	
5.	egyéni munka	x			
6.	gyakoroltatás	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	x	
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x	x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Csoportos versenyjáték		x		

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

Mézeskalács készítés eszközei

Mézeskalács készítés eszközeinek használata, ismerete.
Mézes tészta nyersanyagainak tárolása, előkészítése.
Mérés, szitálás, oldás, szirupfőzés, melegítés
Különböző mézes tésztafélék készítése.
Gyúrás kézzel, géppel.
Tészta érlelés.
Mézes tészta mérése, nyújtása, kiszúrása különböző kiszúrókkal, alakítás.
Vert mézes készítése.
Mézes tészta díszítése.
Mézes tészta sütése
Fecskendezés, szórás, bevonás, egyéb műveletek.
Érzékszervi minősítés, tömeg ellenőrzés.
Csomagolóanyag kiválasztása, zárási műveletek. Jelölés elhelyezése.

6.24.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 623 02
MOTORFŰRÉSZ-KEZELŐ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 623 01 Erdészeti szakmunkás szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 623 02 Motorfűrész-kezelő részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 623 02

A részszakképesítés megnevezése: Motorfűrész-kezelő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 20. Mezőgazdaság

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXII. Erdészet és vadgazdálkodás

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak:

Számítógép
Irodaszerek
Nyomtató
Internet hozzáférés
Irodabútor
Védőruha
Védőeszközök
Motorfűrészek
Motoros adapterek, fűkaszák
Kézi csörlők
A fakitermelés kézi eszközei
Telefon, rádió
Mikrobusz
Oktatástechnikai eszközök

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**

Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="6">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="3">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="3">11840-16 Növénytani ismeretek</td><td>Növénytan</td><td>2</td><td></td><td rowspan="8">105</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Növénytan gyakorlat</td><td></td><td>1</td><td></td><td>2</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11851-16 Vállalkozási ismeretek</td><td>Vállalkozási ismeretek gyakorlat</td><td>1</td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">10980-12 Gallyazás, darabolás</td><td>Gallyazás, darabolás</td><td>1,5</td><td></td><td>2,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Gallyazás, darabolás gyakorlat</td><td></td><td>2</td><td></td><td>7</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>4,5</td><td>3</td><td>5,5</td><td>9</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1. évfolyam			**SZH/2. évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
11840-16 Növénytani ismeretek	**Növénytan**	**72**		105	**70**		**142**
	Növénytani alapismeretek	*18*					*18*
	Erdei fafajok és cserjék	*24*			*32*		*56*
	Lágyszárúak és védett növények	*18*			*26*		*44*
	Gombák	*12*			*12*		*24*
	Növénytan gyakorlat		**36**			**70**	**106**
	Növénytani alapismeretek		*12*				*12*
	Erdei fafajok és cserjék		*9*			*33*	*42*
	Lágyszárúak és védett növények		*9*			*23*	*32*
	Gombák		*6*			*14*	*20*
11851-16 Vállalkozási ismeretek	**Vállalkozási ismeretek gyakorlat**	**36**			**35**		**71**
	A vállalkozásra vonatkozó jogszabályok	*8*			*13*		*21*
	Vállalkozási formák	*6*					*6*
	A vállalkozás létrehozása	*6*					*6*
	A vállalkozás működtetése	*12*			*22*		*34*
	A vállalkozás megszüntetése	*4*					*4*
10980-12 Gallyazás, darabolás	**Gallyazás, darabolás**	**54**			**87,5**		**141,5**
	Gallyazás	*18*			*12*		*30*
	Darabolás	*18*			*12*		*30*
	Felkészítés	*8*			*5,5*		*13,5*
	Készletezés	*10*			*8*		*18*
	Motorfűrész és motoros adapter ismeret				*32*		*32*
	Motorfűrész-karbantartás				*18*		*18*
	Gallyazás, darabolás gyakorlat		**72**			**245**	**317**
	Gallyazás		*12*			*80*	*92*
	Darabolás		*12*			*80*	*92*

	Felkészítés		*12*			*18*	*30*
	Készletezés		*12*			*18*	*30*
	Motorfűrész és motoros adapter ismeret		*12*			*26*	*38*
	Motorfűrész-karbantartás		*12*			*23*	*35*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**162**	**108**		**192,5**	**315**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		354,5 / 40%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		528 / 59,8%					

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
11840-16 azonosító számú

Növénytani ismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11840-16 azonosító számú, Növénytani ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11840-16 Növénytani ismeretek	Növénytan				Növénytan gyakorlat			
	Növénytani alapismeretek	Erdei fafajok és cserjék	Lágyszárúak és védett növények	Gombák	Növénytani alapismeretek	Erdei fafajok és cserjék	Lágyszárúak és védett növények	Gombák
Feladatok								
Csoportosítja a különböző fa- és cserjefajokat		x			x			
Csoportosítja a különböző fafajokat rügyük, levelük, kérgük, fájuk és termésük alapján		x			x			
Megkülönbözteti az ehető és mérgező gombákat				x				x
Ismeri az erdő leggyakoribb lágyszárú növényeit			x				x	
Ismeri a védett növényeket			x				x	
Szakmai ismeretek								
Fa felépítése	x							
A fenyők általános jellemzése		x						
Az állományalkotó kemény és lágy lombos fák		x						
A legfontosabb cserjefajok		x						
A legfontosabb lágyszárúak és egyéb növények			x					
A legfontosabb ehető és mérgező gombák				x				x
A leggyakoribb védett növények			x					
Szakmai készségek								
Olvasott szöveg megértése		x	x	x				
Köznyelvi beszédkészség	x							
Információforrások kezelése	x	x	x					
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban				x	x	x	x	x
Szakmai nyelvezetű íráskészség, írásbeli fogalmazás készsége	x	x	x	x	x	x	x	
Személyes kompetenciák								
Önállóság	x	x	x	x	x	x	x	
Megbízhatóság		x		x		x		x
Pontosság		x						
Társas kompetenciák								
Segítőkészség		x		x			x	
Irányítási készség		x	x	x				

Határozottság					x	x	x	
Módszer kompetenciák								
Áttekintő képesség	x	x	x	x				
Rendszerező képesség		x	x	x	x	x	x	
Információgyűjtés	x	x	x	x	x	x	x	

1. Növénytan tantárgy 142 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók, mint leendő szakmunkások megismerjék az erdő növényvilágát, az erdei életközösség legfontosabb fa-és cserjefajait. Tájékozottak legyenek a leggyakrabban előforduló lágyszárú növényekben, el tudják különíteni a védett növényeket, és ismerjék az ehető és a mérgező gombákat. Fontos elsajátítani a diákoknak, hogy a növények, mint szakadatlan növekedésre képes élőlények szerepe a Föld élővilágában meghatározó mind a környezet, mind a többi élőlény szempontjából. Jelentőségüket a mai anyagias világ is kénytelen elismeri, hiszen nemcsak ökológiai szempontból, hanem, mint egyetlen újra termelhető energia forrásként óriási jelentőségük van. Hiszen a Föld energiahordozó készlete véges és a növekvő igények újabb források felkutatását kívánják. A növények hasznosítása viszont nem újdonság, inkább a környezetbarát hozzáállás az, ami újítást jelent. Létfontosságú, hogy a mai kor embere ismerje, és okosan használja e természet adta kincset. Bár az ember mindig is a természet adta lehetőségeket használta, vagy inkább kihasználta és történik ez napjainkban is. De létünk és környezetünk érdeke, hogy őseink hibáiból tanulva olyan hozzáállást tanúsítsunk, hogy az utódaink, és más élőlények javát szolgálja.

Cél, hogy a tanulók tudják, hogy az egészséges talaj eleven, élettel teli közeg, amelyet közismerten és összefoglalóan „talajéletnek” nevezünk. A talajélet gondoskodik arról, hogy a talaj érett, morzsás szerkezetében a növények természetes állapotukban növekedhessenek, tárolódjon az elegendő levegő-, nedvesség- és humusz-tartalom, valamint az ásványi (makro-mikro) elemek együttese, amelyek összességben és a megfelelő időben rendelkezésre állnak a növények táplálására.

Minden természetes eljárás, amely a talajt termékenyen tartja, a növények és állatok egészségét, és végül a saját egészségünket szolgálja. Az egész rendszer a talaj-növény-állat-ember tápláléklánc alapját jelenti, amelyek a magas minőségű, csak az ökológiai gazdálkodásban megvalósítható színvonala biztosíthatja, az egészséges helyben előállított, nagy távolságokon át a környezetet szállítással nem terhelő bio-élelmiszeren keresztül, a kiváló emberi teljesítményeket és a hosszú, tartalmas életmódot.

Az egészséges talaj tehát, a természet fajokban leggazdagabb környezeti rendszere (ökoszisztémája).

A gombák és algák, a baktériumok és sugárgombák a legfontosabb, de emberi szemel nem látható részei a talajéletnek. A nagyobb talajélőlények, mint pl. az ugróvillások, atkák, bogarak és a legszembetűnőbbek, a földigiliszták azok, amelyek finoman összehangolt tevékenységükkel tápanyagot szállítanak a növények gyökereinek.

Ahhoz, hogy feladatukat elvégezhessék a talajélőlényeket – haszonállatainkhoz hasonlóan – etetnünk kell. Szerves trágyával, tarlómaradványokkal és zöldtrágyával energiában gazdag tápanyagot adunk a talajba. Mindenekelőtt az élő növények adnak gyökerükkel folyamatosan fontos szerves vegyületeket a talajnak.

Legfontosabb a növekedési folyamatok körforgalmában a Nap energiájának szétosztása a talajban, a gyökereken keresztül. Ha a talajélőlények szervesanyag-ellátásában zavar keletkezik, lanyhul a talajélet. A fajok egyensúlya megbomlik, betegségek lépnek fel, ill. már nem nyomhatók el – a talaj terméketlen lesz, ezért fel kell hívni a műtrágyázás veszélyeire, mely a talajvizet is szennyezi és megbontja az ökoszisztémát.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret

Erdőművelési ismeretek, fakitermelési ismeretek.

Környezetvédelem

1.3. Témakörök

1.3.1. Növénytani alapismeretek *18 óra*

A fa szerkezete, felépítése, kémiai tulajdonságai

A fa természetes eredetű élő, szerves anyag, amelyet különféle megmunkálási módokkal alakítanak építőanyaggá. Tulajdonsága jelentős mértékben függ a kitermelés földrajzi helyétől, a fa termelési módjától, valamint a tárolás és a feldolgozás körülményeitől.

Az élő fa három jól elkülöníthető részből áll: a gyökérzetből, a törzsből, és az ágakból. A gyökérzet rögzíti a talajhoz, segítségével történik a nedvesség és a tápanyagok felszívása. A fatörzs a fatermetű növények több évig élő, általában évről-évre vastagodó föld feletti része, amely az ágas, leveles lombkoronát tartja; lefelé a gyökérben folytatódik. A fatörzs szövetei szállítják a tápanyagot a gyökérzet és a lombkorona között. A törzs a fa legjobban hasznosítható része így az ipar általában ezt használja fel.

A fa törzsének vizsgálatához három jellemző metszetet készítenek. A fa hossztengelyére merőleges metszetet keresztmetszetnek, vagy bütüs metszetnek nevezzük. A hosszirányú metszetet, vagy a bélen keresztül (rostirány) vesszük fel, vagy azzal (húrirány) párhuzamosan.

A fa fejlődése során először a bél fejlődik ki. A bél körül helyezkedik el az életműködésben részt nem vevő geszt, vagy más néven színfa. A színfát körülvevő 10-15 évgyűrűt – amely a fa életműködésében részt vesz-, szíjácsnak nevezik. A színfa és a szíjács csak mikroszkóppal különböztethető meg. A szíjácsot az osztódó sejtekből álló vékony kambium réteg veszi körül. A kambium után a háncs és a fa kérge következik.

A fa lombján elhelyezkedő levelek segítségével megy végbe a fotoszintézis, amely során a szervetlen anyagból szerves anyag keletkezik. A folyamat alatt a fa szén-dioxidot vesz fel és oxigént ad le a környezetének.

A fát alkotó vegyületek közül cellulóz és a lignin a legfontosabb. Ezek ugyanazokból az elemekből épülnek fel. Az elemek százalékos megoszlása a különböző fafajoknál közelítőleg azonos. A legfontosabb négy elem megoszlása a következő:

- szén: 50%;
- hidrogén: 6%;
- oxigén: 43%;
- nitrogén és egyéb ásványi alkotók: 1%.

A négy elem atomjainak különféle kapcsolódása hozza létre a fát alkotó vegyületeket.

A fát alkotó sejtek fala cellulózból épül fel. A cellulóz rost legkisebb alkotórésze a szőlőcukor molekula, amelyet a növény nedvének a klorofilja (a növény zöld színanyaga) a napfény és a talajvíz közreműködésével a levegő szén-dioxidjából állít elő. Az elfásodott sejtfal legfontosabb alkotórésze a lignin. A cellulóz molekulákat körülvéve merevít, nagy szilárdságot kölcsönöz a rostoknak. A ligninnek fontos szerepe van a fák szilárdságában.

A felsorolt alkotórészeken kívül a fa még különböző anyagokat tartalmaz. Az olajok és zsírok a lombos fáknál, a gyanták pedig a fenyőféléknél képződnek. A gyanták mennyisége fajonként változó. A természetes gyantát a lakkgyártás, a papírgyártás, az elektromos szigetelőipar, az olaj- és szappangyártás használja fel.

A csersav majdnem minden fában megtalálható, előfordul a kéregben, a gesztben, és a fiatal évgyűrűkben is. A tölgy- és a gesztenyefa tartalmaz nagyobb mennyiségű csersavat, amely hosszú élettartamot biztosít ezeknek a fáknak.
A fa tulajdonságait vegyi összetétele határozza meg. A magas lignintartalmú fák nagy szilárdságúak, így a gesztesedéssel a fa egyre szilárdabb lesz. Ez azt is jelenti, hogy az idősebb fák szilárdabbak. A lignintartalom a rugalmasság szempontjából viszont kedvezőtlen, ezért a fiatal fák rugalmasabbak. A fa lignintartalmának változása egyenlőtlen alakváltozások okozója lehet. A cellulóztartalom hatása nem jelentős. A fa ipari felhasználása szempontjából viszont fontos, hogy mennyi cellulóz nyerhető a fából. A fenyőféléknél ez a mennyiség jelentős. A csersav és a gyantatartalom tartóssá teszi a fát. A szervetlen anyagok mennyiségi előfordulásának nincs szerepe a fa tartóssága szempontjából.

1.3.2. Erdei fafajok és cserjék *56 óra*

A fenyők általános jellemzése
Az állományalkotó kemény és lágy lombos fák ismerete
A legfontosabb cserjefajok ismerete
A fákat két nagy csoportba sorolhatjuk, ezek a következők:

- tűlevelű fák;
- lombos fák.

A tűlevelűek csoportjába tartoznak a fenyőfák, amelyekből asztalos árukat és építőfát készítenek. A könnyű megmunkálhatóság miatt a fából készülő épületszerkezeteink nagy része ebből a fajta fából készül. Az építőiparban a leggyakrabban a feketefenyőt, lucfenyőt, a jegenyefenyőt, és a vörösfenyőt alkalmazzák.
A feketefenyő nagy gyantatartalmú középnehéz fenyő. Évgyűrűi jól elhatárolódnak. Nehezen hasítható, kopás-, szeg- és csavarállósága közepes. Fája tele van göccsel, ezért megmunkálása néha nehéz. Általában mélyépítési munkáknál használják, ahol a magas gyantatartalom kedvező.
A lucfenyő évgyűrűit jól meg lehet különböztetni. A fa könnyű, puha, színe világos sárgás-fehér, vagy rózsaszínű. A lucfenyő szárításnál hajlamos a repedésre, anyaga könnyen hasad. Könnyen szegezhető és faragható, rosszul fényezhető, de könnyen lehet telíteni. Bányafának, épületfának alkalmazzák elsősorban, de az asztalosipar is szívesen használja.
A jegenyefenyő fája sárgás, néha szürkés színű. A fája könnyű, minden forgácsolási eljárással jól megmunkálható. Anyaga a gyantajáratok elhelyezkedése miatt gyantamentes. Könnyen hasad, jól szegezhető és faragható, fényezése és pácolása egyszerű. A gyakori csavarodott növése miatt a jegenyefenyőből készült fűrészárú hajlamos a görbülésre, illetve a vetemedésre.
A vörösfenyő évgyűrűi jól elhatárolódnak egymástól. A vörösfenyő gesztje nagy, színe vöröses, vagy barnás színű. A gyantajáratok kicsik, de szemmel jól láthatók. A vörösfenyő fája középnehéz, egyenletes szerkezetű. Az egyenletes szerkezet és a hosszú élettartam miatt keresett faanyag. Állványfának, asztalosipari nyersanyagnak használják. Kiválóan alkalmazható a vízépítési munkáknál is.
A lombos fák között találunk kemény, félkemény és puha fákat. A keményfák közé tartozik a tölgyfa, az akácfa, a bükk, a dió, stb. Ezeket elsősorban kiegészítő épületszerkezeteink (nyílászárók, fal- és padlóburkolatok, díszítések) készítéséhez használjuk. A lombos puha fák (hárs, nyár, fűz, stb.) alkalmazása az építőiparban nem terjedt el.

A két megkülönböztetett keménység közötti félkemény faanyagok jellemzői részben a kemény, részben pedig a puha fák tulajdonságaira hasonlítanak.
A fa kitermelésekor kétféle alapanyagot különböztetünk meg: az ipari fát és a tűzifát. Az ipari fa lehet szálfa, rönkfa, oszlopfa, bányafa, vasúti talpfa, rúdfa, karó, dongafa stb. A tűzifát tüzelési célra használják.
A fa, a kő mellett az egyik legősibb építőanyag, napjainkban is a legfontosabbak egyike. Hazánk fában szegény ország, az összterület kb. 20%-át borítja erdő. Az erdőgazdaság fakitermelése építőipari szempontból kedvezőtlen, mert a kitermelt fenyőfélék aránya alacsony.

1.3.3. Lágyszárúak és védett növények *44 óra*

A legfontosabb lágyszárúak és egyéb növények ismerete.
A leggyakoribb védett növények ismerete.
Mint minden a természetben, a növényállomány is változik. Egyes növények módfelett szaporodnak, mások ritkulnak, különböző okok miatt (klímaváltozás, légszennyezés, környezetváltozás) egyre kevesebb lesz belőlük.
Ezek egy idő múlva elérik azt a minimális küszöbértéket, amelynél az állomány külső hatások nélkül is összeomlik, a faj kihal és az egyszer elveszett génállomány nem is reprodukálható, pedig lehet, hogy az hordozott olyan tulajdonságokat (fagytűrés, szárazságtűrés, betegségekkel szembeni ellenállás, stb.), amelyek egy későbbi időpontban az ember számára hasznosak lehetnek. Ezért a veszélyeztetett növényfajokat szervezett védelemben kell részesíteni és jól ismerni fajtánként.
Lágyszárú növényeknek vagy lágyszárúaknak azokat a növényeket nevezzük, melyekre nem jellemző a másodlagos növekedés, ellentétben a fás szárú növényekkel. A lágyszárúak között lehetnek egyéves (vagy efemer), kétéves vagy évelő növények is.
Az egyéves lágyszárúak virágzásuk és letermésük után teljesen elpusztulnak, magról nőnek újra.
A kétéves és évelő lágyszárúak levelei és szára a tenyészidőszak végével elhalnak, de a föld alatti részek megmaradnak. A száraz évszak vagy a téli lehűlés átvészelése után a gyökérből és a föld alatti szárból, valamint (a tőrózsás növényeknél) a talaj szintjére lelapuló levélszövetből indul újra a növekedés az új tenyészidőszakban. A legtöbb fűféle a kétéves/évelő lágyszárúakhoz tartozik.
Ezzel ellentétben, a fás szárú évelő növények szára életben marad a pihenőidőszak alatt is, és a föld feletti szárból indul újra a növekedés: fák, cserjék, liánok tartoznak ide.
Egyes, főleg egynyári, gyors növekedésű lágyszárúak pionír, avagy korai szukcessziós növények. Mások stabil életközösségek fő növényzetét alkotják, előfordulva az erdők talajszintjén vagy nyílt élőhelytípusokban, mint rétek, mocsarak vagy sivatagok.

1.3.4. Gombák *24 óra*

A legfontosabb ehető és mérgező gombák ismerete
A legfontosabb ehető és mérgező gombák ismerete
A gombák szaporodása
A gombák lebontó szerepe
Minden növénytársulásnak van saját, teljesen jellegzetes gombavilága. Más fajok nőnek a lomboserdőben, mint a fenyvesekben, mások a mezőkön és legelőkön, mint a lápokon. Más gombafajok találhatóak a hegyvidéki erdőkben, mint a síkságokon. A

különféle növénytársulások ismerete emiatt nagyon fontos a gombászok számára. Gyorsan meg lehet tanulni, hogy bizonyos gombák csak bizonyos erdőtársulásokban keresendők, mert hiába keressünk például tarka tinórut a lombos erdőkben. Bizonyos gombák még a fa típusát is meghatározzák, és csak azon a fán, vagy környezetében találhatjuk meg. Vannak azonban olyan gombák, amelyek szinte mindenhol megtalálhatóak. És a táplálékspecialista gombák, vagy élősködők, amelyek rovarbábon, más gombákon, állati ürüléken vagy ahogy említettem egy bizonyos növényen, vagy fán élnek. Különleges igények is felmerülhetnek: az egyik a meszes talajt kedveli, a másik a savanyú talajt.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Szaktanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			X	Oktatástechnikai eszközök
1.2.	megbeszélés			X	Oktatástechnikai eszközök
1.3.	szemléltetés			X	Növény, gomba preparátumok, gyűjtemények, határozó könyvek
1.4.	házi feladat	X			

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport - bontás	Osztály - keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			határozókönyvek
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X			gyűjtemények
1.3.	Információk feladattal vezetett			X	gyűjtemények

	rendszerezése				
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Leírás készítése	X			határozókönyvek
2.2.	Tesztfeladat megoldása			X	oktatástechnikai eszközök
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			határozókönyvek, gyűjtemények
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	XY rajz értelmezése	X			határozókönyvek
3.2.	XY rajz készítése a növényekről	X			gyűjtemények
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	X			határozókönyvek

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Növénytan gyakorlat tantárgy 106 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók felismerjék, megkülönböztessék az erdőben található legfontosabb fa- és cserjefajokat, különbséget tegyenek a védett és nem védett lágyszárúak között, és biztonságosan elkülönítsék az ehető és mérgező gombafajokat. Fontos elsajátítani a diákoknak, hogy a növények, mint szakadatlan növekedésre képes élőlények szerepe a Föld élővilágában meghatározó mind a környezet, mind a többi élőlény szempontjából. Jelentőségüket a mai anyagias világ is kénytelen elismeri, hiszen nemcsak ökológiai szempontból, hanem, mint egyetlen újra termelhető energia forrásként óriási jelentőségük van. Hiszen a Föld energiahordozó készlete véges és a növekvő igények újabb források felkutatását kívánják. A növények hasznosítása viszont nem újdonság, inkább a környezetbarát hozzáállás az, ami újítást jelent. Létfontosságú, hogy a mai kor embere ismerje, és okosan használja e természet adta kincset. Bár az ember mindig is a természet adta lehetőségeket használta, vagy inkább kihasználta és történik ez napjainkban is. De létünk és környezetünk érdeke, hogy őseink hibáiból tanulva olyan hozzáállást tanúsítsunk, hogy az utódaink, és más élőlények javát szolgálja.

Cél, hogy a tanulók tudják, hogy az egészséges talaj eleven, élettel teli közeg, amelyet közismerten és összefoglalóan „talajéletnek” nevezünk. A talajélet gondoskodik arról, hogy a talaj érett, morzsás szerkezetében a növények természetes állapotukban növekedhessenek, tárolódjon az elegendő levegő-, nedvesség- és humusz-tartalom, valamint az ásványi (makro-mikro) elemek együttese, amelyek összességben és a megfelelő időben rendelkezésre állnak a növények táplálására.

Minden természetes eljárás, amely a talajt termékenyen tartja, a növények és állatok egészségét, és végül a saját egészségünket szolgálja. Az egész rendszer a talaj-növény-állat-ember tápláléklánc alapját jelenti, amelyek a magas minőségű, csak az ökológiai gazdálkodásban megvalósítható színvonala biztosíthatja, az egészséges helyben előállított, nagy távolságokon át a környezetet szállítással nem terhelő bio-élelmiszeren keresztül, a kiváló emberi teljesítményeket és a hosszú, tartalmas életmódot.

Az egészséges talaj tehát, a természet fajokban leggazdagabb környezeti rendszere (ökoszisztémája).
A gombák és algák, a baktériumok és sugárgombák a legfontosabb, de emberi szemel nem látható részei a talajéletnek. A nagyobb talajélőlények, mint pl. az ugróvillások, atkák, bogarak és a legszembetűnőbbek, a földigiliszták azok, amelyek finoman összehangolt tevékenységükkel tápanyagot szállítanak a növények gyökereinek.
Ahhoz, hogy feladatukat elvégezhessék a talajélőlényeket – haszonállatainkhoz hasonlóan – etetnünk kell. Szerves trágyával, tarlómaradványokkal és zöldtrágyával energiában gazdag tápanyagot adunk a talajba. Mindenekelőtt az élő növények adnak gyökerükkel folyamatosan fontos szerves vegyületeket a talajnak.
.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Természetismeret
Erdőművelési ismeretek, fakitermelési ismeretek
Környezetvédelem

2.3. Témakörök

2.3.1. Növénytani alapismeretek ***12 óra***
A fa felépítésének ismerete
A különböző fa- és cserjefajok csoportosítása.
Lombozat típusai, levélzet felépítése.
A különböző fafajok rügyük, levelük, kérgük, fájuk és termésük alapján történő csoportosítása.
Erdők gondozása, ápolása, talajtani vizsgálatok

2.3.2. Erdei fafajok és cserjék ***42 óra***
A különböző fa- és cserjefajok csoportosítása
A különböző fafajok rügyük, levelük, kérgük, fájuk és termésük alapján történő csoportosítása
A fenyők gyakorlati ismerete
Az állományalkotó kemény és lágy lombos fák gyakorlati ismerete
A legfontosabb cserjefajok gyakorlati ismerete
Az állományalkotó kemény és lágy lombos fák gyakorlati ismerete
A legfontosabb cserjefajok gyakorlati ismerete.
Erdei fafajok és cserjék növekedési időtartama.

2.3.3. Lágyszárúak és védett növények ***32 óra***
Az erdő leggyakoribb lágyszárú növényeinek ismerete.
Az erdő leggyakoribb lágyszárú növényeinek ismerete előfordulása.
Az erdő leggyakoribb védett növényeinek az ismerete.
Az erdő leggyakoribb védett növényeinek előfordulása.

2.3.4. Gombák ***20 óra***
Az ehető és a mérgező gombák megkülönböztetése.
A gombák talajtani hatása.

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

szaktanterem
tanműhely
tanerdő

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat		X		Gyűjtemények, határozókönyvek
1.2.	kiselőadás	X			Gyűjtemények, határozókönyvek
1.3.	megbeszélés		X		Gyűjtemények, határozókönyvek
1.4.	szemléltetés		X		Gyűjtemények, határozókönyvek
1.5.	kooperatív tanulás		X		Gyűjtemények, határozókönyvek
1.6.	házi feladat	X			

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport - bontás	Osztály - keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			Gyűjtemények, határozókönyvek
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X			Gyűjtemények, határozókönyvek
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		X		Gyűjtemények, határozókönyvek
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Leírás készítése	X			Gyűjtemények, határozókönyvek
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése	X			Gyűjtemények,

	szóban				határozókönyvek
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	XY rajz értelmezése	X			Gyűjtemények, határozókönyvek
3.2.	XY rajz készítése növényről, gombáról	X			Gyűjtemények, határozókönyvek

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11851-16 azonosító számú

Vállalkozási ismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11851-16 azonosító számú, Vállalkozási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11851-16 Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek gyakorlat				
	jogszabályok	Vállalkozási formák	A vállalkozás létrehozása	A vállalkozás működtetése	A vállalkozás megszüntetése
Feladatok					
Tárgyal az érdekelt felekkel				x	
Költségvetést, árajánlatot készít				x	
Szerződést köt				x	
Gépeket szerez be, embereket alkalmaz				x	
Munkadokumentációt, üzleti tervet készít, számlát kezel				x	
Kezeli az alkatrészeket, üzemanyagot, készletről, kiadásról nyilvántartást vezet				x	
Munkáért felelősséget vállal				x	
Vágástéri munkaszervezést végez				x	
Ellenőrzi a biztonsági szabályok betartását, az eszközök szakszerű kezelését				x	
Bevallásokat készít				x	
Megválasztja a számára kedvező vállalkozási formát, elvégzi az indításhoz szükséges teendőket	x				
Felhasználja a mezőgazdasági támogatásokat és hitel lehetőségeket				x	
Alkalmazza a marketing eszközeit				x	
Érdeklődik a szakma új technikái iránt, és folyamatosan fejleszti ismereteit				x	
Munkáját az erdészeti, vadászati és természetvédelmi jogszabályok betartásával végzi				x	
Szakmai ismeretek					

A vállalkozásra vonatkozó alapvető törvények, rendeletek	x				
Vállalkozási formák		x			
Az üzleti terv tartalma, felépítése			x		
A vállalkozás létrehozásának lépései			x		
A belső és külső források biztosításának feltételei				x	
A telephely kiválasztásának szempontjai			x		
A feladat elvégzéséhez szükséges létszám, és munkakörök meghatározása			x		
A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek kialakítása			x		
A vagyonvédelem biztosításának módjai				x	
A szerződések megkötésére és felbontására vonatkozó szabályok				x	
A piaci folyamatok követése				x	
A vállalkozással kapcsolatos adminisztratív feladatok				x	
A munkatársak, alkalmazottak, alvállalkozók kiválasztása				x	
Szakmai továbbképzéseken való részvétel, információhoz jutás				x	
A vállalkozás átszervezésének lehetőségei				x	
A vállalkozás megszüntetésének formái, gyakorlati teendői					x
A munkavédelemre vonatkozó általános előírások				x	
Szakmai készségek					
Olvasott szöveg megértése					
Köznyelvi beszédkészség	x	x	x	x	x
Információforrások kezelése				x	
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvezetű íráskészség, írásbeli fogalmazás készsége	x	x	x	x	x
Személyes kompetenciák					
Önállóság				x	
Megbízhatóság			x	x	
Pontosság				x	
Társas kompetenciák					
Segítőkészség				x	
Irányítási készség				x	
Határozottság	x		x	x	x
Módszer kompetenciák					
Áttekintő képesség	x	x	x	x	x
Rendszerező képesség				x	
Információgyűjtés	x	x	x	x	x

1.Vállalkozási ismeretek gyakorlat tantárgy 71 óra

1.1.A tantárgy tanításának célja

Felkészíteni a tanulókat arra, hogy a szakmunkás végzettség megszerzését követően vállalkozóként tudjanak munkát végezni. Ismerjék meg a vállalkozások indításához, működtetéséhez és megszüntetéséhez szükséges elvárásokat, el tudjanak igazodni a vállalkozásokkal kapcsolatos jogszabályok körében.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció
Foglalkoztatási alapismeretek

1.3.Témakörök

1.3.1.A vállalkozásra vonatkozó jogszabályok *21 óra*

A vállalkozásra vonatkozó alapvető törvények, rendeletek
A vállalkozással kapcsolatos adminisztratív feladatok
A munkavédelemre vonatkozó általános előírások

1.3.2.Vállalkozási formák *6 óra*

Vállalkozási formák

1.3.3.A vállalkozás létrehozása *6 óra*

A vállalkozás létrehozásának lépései
A belső és külső források biztosításának feltételei
A telephely kiválasztásának szempontjai
A feladat elvégzéséhez szükséges létszám, és munkakörök meghatározása
A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek kialakítása
A munkatársak, alkalmazottak kiválasztása

1.3.4.A vállalkozás működtetése *34 óra*

Üzleti terv tartalma, felépítése
Finanszírozási, pályázati lehetőségek
A vagyonvédelem biztosításának módjai
A piaci folyamatok követése
A szerződések megkötésére és felbontására vonatkozó szabályok
Szakmai továbbképzéseken való részvétel, információhoz jutás
A vállalkozás átszervezésének lehetőségei

1.3.5.A vállalkozás megszüntetése *4 óra*

A vállalkozás megszüntetésének formái, gyakorlatai

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport - bontás	Osztály - keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			Oktatástechnikai eszközök
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X			Oktatástechnikai eszközök
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Leírás készítése	X			Oktatástechnikai eszközök
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			Oktatástechnikai eszközök

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			X	Oktatástechnikai eszközök
1.2.	megbeszélés			X	Oktatástechnikai eszközök
1.3.	szemléltetés			X	Oktatástechnikai eszközök
1.4.	szimuláció		X		Oktatástechnikai eszközök
1.5.	szerepjáték		X		Oktatástechnikai eszközök
1.6.	házi feladat	X			Oktatástechnikai eszközök

1.5.3.A tantárgy értékelésének módja

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

A
10980-12 azonosító számú

Gallyazás, darabolás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10980-12 azonosító számú, Gallyazás, darabolás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10980-12 Gallyazás, darabolás	Gallyazás, darabolás						Gallyazás, darabolás gyakorlat					
	Gallyazás	Darabolás	Felkészítés	Készletezés	Motorfűrész és motoros adapter ismeret	Motorfűrész-karbantartás	Gallyazás	Darabolás	Felkészítés	Készletezés	Motorfűrész és motoros	Motorfűrész-karbantartás
FELADATOK												
Elvégzi a gallyazást	x						x					
Elődarabolást, darabolást végez		x						x				
Végrehajtja a felkészítés műveleteit			x						x			
Sarangba, máglyába készletez				x						x		
Közreműködik a belső anyagmozgatásban			x	x					x	x		
Kezeli a motorfűrészeket					x						x	
Karbantartja a motorfűrészeket						x						x
Adaptereket és egyéb motoros berendezéseket, fűkaszákat kezel					x						x	
Figyelemmel kíséri a szerszámok és a motorfűrészek használhatóságát						x						x
Napi és időszakos karbantartást végez					x	x					x	x
Használja a motorfűrészes és adapteres munkához szükséges védőfelszereléseket					x	x					x	x
Alkalmazza és betartja az EBSZ gallyazásra és darabolásra vonatkozó előírásait	x	x					x	x				
Alkalmazza az EBSZ felkészítésre és készletezésre vonatkozó előírásait			x	x					x	x		
SZAKMAI ISMERETEK												
A gallyazás, darabolás munkarendje, módjai	x	x					x	x				
A motorfűrészek és motoros adapterek működése					x	x					x	x
Felkészítési módok			x						x			
Készletezési módok				x						x		
Belső anyagmozgatással kapcsolatos teendők			x	x					x	x		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK												
Erdőhasználati kézi szerszámok (fejszék, fakitermelési segédeszközök, felkészítő eszközök, jelölő eszközök stb.) használata			x	x	x	x			x	x	x	x
Motorfűrész és adaptereinek használata					x	x					x	x

SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK												
Önállóság	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Megbízhatóság	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Felelősségtudat	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK												
Irányítókészség							x	x	x	x	x	x
Segítőkészség							x	x	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK												
Áttekintőképesség	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x
A környezet tisztántartása							x	x	x	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás					x	x					x	x

1. Gallyazás, darabolás tantárgy 141,5 óra

1.1.A tantárgy tanításának célja

A tanulók a fakitermelés munkaműveletei közül megismerjék a gallyazás, a darabolás, a felkészítés és a készletezés műveleteit. Ismerniük kell a gallyazásra, darabolásra, felkészítésre és készletezésre vonatkozó EBSZ előírásokat. El kell sajátítaniuk a motorfűrészek és a motoros adapterek felépítésére vonatkozó ismereteket, illetve ezen eszközök karbantartási módjait.
A mechanikai tulajdonságok ismerete fontos a gyakorlat számára fontos, mert ezek az adatok hozzásegítenek ahhoz, hogy tartós szerkezetekhez a legjobb anyagféleségeket tudják a diákok kiválasztani.
Mechanikai tulajdonságoknak nevezzük, a faanyagoknak a különböző erőhatásokkal szembeni ellenállását. Jellemző mechanikai tulajdonságok: rugalmasság, szilárdság (húzó-, nyomó-, hajlító-, nyíró-, ütő-, törőszilárdság), a keménység, a hasíthatóság és a kopásállóság.

A tantárgyhoz szorosan kapcsolódóan fontos elsajátítani azt az ismeretet, hogy a fa, a kő mellett az egyik legősibb építőanyag, napjainkban is a legfontosabbak egyike. Hazánk fában szegény ország, az összterület kb. 20%-át borítja erdő. Az erdőgazdaság fajtánkénti fakitermelése építőipari szempontból kedvezőtlen, mert a kitermelt fenyőfélék aránya alacsony. A feldolgozásra kerülő fának kb. a 90%-a így nem alkalmas építőipari felhasználásra, ezért az építőfa nagy része külföldről hozzák.

A tanulóknak tudatában kell lennie annak, hogy az erdők növényzete segít megőrizni a levegő és az élővizek tisztaságát. Az erdő szerepe környezetünk védelmében óriási.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fakitermelési ismeretek

1.3.Témakörök

1.3.1. G

Gallyazás ***30 óra***

A gallyazás munkarendje, módjai
A gallyazásra vonatkozó EBSZ előírások ismerete
A gallyazás elvégzése
A gallyazás eszközei
A motorfűrészes alapvágásformák biztonságos alkalmazása
Az EBSZ előírások betartása
Az álló és fekvő fa gallyazása
<u>A gallyazás fogalma</u>: fekvő, vagy álló fáról ágak, gallyak, ágcsonkok, dudorok, valamint a koronában lévő 5 cm átmérőnél vékonyabb ágak, ágrészek eltávolítását, levágását gallyazásnak nevezzük.
<u>A gallyazás eszközei</u>:
Fejsze: kistömegű, kétszeresen hajlított nyelű, vibrációmentes, a lassú és nehéz munka kb.5%-a fejszével történik, csak a fa túloldalán lehet vele dolgozni.
Motorfűrész: főként kis tömegű (5-6 kg-os), a fa mindkét oldalán lehet vele dolgozni,a munka kb. 90%-a végezhető vele.

Eszközökre vonatkozó általános szabályok: kéreg, vagy palást mentén végezzük a gallyazást
3 cm-es átmérő alatt egy vágással, magunktól elfelé, 3 cm-es átmérő felett 1/3 hónalj vágás, 2/3 levágás. 1 fán csak 1 fő dolgozhat törzset, vagy vastagabb ágat lábak közé nem veszünk. 5 m-en belül más nem tartózkodhat járó motorú láncfűrészt csak a fa túloldalán visszük bekapcsolt láncfékkel egyik fától a másikig a motort is leállítjuk, fejszével csak a fa túloldalán dolgozunk melléli és hátéli párhuzamos vágással gallyazunk motorfűrésszel a gallyazás a döntés után következik, a kidőlt fa tövénél kezdjük.

1.3.2. **D**

Darabolás ***30 óra***

A darabolás munkarendje, módjai
A darabolásra vonatkozó EBSZ előírások ismerete

1.3.3. **F**

Felkészítés ***13,5 óra***

Felkészítési módok
A felkészítésre vonatkozó EBSZ előírások

1.3.4. **K**

Készletezés ***18 óra***

Készletezési módok
Belső anyagmozgatással kapcsolatos teendők
A készletezésre és a belső anyagmozgatásra vonatkozó EBSZ előírások
A felkészítés műveleteinek végrehajtása
Az EBSZ előírások betartása
A felkészítés fogalma: azt a műveletet, ill. műveleteket, melyek lehetővé teszik, hogy a késztermékет készletezzük, számbavételezzük, felkészítésnek nevezzük.
Helye a fakitermelésben: darabolás után
Műveletei:
göcsözés ->lombosoknál nehezebb,gallyazás során nehezen v. nem hozzáférhető helyen lévő ágak,csonkok levágása palást mentén.
Kapcsozás („S” kapcsozás)
Hasítás: papírfát, rost-, tűzi- és forgácsfát (1m-eset)
Kérgezés: minőségvédelem, további feldolgozás biztosítása
Részleges kérgezés: csipkézés ->nyír és gyertyán;gyűrűzés ->ma már nem kell; mandzsettázás ->bányafák
Teljes kérgezés:vörösre kérgezés –> háncs marad
Fehérre kérgezés - > háncs nélkül
Eszközei:vonókés, fejsze, tolókérgező vas
A kézi kérgezésnek nincs nagy jelentősége, mert a gépi kérgezés jól megoldott:
kérgezőgépek: magasnyomású vízágyúval, vegyi úton, vákumos stb.

1.3.5. **M**

Motorfűrész és motoros adapter ismeret ***32 óra***

A motorfűrészek működésének ismerete
A motoros adapterek működésének ismerete
A motorfűrészek biztonságtechnikai berendezései:

1. Biztonsági lánc (csökkenti a visszacsapódást)
2. Rönktámasz (a fának támasztva, tartást biztosít)
3. Kipufogó védőburkolat
4. Láncfék (visszacsapódáskor leállítja a láncot)
5. Vibrációcsökkentő fogantyú (kormány)
6. Rövidre záró kapcsoló (motorleállító)
7. Gázkar biztonsági retesz (csak akkor adható gáz, ha ezt a reteszt benyomva tartjuk)
8. Vibrációcsökkentő hátsó fogantyú
9. Elengedéskor visszaálló gázadagoló
10. Kézvédő
11. Láncfogó (elszakadó lánc esetére)

A szerszámok és egyéb eszközök használhatóságának a figyelemmel kísérése.

1.3.6. **M**

Motorfűrész-karbantartás ***18 óra***

Napi és időszakos karbantartások szükségessége
Karbantartási feladatok
Egyéb motoros berendezések: gödörfúró, sövénynyíró, teleszkópos tengelyű láncfűrész, hidromotoros, teleszkópos tengelyű láncfűrész.
Egyéb motoros eszközök kezelése
1. gödörfúró: általában 2 személyesek, függőlegesen tartva, teljes gázzal kell kezdeni a gödörfúrást, teljes gázzal kell kiemelni,ha a talajviszonyok megkövetelik, fúrás közben lehet kissé billegtetni, és ha szükséges többször is kiemelni a gödörből
2. sövénynyíró: általában 1 személyes, a tengelykapcsoló és a vágórész közé behelyezett biztonsági közdarab: a vágókések közé esetleg bekerülő fém vagy vastagabb, el nem vágható ágak által okozható károk kiküszöbölésére szolgál.
Teleszkópos tengelyű láncfűrészek: a vállmagasság feletti ágak levágásához lakott-területi ágnyeséshez használhatjuk az elérhető magasságban lévő koronában lévő gallyak levágására, távvezeték alatti gallyazásra.
Az egyéb motoros eszközök karbantartása
Nagyjából megegyezik a motorfűrészek karbantartásával, gödörfúrónál szükség esetén a fúróél élezése. A sövénynyírónak önélezős pengéi egymáson csúsznak el, időnként a pengék élezése célszerű.
A teleszkópos láncfűrészek vágórészre vonatkozó karbantartásai igények megegyeznek a motorfűrészeknél előírt láncélezési feladatokkal.
Védőfelszerelések: gödörfúrónál: acélbetétes lábbeli, fülvédő, védőkesztyű
Sövénynyírónál: fülvédő, védőkesztyű
Teleszkópos fűrésznél: komplett sisak, védőkesztyű

1.4..A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

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

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

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

		egyéni	csoport	osztály	felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
1.1.	magyarázat			X	Oktatástechnikai eszközök
1.2.	elbeszélés			X	Oktatástechnikai eszközök
1.3.	megbeszélés			X	Oktatástechnikai eszközök
1.4.	szemléltetés			X	Oktatástechnikai eszközök
1.5.	házi feladat	X			Oktatástechnikai eszközök

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport - bontás	Osztály - keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			Oktatástechnikai eszközök
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X			Oktatástechnikai eszközök
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X			Oktatástechnikai eszközök
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Tesztfeladat megoldása			X	Oktatástechnikai eszközök
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			Oktatástechnikai eszközök
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	XY rajz értelmezése	X			Oktatástechnikai eszközök
3.2.	XY rajz készítése leírásból	X			Oktatástechnikai eszközök

1.6.A tantárgy értékelésének módja

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

2. Gallyazás, darabolás gyakorlat tantárgy 317 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja

A tanulók a fakitermelés munkaműveletei közül megismerjék a gallyazás, a darabolás, a felkészítés és a készletezés műveleteit. Ismerniük kell a gallyazásra, darabolásra, felkészítésre és készletezésre vonatkozó EBSZ előírásokat. El kell sajátítaniuk a motorfűrészek és a motoros adapterek felépítésére vonatkozó ismereteket, illetve ezen eszközök karbantartási módjait.

A mechanikai tulajdonságok ismerete fontos a gyakorlat számára fontos, mert ezek az adatok hozzásegítenek ahhoz, hogy tartós szerkezetekhez a legjobb anyagféleségeket tudják a diákok kiválasztani.

Mechanikai tulajdonságoknak nevezzük, a faanyagoknak a különböző erőhatásokkal szembeni ellenállását. Jellemző mechanikai tulajdonságok: rugalmasság, szilárdság (húzó-, nyomó-, hajlító-, nyíró-, ütő-, törőszilárdság), a keménység, a hasíthatóság és a kopásállóság.

A tantárgyhoz szorosan kapcsolódóan fontos elsajátítani azt az ismeretet, hogy a fa, a kő mellett az egyik legősibb építőanyag, napjainkban is a legfontosabbak egyike. Hazánk fában szegény ország, az összterület kb. 20%-át borítja erdő. Az erdőgazdaság fajtánkénti fakitermelése építőipari szempontból kedvezőtlen, mert a kitermelt fenyőfélék aránya alacsony. A feldolgozásra kerülő fának kb. a 90%-a így nem alkalmas építőipari felhasználásra, ezért az építőfa nagy része külföldről hozzák.

A tanulóknak tudatában kell lennie annak, hogy az erdők növényzete segít megőrizni a levegő és az élővizek tisztaságát. Az erdő szerepe környezetünk védelmében óriási.

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fakitermelési ismeretek
Környezetvédelem

2.3.Témakörök

2.3.1.Gallyazás *92 óra*

A gallyazás elvégzése
A gallyazás eszközei
A motorfűrészes alapvágásformák biztonságos alkalmazása
Az EBSZ előírások betartása
Az álló és fekvő fa gallyazása.

<u>A gallyazás fogalma</u>: fekvő, vagy álló fáról ágak, gallyak, ágcsonkok, dudorok, valamint a koronában lévő 5 cm átmérőnél vékonyabb ágak, ágrészek eltávolítását, levágását gallyazásnak nevezzük.

A gallyazás eszközei:

Fejsze: kistömegű, kétszeresen hajlított nyelű, vibrációmentes, a lassú és nehéz munka kb.5%-a fejszével történik, csak a fa túloldalán lehet vele dolgozni.

Motorfűrész: főként kis tömegű (5-6 kg-os), a fa mindkét oldalán lehet vele dolgozni,a munka kb. 90%-a végezhető vele.

Eszközökre vonatkozó általános szabályok:
kéreg, vagy palást mentén végezzük a gallyazást
3cm-es átmérő alatt egy vágással, magunktól elfelé

3cm-es átmérő felett 1/3 hónalj vágás,2/3 levágás
1 fán csak 1 fő dolgozhat
törzset,vagy vastagabb ágat lábak közé nem veszünk
5 m-en belül más nem tartózkodhat járó motorú láncfűrészt csak a fa túloldalán visszük bekapcsolt láncfékkel
egyik fától a másikig a motort is leállítjuk
fejszével csak a fa túloldalán dolgozunk
melléli és hátéli párhuzamos vágással gallyazunk motorfűrésszel a gallyazás a döntés után következik,a kidőlt fa tövénél kezdjük

2.3.2.Darabolás *92 óra*

A darabolás és az elődarabolás elvégzése
A motorfűrészes alapvágások biztonságos alkalmazása
Az EBSZ előírások betartása
A darabolás fogalma: a ledöntött, legallyazott fának a választékolás során megjelölt helyeken történő átvágása.
Módjai:
rövidfás: tő mellett a darabolandó fát minden megjelölt(választékolt9ö helyen elvágjuk
hosszúfás: több választékot egyben hagyva csak a második, harmadik jelnél vágjuk el a fát, „elődarabolást" végzünk, csak a szállítás meggyorsítása végett
A darabolás során alkalmazott vágásformák:
Bármilyen vágásformával darabolhatunk, függvénye a fa feszültségi helyzete és a vezetőlemez viszonya a fa átmérőjéhez képest.
A darabolás helye a fakitermelésben:
a döntés, gallyazás és választékolás után következik, ellentétben az előző műveletekkel-kivéve a tő körül beteg, korhadt fákat-a darabolást mindig a fa hegyénél kezdjük, így a vékonyabb választékokat is biztonságosan, könnyebben tudjuk darabolni, nem mozdulnak el menet közben.

2.3.3. Felkészítés *30 óra*

A felkészítés műveleteinek végrehajtása
Az EBSZ előírások betartása
A felkészítés fogalma: azt a műveletet, ill. műveleteket, melyek lehetővé teszik, hogy a kész terméket készletezzük, számbavételezzük, felkészítésnek nevezzük.
Helye a fakitermelésben: darabolás után
Műveletei:
göcsözés ->lombosoknál nehezebb,gallyazás során nehezen v. nem hozzáférhető helyen lévő ágak,csonkok levágása palást mentén.
Kapcsozás („S” kapcsozás)
Hasítás: papírfát, rost-, tűzi- és forgácsfát (1m-eset)
Kérgezés: minőségvédelem, további feldolgozás biztosítása
Részleges kérgezés: csipkézés ->nyír és gyertyán;gyűrűzés ->ma már nem kell; mandzsettázás ->bányafák
Teljes kérgezés: vörösre kérgezés –> háncs marad
Fehérre kérgezés - > háncs nélkül
Eszközei: vonókés,fejsze, tolókérgező vas
A kézi kérgezésnek nincs nagy jelentősége,mert a gépi kérgezés jól megoldott.
kérgezőgépek- magasnyomású vízágyúval, vegyi úton, vákuumos stb.

2.3.4. Készletezés *30 óra*

A készletezés műveleteinek az elvégzése
Sarang készítés
Máglyába rakás
Belső anyagmozgatásban való közreműködés
Az EBSZ előírások betartása

2.3.5. Motorfűrész és motoros adapter ismeret *38 óra*

Motorfűrészek kezelése
Adapterek, egyéb motoros berendezések, fűkaszák kezelése
A kezelés során a védőfelszerelések alkalmazása
A motorfűrészek biztonságtechnikai berendezései:

1. Biztonsági lánc (csökkenti a visszacsapódást)
2. Rönktámasz (a fának támasztva, tartást biztosít)
3. Kipufogó védőburkolat
4. Láncfék (visszacsapódáskor leállítja a láncot)
5. Vibrációcsökkentő fogantyú (kormány)
6. Rövidre záró kapcsoló (motorleállító)
7. Gázkar biztonsági retesz (csak akkor adható gáz, ha ezt a reteszt benyomva tartjuk)
8. Vibrációcsökkentő hátsó fogantyú
9. Elengedéskor visszaálló gázadagoló
10. Kézvédő
11. Láncfogó (elszakadó lánc esetére)

A szerszámok és egyéb eszközök használhatóságának a figyelemmel kísérése.

2.3.6. Motorfűrész-karbantartás *35 óra*

Motorfűrészek karbantartása
Egyéb motoros berendezések és adapterek karbantartása
Napi és időszakos karbantartások
Napi és időszakos karbantartások szükségessége
A szerszámok és egyéb eszközök használhatóságának a figyelemmel kísérése
Karbantartási feladatok
Egyéb motoros berendezések: gödörfúró, sövénynyíró, teleszkópos tengelyű láncfűrész, hidromotoros, teleszkópos tengelyű láncfűrész.
Egyéb motoros eszközök kezelése
1. gödörfúró: általában 2 személyesek, függőlegesen tartva, teljes gázzal kell kezdeni a gödörfúrást, teljes gázzal kell kiemelni,ha a talajviszonyok megkövetelik, fúrás közben lehet kissé billegtetni, és ha szükséges többször is kiemelni a gödörből
2. sövénynyíró: általában 1 személyes,a tengelykapcsoló és a vágórész közé behelyezett biztonsági közdarab: a vágókések közé esetleg bekerülő fém vagy vastagabb, el nem vágható ágak által okozható károk kiküszöbölésére szolgál.
Teleszkópos tengelyű láncfűrészek: a vállmagasság feletti ágak levágásához lakott-területi ágnyeséshez használhatjuk az elérhető magasságban lévő koronában lévő gallyak levágására, távvezeték alatti gallyazásra.
Az egyéb motoros eszközök karbantartása

Nagyjából megegyezik a motorfűrészek karbantartásával, gödörfúrónál szükség esetén a fúróél élezése. A sövénynyírónak önélezős pengéi vannak, melyek egymáson csúsznak el, időnként a pengék élezése célszerű.
A teleszkópos láncfűrészek vágórészre vonatkozó karbantartásai igények megegyeznek a motorfűrészeknél előírt láncélezési feladatokkal
Védőfelszerelések: gödörfúrónál: acélbetétes lábbeli, fülvédő, védőkesztyű
Sövénynyírónál: fülvédő, védőkesztyű
Teleszkópos fűrésznél: komplett sisak, védőkesztyű

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

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1.	magyarázat		X		Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések, védőruha
1.2.	megbeszélés		X		Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések, fűkaszák, védőruha
1.3.	szemléltetés		X		Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések védőruha
1.4.	szimuláció		X		Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések védőruha
1.5.	Egyéb: végrehajtás	X			Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések védőruha

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport - bontás	Osztály - keret	
1.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
1.2.	Műveletek gyakorlása	X			Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések védőruha
1.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X			Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések védőruha
2.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
2.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	X			Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések védőruha
2.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	X			Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések védőruha
3.	**Szolgáltatási tevékenységek körében**				

3.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X			Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések védőruha
3.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X			Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések védőruha

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

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

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
11840-16Növénytani ismeretek	**Növénytan gyakorlat**
	Erdei fafajok és cserjék
	Lágyszárúak és védett növények
10980-12 Gallyazás, darabolás	**Gallyazás, darabolás gyakorlat**
	Gallyazás
	Darabolás
	Felkészítés
	Készletezés
	Motorfűrész és motoros adapter-ismeret
	Motorfűrész-karbantartás

11840-16 Növénytani ismeretek

Növénytan gyakorlat tantárgy

Témakörök

Erdei fafajok és cserjék
A különböző fa- és cserjefajok csoportosítása
A különböző fafajok rügyük, levelük, kérgük, fájuk és termésük alapján történő csoportosítása

Lágyszárúak és védett növények
Az erdő leggyakoribb lágyszárú növényeinek ismerete
Az erdő leggyakoribb védett növényeinek az ismerete

Gombák
Az ehető és a mérgező gombák megkülönböztetése

10980-12 Gallyazás, darabolás

Gallyazás, darabolás gyakorlat tantárgy

Témakörök

Gallyazás
A gallyazás elvégzése
A motorfűrészes alapvágásformák biztonságos alkalmazása
Az EBSZ előírások betartása

Darabolás
A darabolás és az elődarabolás elvégzése
A motorfűrészes alapvágások biztonságos alkalmazása
Az EBSZ előírások betartása

Felkészítés
A felkészítés műveleteinek végrehajtása
Az EBSZ előírások betartása

Készletezés
A készletezés műveleteinek az elvégzése
Sarang készítés
Máglyába rakás
Belső anyagmozgatásban való közreműködés
Az EBSZ előírások betartása

Motorfűrész és motoros adapter ismeret
Motorfűrészek kezelése
Adapterek, egyéb motoros berendezések, fűkaszák kezelése
A kezelés során a védőfelszerelések alkalmazása

Motorfűrész-karbantartás
Motorfűrészek karbantartása
Egyéb motoros berendezések és adapterek karbantartása
Napi és időszakos karbantartások
A szerszámok és egyéb eszközök használhatóságának a figyelemmel kísérése

6.25.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 542 07
NEMSZŐTT-TERMÉK GYÁRTÓ
részszakképesítés

Szakképzési Hídprogramban történő oktatáshoz

a 31 542 07 Nemszőtt-termék gyártó részszakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 542 07 Nemszőtt-termék gyártó részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 542 07

A részszakképesítés megnevezése: Nemszőtt-termék gyártó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 10. Könnyűipari

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVII. Könnyűipari

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak:

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td>11360-12 Textilipari alapanyagok</td><td>Anyagismeret</td><td>1</td><td></td><td rowspan="4">105</td><td>1,5</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">11365-12 Nemszőtt- kelme készítése</td><td>Gyártástechnológia</td><td>2</td><td></td><td>3</td><td></td></tr>
<tr><td>Gyártástechnológia gyakorlat</td><td></td><td>4,5</td><td></td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>3</td><td>4,5</td><td>4,5</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak/**témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
11360-12 Textilipari alapanyagok	**Anyagismeret**	**36**		**105**	**52,5**		**88,5**
	Textílipari szálasanyagok	*20*			*25*		*45*
	Fonalak, cérnák	*16*			*27,5*		*43,5*
11365-12 Nemszőtt- kelme készítése	**Gyártástechnológia**	**72**			**455**		**527**
	Gyártáselőkészítés	*22*			*130*		*152*
	Géptan	*12*			*85*		*97*
	Környezet- és munkavédelem	*10*			*40*		*50*
	Gyártástechnológiai ismeretek	*28*			*200*		*228*
	Gyártástechnológia gyakorlat		**162**			**350**	**512**
	Gyártáselőkészítés gyakorlat		*70*			*140*	*210*
	Gyártástechnológia gyakorlat		*92*			*210*	*302*
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**108**	**162**		**157,5**	**350**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		265,5 óra / 30,1%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		617 óra / 69,9%					

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

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

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

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, *a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.*

A
11360-12 azonosító számú

Textilipari alapanyagok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11360-12 azonosító számú, Textilipari alapanyagok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11360-12 Textilipari alapanyagok	Anyagismeret	
	Textilipari szálasanyagok	Fonalak, cérnák
FELADATOK		
Alkalmazza a textiliparban alkalmazott szálasanyagok tulajdonságait	x	
Alkalmazza a textiliparban alkalmazott szálasanyagok felhasználási lehetőségeit	x	
Figyelemmel kíséri a legújabb fejlesztésű szálasanyagokat, fonalakat	x	
Megállapítja a fonal vagy cérna előállítási módját és minőségét		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Szálasanyagok tulajdonságai	x	
Szálasanyagok felhasználási területei	x	
Fonalak és cérnák fajtái, jellemzői		x
Kémiai vegyületek rendszere	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Mennyiségérzék	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Megbízhatóság	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
Konfliktusmegoldó készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség	x	x
Problémaelemzés, -feltárás	x	x

1. Anyagismeret tantárgy 88,5 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

Az Anyagismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a szövés folyamán alkalmazott természetes és mesterséges alapanyagokkal, ezekből készített fonalak, cérnák előállítási módjaival, tulajdonságaikkal, felhasználási területeikkel.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

1.3. Témakörök

1.3.1. Textilipari szálasanyagok *45 óra*

A szálasanyag fogalma.
A szál fogalma.
A selyem fogalma.
A rost fogalma.
A filament fogalma.
Szálasanyagok csoportosítása.
Természetes eredetű szálasanyagok tulajdonságai.
Természetes eredetű szálasanyagok felhasználási területei.
Mesterséges szálasanyagok előállítási módjai, tulajdonságai.
Mesterséges szálasanyagok felhasználási területei.
A textilipari feldolgozhatóság feltételei.
A feldolgozás során fellépő igénybevételek.
A szálasanyagok alakja és felülete.
A szálasanyagok molekuláris felépítése.
A szálasanyagok molekulaszerkezete.
A szálasanyagok vegyi szerkezete.
A szálasanyagok külső alakja és látható szerkezete.
A szálhosszúság fogalma.
A szálak finomsága.
A szálasanyagok higroszkópikus tulajdonságai.
A szálasanyagok mechanikai tulajdonságai.
A szálasanyagok villamos tulajdonságai.
A szálasanyagok termikus tulajdonságai.
A szálasanyagok vegyi tulajdonságai.
Szálasanyagok viselkedése vegyszerekkel szemben.
Kémiai vegyületek rendszere.
Legújabb fejlesztésű szálasanyagok figyelemmel kísérése.

1.3.2. Fonalak, cérnák *43,5 óra*

Fonalak fajtái, tulajdonságai.
Véges hosszúságú szálakból font fonalak.
Filament fonalak.
Terjedelmesített filamentfonalak jellemzői, terjedelmesítő eljárások.
Fonaljellemzők: egyenletesség, szilárdság, keménység, sodrat, nyújthatóság, rugalmasság.

Fonalak felhasználási területei.
Fonalak előállítási módjai.
Fonalak, cérnák finomsági számának meghatározása.
Fonalak, cérnák sodratjellemzőinek meghatározása.
Fonalak, cérnák alaki hibáinak meghatározása.
Pamutfonalak gyártása.
Gyapjúfonalak fonása.
Cérnák fajtái, tulajdonságai.
Cérnák felhasználási területei.
Cérnák előállítási módjai.
Egyszerű, összetett és díszítő cérnák vizsgálati módszerei.
Finomsági számozási rendszerek: tex, denier, metrikus
Fonalak, cérnák minőségi ellenőrzésének módjai.
Jellemző fonalhibák ismerete.
Legújabb fejlesztésű fonalak, cérnák figyelemmel kísérése.

1.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				

5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		-
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

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

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

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11365-12 azonosító számú

Nemszőtt-kelme készítése megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11365-12 azonosító számú, Nemszőtt-kelme készítése megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11365-12 Nemszőtt-kelme készítése	Gyártástechnológia				Gyártástechnológia gyakorlat	
	Gyártáselőkészítés	Géptan	Környezet- és munkavédelem	Gyártástechnológiai ismeretek	Gyártáselőkészítés gyakorlat	Gyártástechnológia gyakorlat
FELADATOK						
Ellenőrzi a biztonságtechnikai eszközök működőképességét			x			
Használja az egyéni és kollektív védőeszközöket			x			
Betartja a munkavégzésre vonatkozó előírásokat			x			
Biztonságosan használja a kéziszerszámokat			x			
Rendet és tisztaságot tart a munkaterületen			x			
Szelektíven gyűjti és tárolja a hulladékokat			x			
Betartja a vegyi anyagok tárolásának és alkalmazásának előírásait			x			
Alapanyagot, terméket mozgat és tárol, a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával			x		x	x
Hulladékot szálakra bont	x				x	
Vázszerkezetet alakít ki	x				x	
Szitadobon szálfátylat képez	x				x	
Kártológéppel fátylat, majd bundát képez	x				x	
Olvasztással rögzíti a szintetikus szálakat				x		x
Vegyi úton rögzíti a szálak helyzetét				x		x
Mechanikus rögzítést végez				x		x
Tűnemezelőgépet kezel				x		x
Varrvahurkológépet kezel				x		x
Végterméken utómegmunkálást végez				x		x
Festékkel átitatva színez				x		x
Ragasztóanyaggal szilárdít				x		x
SZAKMAI ISMERETEK						
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások			x			
Gépek biztonságtechnikája		x	x			
Védőeszközök fajtái			x			
Tűzoltó készülékek működése			x			
Hulladékkezelési előírások			x			
Vegyi anyagok tárolási, alkalmazási szabályai			x			
Anyagmozgatás és tárolás előírásai			x			
Kiegészítő, vázerősítő laptermékek fajtái				x		
Másodlagos szálasanyagok, hulladékok fajtái	x					
Nemszőtt kelmék segédanyagai	x					
Feldolgozhatóságot elősegítő adalékok típusai	x					
Tulajdonságot befolyásoló adalékok fajtái	x					
Kelmegyártás előkészítő műveletei	x					

Vázszerkezet kialakításának módjai	x					
Vázszerkezet rögzítésének módjai				x		
Utómegmunkálások, kikészítések fajtái				x		
Minőségellenőrzés műveletei, műszerei		x		x		
Gyártásközi ellenőrzés módjai, eszközei		x		x		
Fonalak, cérnák tulajdonságai, jellemzőik	x					
Termékminősítés folyamata				x		
Fonal- és kelmegyártó gépek, eszközök fajtái		x				
Fonal- és kelmegyártó gépek, eszközök technológiai jellemzői, kezelő szervei		x				
Fonal- és kelmegyártó gépek, eszközök beállítási, kezelési előírásai		x				
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x		
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x	x	x		
Munkahelyhez kötődő kéziszerszámok használata					x	x
Mennyiségérzék					x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Állóképesség					x	x
Pontosság					x	x
Kézügyesség					x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Irányíthatóság					x	x
Közérthetőség					x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Gyakorlatias feladatértelmezés					x	x
Problémaelemzés, -feltárás					x	x

2. Gyártástechnológia tantárgy 527 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A Gyártástechnológia tantárgy célja, hogy az elemi szálakból képzett kelmék gyártásának menetét megismertesse a tanulóval. A tantárgy a nemszőtt kelme előállítása során alkalmazott gépek és berendezések szerkezeti felépítésével és működési elvével foglalkozik.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3. Témakörök

2.3.1. Gyártáselőkészítés *152 óra*

Hulladékok szálakra bontásának ismerete.
Vázszerkezet kialakításának ismerete.
Szélfátyol képzésének ismerete szitadob segítségével.
Fátyol, majd bunda képzésének ismerete kártológéppel.
Másodlagos szálasanyagok fajtáinak megismertetése.
Hulladékok fajtáinak megismertetése.
Nemszőtt kelmék segédanyagainak ismerete.
Feldolgozhatóságot elősegítő adalékok típusainak ismerete.
Tulajdonságot befolyásoló adalékok fajtáinak ismerete.
Kelmegyártás előkészítő műveleteinek ismerete.
Vázszerkezet kialakításának különböző módjainak ismerete.
Fonalak tulajdonságainak, jellemzőinek ismerete.
Cérnák tulajdonságainak, jellemzőinek ismerete.

2.3.2. Géptan *97 óra*

A gyártás során alkalmazott gépek biztonságtechnikájának ismerete.
Minőségellenőrzéshez használatos műszerek ismerete.
Gyártásközi ellenőrzés eszközeinek ismerete.
Fonalgyártó gépek, eszközök fajtáinak ismerete.
Kelmegyártó gépek, eszközök fajtáinak ismerete.
Fonalgyártó gépek, eszközök technológiai jellemzőinek ismerete.
Fonalgyártó gépek, eszközök kezelő szerveinek ismerete.
Kelmegyártó gépek, eszközök beállításainak ismerete.
Kelmegyártó gépek, eszközök kezelési előírásainak ismerete.

2.3.3. Környezet- és munkavédelem *50 óra*

A biztonságtechnikai eszközök működőképességének ellenőrzése.
Egyéni és kollektív védőeszközök használata.
A munkavégzésre vonatkozó előírások betartása.
A kézi szerszámok biztonságos használatának ismerete.
A munkaterületen a rend és tisztaság betartása.
A hulladék szelektíven gyűjtésének és tárolásának fontossága és ismerete.
A vegyi anyagok biztonságos tárolásának betartása.

A vegyi anyagok alkalmazása előírásainak betartása
A munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával az alapanyagok, termékek mozgatása, tárolása.
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások ismerete.
Gépek biztonságtechnikájának ismerete.
Védőeszközök fajtáinak ismerete.
Tűzoltó készülékek működésének ismerete.
Tűzvédelmi előírások betartásának ismerete.
Hulladékkezelési előírások ismerete.
Vegyi anyagok tárolási, alkalmazási szabályainak ismerete.
Anyagmozgatás és tárolás előírásainak ismerete.
Elsősegélynyújtás.

2.3.4. Gyártástechnológiai ismeretek *228 óra*

Elemi szálakból képzett kelmék csoportosítása.
Nemezek fajtáinak ismerete.
Nemszőtt kelmék fajtáinak ismerete.
Rendezetlen szálú nemszőtt kelme.
Irányított szálbundájú nemszőtt kelme.
Nemezelő tű tulajdonságainak ismerete.
Nemezelő tű felépítésének, rajzának ismerete.
Szintetikus szálak olvasztással történő rögzítésének ismerete.
A szálak helyzetének vegyi úton történő rögzítésének ismerete.
Mechanikus rögzítés ismerete.
Tűnemezelőgép kezelésének ismerete.
Varrvahurkológép kezelésének ismerete.
Végterméken történő utómegmunkálás végzésének ismerete.
Festékkel átitatva színezés ismerete.
Ragasztóanyaggal szilárdítás ismerete.
Kiegészítő, vázerősítő laptermékek fajtáinak ismerete.
Vázszerkezet rögzítési módjainak ismerete.
Utómegmunkálások fajtáinak ismerete.
Kikészítési munkálatok fajtáinak ismerete.
Minőségellenőrzés műveleteinek, műszereinek ismerete.
Gyártásközi ellenőrzés módjainak ismerete.
Gyártásközi ellenőrzés eszközeinek ismerete.
Nemszőtt kelmék felhasználási területeinek ismerete.
Termékminősítés folyamatának ismerete.

2.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		-
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

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

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

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Gyártástechnológiai gyakorlat tantárgy 512 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A gyártástechnológiai gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló az elméleti órákon megszerzett tudását, a gyakorlatban kamatoztatni tudja. A gyártáshoz szükséges gépek biztonságos használatával a diák képes legyen mintadarabot készíteni.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Gyártáselőkészítés gyakorlat *210 óra*

A hulladék szálakra bontása a gyakorlatban.
Vázszerkezet kialakítása a gyakorlatban.
Szálfátyol képzése a gyakorlatban, szitadobon.
Kártológéppel fátyol, majd bunda képzése a gyakorlatban.
Kikészítési eljárások végzése a gyakorlatban.
Alapanyagok mozgatása a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
Termékek mozgatása a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
Alapanyagok tárolása a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
Termékek tárolása a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.

3.3.2. Gyártástechnológia gyakorlat *302 óra*

Szintetikus szálak rögzítése a gyakorlatban, olvasztással.
A szálak helyzetének rögzítése a gyakorlatban vegyi úton.
Mechanikus rögzítés végzése a gyakorlatban.
Fonal alapú kelme készítése.
Bunda alapú kelme készítése.
Tűnemezelő gép kezelése a gyakorlatban.
Varrvahurkológép kezelése a gyakorlatban.
Utómegmunkálás végzése a végterméken.
Festékkel átitatva történő színezés a gyakorlatban.
Ragasztóanyaggal történő szilárdítás a gyakorlatban.
Termékek mozgatása a gyakorlatban, a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
Termékek tárolása a gyakorlatban, a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
Mintadarab készítése.
Nemszőtt kelmék alaptulajdonságainak vizsgálata a mintadarabon, egyszerű módszerek alkalmazásával.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó

szervezetnél.

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	-
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	-
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése			x	-
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	-
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	-
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		Műszaki dokumentáció
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal			x	-
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység			x	Speciális

					kéziszerszámok, Bunda- és fonal alapú kelmekészítő gépek, Anyagmozgató kocsik
6.2.	Műveletek gyakorlása			x	Tűnemezelő és különböző szilárdítási és kikészítési eljárások gépei
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján			x	-
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján			x	-
7.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés			x	-
7.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése			x	Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések

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

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

3.6 A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

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

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
11365-12 Nemszőtt-kelme készítése	**Gyártástechnológia gyakorlat**
	Gyártáselőkészítés gyakorlat
	Gyártástechnológia gyakorlat

11365-12 Nemszőtt-kelme készítése

Gyártástechnológia gyakorlat tantárgy

Témakörök

Gyártáselőkészítés gyakorlat
Alapanyagok mozgatása a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
Termékek mozgatása a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
Alapanyagok tárolása a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
Termékek tárolása a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
A hulladék szálakra bontása a gyakorlatban.
Vázszerkezet kialakítása a gyakorlatban.
Szálfátyol képzése a gyakorlatban, szitadobon.
Kártológéppel fátyol, majd bunda képzése a gyakorlatban.
Kikészítési eljárások végzése a gyakorlatban.

Gyártástechnológia gyakorlat
Fonal alapú kelme készítése.
Bunda alapú kelme készítése.
Szintetikus szálak rögzítése a gyakorlatban, olvasztással.
A szálak helyzetének rögzítése a gyakorlatban vegyi úton.
Mechanikus rögzítés végzése a gyakorlatban.
Tűnemezelő gép kezelése a gyakorlatban.
Varrvahurkológép kezelése a gyakorlatban.
Utómegmunkálás végzése a végterméken.
Festékkel átitatva történő színezés a gyakorlatban.
Ragasztóanyaggal történő szilárdítás a gyakorlatban.

Termékek mozgatása a gyakorlatban, a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
Termékek tárolása a gyakorlatban, a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályok betartásával.
Mintadarab készítése.
Nemszőtt kelmék alaptulajdonságainak vizsgálata a mintadarabon, egyszerű módszerek alkalmazásával.

6.26.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 341 04
RAKTÁROS
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

az 54 841 11 Logisztikai és szállítmányozási ügyintéző szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 341 04 Raktáros részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 341 04

A részszakképesítés megnevezése: Raktáros

A szakmacsoport száma és megnevezése: 17. Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVI. Kereskedelem

Elméleti képzési idő aránya: 30 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség.

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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	Részszakképesítés/Szakképzettség
-	-

Tárgyi feltételek
A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs.

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

VI.	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő 953 óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati
10036-16 A raktáros feladatai	A raktározás folyamatelemei	1		105		
	Raktárirányítás	1			1	
	Raktári folyamatok bizonylatolása	0,5				
	Veszélyes áruk raktározása				1,5	
	Élelmiszerek raktározása				1,5	
	Raktározás gyakorlat					10,5
10070-12 Munkahelyi kommunikáció	Kommunikáció alapjai	1				
	Üzleti kommunikáció gyakorlat.		4			
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		3,5	4		4	10,5
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10036-16 A raktáros feladatai	**A raktározás folyamatelemei**	**36**	**0**	**105**	**0**	**0**	**36**
	A raktározási folyamat modulrendszere	18					**18**
	A raktározás eszközrendszere	18					**18**
	Raktárirányítás	36	0		35	0	**71**
	A raktár információs rendszere	9					**9**
	A raktárirányítási rendszer	27			35		**62**
	A raktári folyamatok bizonylatolása	18	0		0	0	**18**
	A raktári árumozgások bizonylatai	9					**9**
	Raktári készletezés bizonylatai	9					**9**
	Veszélyes áruk raktározása	0	0		52,5	0	**52,5**
	Veszélyes áruk jellemzői				17,5		**17,5**
	Veszélyes áruk raktározási folyamata és szabályai				35		**35**
	Élelmiszerek raktározása	0	0		52,5	0	**52,5**
	Élelmiszer biztonság				17,5		**17,5**
	Élelmiszer biztonság a raktározásban				35		**35**
	Raktározás gyakorlat	0	0		0	367,5	**367,5**
	Raktározási folyamatok és eszközeik					116	**116**

	Számítógépes raktárirányítás					87	**87**
	Komissiózás a gyakorlatban					164,5	**164,5**
10070-12 Munkahelyi kommunikáció	**Kommunikáció alapjai**	36	0		0	0	**36**
	Kommunikáció folyamata, fajtái, etikett és protokoll	18					**18**
	Nyelvhelyesség szóbeli és írásbeli elemei	18					**18**
	Üzleti kommunikáció gyakorlat	0	144		0	0	**144**
	Üzleti nyelvi kultúra gyakorlat		48				**48**
	Üzleti magatartás gyakorlat		48				**48**
	Viselkedéskultúra gyakorlat		*48*				**48**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**126**	**144**		**140**	**367,5**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		266/882,5 30,1%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		616,5/882,5 69,9%					

A
10036-16 azonosító számú

A raktáros feladatai
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10036-16 azonosító számú A raktáros feladatai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	A raktározás folyamatelemei	Raktarirányítás	Raktározási folyamatok bizonylatai	Veszélyes áruk raktározása	Élelmiszerek raktározása	A raktározás gyakorlata
FELADATOK						
Ellenőrzi a raktárba beérkezett árukat a megrendelés és a szállítólevél szerint	x	x	x	x	x	x
Ellenőrzi a raktárba beérkezett árukhoz csatolt dokumentumok meglétét, szabályszerűségét		x	x	x	x	x
Eltérés esetén jelentést készít a beszerzési részleg felé		x	x	x	x	x
Mennyiségi, minőségi áruátvételt végez		x	x	x	x	x
Elkülöníti a minőségileg vizsgálandó árut a minősítés elvégzéséig		x	x	x	x	x
Ellenőrzi a tárolóhelyek műszaki állapotát			x	x	x	x
Kezeli a raktárirányítás szoftvereit		x	x	x	x	x
Kijelöli a beérkezett áru tárolási helyét		x	x	x	x	x
Vezeti a készlet-nyilvántartási dokumentumokat	x					x
Vezeti a tárolóhely nyilvántartást	x		x	x	x	x
Elkészíti a beérkezett megrendelések árukiszedési jegyzékeit	x		x	x	x	x
Komissiózási tevékenységet végez			x	x	x	x
Elkészíti az árukiadást kísérő bizonylatokat			x	x	x	
Előkészíti a kiszállítandó árukat	x		x	x	x	x
Anyagmozgató berendezéseket működtet						
Részt vesz a leltározási, leértékelési, selejtezési folyamatokban	x					x
Betartja a készletkezelési irányelveket	x					
Segíti, ellenőrzi a leltározást, leértékelést, selejtezést	x					x
Betartja/betartatja a balesetvédelmi szabályokat	x			x		x
Betartja/betartatja a veszélyes áruk raktározási szabályait				x		x
Ellenőrzi a raktár tájékoztató és figyelmeztető feliratait	x					
Ellenőrzi a mérőeszközök, mérőberendezések műszaki állapotát, hitelességének lejárati idejét	x					
Ellenőrzi a tűz és vagyonvédelmi eszközök és berendezések meglétét, épségét	x					x
Javaslatot készít a kötelező karbantartások, hitelesítések elvégzésére	x					
Szeletív hulladékgyűjtést végez a raktári hulladékoknál	x					

SZAKMAI ISMERETEK						
A raktározás szerepe a logisztikai folyamatokban	x					
A raktározás folyamatai	x	x	x	x	x	x
Az áruátvétel eljárási szabályai			x	x	x	x
A raktározás során használt mérőeszközök	x	x	x	x	x	x
Tárolási módok és alkalmazási feltételeik			x			x
Raktári anyagmozgatási feladatok, és eszközeik						x
A komissiózás folyamata és eszközrendszere		x				
Raktári árumozgások és a készletnyilvántartás bizonylatai, és kezelésük		x	x	x	x	x
A számítógépes raktárirányítás szoftverei és eszközei		x	x			x
A raktározás munkavédelmi és környezetvédelmi követelményei	x					x
A raktár tűzvédelmi követelményei	x					x
A tárolóeszközök ellenőrzésének és karbantartásának szabályai		x	x			x
A veszélyes áruk kezelésének, tárolásának szabályai		x	x	x	x	x
Élelmiszerek kezelésének, tárolásának szabályai		x	x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Szakmai nyelvű szöveg értelmezése	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x	x	x	x	x
Jelképek értelmezése	x	x	x	x	x	x
Mennyiségérzék	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Precizitás	x	x	x	x	x	x
Szervezőkészség	x	x	x	x	x	x
Pontosság	x	x	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Kapcsolatteremtő készség		x	x	x	x	x
Irányíthatóság		x	x	x	x	x
Határozottság		x	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Áttekintőképesség		x	x	x	x	x
Kontroll		x	x	x	x	x
Gyakorlatias feladatelemzés						x

1. A raktározás folyamatelemei tantárgy 36 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A raktározás folyamatelemei tantárgy elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók megismerjék a raktározási alapfeladatokat, legyenek tisztában az áru bevételezés és árukiadás szabályaival, a különböző tárolási módok jellemzőivel, a megrendelések teljesítésének feladataival. Szükséges, hogy ismerjék, és betartsák a raktározás szabályait.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. A raktározási folyamat modul rendszere *18 óra*

A raktározás szükségessége, feladatai,
A raktárak fajtái, jellemzőik.
A raktározási modell.
A raktári áruérkeztetés, áruátvétel szabályai.
Mennyiségi, minőségi áruátvétel változatai.
Árutárolási módok és jellemzőik.
A térfogat-kihasználás jelentősége, összetevői.
Magastárolási rendszerek jellemzői.
Komissiózás, mint a raktározás kritikus folyamata
A komissiózás fajtái, részfolyamatai
Bizonylat nélküli komissiózási módszerek
Az expediálás feladatai
A csomagolás logisztikai szerepe, funkciói és megjelenési formái.

1.3.2. A raktározás eszközrendszere *18 óra*

Az áruátvétel anyagmozgató és mérőeszközei.
A raktáron belüli árumozgatás eszközei.
Szakaszos és folyamatos működésű anyagmozgató gépek és jellemzőik.
Állványkiszolgáló targoncák és jellemzőik.
Állványkiszolgáló gépek, és alkalmazásuk feltételei.
Rakományrögzítő és csomagológépek.
Mérőeszközök használata, hitelesítés és kalibrálás.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

Magyarázat, kiselőadás, megbeszélés szemléltetés, szimuláció, házi feladat

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	x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés		x	x	
5.	szimuláció		x	x	
6.	házi feladat	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x	x		
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				

4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Raktárirányítás tantárgy 71 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A raktárirányítás tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék azokat a feladatokat és végrehajtásuk módjait, amelyek a raktár fizikai áruáramlásának vezérlésére szolgálnak.

Ennek alapvető eszköze az információs rendszer, amely mind a belső folyamatok, mind a raktár külső kapcsolatainak mozgatási elemeiről ad aktuális jellemzőt.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3. Témakörök

2.3.1. A raktári információs rendszer *9 óra*

A raktározás információinak fajtái, jellegzetességei.
Az információ-átvitel megoldásai.
Raktári állapotjelző információk.
Árumozgást jelző információk.
Az információ továbbítás eszközei.
Vezetékes és vezeték nélküli információs rendszerek.
Az áruáramlás és információáramlás integrációját lehetővé tevő információs rendszerek
A raktár külső kapcsolatainak információi.
Az EDI informatikai rendszer.

2.3.2. A raktárirányítási rendszer *62 óra*

A raktárirányítás feladatai.
A raktárirányítás, mint a vállalatirányítás alrendszere.
Nyomtatott bizonylatokkal történő raktárirányítás.
Számítógépes raktárirányítás hierarchikus rendszere.

A raktári folyamatok irányítási jellegzetességei.
A folyamatirányítás információs rendszere.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

Magyarázat, kiselőadás, megbeszélés szemléltetés, szimuláció, házi feladat

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x	x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés		x	x	
5.	szimuláció		x	x	
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
2.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		

2.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
2.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
2.5.	Csoportos versenyjáték		x		

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. A raktári folyamatok bizonylatolása tantárgy 18 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A raktározási folyamatok bizonylatolása tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék azokat a bizonylatokat és bizonylati formákat, amelyekkel a raktári árumozgatások és a készletváltozások nyomon követhetők, és amelyek az információs rendszer működésének alapját képezik.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. A raktári árumozgások bizonylatai 1 *9 óra*

A szállítólevél feladata és tartalmi elemei.
Az áru bevételezési bizonylat tartalmi elemei
Az áruátadás-átvétel használati köre és a bizonylat tartalma.
Áru kivételezési bizonylat tartalmi elemei.
Áru visszavételezési bizonylat tartalmi elemei.
Áruáttárolási bizonylat.
Árumozgások manuális és számítógépes bizonylatolása.

3.3.2. Raktári készletezés bizonylatai *9 óra*

Készlet nyilvántartási bizonylatok.
Készletmozgások bizonylatai
Készletmozgások manuális és számítógépes bizonylatolása.
A leltározás menete és bizonylatai.
A leértékelés menete, szabályai és bizonylatai.
A selejtezés menete, szabályai és bizonylatai

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

Magyarázat, kiselőadás, megbeszélés szemléltetés, szimuláció, házi feladat

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x	x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés		x	x	
5.	szimuláció		x	x	
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
4.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
4.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Veszélyes áruk raktározása tantárgy 52,5 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A veszélyes áruk raktározása tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék azokat a különleges követelményeket, amelyek a veszélyes áruk kezelésével raktározásával kapcsolatosak

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalomra épül

4.3. Témakörök

4.3.1. Veszélyes áruk jellemzői *17,5 óra*

A veszélyes áruk fogalma.
A veszélyes áruk tipikus tulajdonságai
Veszélyes áruk VCI osztályozása
Veszélyes áruk tulajdonságai és tulajdonságjelző szimbólumai.
A veszély jellegére utaló „H” mondatok.
Az óvintézkedésre utaló „S” mondatok

4.3.2. Veszélyes áruk raktározási folyamata és szabályai *35 óra*

A biztonsági adatlap tartalma és szerepe
Az előzetes ellenőrzés.
Az áruátvétel és betárolási feltételek ellenőrzése
Részletes ellenőrzés és azonosítás
Raktárhely kijelölése és betárolás.
Az együttraktározási tilalom.
Komissiózási előírások.
Expediálás, szállításra való előkészítés és berakodás.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

Magyarázat, kiselőadás, megbeszélés szemléltetés, szimuláció, házi feladat

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x	x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés		x	x	
5.	szimuláció		x	x	
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			

3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Élelmiszerek raktározása tantárgy 52,5 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

.Az élelmiszerek raktározása tantárgy oktatásának célja, hogy egy olyan árucsoport raktározási feladatait ismertesse meg a tanulókkal, amelyek különleges kezelési feltételeket támasztanak teljes életútjukon. Az élelmiszerek emberi fogyasztásra szánt áruféleségek, ezért a velük való bánásmód különös gondosságot igényel, amelyet számos előírás, jogszabály betartásával lehet biztosítani. Ezen előírások és jogszabályok betartása a raktározási folyamatra is érvényesek

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalomra épül.

5.3. Témakörök

5.3.1. Az élelmiszer biztonság 1 *17,5 óra*

Az élelmiszer biztonság fogalma.
Az élelmiszer biztonság összetevői:
- mikrobiológiai szempontból
- kémiai, vegyi anyagok jelenlétének szempontjából
- fizikai szennyeződések távoltartásának szempontjából

A HACCP élelmiszer biztonsági rendszer
ISO 22 000 –es szabvány tartalma

5.3.2. Élelmiszer biztonság a raktározásban *35 óra*

Higiéniai követelmények
Klimatikus követelmények
Károsodások elleni védelem módszerei
A HACCP rendszer raktári kiépítésének összetevői, folyamata
Az MSz EN ISO 22000 rendszer követelményei és kiépítésének folyamata

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

Magyarázat, kiselőadás, megbeszélés szemléltetés, szimuláció, házi feladat

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x	x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés		x	x	
5.	szimuláció		x	x	
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		

2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Raktározás gyakorlat tantárgy 367,5 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A raktározás gyakorlat tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók alkalmazási szinten sajátítsák el azokat a készségeket, amelyek a raktározási tevékenységek lebonyolításához szükségesek. Legyenek képesek nyilvántartásokat, a raktári árumozgásokhoz kapcsolódó bizonylatokat kezelni. Ismerkedjek meg és gyakorolják a különböző komissiózási módok feladatait, végrehajtási szinten kezeljék a raktárirányítási programokat.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalomra, valamint a tárgy elméleti ismeretanyagára épül.

6.3. Témakörök

6.3.1. Raktározási folyamatok és eszközeik *116 óra*

Raktári anyagmozgató gépek fajtái.

Mérőeszközök fajtái.
Mérőeszközök hitelesítése, kalibrálása.
A raktározás balesetvédelmi előírásai.
A raktározás tűzvédelmi előírásai.
A raktározás környezetvédelmi előírásai, hulladék-kezelés.
A raktár tájékoztató és figyelmeztető feliratai.
Tárolóeszközök ellenőrzési és karbantartási feladatai.

6.3.2. Számítógépes raktárirányítás ***87 óra***

Raktárirányítási programok funkciói.
A raktárirányítás információs rendszere.
Az információátvitel eszközei és használatuk
A komplex számítógépes raktározás feladatai.

6.3.3. Komissiózás a gyakorlatban ***164,5 óra***

Megrendelések feldolgozása
Egylépcsős és kétlépcsős komissiózás
Árukigyűjtési program összeállítása
Áruelőkészítés
A komissiózás bizonylatai és kezelésük.
Bizonylat nélküli komissiózás

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szakma specifikus tanműhely, szakma specifikus gazdálkodó szervezet

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

Magyarázat, kiselőadás, megbeszélés szemléltetés, szimuláció

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10070-12 azonosító számú

Munkahelyi kommunikáció megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10070-12 azonosító számú Munkahelyi kommunikáció megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Kommunikáció alapjai	Üzleti kommunikációs gyakorlat
FELADATOK		
Betartja a viselkedéskultúra követelményeit	x	x
Alkalmazza az üzleti és hivatali élet protokoll-előírásait		x
Betartja az irodai munka etikai szabályait	x	x
Partnerkapcsolatokat ápol		x
Információt kér, gyűjt hagyományos és elektronikus úton		x
Tájékoztatást ad írásban, szóban, telefonon és elektronikusan	x	x
Írásbeli és szóbeli kommunikációjában fokozottan ügyel a nyelvhelyességi és nyelvhasználati szabályok betartására	x	x
Kapcsolattartást szolgáló írásbeli dokumentumokat készít		x
Továbbképzéseken, tréningeken vesz részt		x
SZAKMAI ISMERETEK		
A kommunikáció folyamata és fajtái	x	
A szóbeli és írásbeli kommunikáció	x	
A nem-verbális kommunikáció	x	
Az elektronikus kapcsolattartás alapvető szabályai	x	
A kommunikációs zavarok fajtái és elhárításuk módjai	x	
Kommunikációs különbségek		x
Üzleti nyelvi kultúra	x	
A nselvhelyesség szóbeli és írásbeli elemei, nyelvhasználati szabályok	x	
Aközéleti megnyilvánulás fajtái	x	x
A viselkedéskultúra alapszabályai		x
Az üzleti magatartás és protokoll előírásai		x
Az irodai munka etikai szabályai		x
A munkahelyi kapcsolatok (feletessel, munkatárssal, ügyfelekkel		x
A munkahelyi viselkedés alapnormái		x
A munkahelyi konfliktusok és kezelési módjaik		x
Ügyféltípusok, ügyfélkapcsolatok kezelésének módjai		x
A személyiségfejlesztés lehetőségei		x
Álláskeresési technikák	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x

Hallott köznyelvi és szakmai szöveg megértése	x	x
A helyes beszéd technikája	x	
Szóbeli megnyilvánulás (a szakmai beszéd)	x	
Szabályértelmezés, szabálykövető magatartás		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Önfegyelem		x
Szervezőkészség		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Kommunikációs rugalmasság	x	x
Nyelvhelyesség	x	
Konfliktusmegoldó készség		x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Nyitott hozzáállás		x
Helyzetfelismerés		x
Ismeretek helyénvaló alkalmazása		x

7. Kommunikáció alapjai tantárgy 36 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

A kommunikáció alapjai tantárgy elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók elsajátítsák a kommunikáció különböző fajtáit, felismerjék azokat és annak megfelelően kezeljék. Legyenek tisztában a kommunikáció fontosságával, az ügyfelekre gyakorolt hatásának jelentőségével. Képessé kell tenni a tanulókat arra, hogy a kommunikáció helyes megválasztásával hatékonyan végezzék munkájukat.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

7.3. Témakörök

7.3.1. Kommunikáció folyamata, fajtái, etikett és protokoll szabályok 18 óra

A kommunikáció fogalma, fajtái
A szóbeli és írásbeli kommunikáció típusai
A nonverbális kommunikáció
A konfliktusok és kezelési módjaik
A kommunikáció folyamata és fajtái
A kommunikáció etikai és protokollszabályai
Az elektronikus kapcsolattartás alapvető szabályai (netikett)

7.3.2. Nyelvhelyesség szóbeli és írásbeli elemei, nyelvhasználati szabályok, konfliktuskezelés 18 óra

Írásbeli és szóbeli kommunikációjában fokozottan ügyel a nyelvhelyességi és nyelvhasználati szabályok betartására
Olvasott szakmai szöveg megértése
Hallott köznyelvi és szakmai szöveg megértése
A helyes beszéd technikája
Szóbeli megnyilvánulás (a szakmai beszéd)
Szabályelemzés, szabálykövető magatartás
A nyelvhelyesség szóbeli és írásbeli elemei, nyelvhasználati szabályok

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

Magyarázat, kiselőadás, megbeszélés, szemléltetés szimuláció, házi feladat, kooperatív tanulás.

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

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

2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés			x	
5.	szimuláció		x	x	
6.	házi feladat	x			
7.	kooperatív tanulás		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				

4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

8. Üzleti kommunikáció gyakorlat tantárgy 144 óra

8.1. A tantárgy tanításának célja

Az Üzleti kommunikáció gyakorlat célja, a hallgatók felkészítése a saját és a vállalat érdekeinek érvényesítésére, ehhez szükséges alapfogalmak és alapkészségek megtanítása, a sikeres tárgyalás "kellékeinek" megismertetése, alkalmazásának gyakoroltatása.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra, valamint a tárgy elméleti ismeretanyagára épül.

8.3. Témakörök

8.3.1. Üzleti nyelvi kultúra gyakorlat *48 óra*

Az üzleti kommunikáció gyakorlati fajtái.
Üzleti nyelvi kultúra.
Kommunikáció fogalma, fajtái, típusai és elhárításuk módjai.
A tárgyalás előkészítése és lebonyolítása.
Tárgyalástechnika
A kommunikációs zavarok fajtái.
Tömegkommunikáció jellegzetességei.

8.3.2. Üzleti magatartás, társalgási protokoll gyakorlat *48 óra*

Az üzleti magatartás és protokoll előírásai.
Az üzleti etikett szabályai.
Viselkedéskultúra alapszabályai.
Kommunikációs különbségek típusai, fajtái, jellegzetességei.
Telefonos kapcsolattartás.

8.3.3. A viselkedéskultúra szabályai gyakorlat *48 óra*

A viselkedéskultúra alapszabályai.

Az üzleti magatartás és protokoll előírásai.
Az irodai munka etikai szabályai.
A munkahelyi kapcsolatok (felettessel, munkatársakkal, ügyfelekkel)
A munkahelyi viselkedés alapnormái.
A munkahelyi konfliktusok és kezelési módjaik.
Ügyféltípusok, ügyfélkapcsolatok kezelésének módjai.
A személyiségfejlesztés lehetőségei
Álláskeresési technikák

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, termelő vagy kereskedelmi vállalkozás

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

Magyarázat, elbeszélés, kiselőadás, megbeszélés, vita, szemléltetés, projekt, kooperatív tanulás, szimuláció, szerepjáték

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés		x		
3.	kiselőadás	x	x		
4.	megbeszélés		x	x	
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x	x	
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg 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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			

8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

1, A raktáros feladatai témakörből:

- A raktározási folyamat megismerése
- A raktározás balesetvédelmi előírásainak megismerése.
- A raktározás tűzvédelmi előírásainak megismerése.
- A raktározás környezetvédelmi előírásai, hulladék-kezelés szabályozása.
- A raktárba érkező áruk átvételének folyamata, szabályai
- A raktárban alkalmazott árutárolási módok és jellegzetességeik.
- Raktári anyagmozgató gépek fajtái, felhasználási területük, jellemzőik
- Alkalmazott mérőeszközök fajtái, felhasználási területeik és kezelésük
- A raktárban alkalmazott komissiózási folyamat és összetevői
- Az árukiszállítást megelőző expediálás feladatai.
- Tárolóeszközök ellenőrzési és karbantartási feladatai.

2, A munkahelyi kommunikáció témakörből

- A raktáron belüli kommunikációs kapcsolatok fajtái
- A raktár külső kapcsolatai (vállalati részlegek, ügyfelek) közötti kommunikáció
- A munkahelyi kapcsolatok (felettessel, munkatársakkal,) kritikai megfigyelése
- Viselkedéskultúra alapszabályainak érvényesülése

Ajánlott az összefüggő szakmai gyakorlat tevékenységeiről, tapasztalatairól munkanapló vezetésének előírása a tanulók számára.

6.27.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 541 02
Sütőipari és gyorspékségi munkás
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 541 05 Pék szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 541 02 Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 541 02

A részszakképesítés megnevezése: sütőipari és gyorspékségi munkás

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre:

Nincs.

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai hosszabb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő 953 óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="4">11945-16Sütőipari alapismeretek</td><td>Sütőipari technológia I</td><td>1</td><td></td><td rowspan="11">105</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Szakmai gépek I</td><td>1</td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Szakmai számítások I</td><td></td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Szakmai gyakorlat I</td><td></td><td>4,5</td><td></td><td>7</td></tr>
<tr><td rowspan="7">11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek</td><td>Munka- és környezetvédelem</td><td>0,5</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Mikrobiológia és higiénia</td><td>0,5</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Minőségirányítás</td><td></td><td></td><td>0,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Minőség-ellenőrzés gyakorlat</td><td></td><td></td><td></td><td>3</td></tr>
<tr><td>Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek</td><td></td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>3</td><td>4,5</td><td>4,5</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 teljesülni.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

2. számú táblázat

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak/**témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
11945-16Sütőipari alapismeretek	**Sütőipari technológia I**	**36**	**0**	**105**	**35**	**0**	**71**
	Sütőipari nyersanyagok	*20*					**20**
	Sütőipari technológia szakaszai	*10*			*8*		**18**
	Kenyérfélék	*6*			*5*		**11**
	Péksütemények				*10*		**10**
	Finom pékáruk				*10*		**10**
	Egyéb termékek				*2*		**2**
							0
	Szakmai gépek I	36	0		35	0	**71**
	Gépészeti alapok	6					**6**
	Raktározás eszközei, berendezései	9					**9**
	Tésztakészítés gépei	8					**8**
	Tésztafeldolgozás gépei, eszközei	13			3		**16**
	Kelesztő berendezések és eszközök, kemencék, sütők				21		**21**
	Szállítás eszközei, járművei, egyéb berendezések, eszközök				11		**11**

	Szakmai számítások I	0	0		35	0	**35**
	Mértékegységek átváltása				4		**4**
	Alapszámítások				4		**4**
	Sütőipari anyagnormák típusai				4		**4**
	Nyersanyagszámítások				18		**18**
	Kovász technológiai mutatóinak kiszámítása				5		**5**
	Szakmai gyakorlat I	0	162		0	245	**407**
	Pékség működése		4				**4**
	Nyersanyagok tárolása és előkészítése		48				**48**
	Tésztakészítés		36			50	**86**
	Tésztafeldolgozás		36			122	**158**
	Kelesztés		16			26	**42**
	Sütés		16			34	**50**
	Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése		6			13	**19**
11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek	**Mikrobiológia és higiénia**	18	0		0	0	**18**
	Mikrobiológia és higiénia	13					**13**
	Higiénia	5					**5**
	Munka és környezetvédelem	18	0		0	0	**18**
	Munkavédelem	13					**13**
	Környezetvédelem	5					**5**

	Minőségirányítás	0	0		17	0	**17**
	Minőségirányítás				17		**17**
	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	0	0		0	105	**105**
	Laboratóriumi alapok					6	**6**
	Tömegméréses alapvizsgálatok					12	**12**
	Térfogatméréses alapvizsgálatok					12	**12**
	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok					15	**15**
	Érzékszervi vizsgálatok					*9*	**9**
	Üzemi minőségellenőrzés					*15*	**15**
	Technológiai tulajdonságok vizsgálata					*27*	**27**
	Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálatai					*9*	**9**
	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek	0	0		35	0	**35**
	Gazdasági alapok				18		**18**
	Vállalkozási alapok				8		**8**
	Marketing				7		**7**
	Fogyasztóvédelem				2		**2**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**108**	**162**		**157**	**350**	**777**

Összes éves/ögy óraszám:	**270**	**105**	**507**	**882**
Elméleti óraszámok/aránya	265/30,0%			
Gyakorlati óraszámok/aránya	617/70,0%			

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

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
11945-16 azonosító számú

Sütőipari alapismeretek
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11945-16 azonosító számú Sütőipari alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Sütőipari technológia I.	Szakmai gépek I.	Szakmai számítások I.	Szakmai gyakorlat I.
FELADATOK				
Anyagszükséglet számítást végez adott összetétel alapján	x		x	x
Nyersanyagot szakszerűen elhelyez a ratárban illetve nyersanyagot mozgat	x	x		x
Közreműködik a tésztakészítésben	x	x		x
Tésztafeldolgozást végez, oszt, alakít, pihentet	x	x		x
Irányítással elvégzi a kemence kiszolgálását	x	x		x
Használja a sütőipari eszközöket		x		x
Irányítással kezeli a sütőipari gépeket és berendezéseket		x		x
SZAKMAI ISMERETEK				
Nyersanyag szükséglet számításai	x		x	x
Nyersanyagok csoportosítása	x			x
Tésztakészítési eljárások	x	x		x
Kelesztés feltételei, eszközei	x	x		x
Sütés feltételei	x	x		x
Kéziszerszámok, eszközök használata		x		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Elemi számolási készség	x		x	x
Komplex eszközhasználati képesség		x		x
Kisgépek használata		x		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Pontosság	x	x	x	x
Állóképesség		x		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Segítőkészség	x	x	x	x
Irányíthatóság	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Áttekintő képesség	x	x	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x		x	x

1. Sütőipari technológia I. tantárgy 71 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A pék szakmához szükséges alapvető sütőipari ismeretek elméleti tudásanyagának elsajátítása, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

1.3. Témakörök

1.3.1. Sütőipari nyersanyagok 20 óra

Nyersanyagok csoportosítása, lisztek jelölése, elnevezése, tárolása, segédanyagok csoportosítása, tárolása, járulékos anyagok csoportosítása, tárolása.

1.3.2. Sütőipari technológia szakaszai 18 óra

Nyersanyagok előkészítésének műveletei,
tésztakészítés célja, eljárások, dagasztási módok.
Tésztafeldolgozás célja, műveletei.
Kelesztés célja, leggyakrabban alkalmazott technológiai paraméterek.
Sütés célja, sütés három feltétele.
Késztermékek kezelésének műveletei. Csomagolás célja.

1.3.3. Kenyérfélék 11 óra

Kenyerek csoportosítása MÉ szerint.
Kenyérgyártás eljárásai. Kenyérgyártás műveletei.
Fehér kenyér és félbarna kenyér gyártása.

1.3.4. Péksütemények 10 óra

Péksüteményekhez tartozó termékcsoportok.
Péksütemények jellemzői.
Vizes tésztából készült péksütemények csoportjának termékei, vizes zsemle anyagnormája.
Tejes tésztából készült péksütemények csoportjának termékei, tejes kifli anyagnormája.
Dúsított tésztából készült péksütemények termékei.

1.3.5. Finom pékáruk 10 óra

Finom pékáruk csoportjába tartozó termékcsoportok. Finom pékáruk jellemzői. Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk termékei.
Omlós tésztából készült finom pékáruk termékei. Omlós tészta kialakítása.
Leveles tésztából készült finom pékáruk termékei. Leveles tészta szerkezet kialakítása.

1.3.6. Egyéb termékek 2 óra

Sütőipar egyéb termékeihez tartozó termékcsoportok. (Tartós termékek, nyers - fagyasztott termékek, zsiradékban sült termékek, diétás termékek, különleges táplálkozási igényt kielégítő termékek,

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	szemléltetés	x	x	x	
2.	gyakoroltatás	x	x		
3.	önálló feladatmegoldás	x			
4.	házi feladat	x	x	x	
5.	megbeszélés		x	x	
6.	előadás			x	

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

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

3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x	x	x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x	x	
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
5.2.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
6.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
6.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	x	x		
7.	Vizsgálati tevékenységek körében				
7.1.	Technológiai próbák végzése	x	x		
7.2.	Technológiai minták elemzése	x	x		
8.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
8.1..	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
8.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Szakmai gépek I. tantárgy 71 óra

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tananyagának elsajátításával a tanuló képet kap a sütőiparban használt gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól, takarításukról.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

2.3. Témakörök

2.3.1. Gépészeti alapok 6 óra

Sütőipari gépeknél felhasználható anyagok, erőátviteli gépelemek, hajtások (hajtási elv).

2.3.2. Raktározás eszközei, berendezései 8 óra

Raklapok, polcok, kézi szállító eszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.

Zsákos liszttárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.

Szitálás elve.
Lisztcentrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.

2.3.3. Tésztakészítés gépei 8 óra/8 óra

Dagasztógépek működési elve.
Spirálkarú dagasztógép és a keverő–habverő gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai

2.3.4. Tésztafeldolgozás gépei, eszközei 16 óra

Osztógépek: kézi, kisüzemi süteménytészta osztó, karos osztó gömbölyítő gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.
Szalagos kiflisodrógép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.

2.3.5. Kelesztő berendezések és eszközök, kemencék, sütők 21 óra

Kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák.
Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiéniája, munkavédelme.
Kemencék hőközlési módjai: közvetlen, közvetett.
Kemencék üzemeltetésének feladatai.
Kemencék munkavédelme, higiéniája

2.3.6. Szállítás eszközei, járművei, egyéb berendezések, eszközök 11 óra

Rekeszek, ládák, konténerek használata, méretei.
Szállítóautók előírásai.
Hűtőgépek kezelése, higiéniája.
Szeletelő csomagoló gépek kezelése, munkavédelme higiéniája.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, szemléltetéshez: sütőüzem

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.	Szemléltetés	x	x	x	
2.	gyakorlotatás	x	x		
3.	megbeszélés	x	x	x	
4.	önálló munka	x			
5.	csoportmunka		x	x	
6.	házi feladat	x			

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

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

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Szakmai számítások I. tantárgy 35 óra

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

3.1. A tantárgy tanításának célja

Tanulók alapvető számolási készségének fejlesztése. Sütőipari számítási szabályok megismerése, mértékegységek, nagyságrendek alkalmazása.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.3. Témakörök

3.3.1. Mértékegységek átváltása *4 óra*

Tömeg, térfogat és időegységek átváltása kisebb és nagyobb mértékegységre. Nagyságrendek érzékelése.

3.3.2. Alapszámítások *4 óra*

Aránypár számítások, % számítások, ezrelék számítások, összeadás, kivonás, keverékek számításai.
Oldatok számításai, sűrűség számítás.

3.3.3. Sütőipari anyagnormák típusai *4 óra*

Kenyér anyagnormák %-os és nyersanyag tömeg megadásával.
Péksütemény anyagnormák és finom pékárú anyagnormák % és tömeg megadásával.
Töltelék normák.
Felületi szóróanyagok.

3.3.4. Nyersanyagszámítások *20 óra*

Adott termékmennyiség alapján szükséges nyersanyagok számítása, kenyerek, péksütemények és finom pékáruk megadott normáival.
Tészta tömegének kiszámolása.

3.3.5. Kovász technológiai mutatóinak kiszámítása *8 óra*

Kovász technológiai mutatóinak definíciói.
Kovásznagyság számítása megadott összes liszt alapján.
Kovászsűrűség számítása megadott kovászliszt alapján. kovászba adagolt élesztő számítása összes élesztő, illetve kovászliszt alapján.
Kovász tömegének kiszámolása a kovász nyersanyagainak alapján.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	megbeszélés	x	x	x	
3.	előadás	x	x	x	
4.	gyakorlotatás	x			
5.	önálló feladatmegoldás	x			

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

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

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Szakmai gyakorlat I. tantárgy 407 óra/

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

4.1. A tantárgy tanításának célja

Sütőipari ismeretek alkalmazása abból a célból, hogy a tanuló képet kapjon a pékség működéséről és az alapműveletek sorrendjéről, jelentőségéről. A tanuló alapokat kapjon a magasabb évfolyam követelményeinek elsajátításához.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

4.3. Témakörök

4.3.1. Pékség működése *4 óra*

Pékség helyiségeinek rendeltetése, az adott pékségben gyártott termékek.
Gépek elhelyezése, adott pékség technológia sorrendje.
Pékségben elvárt magatartás, munkafegyelem.

4.3.2. Nyersanyagok tárolása és előkészítése 48 óra

Nyersanyagok tárolásának bemutatása.
Szakosított tárolás elvei. Anyagok szabályos elhelyezése.
Anyagok szabályos mozgatása.
Hűtés ellenőrzése.
Mérési feladatok elvégzése tömegre, térfogatra különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben (kg, dkg, g, liter, dl.).
Nyersanyagok helyes munkahelyi tárolása.

4.3.3. Tésztakészítés 86 óra

Tészta nyersanyagainak összemérése.
Dagasztás folyamata.
Csészecsere.
Dagasztógép kezelése üzemben lévő gépeken.
Dagasztási idő beállítása.
Megfelelően bedagasztott tészta jellemzői.
Kézi dagasztás.

4.3.4. Tésztafeldolgozás 158 óra

Tésztafeldolgozás műveletei: kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás.
Kiflisodrás.
Briósfélék fonása.
Kalácsfonás több szálból.
Osztógépek és kiflisodrók kezelése.

4.3.5. Kelesztés 42 óra

Kelesztőeszközök megismerése, előkészítése. Kelesztőkamrák által jelzett értékek értelmezése. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiéniája, munkavédelme.

4.3.6. Sütés 50 óra

Sütés szerepe a pékségben.
Tészták előkészítése a vetésre.
Vetési műveletek.
Kemencék által mutatott értékek értelmezése.
Megsült termékek kisütése, felületkezelés.
Kemencék kiszolgálásának munkavédelme.

4.3.7. Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése 19 óra

Termékek hűtésének és tárolásának körülményei.
Késztermékek csomagolása. Csomagoló anyagok fajtái, zárása.
Termékek jelölésének szabályos elhelyezése.
Késztermékek szabályos elhelyezése szállítóeszközben.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanműhely, tanüzem, üzem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	gyakoroltatás	x	x		
2.	önálló munka	x			
3.	bemutatás	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
5.2.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

6.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
6.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	x			
6.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés	x	x		
6.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	x			
6.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	x			
7.	Vizsgálati tevékenységek körében				
7.1.	Technológiai próbák végzése	x	x		
7.2.	Technológiai minták elemzése	x			
8.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
8.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
8.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11919-16 azonosító számú

Élelmiszerelőállítási alapismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11919-16 azonosító számú Élelmiszerelőállítási alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Munka- és környezetvédelem	Mikrobiológia és higiénia	Minőségirányítás	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Gazdasági és fogysztóvédelmi ismeretek
FELADATOK					
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket	x				
Tudatosan alkalmazza az élelmiszer-ipari mikroorganizmusait		x			
Nyersanyagot, késztermékет vizsgál				x	
Betartja és betartatja az élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírásokat és HACCP szabályokat			x		
Vállalkozási és kereskedelmi tevékenységet folytat					x
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat					x
SZAKMAI ISMERETEK					
Munkahelyi egészség és biztonság mint érték	x				
Laboratóriumi alapmérések, alapműveletek				x	
Mikrobiológiai alapok		x			
Alapanyag minősítés, késztermék minősítés, gyártásközi ellenőrzések alapelvei			x		
Kereskedelmi és marketing alapok					x
A képzéshez illeszkedő haza és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások					x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK					
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x	x	x	x
Jogszabályok ismerete			x	x	
labortechnikai eszközök használata				x	
Információforrások kezelése	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK					
Önállóság	x			x	
Megbízhatóság			x		
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x			x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK					
Kapcsolatteremtő készség	x	x	x	x	x
Kapcsolatfenntartó készség	x	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK					
Helyzetfelismerés	x			x	
Numerikus gondolkodás, matematikai készség			x	x	
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x			x

5. Munka – és környezetvédelem tantárgy 18 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A biztonságos és egészséges munkavégzés szabályainak tudatos alkalmazása. A munkavédelem készség szintű alkalmazása. Balesetvédelmi előírások alkalmazása. Elsősegélynyújtás alapszintű elsajátítása

5.2. Témakörök

5.2.1. Munkavédelem *13 óra*

Munkavédelem célja, szabályozása, feladata, területei.
Munkavédelmi feladatok a munkaadó és a munkavállaló részéről.
Munkavédelmi jogok és kötelességek.
Munkavédelmi eszközök, védőruha és munkaruha.
Baleset megelőzés feladatai.
Munkaegészségügyi előírások az élelmiszeriparban, és szakma specifikusan. Ergonómia.
Hőmunka.
Munkavégzés hatása az emberi szervezetre. Munkalélektan.
Munkavédelmi kockázatértékelés készítésének kötelezettségei.
Érintésvédelem fajtái, ellenőrzése. Villamos berendezések munkavédelme.
Tűz elleni védekezés, teendők tűz esetén.
Elsősegélynyújtás alapjai

5.2.2. Környezetvédelem *5 óra*

Környezetvédelem célja, területei.
Szakmaspecifikus környezetvédelmi szabályok.
Hulladékkezelés előírásai.
Veszélyes hulladékok kezelése.
Füstgáz kibocsátásra vonatkozó szabályok

5.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanterem

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

5.4.1. 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.	Beszélgetés		x	x	
2.	Bemutatás	x	x	x	
3.	Szemléltetés		x	x	
4.	Előadás		x	x	
5.	Megbeszélés	x	x	x	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	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	x		
2.2.	Leírás készítése		x	x	
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x	x		
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x	x	
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

5.5. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Mikrobiológia és higiénia tantárgy 18 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszeriparban előforduló hasznos és káros mikroorganizmusok tudatos alkalmazása illetve védekezés ellenük a mikroorganizmusok életfeltételeinek befolyásolásával. Az élelmiszer-higiéniai szabályainak megismertetése, a biztonságos élelmiszer előállítás előírásainak alkalmazása

6.2. Témakörök

6.2.1. Mikrobiológia *13 óra*

Mikrobiológia tárgya.
Mikroorganizmusok csoportosítása.
Mikroorganizmusok életfeltételei.
Életfeltételek szabályozása.
Mikroorganizmusok anyagcseréje, anyagcsere termékei.
Mikroorganizmusok szaporodása, szaporodás szabályozása.
Mikroorganizmusok élelmiszer-ipari szerepe.
Szakma specifikus mikroorganizmusok szerepe az adott élelmiszeripari ág technológiájában.
Védekezés a káros mikroorganizmusok ellen.
Élelmiszer fertőzés és mérgezés

6.2.2. Élelmiszeripari higiénia *5 óra*

Élelmiszeripari általános higiéniai előírásai.
Üzemi higiénia: raktározás, feldolgozás, késztermék tárolás és szállítás higiéniája.
Gépek higiéniája.
Személyi higiénia.
Tisztálkodás.
Munkaruha higiéniája

6.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanterem

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

6.4.1. 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.	Előadás		x	x	
2.	magyarászat		x	x	
3.	Önálló munka	x			
4.	feladat megoldás	x			
5.	megbeszélés		x	x	

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	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 feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
3.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x	x		
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		

6.5. A tantárgy értékelésének módja

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

7. Minőségirányítás tantárgy 17 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszeripari termékek felelősségteljes előállításának elvei. A tanulók felelősségérzetének fejlesztése. A fogyasztók egészségi és gazdasági érdekei tiszteletének fejlesztése. A hatósági eljárásrend megismerése

7.2. Témakörök

7.2.1. Minőségirányítás *17 óra*

Minőség fogalma.
Élelmiszerminőség elemei példákkal.
Élelmiszerbiztonsági veszélyek. Veszélyek megelőzése. Veszélyek azonosítása. Minőség irányítás jogi szabályozása.
Minőségirányítási rendszerek az élelmiszeriparban (kötelező, választott). Minőségirányítás dokumentumai, dokumentáció vezetése.

7.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

szaktanterem, tanterem

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

7.4.1. 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.	előadás		x	x	
2.	magyarázat	x	x	x	
3.	megbeszélés	x	x	x	
4.	gyakorlotatás	x	x		
5.	szemléltetés	x			

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

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

1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x	x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x	x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x	x		
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x	x		
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
4.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x	x		
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x	x	
5.5.	Csoportos versenyjáték		x	x	
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése	x			

7.5. A tantárgy értékelésének módja

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

8. Minőség-ellenőrzés gyakorlat tantárgy 105 óra

8.1. A tantárgy tanításának célja

A nyersanyagok, félkész és késztermékek minőségi előírásainak ellenőrzésével kialakítani a felelősségtudatot az élelmiszerek előállításánál. Az üzemi minőségellenőrzéssel segíteni az áttekintőképesség, a precizitás, pontosság kialakítását.

8.2. Témakörök

8.2.1. Laboratóriumi alapok *6 óra*

Laboratóriumi rendszabályok ismertetése.
Vegyszerek, kezelése, felhasználásuk szabályai.
Eszközök ismertetése, szakszerű használata.
Laboratóriumi mérések jegyzőkönyvezésének szabályai

8.2.2. Tömegméréses alapvizsgálatok *12 óra*

Tömegmérés eszközei, mértékegységei.
Érzékenység, terhelhetőség fogalma.
Tömegmérés szabályai.
Mérés fogalma, mennyiség jelentése.
Tömegmérési feladatok.
Lemérés, bemérés.
Szabályos mintavétel.
Szakmára jellemző tömegmérési vizsgálatok.
Nyersanyag, félkész és késztermék tömegének mérése.
Termék valamely fizikai alkotójának mérése (töltelék, bevonat).
Nedvességtartalom mérés.

8.2.3. Térfogatmérése alapvizsgálatot *12 óra*

Térfogatmérő eszközök ismertetése.
Térfogatmérési feladatok.
Jelre állítás, hitelesítés.
Szakmára jellemző térfogatmérések

8.2.4. Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok *15 óra*

Titrimetriás vizsgálatok célja.
Indikátorok szerepe.
Térfogatos elemzés lényege.
Savak, lúgok titrálása.
Szakmára jellemző nyersanyagok vagy késztermékek titrálásos vizsgálata

8.2.5. Érzékszervi vizsgálatok *9 óra*

Nyersanyagok, késztermékek érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata, szabvány szerinti minősítése.
Érzékszervi vizsgálatok értékelése

8.2.6. Üzemi minőségellenőrzés *15 óra*

Gyártásközi ellenőrzések elvégzése.
Nyersanyagok vizsgálata, technológiai paraméterek ellenőrzése, dokumentálása, kiértékelése.
Késztermékek vizsgálata

8.2.7. Technológiai tulajdonság vizsgálata *27 óra*

Szakmára jellemző nyersanyag, félkész vagy késztermék vizsgálatok vonatkozó szabványok alapján

8.2.8. Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata *9 óra*

Refraktometriás vizsgálatok.
Sűrűségmérés.
Különböző koncentrációjú oldatok készítése, meghatározása

8.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

laboratórium, tanüzem, üzem

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

8.4.1. 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.	szemléltetés	x	x	x	
2.	bemutatás	x	x	x	
3.	gyakoroltatás	x			
4.	önálló feladatmegoldás	x			
5.	magyarázat	x	x	x	
6.	megbeszélés	x	x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x	x	
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

2.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
2.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
2.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
2.5.	Csoportos versenyjáték		x		
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése	x	x		
3.2.	Technológiai minták elemzése	x	x		
3.3.	Geometriai mérési gyakorlat				
3.4.	Vegyészeti laboratóriumi alapmérések	x	x		
3.5.	Anyagminták azonosítása	x			
3.6.	Tárgyminták azonosítása	x	x		
4.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
4.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
4.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

8.5. A tantárgy értékelésének módja

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

9. Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek tantárgy 35 óra

9.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdasági folyamatok, összefüggések megismertetése. A vállalkozások indításának, működtetésének feladatainak megismerése, alkalmazása, ezzel a gazdaság alapelemének számító értékteremtő tevékenységek elsajátítása

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

9.3. Témakörök

9.3.1. Gazdasági alapok *18 óra*

Gazdaság működése, körfolyamata.
Gazdasági rendszerek.
Piacgazdaság működése.
Szükségletek, hierarchiája.
Igények és javak.
Piac működése, szereplői, elemei.
Piac szabályozása.
Pénzügyi szervezetek, szerepük, működésük.
Hitel fogalma, fajtái.
Pénzforgalom szabályai.
Adózási alapfogalmak.
Kereskedelem fajtái, szereplői, szerepe a gazdaságban

9.3.2. Vállalkozási ismeretek *8 óra*

Vállalkozások szerepe a gazdaságban.
Vállalkozások típusai.
Vállalkozások alapítása, indítása, működtetése, megszüntetése

9.3.3. Marketing *7 óra*

Marketing fogalma.
Marketing mix elemei.
Termékéletpálya.
Reklám szerepe.
Reklám jellemzői, típusai A témakör részletes kifejtése

9.3.4. Fogyasztóvédelem *2 óra*

Alapfogalmak (tudatos fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés)
Az ár feltüntetése (feltüntetés módja, több ár feltüntetése)
Csomagolás (alapvető előírások) Panaszkezelés, ügyfélszolgálat (panasztételi lehetőségek, szóbeli, írásbeli panasz, jegyzőkönyv felvétele, válaszadás módja és ideje). Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek
A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok
Piacfelügyeleti alapfogalmak A hatósági ellenőrzés
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései (méret, súly, használhatóság ellenőrzése, vásárlók könyvének vezetése, üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás, e-kereskedelemhez kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások)
Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanterem, szaktanterem, tanbolt

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	előadás		x	x	
2.	szemléltetés		x	x	
3.	megbeszélés	x	x	x	
4.	magyarázat	x	x	x	
5.	egyéni munka	x			
6.	gyakoroltatás	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	x	
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x	x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Csoportos versenyjáték		x		

9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

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

Pékség helyiségeinek rendeltetése, adott pékségben gyártott termékek. Gépek elhelyezése, adott pékség technológia sorrendje. Pékségben elvárt magatartás, munkafegyelem.

Nyersanyagok tárolásának bemutatása. Szakosított tárolás elvei. Anyagok szabályos elhelyezése. Anyagok szabályos mozgatása. Hűtés ellenőrzése. Mérési feladatok elvégzése tömegre, térfogatra különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben (kg, dkg, g, liter, dl.) Nyersanyagok helyes munkahelyi tárolása.
Tészta nyersanyagainak összemérése. Dagasztás folyamata. Csészecsere. Dagasztógép kezelése üzemben adott gépeken. Dagasztási idő beállítása. Megfelelően bedagasztott tészta jellemzői. Kézi dagasztás.
Tésztafeldolgozás műveletei: kézi tészta osztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás. Kiflisodrás. Briósfélék fonása. Kalácsfonás több szálból. Osztógépek kezelése.

Kelesztőeszközök megismerése, előkészítése. Kelesztőkamrák által jelzett értékek értelmezése. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiéniája, munkavédelme.

Sütés szerepe a pékségben. Tészták előkészítése a vetésre. Vetési műveletek. Kemencék által mutatott értékek értelmezése. megsült termékek kisütése, felületkezelés. Kemencék kiszolgálásának munkavédelme.

Termékek hűtésének és tárolásának körülményei. Késztermékek csomagolása. csomagoló anyagok fajtái, zárása. Termékek jelölésének szabályos elhelyezése. Késztermékek szabályos elhelyezése szállítóeszközben

6.28.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 346 02
SZÁMÍTÓGÉPES ADATRÖGZÍTŐ
részszakképesítés

Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

az 54 346 03 Irodai titkár szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 346 02 számú, Számítógépes adatrögzítő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 346 02
A részszakképesítés megnevezése: Számítógépes adatrögzítő
A szakmacsoport száma és megnevezése: 16. Ügyvitel
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXV. Ügyvitel
Elméleti képzési idő aránya: 40%
Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 105 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése
Betöltött 15. életév
Bemeneti kompetenciák: nincs
Szakmai előképzettség: nincs
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Az Üzleti kommunikáció és protokoll modul oktatásához javasolt helyiség: taniroda.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: A gyakorlati órák tartásához minden tanuló számára – internetkapcsolattal rendelkező - számítógépre van szükség.

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként, szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai köve-telmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">12082-16
Gépírás és irodai alkalmazások</td><td>Gépírás és levelezési gyakorlat</td><td></td><td>2,5</td><td rowspan="4">105</td><td></td><td>5,5</td></tr>
<tr><td>Irodai alkalmazások gyakorlata</td><td></td><td>2</td><td></td><td>3</td></tr>
<tr><td>12084-16
Üzleti kommuniká-ció és protokoll</td><td>Kommunikáció a titkári munkában</td><td>3</td><td></td><td>6</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>3</td><td>4,5</td><td>6</td><td>8,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 részszakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
12082-16 Gépírás és irodai alkalmazások	**Gépírás és levelezési gyakorlat**	**0**	**90**	**105**	**0**	**192,5**	**282,5**
	A tízujjas vakírás alapgyakorlatai		10				**10**
	Billentyűkezelés		56				**56**
	Az írástechnika megerősítése		12				**12**
	Sebességfokozás		12			32	**44**
	Szövegfeldolgozások, szöveggyakorlatok					30	**30**
	Irodai gépírás gyakorlata					25,5	**25,5**
	Levelezési alapismeretek a titkári munkában					6	**6**
	Levelezési alapgyakorlatok a titkári munkában					28	**28**
	Levelezés a hivatali és üzleti életben					41	**41**
	Komplex levélgyakorlatok					30	**30**
	Irodai alkalmazások gyakorlata	0	72		0	105	**177**
	A dokumentumszerkesztés alapgyakorlatai		18				**18**
	Dokumentumszerkesztés a titkári munkában		18			*10*	**28**
	Táblázatok készítése a titkári munkában		18			*25*	**43**
	Adatbázisok készítése a titkári munkában		18			*25*	**43**
	A prezentáció mint kommunikációs technika					*25*	**25**
	A weblapkészítés alapjai					*20*	**20**

12084-16 Üzleti kommunikáció és protokoll	**Kommunikáció a titkári munkában**	108	0		210	0	**318**
	Üzleti nyelvi kultúra	40					**40**
	Üzleti kommunikáció	15			30		**45**
	Protokoll az irodában	15			20		**35**
	Digitális kommunikáció a titkári munkában	15			20		**35**
	Nemzetközi protokoll				30		**30**
	Munkahelyi, irodai kapcsolatok	23			15		**38**
	Munkahelyi konfliktuskezelés				30		**30**
	Tárgyalástechnika				30		**30**
	Marketingkommunikáció				35		**35**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**108**	**162**		**210**	**297,5**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		318 / 40,90%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		459,5 / 59,09%					

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 részszakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

A

12082-16 azonosító számú

Gépírás és irodai alkalmazások megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 12082-16 azonosító számú Gépírás és irodai alkalmazások megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

12082-16 Gépírás és irodai alkalmazások	Gépírás és levelezési gyakorlat	Irodai alkalmazások gyakorlata
FELADATOK		
Feladatvégzéséhez előkészíti a technikai és tárgyi feltételeket, betartja az egészséges és biztonságos munkakörülményeket.	x	x
Munkafeladataihoz kezeli a számítógépet és tartozékait, gondoskodik működőképes állapotukról.	x	x
Adatbeviteli feladatot végez a tízujjas vakírás magas szintű technikájával.	x	x
Diktálás után ír, hangrögzítőre felvett hanganyagot átír.	x	
Kéziratról, javított, felülírt, korrektúrázott dokumentumról másol.	x	
Idegen nyelvű dokumentumokat másol legalább egy idegen nyelven.	x	
Dokumentumot szerkeszt szövegszerkesztő programmal.	x	x
Iratokat, üzleti leveleket készít a hivatali, üzleti élet elvárásainak megfelelően.	x	
Alkalmazza a körlevélkészítés technikáját.	x	
Táblázatkezelő programot alkalmaz: kalkulációt, kimutatást, diagramot készít, számításokat végez.		x
Adatbázis-kezelő programot alkalmaz: adatbázist hoz létre, adatot tölt fel, egyszerű szűrést végez.		x
Prezentációt készít saját munkája és a szervezeti tevékenység bemutatásához.		x
Levelezést folytat külső partnerekkel, munkatársakkal hagyományosan és elektronikusan.	x	
Információ-feldolgozási tevékenységet folytat: keresőprogramot használ információ gyűjtéséhez.	x	x
Betartja a biztonságos internethasználat szabályait.	x	x

SZAKMAI ISMERETEK		
A biztonságos irodai munkavégzés követelményei	x	x
A képernyős munkahelyek egészségügyi kockázatai	x	x
A tízujjas vakírás alapelvei, szabályai, technikája	x	
A számok, írásjelek, speciális karakterek írástechnikai és helyesírási szabályai	x	
A dokumentumok típusai, fajtái	x	
A dokumentumszerkesztés követelményei		x
A táblázatkészítés műveletei		x
Az adatbázis készítésének műveletei		x
Az iratok fajtái; készítésük tartalmi, formai és nyelvi követelményei	x	
Egyszerű ügyiratok	x	
Szervezetek belső iratai	x	
A hivatalos szervekkel való kapcsolattartás iratai	x	
Az üzleti élet gazdasági, kereskedelmi levelei	x	
A munkavállalással kapcsolatos iratok	x	
A levelezés és elektronikus kapcsolattartás udvariassági szabályai	x	x
A világháló veszélyei, a biztonságos internethasználat szabályai	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
A tízujjas vakírás (170 leütés/perc)	x	
Számítógépes irodai programok alkalmazása	x	x
Olvasott és hallott szakmai szöveg megértése	x	x
Írásbeli dokumentumok készítése, formázása	x	
Információforrások kezelése (szabályok, előírások, rendelkezések; biztonságos internethasználat)	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Mozgáskoordináció	x	
Precizitás	x	x
Monotóniatűrés	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Irányíthatóság	x	x
Visszacsatolási készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Figyelemösszpontosítás	x	
Kontroll (ellenőrzőképesség)	x	x
Eredményorientáltság	x	x

1. Gépírás és levelezési gyakorlat tantárgy 282,5 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A **Gépírás és levelezési gyakorlat** tantárgy alapvető célja, hogy a tanuló – elsajátítva a tízujjas vakírás alapjait – váljék gyakorlottá azoknak a számítógép használatához kapcsolódó elektronikus írásbeli teendőknek az elvégzésében – bármilyen adathordozóról –, amelyek a titkári munkatevékenység leíró jellegű (adat- és szövegbevitelt igénylő) munkafeladataiban jelentkeznek. Elérendő írássebesség: min. 170 leütés/perc. Törekedni kell arra, hogy megerősödjenek az elektronikus írástechnika elsajátítása során kialakított szokások (munkakörülmények kialakítása, munkaeszköz előkészítése, helyes kéz- és testtartás, fogás- és billentéstechnika, pihentető, lazító periódusok, ujj-, kéz-, fej- és szemgyakorlatok stb.), amelyek alapot jelentenek az egészséges és biztonságos munkavégzésnek hosszú távon is. Cél továbbá, hogy a tanulók ismerjék meg a különböző típusú, fajtájú iratok, levelek készítésének nyelvi, tartalmi és formai elvárásait, és ennek megfelelően képesek legyenek a hivatali, üzleti élet dokumentumainak elkészítésére. Legyenek képesek munkavállalással kapcsolatos iratokat, munkahelyi kapcsolattartó dokumentumokat is önállóan fogalmazni, készíteni. Legyenek tisztában a hagyományos és elektronikus levelezés illemszabályaival, a biztonságos internethasználat előírásaival.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelvtan

1.3. Témakörök

1.3.1. A tízujjas vakírás alapgyakorlatai 10 óra

Az írógépek és a gépírás története
Írásversenyek története; versenyeredmények
A szabályos gépírás bemutatása
A számítógéppel végzett írástevékenység jellemzői; a képernyő előtti munkavégzés minimális egészségügyi és biztonsági feltételei
A gépírás-tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek
Elvárások a gépírás elsajátítása során
A számítógépes munkakörnyezet kialakítása, írástevékenység előkészítése
Az írástevékenységhez szükséges képernyős munkafelület kialakítása vagy az oktató program felépítése, működése
Munkaanyag mentésére, tárolására szolgáló mappák, fájlok kialakítása, elnevezése
A tízujjas vakírás elsajátításának célja, alkalmazásának előnyei
A klaviatúra felépítése, magyar nyelvű billentyűzet
Ujjrend fogalma, kialakítása
Az alaptartás fogalma, funkciója
A helyes kéz- és testtartás; egészségmegőrző, ujjakat erősítő gyakorlatok
Helyes fogás- és leütéstechnika kialakítása: alaptartás betűi, szóközbillentyű (space), sorváltás (enterhasználat) gyakorlása
Folyamatos másolás sortartással
Fogalmak: tízujjas vakírás, alaptartás, ujjrend, ütemes írás, betűzés, közös hangos betűzés, fogástechnika, leütés- vagy billentéstechnika, folyamatos írás, sortartás stb.

1.3.2. Billentyűkezelés 56 óra

A klaviatúra billentyűinek fogás- és leütéstechnikája egy optimálisan kialakított (vagy a használt tankönyv által kínált) sorrendben
Nagybetűk írása; váltóhasználat
Váltórögzítő alkalmazása, funkciója
Számok, írásjelek, speciális karakterek írásgyakorlatai
Számok, írásjelek használatának írásszabályai
A folyamatos és biztonságos (hibátlan) írás gyakorlatai az egyes betűk elsődleges rögzítéséhez kapcsolódóan: betűkapcsolatok, szó- és szókapcsolatok, mondatgyakorlatok
Írásmunka ellenőrzése: leütés- és hibaszámlálás, hibajelölés technikája
Teljesítményértékelés ***javaslata***: az elért leütésszámhoz viszonyítva
jeles = 0,00-01%; jó = 0,11-0,2%; közepes = 0,21-0,3%; elégséges = 0,31% -0,4; elégtelen 0,41%-tól)

1.3.3. Az írástechnika megerősítése 12 óra

A betűk helyes fogás- és leütéstechnikájának megerősítése különböző gyakorlatokban:

- ujjtechnikai gyakorlatok
- gyakori betűkapcsolatok
- gyakori szavak, nyelvi elemek (toldalékok, névutók, igekötők stb.)
- betűkettőzések,
- idegen szavak,
- váltógyakorlatok
- figyelemösszpontosító gyakorlatok

Helyesírási gyakorlatok
Íráskorrekció (javítóbillentyű használata)
Íráshibák keresése, önellenőrzés, egyéni munkák javítása
Szöveggyakorlatok – folyamatos másolás alapozása
Diktálás utáni írás alapozása: szakaszok, diktátum

1.3.4. Sebességfokozás 44 óra

A nyelvi elemek gyakorisági mutatóihoz kapcsolódó gyakorlatok írása
Nehéz fogások; külső-belső fogásgyakorlatok, nagy ugrások
Koncentrálást erősítő gyakorlatok
Rövid és hosszú szavak, szókapcsolatok gyakorlatai
Írástechnikai nehézséget jelentő szavak, mondatok gyakorlatai
Állóképesség növelését szolgáló gyakorlatok
Idegen nyelvű szavak, mondatok írása
Az időtényező szerepe a gépírásban
Írás időre: az időtartam fokozatos emelésével
Írás folyamatos diktálás után
Típushibák jellemzői; hibajavító gyakorlatok
Helyesírás és nyelvhelyesség ellenőrzése

1.3.5. Szövegfeldolgozások, szöveggyakorlatok 30 óra

A szövegbevitel technikájának, a folyamatos írás (másolás) készségének fejlesztő gyakorlatai szövegfeldolgozásokon keresztül:

- Különböző nehézségű szövegek
- Különböző tartalmú – ismeretbővítést szolgáló - szövegek

- Időre írás tartamának növelése: állóképesség fejlesztése (10-20 perc)
- Írásbiztonság erősítése
- Mozdulat- és szógyakorlatok

Szöveghosszúság növelése

Diktálás utáni írás: folyamatos szövegdiktátumok

Enter nélküli – folyamatos írás; automatikus elválasztás alkalmazása

1.3.6. Irodai gépírás gyakorlata 25,5 óra

Különböző tartalmú szövegek feldolgozása – tartalmi tagolással, lényegkiemeléssel, címadással, kulcsszavak keresésével, szövegrészek kiegészítésével, helyesírás ellenőrzésével, központozással stb.

Szövegértő, memóriafejlesztő gyakorlatok

Szókincsfejlesztés, szóalkotás, szópár, ellentétpár keresése stb.

Időre írás tartamának növelése: állóképesség fejlesztése (20-30 perc)

Diktálás utáni írás: „kéz alá diktálás” gyakorlása

Kézírásos, javított, felülírt, módosított szöveg írása

Korrektúrázás gyakorlata

Szövegmásolás szerkesztési műveletekkel

Idegen nyelvű szövegek írása; szerkesztése

1.3.7. Levelezési alapismeretek a titkári munkában 6 óra

Az írásbeli kapcsolattartás funkciója, változása

Iratok, levelek tartalmi, nyelvi, formai követelményei; tárgyi feltételei

Az iratkészítés technikája számítógépen (szövegszerkesztő program alkalmazásával)

A hivatali stílus alkalmazása

Az iratok helyesírási, nyelvhelyességi, nyelvhasználati szempontjai

Iratok, hivatali, üzleti levelek stilisztikai elemzése

A levelezés hagyományos és elektronikus jellemzői, udvariassági szabályai

Egyes iratok (pl. megrendelés, szerződések, határozat, fellebbezés stb.) tartalmának jogszabályi követelményei

1.3.8. Levelezési alapgyakorlatok a titkári munkában 28 óra

Nyomtatott dokumentumok (papírfajták, boríték, postai utasítások)

Postai nyomtatványok kitöltése (tértivevény, feladóvevény, meghatalmazás stb.)

A mindennapi élet egyszerű iratai, pl. nyugta, elismervény, igazolás, nyilatkozat, kötelezvény, meghatalmazás nyelvi, tartalmi és formai jellemzői

A nyugta és számla jellemzői, különbségei a jogszabályok értelmében

Azonosító adatok helyesírása (személyi adatok, azonosító számok, címek, elérhetőségek stb. írásmódja)

Hírközlő iratok, pl. hirdetés, tájékoztatás, értesítés, felszólítás, felhívás, meghívó nyelvi, tartalmi és formai jellemzői

Belső, szervezeti iratok, pl. emlékeztető, feljegyzés, jelentés, beszámoló, körlevél stb. nyelvi, tartalmi és formai jellemzői

Iratok készítésének gyakorlatai

Gyakori iratok nyomtatványainak kitöltése kézzel, számítógéppel; sablonok

1.3.9. Levelezés a hivatali és üzleti életben 41 óra

A hivatalos szervekkel való kapcsolattartás jellemzői

Beadványok, pl. panasz, javaslat, bejelentés, bevallás, feljelentés, kérvény, kérelem

Iratok a hatáskör és illetékesség területéről: idézés, értesítés, igazolási kérelem

Határozat, végzés, fellebbezés iratai a hatósági eljárásban

Iratok a munkaügy köréből, pl. álláspályázat, motivációs levél, referencialevél, szakmai önéletrajz; munkaszerződés; egyéb, a munkaviszony tartalmához (munkavégzés, munkáltatói kötelezettség, munkabér, munkahely, juttatások, pihenőidő stb.) kapcsolódó iratok tartalmi, nyelvi és formai jellemzői

A gazdasági, kereskedelmi, üzleti tevékenységgel összefüggő levelek, pl. hírlevél, tájékoztatás, ajánlatkérés, ajánlat, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, szerződések (adásvételi, szállítási), a teljesítés iratai nyelvi, tartalmi és formai jellemzői

Az üzleti levelek ajánlott sémája, formai, szerkesztési szabályai

Nyomtatványok a közigazgatás, a munkaügy és az üzleti élet levelezésének köréből

1.3.10. Komplex levélgyakorlatok 30 óra

Komplex iratok, levelek készítése az elsajátított témakörökben: egyszerű, hírközlő és belső, szervezeti iratok; levelek a hatósági, munkaügyi és üzleti élet köréből – alkalmazva a szövegszerkesztés adta lehetőségeket és kiegészítve a táblázatkezelés, adatbázis-kezelés dokumentumainak felhasználásával.

A levélfeladatok készülhetnek:

- minta után,
- tömbszövegből,
- adat és iratszöveg elkülönített megadásával,
- diktálás után,
- megadott adatokból és tartalmi szempontok szerint önálló fogalmazással,
- feladatutasítások alapján,
- más fájlformátumban mentett dokumentumok készítésével és egyes elemeinek felhasználásával (l. táblázat, diagram, adatbázis).

Iratsablon készítése

Nyomtatványok, űrlapok kitöltése, készítése

Körlevélkészítés

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

kizárólag számítógépterem

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

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

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

2.	szemléltetés		x		fali billentyűzettáblázat (séma), iratformák (pl. egyszerű irat, levélforma, jegyzőkönyvi forma stb.)
3.	tanári irányítás		x		
4.	közös hangos betűzés		x		
5.	írás diktálás után	x	x		
6.	feladattal irányított önálló tanuló munka	x			
7.	házi feladat	x			elektronikus kapcsolat (email)
8.	információkeresés önállóan (pl. jogszabályban, interneten)	x			internetes elérhetőség

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.4.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x	x		
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x	x		
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x	x		
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x	x		
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.3.	Csoportos versenyjáték		x		

5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
6.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
6.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		
6.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x	x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Irodai alkalmazások gyakorlata tantárgy 177 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

Az **Irodai alkalmazások gyakorlata** megnevezésű tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók felkészüljenek a tanult irodai alkalmazások önálló használatára, az irodai, titkári, ügyviteli munka támogatására. Cél, hogy a tanulók készségszinten – önállóan és kreatívan – tudják alkalmazni a tanult szövegszerkesztő, prezentációkészítő, táblázatkezelő és adatbázis-kezelő program által nyújtott lehetőségeket újszerű körülmények között is. A tanulókat fel kell készíteni a szoftverhasználattal együtt járó dokumentumkezelési, tárolási teendőkre és veszélyeire is.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Informatika

2.3. Témakörök

2.3.1. A dokumentumszerkesztés alapgyakorlatai 18 óra

A dokumentumok tárolására szolgáló mappaszerkezet kialakítása a titkári munkatevékenység feladatainak megfelelően

Mappák létrehozása, elnevezése – a titkári munka jellegének megfelelően –, megnyitása, bezárása, áthelyezése, másolása stb.

Fájlkezelési feladatok: fájlok létrehozása, elnevezése – a titkári munka jellegének megfelelően –, megnyitása, mentése, mentése másként, másolása, áthelyezése, átnevezése, törlése, nyomtatása (különböző beállításokkal) stb.

A biztonságos és hatékony internethasználat szabályai a titkári munkafeladatokhoz kapcsolódóan

Információ keresése az interneten, feldolgozása, tárolása, továbbítása (elektronikusan) a titkári munkafeladatokhoz kapcsolódóan

Az irodai, titkári munka tartalmához kapcsolódóan a szövegszerkesztő program alapfunkcióinak alkalmazása:

- oldalbeállítás, elrendezés, papírméret, tájolás,
- töréspontok (oldaltörés, szakasztörés, hasábtörés) elhelyezése,
- karakterek formázása,
- bekezdések alkotása, formázása,
- szegély, oldalszegély, mintázat (kitöltés) elhelyezése,
- felsorolás, többszintű felsorolás létrehozása,
- tabulátorpozíciók elhelyezése, különböző típusú tabulátor használata,
- szöveg beillesztése,
- táblázat, diagram, kép, alakzat, oldalszám, dátum és idő, szövegdoboz, WordArt, iniciálé, szimbólum, vízjel, lábjegyzet, képaláírás, megjegyzés beszúrása,
- irányított beillesztés,
- más irodai programmal előállított objektum beillesztése,
- a beszúrt/beillesztett objektum formázása,
- címsor létrehozása stílusok használatával, szövegrészek formázása stílus alkalmazásával,
- szövegrész, szöveg keresése, cseréje,
- élőfej, élőláb létrehozása, szerkesztése,
- nyelvi eszközök használata: helyesírás-ellenőrzés, automatikus elválasztás stb.

2.3.2. Dokumentumszerkesztés a titkári munkában 28 óra

A dokumentumszerkesztés alapjainak alkalmazása a titkári munkakörben előforduló dokumentumok készítésére, pl. tájékoztatók, bemutatkozások, leírások, termékjellemzők, szolgáltatások, szerződések, szabályzatok, programleírások stb.

A dokumentumok készülhetnek:

- minta után,
- részletes feladattal irányított utasítások szerint,
- megadott tartalmi szempontok szerint,
- keresett információval történő kiegészítéssel stb.

2.3.3. Táblázatok készítése a titkári munkában 43 óra

Az irodai, titkári munka tartalmához kapcsolódóan egy táblázatkezelő program alapfunkcióinak alkalmazása:

- munkalapok azonosítása, beszúrása, törlése,
- oldalbeállítás funkciói,
- adatbevitel, másolás, beillesztés,
- egyszerű táblázatok létrehozása,
- forrásfájlban kapott táblázat bővítése,
- táblázat esztétikus formázása,
- élőfej, élőláb tartalmának beszúrása, formázása,
- karakterek formázása,
- cellaműveletek: adatok igazítása, cellák egyesítése, felosztása,
- különböző számformátumok alkalmazása,
- sor, oszlop beszúrása, törlése, elrejtése, felfedése,
- egyszerű számolási műveletek egyéni képlettel vagy függvények alkalmazásával (SZUM, ÁTLAG, MAXIMUM, MINIMUM, DARAB, DARAB2, DARABTELI, DARABÜRES, HA, KEREKÍTÉS),
- egyszerű rendezés, szűrés,
- a táblázat megadott adataiból diagramok létrehozása, formázása, elhelyezése,
- kép, alakzat, szövegdoboz, WordArt, szimbólum beszúrása, szerkesztése.

A titkári munkában jellemző dokumentumok (táblázatok, diagramok): listák, nyilvántartások, jelenléti ívek, eredmény-kimutatás stb. készítése.

A dokumentumok készülhetnek:

- minta után,
- részletes feladattal irányított utasítások szerint,
- megadott tartalmi szempontok, adatok szerint,
- információval történő kiegészítéssel stb.

2.3.4. Adatbázisok készítése a titkári munkában 43 óra

Az irodai, titkári munka tartalmához kapcsolódóan egy adatbázis-kezelő program alapfunkcióinak alkalmazása:

- adatbázisba adatok feltöltése (forrásfájlban kapott adatok bővítése, módosítása, egyéni adatbevitel),
- adattáblából adatok kikeresése (szűrés),
- rekordok módosítása, beszúrása, törlése,
- adatok rendezése a táblákban,
- lekérdezés létrehozása, mentése, szerkesztése,
- jelentés készítése, módosítása, nyomtatása.

2.3.5. A prezentáció mint kommunikációs technika 25 óra

A prezentációkészítés jelentősége a titkári munkában

A prezentációkészítés lépései (felkészülés, tervezés, megvalósítás)
Tipográfiai alapismeretek (betűk, szöveg, színek stb.)
Szervezetek, termékek, szolgáltatások prezentációjának előírásai
Prezentációk készítése egy konkrét bemutató készítő programban

2.3.6. A weblapkészítés alapjai 20 óra

Honlap-készítési alapfogalmak
A weblapok funkciója, szerkezeti felépítése, HTML kódok
Bekezdések, felsorolások
Táblázatok
Képek használata
Hivatkozások
Weblapkészítés gyakorlata

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

számítógépterem

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.	magyarázat		x		
2.	szemléltetés		x		
3.	bemutatás		x		
4.	tanár által irányított közös feladatmegoldás		x		
5.	utasítással irányított feladatmegoldás	x			
6.	önálló munka	x			
7.	házi feladat	x			elektronikus kapcsolat (email)

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
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		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
4.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
4.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett		x		
4.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
12084-16 azonosító számú

Üzleti kommunikáció és protokoll megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 12084-16 azonosító számú Üzleti kommunikáció és protokoll megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

12084-16 Üzleti kommunikáció és protokoll	Kommunikáció a titkári munkában
FELADATOK	
Írásbeli és szóbeli kommunikációjában fokozottan ügyel a nyelvhelyességi és nyelvhasználati szabályok betartására.	x
Alkalmazza az üzleti nyelvi kultúra szabályait.	x
Tisztában van a beszédet kísérő közlésformák jelentőségével.	x
Ismeri a testbeszéd különböző szituációkban betöltött szerepét.	x
Kezelni tudja az interkulturális kommunikációból adódó különbségeket.	x
Ismeri az internetes kultúra és kommunikáció lényegét, jelentőségét.	x
Megismeri az ügyfél-elégedettségi mérési technikákat.	x
Ismeri a hivatali, üzleti protokoll alapvető előírásait, a hétköznapi viselkedéstől eltérő követelményeit.	x
Alkalmazza a társas érintkezés szabályait, az állami és a nemzetközi protokoll előírásait.	x
Alkalmazza az etikett és protokoll szabályait a hivatali, üzleti életben.	x
Ismeri a munkahelyi légkört meghatározó viselkedési szabályokat, a vezető és beosztott közötti munkamegosztásból eredő alá-fölérendeltségi viszonyokat és a kapcsolatukat meghatározó magatartási szabályokat.	x
Közreműködik a szervezet piackutatási és marketingtevékenységében.	x
Részt vesz a szervezet tárgyalási rendezvényein.	x
Felhasználói szinten használja az internetes keresőprogramokat, navigációs programokat.	x
Számítógépes munkakörnyezetben végzett tevékenysége során betartja a munka-, baleset- és egészségvédelmi szabályokat.	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Az üzleti kommunikáció fogalma, fajtái, célja	x
A kapcsolattartás formái (közvetlen, közvetett, online)	x

Kommunikációs különbségek típusai, jellegzetességei	x
Kommunikációs szűrők és működésük	x
Marketingkommunikáció	x
Az üzleti tárgyalás alapszabályai	x
Tárgyalási technikák	x
Közéleti megnyilvánulási formák	x
Társalgási stílus	x
Kérdezés- és érvelési technikák a hivatali, üzleti életben	x
Interkulturális kommunikáció; eltérő kultúrákból adódó különbségek	x
Üzleti nyelvi kultúra	x
Digitális kultúra elemeinek használata, netes navigáció használata, információs szupersztráda	x
A hivatali, üzleti protokoll alapfogalmai, alkalmazásának területei	x
Hivatali, üzleti találkozók protokollja	x
A munkahelyi viselkedés alapelemei (szerep, szerepelvárások, szerepfelfogás, megfelelés, társas befolyásolás, azonosulás)	x
A titkári munkakör etikai szabályai (etikai kódex)	x
A hivatali, üzleti magatartás és protokoll előírásai	x
A munkahelyi kapcsolattartás szabályai (vezető, munkatársak, ügyfelek, vendégek stb.)	x
Munkahelyi csoportok és jellemzőik; csoportkommunikáció	x
Stressz- és konfliktuskezelés az irodában	x
A nemzetközi protokoll sajátosságai	x
Rangsorolás, ültetési szabályok	x
Az öltözködés és megjelenés illemszabályai az üzleti, hivatali életben	x
A vendéglátás protokollszabályai	x
A hivatali, üzleti ajándékozás alkalmai, illemszabályai	x
Ügyfél-elégedettségi mérés technikái	x
A biztonságos és hatékony internethasználat szabályai	x
A képernyős munkahelyek egészségügyi kockázata	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott és hallott köznyelvi és szakmai szöveg megértése	x
Köznyelvi és szakmai verbalitás	x
Elvárásoknak való megfelelés	x

SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
Önállóság	x
Döntésképesség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kommunikációs rugalmasság	x
Nyelvhelyesség	x
Adekvát metakommunikációs készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Nyitott hozzáállás	x
Lényegfelismerés (lényeglátás	x
Áttekintő képesség	x

1. Kommunikáció a titkári munkában tantárgy 318 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A **Kommunikáció a titkári munkában** tantárgy oktatásának célja, hogy a tanuló elsajátítsa és az irodai, titkári munkatevékenységében alkalmazni tudja a kapcsolattartás különböző technikáit, felismerve a kapcsolat jellegét, tartalmát. Kapcsolataiban a tudatosság vezérelje, képes legyen irányítani a kommunikációs folyamatot, legyen igényes az üzleti kultúra nyelvi elemeinek használatában; a szituációnak megfelelően legyen képes alkalmazkodni a hivatali és üzleti élet elvárásaihoz, protokoll- és egyéb viselkedési szabályokhoz. Cél továbbá, hogy alkalmazkodjon a munkahelyi környezethez, aktívan vegyen részt a csoportmunkában, megfelelően kezelje a környezetében kialakuló konfliktusokat, munkahelyi stresszt.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelvtan, Informatika

1.3. Témakörök

1.3.1. Üzleti nyelvi kultúra 40 óra

A kultúra fogalma, tartalmi elemei, változékonysága
A kultúra és a nyelv összefüggései
Nyelvi norma, nyelvszokás, a társadalmi érintkezés nyelvhasználata
Nyelvhelyesség, nyelvi változások, nyelvfejlődés, nyelvromlás
Nyelvi kultúra fogalma és elemei – különös tekintettel az üzleti élet írásbeli nyelvhasználatára

- Helytelen szóhasználat: képzavar, terjeszkedő kifejezések; hasonló hangzású szavak tévesztése, felesleges töltelékszavak, jelzők használata, helytelen visszautalás, elcsépelt szavak, névelő használata stb.; szóhasználati vétségek (sorszám-tőszám, igekötők, idegen szavak, divatszavak)
- Toldalékhasználat (ikes igék, -nál, -nél, -suk, -sük, -zik, -lik stb.); túlzott fokozás, toldalék és/vagy névutóhasználat
- Egyeztetési hibák; mondatszerkesztési hibák
- Szókapcsolatok, kifejezések; szólások, közmondások használata
- Helyes beszéd technikája, beszédkultúra; beszédhibák (hangképzés, kiejtés, hadarás, dadogás, afázia stb.); kulturálatlan beszéd: trágárság, beszéd evés közben, rágózás beszéd közben; lámpaláz leküzdése
- Helyesírás: rövid-hosszú magán- és mássalhangzók írása - különírás, egybeírás - kis- és nagybetűk írásszabálya - tulajdonnevek írásmódja - elválasztás szabályai - írásjelhasználat - rövidítések, mozaikszók írásszabályai - számok, keltezés, címzés

- Az e-helyesírás; digitális nyelvhelyesség- és helyesírás-javítási módszerek; szótárak, helyesírás-ellenőrző használata

Az üzleti, hivatali élet közlésformái

Nonverbális üzenetek hatása az üzleti életben: státusz, dominancia, tárgyilagosság, figyelemfelhívás, befolyásolás, megtévesztés, bizalmasság, bizalom, tisztelet, magabiztosság-bizonytalanság, távolságtartás kifejezése stb.

Az üzleti élet szóbeli közlésformái: társalgás, előadás, beszámoló, hozzászólás, felszólalás, vita, tárgyalás, alkalmi beszéd

A társalgási és a hivatalos stílus

Kommunikációs taktikák a nyelvhasználatban: hozzáértés látszata, mellébeszélés, félreérthető közlemények, áthárítás stb.

Nyelvhasználati hibák a kommunikációban: szakzsargon, idegen szavak, mesterkélt kifejezések, nyelvi szleng, körmondatok alkalmazása, hibás kérdésfelvetés, beszédképzés, előadás-technika, hangnem, stílus, nyelvi igénytelenség stb.

E-kommunikációs üzleti nyelvhasználat: közösségi portálok, blogok, fórumok, internet, e-mail, webes megjelenés, sms-mms alkalmazása

A hivatali, üzleti élet nyelvi szövegeinek elemzése, értelmezése

1.3.2. Üzleti kommunikáció 45 óra

Az üzleti kommunikáció fogalma, formái

- tömegkommunikáció (pl. reklám)
- csoportkommunikáció (pl. kiállítás, vevőtalálkozó, termékbemutató)
- személyes kommunikáció (pl. tárgyalás, egyeztetés, vevőtájékoztatás)

A kommunikáció elemei és folyamata az üzleti környezetben

Az üzleti kommunikáció mikrotényezői: munkavállalók, szállítók, közvetítők, vevők, versenytársak, hatóságok, egyéb szervezetek stb. – és hatásuk a kommunikációra

Az üzleti kommunikáció makrotényezői: demográfiai, gazdasági, pénzügyi, jogi, politikai, természeti, technikai-technológiai, társadalmi-kulturális – és hatásuk a kommunikációra

A sikeres üzleti kommunikáció alaptényező

Az üzleti kommunikáció csatornái

A tudatos és hatékony kommunikáció feltételei

A kommunikációs szűrők működése, befolyásolása

Információ az üzleti életben; az információ fogalma, jellemzői

Az információszerzés, -feldolgozás, -továbbítás (küldés) folyamata

Kommunikációs különbségek típusai, jellegzetességei

Szervezetek közötti kommunikáció

Kapcsolatfelvétel módjai; a kapcsolat kezelése az üzleti életben

Etikai kódex fogalma, tartalmi elemei az üzleti életben

1.3.3. Protokoll az irodában 35 óra

A viselkedéskultúra alapfogalmai: illem, etikett, protokoll

A hivatali, üzleti protokoll alapfogalmai, alkalmazásának területei

Az üzleti élet viselkedéskultúrájának alapjai: köszönés, bemutatkozás, bemutatás, megszólítás, társalgás

Névjegykártya szerepe a kapcsolattartásban, formái, használatának módja

Öltözködés, megjelenés a titkári munkakörben

Hivatali, üzleti találkozók protokollja: meghívás, vendégfogadás, vendéglátás, rangsorolás, ültetési szabályok, ajándékozás, reprezentáció

Titkári kapcsolatok protokollja

1.3.4. Digitális kommunikáció az irodában 35 óra

A digitális kommunikáció fogalma, feltételei

Az internet; netes fogalmak és kifejezések
Az internethasználat biztonsági elemei
Az internet veszélyei; biztonsági elemei; a biztonságos és hatékony internet-használat szabályai
Nyelvi változások a digitális kommunikációban – és kezelésük
Netes navigáció használata; információs szupersztráda
A digitális kommunikáció eszközei az információtartalom formája szerint: szöveges, képi, hangalapú
A kommunikáció és az információszerzés okostelefonok alkalmazásával
A webkeresők használata
Webes tartalom mentése, nyomtatása, felhasználása
Webes megjelenés; webszövegek elemzése, írása
Social web (közösségi oldalak) szerepe a cégmegjelenésben, céges kapcsolatokban
E-ügyintézés fogalma, feltételei
E-közigazgatás szintjei:

- információközlés (pl. online információközlés)
- egyirányú kommunikáció (pl. űrlap elektronikus úton való elküldése)
- kétirányú interaktivitás (pl. ügyfélkapu)
- interakció (pl. elektronikus számlázás)

Online reklámok: banner (reklámcsík, szalaghirdetés), szöveges linkek, beférkőző reklámok; egyéb online reklámfajták

1.3.5. Nemzetközi protokoll 30 óra

Nemzetközi üzleti színterek, események
Nemzetközi kulturális különbségek
Kulturális szokások
Interkulturális érzékenység
Nyelvi különbségek; ezek áthidalása
Nemzetközi delegáció fogadása
Látogatás, tárgyalás külföldi partnereknél
Üzleti protokoll nemzetközi eseményeken
Protokoll a diplomáciában
Nemzetközi üzleti etika
Etikett és protokoll sajátosságai az egyes kultúrákban

1.3.6. Munkahelyi, irodai kapcsolatok 38 óra

A munkahelyi szervezet fogalma, jellemzői
Szervezeti formák
Munkahelyi elvárások: vezetés, beosztottak részéről
Munkahelyi kommunikáció csatornái, eszközei
A munkahelyi kommunikáció síkjai
Viselkedés munkahelyi környezetben: társas befolyásolás, azonosulás, behódolás, internalizáció, munkahelyi szerepek (szerepelvárás, szerepfelfogás, szerepmegfelelés)
Munkahelyi kapcsolatok: vezető(k)-titkár, munkatársak, beosztottak ügyfelek, partnerek, hatóság stb.
Kapcsolattartási szabályok, előírások; értelmezésük, betartásuk, be nem tartásuk következményei
Munkahelyi csoportok; csoportjellemzők; csoportalkotási szabályok
Beilleszkedés, befogadás a munkahelyi csoportba
A csapatmunka, team-munka fogalma, jellemzői, előnyei-hátrányai; elvárások, megfelelések, tudásmegosztás, felelősség stb. a team-munka során

1.3.7. Munkahelyi konfliktuskezelés 30 óra

A konfliktus fogalma, tartalma (pénz, anyagiak megszerzése, hatalom, befolyás, tulajdon, birtoklás, presztízs, érvényesülés, büszkeség stb.)
A konfliktusok szintjei (belső, személyes; személyközi; csoportok, szervezetek közötti)
A konfliktusszintek jellemzői
Konfliktustípusok (valódi, ál, áttételes, téves, hamis, lappangó)
A konfliktusok kialakulásához vezető okok (tárgyi-környezeti okok, személyi okok, viszonykonfliktusok)
A jó és rossz konfliktus jellemzői; funkciójuk
A vita jellemzői, fajtái, szakaszai
Munkahelyi konfliktus kezelése:

- konfliktus kerülése, érzékelése, figyelmen kívül hagyása
- konfliktus feloldásának módjai: kompromisszum, konszenzus

A mediátor szerepe a konfliktus kezelésében
Munkahelyi stressz fogalma, kialakulásának okai, szintjei, következményei
A munkahelyi stressz feloldásának egyéni és szervezeti szintű lehetőségei

1.3.8. Tárgyalástechnika 30 óra

A tárgyalás fogalma; a tárgyalások hibái
A tárgyalások típusai
A tárgyalás előfeltételei
A tárgyalás személyi feltételei
A csoportos (delegációs) tárgyalás jellemzői
A tárgyalás folyamata; előkészületei
A tárgyalás interaktív szakasza; a tárgyalási stílus
A tárgyalást segítő kérdezéstechnika
A kommunikáció hatékonyságának feltételei a tárgyalás folyamán
A kommunikációt zavaró egyéb tényezők a tárgyalás folyamán
Tárgyalási eszközök és technikák: az alku és a kockázatvállalás, az őszinteség (leleplezés) és megtévesztés, hazugság, jóhiszeműség és bizalom, a fenyegetés, ígéret
A meggyőzés folyamata és eszközei; érvek
A tárgyalás lezárása, utógondozása
Tárgyalások kulturális (nemzetközi) jellemzői
Tárgyalási protokoll

1.3.9. Marketingkommunikáció 35 óra

A marketingkommunikáció fogalma, területei
A marketingkommunikáció hatékony eszközei (ATL-, BTL-eszközök)
A promóció fogalma, céljai, eszközei
Direkt marketing fogalma, jellemzői, alkalmazási területei
Vásárok, kiállítások, megjelenések szerepe az üzleti kommunikációban
Reklám fogalma, csoportosítása, jellemzői; alkalmazási területek
Hatásos reklámeszközök, reklámhordozók
A vásárló könyve kommunikációs hatása
PR fogalma, céljai, területei (a szervezet külső, belső PR-ja), szerepe a marketingkommunikációban
Ügyfélkapcsolat a titkári munkában; ügyfél-elégedettség mérése, funkciója, technikái
Az arculattervezés fogalma, eszközei (cégmegjelenés: személyi képviselet; tárgyi eszközök: logó, névjegykártya, levélpapír, weblap, digitális megjelenés, applikációk stb.)
A sajtó, média szerepe a marketingkommunikációban
A minőségbiztosítás, minőségirányítás elemei, hatékonyságmérés a titkári munkában

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

taniroda

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

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

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszközök és felszerelések**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.	magyarázat		x	x	
2.	megbeszélés		x	x	
3.	szemléltetés		x	x	projektor, kivetítő
4.	vita		x		
5.	kiselőadás		x		
6.	helyzetgyakorlat		x		
7.	szerepjáték		x		
8.	prezentáció	x	x		számítógép, projektor, kivetítő
9.	beszámoló	x	x		
10.	projektmunka		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
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	x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x		x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		

2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x	x		
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x	x		
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4..4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
5.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
5.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		
5.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x	x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
12082-16 Gépírás és irodai alkalmazások	**Gépírás és levelezési gyakorlat**
	A tízujjas vakírás alapgyakorlatai
	Billentyűkezelés
	Az írástechnika megerősítése
	Sebességfokozás
	Irodai alkalmazások gyakorlata
	A dokumentumszerkesztés alapgyakorlatai
	Dokumentumszerkesztés a titkári munkában
	Táblázatok készítése a titkári munkában
	Adatbázisok készítése a titkári munkában
12084-16 Üzleti kommunikáció és protokoll	**Kommunikáció a titkári munkában**
	Üzleti nyelvi kultúra
	Üzleti kommunikáció
	Protokoll az irodában
	Digitális kommunikáció a titkári munkában
	Munkahelyi, irodai kapcsolatok

A szakmai tartalom részletes kifejtése

12082-16 Gépírás és irodai alkalmazások modul

Gépírás és levelezés gyakorlata tantárgy keretében

A tanulók – adatbeviteli tevékenység végzésekor – hatékonyan alkalmazzák a tízujjas vakírás technikáját.

Gépírási tevékenységükhöz önállóan készítsék elő a szükséges tárgyi eszközöket, a szakmai vezető jóváhagyásával alakítsák ki a képernyős munkavégzéshez szükséges optimális körülményeket.

Szorosan kapcsolódva az informatikai ismeretekhez, alkalmazzák gépírástudásukat a titkári munkatevékenységhez kapcsolódó dokumentumok készítésekor.

Végezzenek adatbeviteli és szövegszerkesztési feladatokat, ügyeljenek a hibátlan, esztétikus munkavégzésre.

Irodai alkalmazások gyakorlata tantárgy keretében

Kezeljék biztosan az irodatechnikai, információs és kommunikációs eszközöket, tartsák be a biztonsági előírásokat.

Törekedjenek arra, hogy a szakmai vezető által delegált szövegszerkesztési feladatokat hibátlanul, esztétikusan, a vezető utasításainak és a munkahelyi elvárások szerint készítsék el.

Közreműködésükkel segítsék elő a munkahelyen adódó írásbeli feladatok végzését, egyszerűbb nyomtatványok kitöltését.

A tanulók a számítógépes adatbeviteli munkatevékenységek között önállóan és kreatívan tudják alkalmazni a tanult szövegszerkesztő, táblázat- és adatbázis-kezelő program által nyújtott lehetőségeket.
Legyenek figyelemmel a szoftverhasználattal együtt járó dokumentumkezelési, tárolási teendőkre és biztonsági elemeire is.

Fejlesztendő készségek

A tízujjas vakírás (100 leütés/perc) – *az 1. évfolyam végén*
Számítógépes irodai programok alkalmazása
Olvasott és hallott szakmai szöveg megértése
Írásbeli dokumentumok készítése, formázása
Információforrások kezelése (szabályok, előírások, rendelkezések; biztonságos internethasználat)

12084-16 Üzleti kommunikáció és protokoll

Kommunikáció a titkári munkában tantárgy keretében

Munkahelyi kapcsolataikban, telefonos kommunikációjukban kamatoztassák a verbális kommunikáció nyelvi, nyelvhelyességi ismereteit.
Írásbeli és szóbeli kommunikációjuk során fokozottan ügyeljenek a nyelvhelyességi és nyelvhasználati szabályok betartására.
Elemezzék és értelmezzék helyesen, a szakmai szövegkörnyezet figyelembe vételével a hivatali, üzleti élet nyelvi szövegeit.
Munkájuk során alkalmazkodjanak a kialakult munkahelyi szokásokhoz és tartsák be az előírásokat a munka- és időszervezésre, a dokumentumok kezelésére, információfeldolgozásra vonatkozóan, valamint az ügyfelekkel, munkatársakkal és vezetőkkel való kapcsolattartásban.

Fejlesztendő készségek:

Olvasott és hallott köznyelvi és szakmai szöveg megértése
Köznyelvi és szakmai verbalitás
Elvárásoknak való megfelelés

6.29.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 542 02
TEXTILTERMÉK-ÖSSZEÁLLÍTÓ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 542 03 Fehérnemű-készítő és kötöttáru összeállító,
a 34 542 04 Férfiszabó,
a 34 542 06 Női szabó szakképesítések
kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 542 02 Textiltermék-összeállító részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 542 02

A részszakképesítés megnevezése: Textiltermék-összeállító

A szakmacsoport száma és megnevezése: 10. Könnyűipar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVII. Könnyűipar

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama a 9. évfolyamot követően 105 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134+105	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">10113-16 Ruhaipari anyagvizsgálatok</td><td>Ruhaipari anyag- és áruismeret</td><td>0.5</td><td></td><td rowspan="12">105</td><td>1.5</td><td></td></tr>
<tr><td>Anyagvizsgálatok gyakorlat</td><td></td><td>0.5</td><td></td><td>0.5</td></tr>
<tr><td rowspan="4">10114-16 Ruhaipari gyártmánytervezés</td><td>Ruhaipari gyártás-előkészítés</td><td>0.5</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Szakrajz</td><td>0.5</td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Szakrajz gyakorlat</td><td></td><td>1</td><td></td><td>1.5</td></tr>
<tr><td>Számítógépes ruhaipari gyártás-előkészítés gyakorlat</td><td></td><td>0.5</td><td></td><td>0.5</td></tr>
<tr><td rowspan="4">10115-16 Textiltermékek összeállítása</td><td>Textiltermékek szabásminta készítése</td><td></td><td></td><td>1.5</td><td></td></tr>
<tr><td>Ruhaipari gépek üzemeltetése</td><td>0.5</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Textiltermékek gyártás-technológiája</td><td>0.5</td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Textiltermékek készítése gyakorlat</td><td></td><td>3</td><td></td><td>7</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>2.5</td><td>5</td><td></td><td>5</td><td>9.5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

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.*

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elmé-leti	**gyakor-lati**	**ögy**	**elmé-leti**	**gyakor-lati**	
10113-16 Ruhaipari anyagvizsgálatok	**Ruhaipari anyag- és áruismeret**	**18**	**0**	**105**	**52.5**	**0**	**70.5**
	Textilipari nyersanyagok	*18*			*17.5*		**35.5**
	Textíliák, kelmék I.				*18*		**18**
	Textíliák, kelmék II.				*17*		**17**
	Anyagvizsgálatok gyakorlat	0	18		0	**17.5**	**35.5**
	Textilipari nyersanyagok		*10*				**10**
	Textíliák, kelmék		*8*				***8***
	Áruismeret					*8*	***8***
	Anyagvizsgálatok					*9.5*	**9.5**
10114-16 Ruhaipari gyártmánytervezés	**Ruhaipari gyártás-előkészítés**	**18**	**0**		**0**	**0**	**18**
	Gyártás-előkészítés	*18*					***18***
	Szakrajz	**18**	**0**		**35**	**0**	**53**
	Szakrajzi alapismeretek	*18*					***18***
	Alapszerkesztések, modellezések				*35*		***35***
	Szakrajz gyakorlat	**0**	**36**		**0**	**52.5**	**88.5**
	Alapszerkesztések		*36*			*17.5*	***53.5***
	Szabásminta készítés					*35*	***35***

	Számítógépes ruhaipari gyártás-előkészítés gyakorlat	**0**	**18**		**0**	**17.5**	**35.5**
	Gyártmányrajz készítés		*18*				***18***
	Programfeladatok					*17.5*	**17.5**
10115-16 Textiltermékek összeállítása	**Textiltermékek szabásminta készítése**	**0**	**0**		**52.5**	**0**	**52.5**
	Szabásminta készítés				*52.5*		***52.5***
	Ruhaipari gépek üzemeltetése	**18**	**0**		**0**	**0**	**18**
	Ruhaipari gépek	*9*					***9***
	Ruhaipari gépek üzemeltetése	*9*					***9***
	Textiltermékek gyártástechnológiája	**18**	**0**		**35**	**0**	**53**
	Varrás- és alkatrész-technológia	*18*			*35*		***53***
	Textiltermékek készítése gyakorlat	0	108		**0**	**245**	**353**
	Textiltermékek készítése I.		*60*			*100*	***160***
	Textiltermékek készítése II.		*48*			*145*	***193***
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**90**	**180**		**175**	**332.5**	**777.5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507.5**		**882.5**
Elméleti óraszámok/aránya		265/30,03%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		617,5/69,97%					

A
10113-16 azonosító számú

Ruhaipari anyagvizsgálatok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10113-16 azonosító számú, Ruhaipari anyagvizsgálatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Ruhaipari anyag- és áruismeret	Anyagvizsgálatok gyakorlat
FELADATOK		
Elemzi a textilipari alapanyagok fajtáit, tulajdonságait és előállításának módjait	x	x
Meghatározza a fonal vagy cérna előállítási módját, minőségi követelményeit	x	x
Elemzi a textíliák legismertebb fajtáit	x	x
Kiválasztja a technológiai előírásnak megfelelő alapanyagokat, kellékeket	x	x
Meghatározza az anyagok összedolgozhatóságát	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
A textilipari szálasanyagok eredete, fajtái, tulajdonságai	x	x
A textilipari szálasanyagok feldolgozásának módjai	x	x
Fonalak és cérnák fajtái, jellemzői	x	x
Ruhaipari textíliák fajtái és tulajdonságaik	x	x
Ruhaipari textíliák felhasználási területei	x	x
Textíliák felületi struktúrája	x	x
Textíliák feldolgozási tulajdonságai	x	x
Kellékek fajtái és jellemzői	x	x
Kellékek alkalmazásának lehetőségei, az összedolgozhatóság feltételei		x
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások	x	x
Gépek biztonságtechnikája, védőeszközök fajtái		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Szakmai olvasott szöveg megértése	x	x
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai számolási készség	x	x
Kezelési, használati utasítások, jelképek értelmezése	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		

Önállóság	x	x
Döntésképesség	x	x
Tapintás	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
Visszacsatolási készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Ismeretek helyén való alkalmazása	x	x
Problémaelemzés	x	x

1. Ruhaipari anyag- és áruismeret tantárgy 70,5 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A textilipari nyersanyagok fajtáinak megismerése. A textilipari alapfogalmak elsajátítása, a textíliák előállítási műveleteinek megismerése, a nyersanyagok és kellékanyagok feldolgozhatósági és viselési tulajdonságainak megismerése a minőségellenőrzés és minőségbiztosítás szabványokban kialakított szempontjainak figyelembevételével.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. *Textilipari nyersanyagok* *35,5 óra*

A textilipar nyersanyagai, csoportosításuk.
Növényi eredetű szálasanyagok fajtái, általános jellemzői.
Növényi eredetű szálasanyagok feldolgozási, viselési tulajdonságai és felhasználásuk.
Állati eredetű szálasanyagok fajtái, általános jellemzői.
Állati eredetű szálasanyagok feldolgozási, viselési tulajdonságai és felhasználásuk.
Vegyi szálak fajtái, általános jellemzői.
Vegyi szálak feldolgozási, viselési tulajdonságai, felhasználásuk.
Fonalak, cérnák fajtái, jellemzői, felhasználási lehetőségeik.
Kevert szálak tulajdonságai.
Az alapanyagok alakíthatósági feltételei.
A mechanikai hatások és az alakíthatóság.
Az alapanyagok fizikai jellemzőinek meghatározása, mértékegységeinek értelmezése, szakszerű használatára vonatkozó ismeretekkel.

1.3.2. *Textíliák, kelmék I.* *18 óra*

A szövetek gyártása, a szövés elve és eszközei.
A kötéstan alapjai, alap és levezetett kötések.
Kötött kelmék csoportosítása, a kötés-hurkolás technológiája és eszközei.
Vetülék és láncrendszerű alapkötések jellemzői.

Nemszőtt textíliák – fátyolkelmék - fajtái, tulajdonságai és felhasználásuk.
Nemszőtt textíliák – varrva-hurkolt kelmék - fajtái, tulajdonságai és felhasználásuk.

1.3.3. ***Textíliák, kelmék II.*** ***17 óra***

A textilkikészítés műveleteinek csoportosítása.
Színezési eljárások.
Áruismeret:
A ruházati textíliák legismertebb fajtái, tulajdonságai, külső képi és műszaki jellemzői, felhasználási területük.

Szövetek:
Pamutszövetek: karton, zefír, batiszt, puplin, krepp, flanel, barchend, bársony, frottír.

Gyapjúszövetek: fésűs, kártolt, kasha, gabardin, lóden, posztó, shetland, tropikál, velour,
boucle, flausch, georgette, tweed, double.
Selyemszövetek
shantung, imprime, serge, lustrine, taft, georgette, brokát.
Vegyiszál és keverékszövetek

Kötött, hurkolt kelmék:
vetülékrendszerű kelmék,
végáruk,
darabáruk,
félig idomozott,
idomozott,
láncrendszerű kelmék,
végáruk.

Nemszőtt textíliák
fátyolkelmék,
varrvahurkolt textíliák.

Ruhaipari kellékek
varrófonalak, varrócérnák,
szalagok, zsinórok,
gombok, csatok, kapcsok, húzózárak.

Idegen nyelvű anyagismereti jelképek.

1.4. A képzés javasolt helyszíne

Textilipari szaktanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	szemléltetés			x	
4.	projekt		x		
5.	kooperatív tanulás		x		
6.	házi feladat	x			

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

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Anyagvizsgálatok gyakorlat tantárgy 35,5 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

Megismertetni és elsajátíttatni a tanulókkal a különféle textíliák összedolgozhatóságának feltételeit, a nyersanyag meghatározások, illetve alkalmazott vizsgálatok módját. Az elméleti órákon tanult tananyag gyakorlatban történő alkalmazása, az alapanyagok felismerése, elemzése látás, tapintás és szaglás alapján.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3. Témakörök

2.3.1. *Textilipari nyersanyagok* *10 óra*

Nyersanyagok meghatározása mikroszkopikus képük alapján.
Nyersanyagok meghatározása égetési próbával.
Tapasztalatok ismertetése, táblázatos rendszerezése.
Díszítő és varrócérnák jellemzése.
Laboratóriumi eszközök ismerete és biztonságos használata.

2.3.2. *Textíliák, kelmék* *8 óra*

Szövetvizsgálatok – kötésmód, szövetszerkezet, felületi jelleg meghatározása.
Színezési eljárások meghatározása.
Kötött-hurkolt kelmék szerkezeti felismerése.
Egyszerű laboratóriumi eszközök ismerete, biztonságos használata.
Mintagyűjtemény készítése, rendszerezése.

2.3.3. *Áruismeret* *8 óra*

Ruházati textíliák legismertebb fajtái, alapanyag és technológia szerinti csoportosítása.
Kereskedelmi megnevezések.
Ruházati textíliák feldolgozási tulajdonságai.
Ruházati kellékek fajtái, felhasználási területük.
Különféle textíliák összedolgozhatóságának feltételei.
Mintagyűjtemény alapján a textilméteráruk, kellékek, rövidáruk rendszerezése.

2.3.4. *Anyagvizsgálatok* *9,5 óra*

Szövetek nyersanyag-összetételének meghatározása mikroszkóppal, égetési próbával.
Színoldal meghatározása.
Anyagminták azonosítása.
Laboratóriumi eszközök ismerete és biztonságos használata.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Textilipari szaktanterem

Labor

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.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása		x		
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban			x	

	mondatszintű kérdésekre				
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján			x	
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		x		
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Vegyészeti laboratóriumi alapmérések		x		
8.2.	Anyagminták azonosítása			x	
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
9.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
9.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10114-16 azonosító számú

Ruhaipari gyártmánytervezés megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10114-16 azonosító számú, Ruhaipari gyártmánytervezés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	gyártás-előkészítés	Szakrajz	Szakrajz gyakorlata	előkészítés gyakorlat
FELADATOK				
Modellrajzot készít vagy modellt választ	x	x	x	x
Méretet vesz		x	x	
Meghatározza a szerkesztési méreteket		x	x	
Alkalmazza a levett méreteket		x	x	
Alkalmazza az ergonómiai mérettáblázatokat		x	x	
Alapmintát készít		x	x	
Az alapmintát modellezi az aktuális divatnak, illetve a megrendelő igényének, a választott modellnek megfelelően		x	x	
Szabásmintát készít - egyedi vagy konfekció szabásmintát		x	x	
Szabásminta szériát készít - elfogadott mintadarab alapján	x			x
Felfektetési rajzot készít	x			x
Terítékrajzot készít	x			x
Alapanyag- és kellékkalkulációt készít, anyaghányadot számol	x			x
Alap- és kellékanyagokat ellenőrzi	x			x
Meghatározza a műveleti sorrendet egyedi termékkészítés esetén	x			x
Műszaki leírást készít a termékről és a termék gyártásáról	x			x
SZAKMAI ISMERETEK				
Méretvétel szabályai, mérettáblázatok felépítése		x	x	
Alkalmazott műszaki ábrázolások fajtái	x	x	x	x
Alapszabásminta szerkesztése		x	x	
Modellezés		x	x	
Szabásminta felfektetés módjai	x			x

Gyártás-előkészítő programok, gépek, eszközök				x
Alkalmazott szakmai számítások, mértékegységek, jelölések	x	x	x	x
Műveleti utasítások felépítése, szerepe	x			x
Varrások alaki- és méretjellemzői	x			x
Ruhaipari gépek, berendezések technológiai jellemzői	x			x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Ruhaipari tervező program alkalmazása				x
Szakmai nyelvű íráskészség, fogalmazás írásban	x			x
Idegen nyelvű szakmai kifejezések megértése		x	x	x
Szakmai ábrázolások értelmezése, készítése	x	x	x	x
Szakmai számolási készség		x	x	
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Döntésképesség	x			x
Pontosság		x	x	
Önállóság	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Tömör fogalmazás készsége	x			x
Közérthetőség	x			x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x	x	x
Kontroll (ellenőrzőképesség)	x	x	x	x
Kreativitás, ötletgazdagság		x	x	

3. Ruhaipari gyártás-előkészítés tantárgy 18 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A gyártmánytervezés- és a gyártás-előkészítés folyamatának megismertetése**.** A műszaki dokumentációhoz kapcsolódó alapfogalmak elsajátítása, műszaki dokumentáció értelmezése, készítése. A gyártás-előkészítő programok, gépek, szabászati eszközök megismertetése, alkalmazása.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Gyártás-előkészítés *18 óra*

Anyagok csoportosítása felhasználás szerint (alap-, kellék-, segédanyagok).
Anyagbeszerzés és anyagraktározás.
Bevizsgálás.
Felfektetési rajz készítése.
Terítékrajz készítése.
A terítés (terítési módok, eszközök).
Terítéken alkalmazott jelölések.
Szabás eszközei, módjai.
Anyagnormák készítése (anyaghányad, alapanyag és kellékkalkuláció).
Műszaki leírás készítése:
Gyártmányrajz, modellszám, külalak leírása, alapanyag és kellékek megnevezése, szükséges alkatrészek, varrások alaki és méretjellemzői, mérettáblázatok, fonalirány és toldási lehetőségek, a rendelkezésre álló eszközök alapján gépek, berendezések kiválasztása, a gyártási folyamat leírása.
Egyedi gyártásnál az első ruhapróbára állítás vagy molinó igazításai a szabásmintán.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Ruhaipari szaktanterem

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

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

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

3.	megbeszélés			x	
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x		x	
3.2.	rajz készítése leírásból	x		x	
3.3.	rajz kiegészítés	x		x	
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x		x	
3.5.	rajz elemzés, hibakeresés	x			

4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
4..4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Szakrajz tantárgy 53 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A szabás-szakrajz eszközeinek, a női és férfi testalkat felépítésének, a méretvétel szabályainak megismertetése. Mérettáblázatok, méretszabványok alkalmazása. Alapvető ruházati termékek alapszerkesztése és modellezése, szabásminta készítése.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3. Témakörök

4.3.1. Szakrajzi alapismeretek ***18 óra***

Méretvétel szabályai.
Testméret, testalkat és a szerkesztési rajz összefüggései.
Méretkutatás és testméret szabvány.
A divatrajzok értelmezése.
A szaklapokban és szabásmintákon előforduló szakkifejezések és azok idegen nyelven való értelmezése.
Alapszerkesztések értelmezése, rajzolvasási gyakorlat, alapminta másolása, szabásminta készítés (szoknya, nadrág, ruha, blúz).

Alapszerkesztések készítése:

- szoknya,
- nadrág.

4.3.2. Alapszerkesztések, modellezések *35 óra*

Alapszerkesztés készítése:

- ing/blúz,
- ruha
- zakó/blézer,
- kabát.

A modellezés módszerei, eszközei.

Ruhaipari termékek alkatrészeinek szerkesztése és modellezése:

- rátett zsebek,
- elejeszélek,
- kézelők,
- bevarrott ujjak (rövid ujj, hosszú ujj).

Formázóvarrások áthelyezése:

- mell és derékformázók új varrásvonalba helyezése,
- mell és derékformázók szabásvonalakba helyezése,
- mell és derékformázók áthelyezése bőséghajtásokba.

Ruhaipari termékek alkatrészeinek szerkesztése és modellezése:

- nyakkörtől külön szerkesztett gallérok (inggallér, állógallér),
- nyakkörre szerkesztett gallérok (kihajtós gallér, sálgallér),
- bevarrott ujj, raglán ujj, japán ujj, denevér ujj.

Alapminták modellezése az aktuális divatnak, illetve a választott modellnek megfelelően:

- szoknya,
- nadrág,
- ing/blúz.

Szabásminták készítése egyedi vagy konfekciós gyártáshoz.
Szériázás elvei, szabályai.

4.4. A képzés javasolt helyszíne

Ruhaipari szaktanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés			x	
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	

2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x		x	
3.2.	rajz készítése leírásból	x		x	
3.3.	rajz kiegészítés	x		x	
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x		x	
3.5.	rajz elemzés, hibakeresés	x		x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
4..4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Szakrajz gyakorlat tantárgy 88,5 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

Önálló modellezési feladatok kivitelezésének, a szabásminta önálló elkészítésének, a szabászati jelölések önálló alkalmazásának megismertetése.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül

5.3. Témakörök

5.3.1. *Alapszerkesztések* *53,5 óra*

Méretvétel.
A divatrajzok értelmezése.
Alapszerkesztések készítése eredeti méretben:

- egyenes vonalú szoknya,
- bővülő vonalvezetésű szoknya,
- egyenes vonalú nadrág.

5.3.2. *Szabásminta készítés* *35 óra*

Szabásminták készítése egyedi és sorozatgyártáshoz.
Felsőruházati termékek kisalkatrészeinek másolása, szabásmintáinak készítése eredeti méretben (gallérok, kézelők, zsebek, övpántok).

5.4. A képzés javasolt helyszíne

Ruhaipari tanműhely
Ruhaipari szaktanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés		x		
5.	projekt		x		
6.	házi feladat	x			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása		x		
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz készítése leírásból	x	x		
3.3.	rajz kiegészítés	x	x		
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x	x		
3.5.	rajz elemzés, hibakeresés	x	x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
4.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				

5.1.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Vizsgálati tevékenységek körében				
7.1.	Technológiai próbák végzése	x	x		
8.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
8.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
8.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Számítógépes ruhaipari gyártás-előkészítés gyakorlat tantárgy 35,5 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

A ruhaipari gyártmánytervezés és gyártás-előkészítés folyamatainak számítógépes tervező programokkal való készítésének elsajátítása. A számítógépes gyártás-előkészítő programok, gépek, berendezések, eszközök használatának, kezelésének ismerete, alkalmazása. A gyártmány műszaki dokumentációjának számítógépes feldolgozása.

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.3.Témakörök

6.3.1. Gyártmányrajz készítés ***18 óra***

Ruházati termékek gyártmányrajzának készítése rajzprogrammal, fotó, modellrajz, leírás alapján (női szoknya, nadrág, blúz, ing, ruha, mellény, női kosztümkabát, férfizakó).
Ruházati termékek műszaki leírásának számítógépes programmal való elkészítése.

6.3.2. Programfeladatok *17,5 óra*

Alkatrészek beolvasása (digitalizálás).
Ruházati termékek alkatrészeinek számítógépes feldolgozása.
Felfektetési rajzkészítés.
Adott gyártmányok különböző tulajdonságú alapanyagokra való felfektetésének tervezése változó tételek mellett (egy méretnagyság, több méretnagyság, több modell, szekciós felfektetés).
Anyagtípusok: egyszínű, kockás, csíkos, irányított mintás, egyirányú mintás.
Felfektetési rajz dokumentálása.
Felfektetés kirajzoltatása rajzoló berendezéssel vagy nyomtatóval.
Méretarányos kicsinyítés és eredeti méretnagyság.

6.4.A képzés javasolt helyszíne

Ruhaipari tanműhely
Számítógépes gyártás-előkészítő szaktanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		
4.	projekt	x			
5.	házi feladat	x			
6.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

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

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

		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x			
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés		x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
4.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos		x		

	szövegfeldolgozás				
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása	x			
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Technológiai próbák végzése	x	x		
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
9.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
9.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10115-16 azonosító számú

Textiltermékek összeállítása megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10115-16 azonosító számú, Textiltermékek összeállítása megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	szabásminta készítése	Ruhaipari gépek üzemeltetése	gyártástechnológiája	készítése gyakorlat
FELADATOK				
Méretet vesz különféle textiltermékek készítéséhez	x			
Tanulmányozza a mérettáblázatokat, méretjelöléseket	x			
Kiválasztja mért adatok alapján a méretnagyságot táblázatból	x			
Értelmezi a ruhaipari ábrázolásokat	x	x	x	x
Másolja, elkészíti és kivágja az egyszerű ruházati termékek (szoknya, nadrág, blúz, ruha, mellény) szabásmintáit	x			
Felfekteti a szabásmintákat és kiszabja az alkatrészeket		x		x
Összeállítja a kiszabott alkatrészeket műszaki dokumentáció vagy mintadarab alapján				x
Betartja a biztonságos munkavégzésre vonatkozó előírásokat		x		x
Rendet és tisztaságot tart a munkahelyén		x		x
Betartja a környezetvédelmi előírásokat		x		x
SZAKMAI ISMERETEK				
Méretvétel különböző textiltermékekhez	x			
Mérettáblázatok, méretjelölések	x			
Méretnagyság kiválasztása mérettáblázatból mért adatok alapján	x			
Szabásminta készítés, másolás	x			
Terítés, felfektetés, szabás		x	x	x
Kiszabott alkatrészek összeállítása műszaki dokumentáció vagy mintadarab alapján			x	x

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások		x		x
Gépek biztonságtechnikája		x		
Védőeszközök fajtái		x		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Kézi varrás és szabászat eszközeinek használata		x		x
Gépi szabászat eszközeinek használata		x		x
Gyorsvarrógépek, szegővarrógépek használata, működtetése		x		x
Varróautomata gépek használata, működtetése		x		x
Vasalók és vasalóprések/ragasztóprések használata, működtetése		x		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Precizitás	x		x	x
Kézügyesség	x			x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Határozottság	x		x	x
Visszacsatolási készség		x		x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Kontroll (ellenőrzőképesség)	x	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x		x
Körültekintés, elővigyázatosság		x		x

7. Textiltermékek szabásminta készítése tantárgy 52,5 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

Ismeretek nyújtása a textiltermékek szabásmintáinak elkészítéséhez. Alapvető textilruházati termékek szabásminta készítésének gyakorlása eredeti méretben. Szabásminták másolása mintamellékletekből.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

7.3. Témakörök

7.3.1. Szabásminta készítése *52,5 óra*

Szabás-szakrajz készítésének eszközei, alkalmazott műszaki ismeretek.
Szabásmintán alkalmazott jelölések.
Rajzkészség- és szemmértékfejlesztő gyakorlatok.
Testalkat és testtartás típusok fajtái, jellemzői.
Középarányos testalkatok.
A szakiránynak megfelelő szoknya, nadrág, ing, blúz, ruha, mellény szabásmintájának kialakítása az alapminták másolásával.

7.4. A képzés javasolt helyszíne

Ruhaipari tanműhely
Ruhaipari szaktanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x		x	
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés			x	
3.5.	rendszerrajz kiegészítés	x			
4.	Komplex információk körében				

4.1.	Utólagos szóbeli beszámoló			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése	x		x	
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

7.6.**A tantárgy értékelésének módja**

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

8. Ruhaipari gépek üzemeltetése tantárgy 18 óra

8.1.A tantárgy tanításának célja

A varrás, vasalás, ragasztás eszközeinek, gépeinek megismertetése, valamint a tevékenységhez kapcsolódó munka-, tűz- és környezetbiztonsági előírások elsajátítása. A gyártás során használt varrógépek biztonságos üzemeltetésének megismerése.

8.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

8.3.Témakörök

8.3.1. Ruhaipari gépek *9 óra*

Modell vagy ábra alapján varróeszközök, gépek, berendezések fő részei, általános működési elvük, optimális működésükhöz szükséges állítási lehetőségek, alkalmazási

területeik, biztonságtechnikai berendezéseik.
Kézi szabás szerszámai.
Vasalók, vasaló-berendezések, gőzölő-bábuk.
Ragasztó-berendezések, ragasztóprések.
Munka-, tűz- és környezetbiztonsági előírások ismerete.

8.3.2. Ruhaipari gépek üzemeltetése *9 óra*

Alap- és módosított öltésű varrógépek öltésképzési folyamata.
Gépek karbantartása a munkafolyamatok között.
Munka-, tűz- és környezetbiztonsági előírások.
Hurok- és láncöltésű varrógépek biztonságtechnikai berendezései.
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások a munkaterületen.
Varrodai gépek, berendezések biztonságtechnikája.
Védőeszközök fajtái.

8.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Ruhaipari tanműhely
Ruhaipari szaktanterem
Kisüzem
Nagyüzem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív munka		x		

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

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

1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x		x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x		x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x		x	
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés			x	
3.5.	rendszerrajz kiegészítés	x			
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
4.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	
4..4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása	x			
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján			x	
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján			x	
7.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés			x	
7.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése			x	
7.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	x			
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Technológiai minták elemzése			x	
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
9.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
9.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

8.6.A tantárgy értékelésének módja

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

9. Textiltermék gyártástechnológiája tantárgy 53 óra

9.1.A tantárgy tanításának célja

Különböző öltések, varratok, gépi varrástípusok, valamint a textiltermék-alkatrészek készítésének és összeállításának megismerése, egyedi megmunkálással vagy a sorozatgyártás során alkalmazott technológiákkal.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

9.3. Témakörök

9.3.1. Varrás- és alkatrész technológia *53 óra*

Varrástechnológiai alapfogalmak, elnevezések.
A varrások alaki és méretjellemzői.
A kézi- és gépi öltések, gépi varrástípusok csoportosítása, fajtái, a készítés minőségi követelményei.
A vasalás technológiája.
A ragasztás technológiája.
A ragasztóanyagok és ragasztó-bevonatos textíliák fajtái és jellemzőik.
Hasítékok készítési módja (nyitott, takart).
Hajtások készítési módja (szétvasalt és egy oldalra vasalt).
Húzózárak bevarrásának módjai (varrásvonalba helyezett, takart, rejtett, szétnyitható).
Elejeszélek készítési módja.
Övpántok készítése és felvarrási módjai.
Ujja hasítékok készítése (arrow-, francia-, varrásvonalba helyezett).
Kézelők készítése és felvarrási módjai.
Ujjak készítése és bevarrása (bevarrott, raglán-, japánujj).
Nyakkör eldolgozási módok szegéssel (formára szabott szegőpánt, ferdepánt).
Gallérok készítése és felvarrása (ing-, álló-, fekvő-, sál-, kihajtósgallér).
Zsebek készítésének módjai (foltzsebek, bevágott zsebek, szabásvonalba helyezett zsebek).
Műszaki leírás tartalma.

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Ruhaipari tanműhely
Ruhaipari szaktanterem

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

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

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

1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív munka		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	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			
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x			
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz kiegészítés	x			

3.4.	rajz elemzés, hibakeresés			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése			x	
6.2.	Technológiai minták elemzése			x	
6.3.	Anyagminták azonosítása			x	
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

9.6.A tantárgy értékelésének módja

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

10. Textiltermékek készítése gyakorlat tantárgy 353 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

Különböző öltések, varratok, gépi varrástípusok, valamint a textiltermék-alkatrészek készítésének és összeállításának megismerése, egyedi megmunkálással vagy a sorozatgyártás során alkalmazott technológiákkal. A gyártás során használt varrógépek biztonságos üzemeltetésének elsajátítása.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

10.3. Témakörök

10.3.1. Textiltermékek készítése I. *160 óra*

Előkészítő vasalási műveletek (beavató, simító, formázó).
Gyártásközi vasalási műveletek (varrások szét- és egy oldalra vasalása, élvasalás, szárazoló vasalás, hajtások vasalása, formázóvarrás vasalása, paszpólozó vasalás).
Befejező vasalási műveletek (készre-vasalás, fénytelenítő vasalás).
Ragasztó-bevonatos közbélések kiválasztása, alkalmazása (ragasztás: ragasztóporral, fóliával, ráccsal, fátyollal).
Alkalmazott kézi öltések (ideiglenes, végleges, díszítő, gomblyuk kivarró, gomb- és kapocsfelvarró öltések) készítése.
Gépi varrástípusok készítése kiválasztása, alkalmazása a textilruházati termék készítése során (összevarrás, széttűzés, fél-francia- és franciavarrás, lapos varrás, széltűzés, szegővarrások, sarokvarrás, formázóvarrás, piékészítés, ráncolással vagy hajtásokkal készülő díszítő elem felvarrási módjai).
Kisalkatrészek készítése, alkalmazása (akasztók, övtartók, övek, gomboló pántok).
Kézelők formai kialakításai és felvarrási módjai.
Ruházati termékek készítése (szoknya, nadrág, blúz, ing).

10.3.2. Textiltermék készítése II. *193 óra*

Ujjak készítése és bevarrási módjai.
Gallérok készítése és felvarrási módjai.
Zsebek és zsebfedők készítése és felvarrási módjai.
Húzó- és tépőzár bevarrások módjai.
Ruházati termékek készítése (szoknya, nadrág, blúz, ing).
Dokumentáció és/vagy mintadarab alapján egyszerű kivitelezésű textilruházati termékek összeállítása kiszabott alkatrészekből.
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások a munkaterületen.
Varrodai gépek, berendezések biztonságtechnikája.
Védőeszközök fajtái és azok használata.

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Ruhaipari tanműhely
Kisüzem
Nagyüzem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		
4.	kooperatív munka		x		

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.4.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x			
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés		x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			

4.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
6.2.	Műveletek gyakorlása	x			
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Vizsgálati tevékenységek körében				
7.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.2.	Technológiai minták elemzése		x		
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 CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
10115-16 Textiltermékek összeállítása	**Textiltermékek készítése gyakorlat**
	Textiltermékek készítése I.
	Textiltermékek készítése II.

10115-16 Textiltermékek összeállítása

Textiltermékek készítése gyakorlat tantárgy

Témakörök

Textiltermékek készítése I.
Kisalkatrészek készítése, alkalmazása (akasztók, övtartók, övek, gomboló pántok).
Ruházati termékek készítése (szoknya, nadrág, blúz, ing).

Textiltermékek készítése II.
Dokumentáció és/vagy mintadarab alapján egyszerű kivitelezésű textilruházati termék összeállítása kiszabott alkatrészekből.

6.30.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
21 541 03
Vágóhídi munkás
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 541 03 Húsipari termékgyártó szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 21 541 03 Vágóhídi munkás részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 21 541 03

A részszakképesítés megnevezése: Vágóhídi munkás

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Elméleti képzési idő aránya: 20%

Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapszintű, befejezett iskolai végzettséget nem igényel

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakor-lati	ögy	elméleti	gyakor-lati
10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	Mikrobiológia és higiénia	1		105		
	Minőségbiztosítás				0,5	
	Higiénia gyakorlati alkalmazása		0,5			
10927-16 Vágóhídi munka	Húsipari technológia	1,5			1,5	
	Húsipari gépek				0,5	
	Technológia gyakorlat		4,5			12
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		2,5	5		2,5	12
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	Tantárgyak/témakörök	Óraszám					Összesen
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam		
		elmélet	gyakorlat	ögy	elmélet	gyakorlat	
10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	**Mikrobiológia és higiénia**	**36**	**0**	**105**	**0**	**0**	**36**
	Káros és hasznos mikroorganizmusok, Vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek	*14*					14
	Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok	*2*					2
	Személyi, eszköz, üzemhigiénia és környezeti higiénia a húsiparban	*15*					15
	Tisztítószerek, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk,alkalmazhatóságuk	*5*					5
	Minőségbiztosítás	**0**	**0**		**17,5**	**0**	**17,5**
	Élelmiszerbiztonság				5		5
	ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban				9		9
	Élelmiszer-biztonsági rendszerek(IFS, BRC) , nyomonkövetés alapelvei				3,5		3,5
	Higiénia gyakorlati alkalmazása	**0**	**18**				**18**
	Személyi,-eszköz és üzemi higiénia betartása		*5*				5
	Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során		*5*				5
	Takarítást, tisztítást , fertőtlenítést végez, Betartja a környezethigiéniás szabályokat		*8*				8
10927-16	**Húsipari technológia**	**54**	**0**		**52,5**	**0**	**106,5**

Vágóhídi munka	Vágóállatok szervezeti felépítése	25					25
	Vágóállatok fajok, fajták	9					9
	Vágóüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai	5					5
	Vágástechnológiák	15			20		35
	Vágási fő és melléktermékek felhasználhatósága				20		20
	Magaspálya teljesítmény számítása				6,5		6,5
	Fő és melléktermék kihozatali számítások				6		6
	Húsipari gépek	**0**	**0**		**17,5**	**0**	**17,5**
	Géptani alapismeretek				6		6
	Elsődleges feldolgozás gépei				11,5		11,5
	Tecnológia gyakorlat	**0**	**162**			**420**	**582**
	Vágóállatok kábítása, szúrása és elvéreztetése		*16*			*42*	58
	Testek forrázása, utótisztítása		*16*			*42*	58
	Testüregek bontása, belszervszedés		*90*			*222*	312
	Testek hasítása		*16*			*42*	58
	Fehéráru elővágása, eltávolítása		*24*			*72*	96
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**90**	**180**		**87,5**	**420**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		**177,5/20,11%**					
Gyakorlati óraszámok/aránya		**705/79,88%**					

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
10891-16 azonosító számú

Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10891-16 azonosító számú Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Mikrobiológia és higiénia	Minőségbiztosítás	Higiénia alkalmazása a gyakorlatban
FELADATOK			
Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat		X	
Alkalmazza az élelmiszer-higiéniás és élelmiszer-biztonsági előírásokat (törvény, rendelet, minőségügyi kézikönyv)	X		X
Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP)	X		X
Használja a mikrobák elpusztításának módszereit	X		
Mikrobák szaporodásának gátlását végzi	X		
Betartja a HACCP rendszer előírásait		X	
Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat	X		X
Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez	X		
Élelmiszerek gyártása során kritikus higiéniai pontokat ellenőriz		X	
ISO 22000, HACCP rendszerek alapelveit ismeri, betartja		X	
Élelmiszer-biztonsági rendszerek (IFS, BRC), nyomonkövetés alapelveit ismeri, alkalmazza		X	
Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet		X	
Mikrobiológiai alapismereteit használja	X		X
A hasznos és káros mikroorganizmusok jellemzőit, szaporodásuk és elpusztításuknak lehetőségeit alkalmazza	X		X
SZAKMAI ISMERETEK			
Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok	X		
Tisztító-, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk	X		
Jó higiéniai gyakorlat elemei	X		X
Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok			
Mikrobiológiai ismeretek: élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló káros és hasznos mikroorganizmusok, életfeltételei, jellemzői	X		
Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége	X		

A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros)	X		
Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaktana, felépítése, anyagcseréje, telepképzése, előfordulási valószínűsége	X		
Az élelmiszer-ipari és egészségügyi szempontból fontos mikroorganizmusok	X		
Az élelmiszer-romlás, a leggyakrabban előforduló élelmiszer-mérgezések, élelmiszer-fertőzések tünetei és az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények	X		
Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei	X	X	
Az életfeltételek és a mikroorganizmusok szaporodása, anyagcseréje közötti összefüggés	X		
Az endospóraképzés és a vegetatív sejtté alakulás feltételei	X		
A mikroorganizmusok anyagcseréjének jelentősége az élelmiszeriparban és egyéb területeken (gyógyszer, mezőgazdaság, az ember anyagcseréjében)	X		
Az élelmiszeripar szempontjából károsnak ítélt mikroorganizmusok elleni védekezés módjai	X		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Szakmai nyelvű beszédkészség	X	X	X
Szakmai nyelvű íráskészség	X	X	
Szakmai olvasott szöveg megértése	X	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X
Információforrások kezelése	X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Felelősségtudat		X	X
Döntésképesség			X
Precizitás			X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Kapcsolatteremtő készség		X	X
Határozottság			X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Higiéniás szemlélet	X		X
Logikus gondolkodás		X	

1. Mikrobiológia és higiénia tantárgy 36 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkás tanulók ismereteket szerezzenek azon mikroorganizmusokról, melyek szerepet játszanak az élelmiszerek előállításánál, tartósításánál, romlásánál. Ismerjék meg a húsiparban előforduló káros, hasznos mikroorganizmusokat. A tanulók tudják az alapvető higiéniai szabályokat, előírásokat. Az elsajátított ismeretek alapozzák meg a húsiparban alkalmazandó higiéniai szemléletet.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, Húsipari technológia

1.3. Témakörök

1.3.1. Káros és hasznos mikroorganizmusok, vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek *14 óra*

A mikroorganizmusok elterjedése
Baktériumok jellemzői
Vírusok jellemzői
Gombák jellemzői
Paraziták, élősködők jellemzői
A hasznos mikrobáknak jelentősége a hagyományos és gyorsérlelésű szalámiféléknél
Bakteriális betegségek:lépfene, botulismus, tetanus, sertésorbánc, gümőkór, E-coli, Szalmonellózis, Lyme kór, Malleus(takonykór)
Vírus okozta betegségek: Fertőző sertésbénulás, Ragadós száj-és körömfájás, Sertéspestis, Veszettség
Retrovírus okozta betegség:BSE
Paraziták és élősködők által okozott betegségek:Trichinellózis, borsókakór, mételykór, tüdőférgesség, ostorférgesség
A BSE megelőzésével kapcsolatos EU-s szabályok

1.3.2. Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok *2 óra*

Európai uniós és hazai rendeletek
Élelmiszer előállításra, forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
Kötelező nyilvántartások, dokumentációk.

1.3.3. Személyi, eszköz, üzemhigiénia és környezeti higiénia a húsiparban *15 óra*

Fekete-fehér öltözőrendszer kialakítása
Testi higiénia biztosítása
Munka és védőruha tisztasága
Munkaeszközök és egyéni védőeszközök tisztántartása
Az alkalmazott berendezések, kialakított felületek, padozatokkal szemben támasztott követelmények
Épületek, üzemi helyiségek kialakításának szempontjai
Szennyes és tiszta övezetek elkülönítése
Szennyvíz kezelése
Vágási hulladékok zárt tárolása a szennyes övezetben
Szociális hulladékok elkülönített tárolása
Levegő tisztaságának megőrzése

Környezetvédelem

1.3.4. Tisztítószerek fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk5 óra

Takarítás, fertőtlenítés jelentősége
A húsiparban alkalmazható tisztító és fertőtlenítőszerek
Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamatai
Tisztító és fertőtlenítő szerekkel szemben támasztott követelmények

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X			
2.	megbeszélés		X		
3.	szemléltetés			X	
4.	teszt	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			

1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		X		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	X	X		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Minőségbiztosítás tantárgy 17,5 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A szakmunkás tanulók megismerjék a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapelveit. Tudják összekapcsolni az üzemi gyakorlatok során a Jó Gyártási gyakorlatot a Jó Higiéniai gyakorlattal. Képesek legyenek a vágástechnológiai-műveletek és a készítménygyártás során felismerni a lehetséges veszélyeket, meghatározni a kritikus határértéket és a megfelelő döntést meghozni az elhárításukra.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Foglakoztatás I. és Húsipari technológia

2.3. Témakörök

2.3.1. Élelmiszerbiztonság *5 óra*

Az élelmiszerbiztonság jelentősége Európában
A fogyasztók és dolgozók egészségvédelme
Az élelmiszerbiztonság alapja:GMP, GHP
Minőségi előírások az alapanyagok és segédanyagok esetében
Gyártásközi minőség-ellenőrzés
Késztermékek minőségi követelményei és azok ellenőrzése
Kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálatok jelentősége

2.3.2. ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban *9 óra*

ISO 22000 nemzetközi szabvány alkalmazásának belső és külső előnyei
Az ISO 22000 élelmiszerbiztonsági rendszer követelményei, tanúsítás lehetősége
A HACCP rendszer 7 alapelve és azok alkalmazása
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a vágási műveleteknél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a készítménygyártási műveleteknél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a csomagolásnál, hulladékkezelésnél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a raktározásnál és szállításnál

Veszélyek a kereskedelmi folyamatoknál és a megelőzés lehetőségei
A HACCP –hez, minőségirányítási rendszerekhez kapcsolódó dokumentáció ismerete, kezelése

2.3.3. Élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS és BRC), nyomon követés alapelvei3,5 óra

BRC eredetileg angol, ma már nemzetközi kereskedőláncok élelmiszerbiztonsági rendszere
A BRC követelménymoduljai és azok tartalmának ismertetése: tárolás, elosztás, nagykereskedői és szerződött szolgáltatás
BRC tanúsítvány lényege a termelő és vevő oldaláról
IFS eredetileg német kereskedelmi élelmiszerbiztonsági rendszer, mely szintén nemzetközivé vált
Az IFS követelményrendszere az élelmiszer –előállítás teljes folyamatára
Az IFS szigorításai (KO-k): idegen test kezelése, nyomon követhetőség, munkatársak tudatossága, felelősége stb.
IFS tanúsítvány lényege a termelő és kereskedő oldaláról

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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.	magyarázat			X	
2.	megbeszélés		X		
3.	szemléltetés			X	

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

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

2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Higiénia gyakorlati alkalmazása tantárgy 18 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A mikrobiológia és higiénia tantárgyban elsajátított elméleti ismereteket tudja alkalmazni gyakorlati munkavégzés során. A tanulók képesek legyenek betartani a személyi higiéniával, a műszaki higiéniával és a környezethigiéniával kapcsolatos szabályokat a munkavégzésük során.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelv és kommunikáció, Természetismeret, Mikrobiológia és higiénia

3.3. Témakörök

3.3.1. Személyi,- eszköz és üzemi higiénia betartása 5 óra

Használja a fekete-fehér öltözőrendszert a gyakorlaton
Megfelelő tisztálkodás, haj és köröm ápoltsága, rövidsége
Munkaruha tisztasága, cseréje naponta
Munkaeszközeit a gyakorlat végeztével megtisztítja
Egyéni védőeszközöket a gyakorlat végén megtakarítja és tisztán elteszi
Rendeltetésszerűen használja a személyi higiénia céljait szolgáló eszközöket, berendezéseket
Az üzemi higiéniai előírásokat maradéktalanul betartja

3.3.2. Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során5 óra

Betartja a kések fertőtlenítésére vonatkozó előírásokat
Biztosítja a szőrtelenítés, bontás, hasítás munkaműveleteinek higiénikus elvégzését
Ellenőrzi a hűtők hőmérsékletét és tisztaságát
A készítménygyártás során a higiéniai előírások betartásával kizárja a fertőzés lehetőségét
Ügyel az eltérő munkaműveletek közötti kézmosásra
Vezeti naprakészen a higiéniával kapcsolatos nyilvántartásokat

3.3.3. Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez, betartja a környezethigiéniás szabályokat 8 óra

Értelmezi a „Takarítási és Fertőtlenítési Utasításban” foglaltakat
Használja a tisztítás, takarítás eszközeit
Kiválasztja a munkaterületnek megfelelő tisztító és fertőtlenítőszert
Meghatározza a kiválasztott tisztító és fertőtlenítőszerek töménységét, hőfokát, behatásuk idejét
A tisztítás és fertőtlenítés során használja a szükséges védőfelszerelést
Vezeti a takarításról, fertőtlenítésről a kötelező nyilvántartásokat

Betartja a szennyes tiszta övezetekre vonatkozó szabályokat, előírásokat
Levegő tisztaságának megőrzését elősegíti
Betartja szerves és szervetlen hulladékok tárolásának és kezelésének szabályait
A vágási hulladékot haladéktalanul eltávolítja a vágócsarnokból
Betartja a szennyes övezetben lévő zárt tárolás (ATEV) előírásait

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy üzem

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10927-16 azonosító számú

Vágóhídi munka
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10927-16 azonosító számú Vágóhídi munka megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Húsipari technológia	Húsipari gépek	Technológiai gyakorlat
FELADATOK			
Élő állatot átvesz	X		X
Vágásra előkészít	X		
Technológiai teljesítményt számol	X		
Kábítást végez	X		X
Vág vagy szúr, elvéreztet, vért kezel	X		X
Testtisztítást végez szőrtelenítéssel, kopasztással, perzseléssel	X		X
Testtisztítást végez bőrfejtéssel	X		
Testet bont, zsigerel, testüreget tisztít	X		X
Testet hasít, testfelületet tisztít	X		X
Lehúzott sertés féltestet állít elő (leszalonnáz, szalonna alapanyagot előkészít)	X		X
Bőrös féltestet állít elő	X		X
Előhűtést végez	X		
Kitermelési százalékot számol	X		
Felméri, előkészíti a szükséges anyagokat, eszközöket	X	X	X
Alkalmazza az anyagmozgatás biztonságtechnikáját		X	X
Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat		X	X
Alkalmazza a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat			X
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket	X		
Gépeket, eszközöket használ		X	X
SZAKMAI ISMERETEK			
Sertésfajták és hasznosításuk	X		
Szarvasmarha fajták és hasznosításuk	X		
Juhfajták és hasznosításuk	X		
Vágóállatok szervezeti felépítése	X		
Vágóállatok felvásárlásának követelményei	X		
Állatvédelem, szállítási körülmények	X	X	
Vágást előkészítő műveletek	X		X
Szakmai számítások	X		
Kábítás	X	X	X
Szúrás, elvéreztetés	X		X
Testtisztítás szőrtelenítéssel	X		X
Testtisztítás bőrfejtéssel	X	X	X
Bontás	X		X

Hasítás	X		X
Húsvizsgálat	X		
Mérlegelés, minősítés (SEUROP)	X		
Előhűtés, hűtés	X		X
Az elsődleges feldolgozás gépei berendezései		X	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Vágóállatfajták objektív megítélése	X		
Vágás eszközeinek, berendezéseinek használata		X	
Anyagmozgató eszközök használata			X
Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása			X
Védőeszközök használata			X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Állóképesség			X
Kézügyesség			X
Monotónia-tűrés			X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Irányíthatóság			X
Visszacsatolási készség	X		X
Határozottság			X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
A környezet tisztántartása			X
Körültekintés, elővigyázatosság			X
Intenzív munkavégzés			X

4. Húsipari technológia tantárgy 106,5 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerjék a húsipari tevékenységek elméleti alapjait. Ismerjék meg a vágóállatok fajait, fajtáit. Ismerjék meg a vágóállatok szervezeti felépítését,legyenek képesek alkalmazni a tanult ismereteket a vágási műveletek üzemi gyakorlása során. Képesek legyenek arra, hogy a továbbhasznosítási célnak megfelelően tudják az elsődleges feldolgozás műveleteit alkalmazni. Legyenek képesek alapvető szakmai számításokat, feladatokat megoldani.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, szövegértés

4.3. Témakörök

4.3.1. Vágóállatok szervezeti felépítése 25 óra

Vágóállatok csontváza
Vágóállatok szövetei
Vágóállatok testüregi szervei
Vágóállatok testtájai
Vágóállatok izomcsoportjai, húsrészei

4.3.2. Vágóállatok fajok, fajták 9 óra

Sertésfajták,hasznosítás szerinti típusok
Marhafajták, hasznosítás szerinti típusok
Juhfajták és hasznosítás szerinti típusok
Lófajták

4.3.3. Vágóüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 5 óra

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a vágóüzemben
A tanuló kötelessége a szabályok betartása, saját és társai testi épségének megóvása
A magaspályás anyagmozgatás biztonságtecnikája
A vágóüzemi gépek biztonságtechnikája
Húsipari kések és kéziszerszámok baleseti veszélyei
Érintésvédelmi szabályok a vágóüzemben
Jellemző biztonsági szín és alakjelek ismerete
Egyéni védőeszközök a biztonságos munkavégzés érdekében

4.3.4. Vágástechnológiák 35 óra

Vágást előkészítő műveletek
Vágástechnológia műveletei
Sertések, szarvasmarhák, juhok elsődleges feldolgozása
Borjú és lovak elsődleges feldolgozása

4.3.5. Vágási fő és melléktermékek felhasználhatósága 20 óra

Főtermékek meghatározása fajonként

Tőkehús, ipari hús fogalma, minőségi előírásai
Étkezésre alkalmas melléktermékek
Étkezésre alkalmatlan melléktermékek
Vérfeldolgozás: vérplazma, vérpor gyártása
Bélfeldolgozás: sertésgyomor, sertésbél, pacaltisztítás
Zsírgyártás: hagyományos és folyamatos

4.3.6. Magaspálya teljesítmény számítása 6,5 óra

Magaspálya teljesítmény számítása órára, műszakra
Konvejor sebességének számítása
Bontási pályaszakasz méretének számítása

4.3.7. Fő és melléktermék kihozatali számítások 6 óra

Vágási veszteség számítások
Kitermelési százalékszámítások

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		X	X	
2.	megbeszélés		X	X	
3.	szemléltetés		X	X	gépek, berendezések bemutatása, munkavédelmi eszközök bemutatása
4.	házi feladat	X			

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	X	X	X	
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Húsipari gépek tantárgy 17,5 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkások géptani ismeretei támasszák alá a technológiai folyamatokat. Képesek legyenek a vágóüzemek technológiai vonalainak, gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésére. Ismerjék a hagyományos és a korszerű vágóüzemek gépeinek, berendezéseinek szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit, balesetvédelmi előírásait.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, Természetismeret

5.3. Témakörök

5.3.1. Géptani alapismeretek *6 óra*

A rajzolás eszközei
Ábrázolási módok
Vetületi ábrázolás
Kötő gépelemek
Forgó mozgást közvetítő gépelemek
Tengelykapcsolók
Csapágyak
Erőátviteli gépelemek

5.3.2. Elsődleges feldolgozás gépei *11,5 óra*

Egysínes laposacél magaspálya
Kétsínes magaspálya
Csőpálya
Konvejor
Magaspályához kapcsolódó szerkezetek
Szalagos sertésrögzítő

Egyfülkés sertésrögzítő
Forgódobos sertés rögzítő
Marharögzítő boxok (csővázas, teleoldalas)
Mechanikus kábítók
Elektromos kábítók
Gázelegyes kábítók
Szúrókés és csőkés
Vérgyűjtő berendezések
Forrázó berendezések
Kopasztó gépek
Perzselő és lelángoló berendezések
Utótisztógépek
Dobos marhabőrfejtő gép
Fűrészek mozgásformái
Hasító fűrészek
Szegyhasító fűrész
Kertes fűrész
Hasító szalagfűrész
Automatikus hasítóbárd-és fűrészek
Bélsárkinyomó gép
Nyálkahártya előtörő, törő és utótisztító gépek
Sertésgyomor és pacaltisztító berendezés

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

5.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feladat	X			

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				

1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
2.	Képi információk körében				
2.1.	rajz értelmezése	X	X	X	
2.2.	rajz kiegészítés	X			
73.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
3.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	X	X		
3.2.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	X	X		

5.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

6. Technológia gyakorlat tantárgy 582 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

Olyan húsipari gyakorlati ismeretek nyújtása, készségek fejlesztése, melyek keretében megismerik a munkaműveleteket, technológiákat, felhasznált anyagokat, azok gyakorlati alkalmazásait. A munkavégzés során fejlődjenek a gondolkodás, tapasztalatszerzés és ismeretalkalmazás képességei. Adjon alapot a szakma műveleteinek elvégzéséhez, fejlődjön a munkabírásuk, kitartásuk, kézügyességük. Munkavégzésük legyen fegyelmezettebb, pontosabb. Legyenek képesek a szakmai műveleteket önállóan elvégezni, szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

6.3. Témakörök

6.3.1. Vágóállatok kábítása, szúrása és elvéreztetése *58 óra*

Sertés kábítása
Bőr elővágása, szúrás, elvéreztetés ipari módon
Bőr elővágása, szúrás, elvéreztetés étkezési célra, alvadásgátló adagolása

6.3.2. Testek forrázása, utótisztítása *58 óra*

Forrázás előtti testmosás végzése
Forrázó gépek kezelése, forrázási hőmérséklet ellenőrzése
Kézi perzselő használata, kézi utótisztító eszközök használata

6.3.3. Testüregek bontása, belszervszedés *312 óra*

Kuláré körbevágása késsel, ill. géppel
Szegyhasítás kézzel vagy géppel

Medence, has és mellkas felvágása
A testüregekből gyomor és bélgarnitúra kivétele és a belszervek eltávolítása
Organoterápiás szervek kivétele, gyűjtése

6.3.4. Testek hasítása ***58 óra***

Gerincoszlop ketté hasítása kereskedelmi célra
Gerincoszlop ketté hasítása ipari célra
Hagyományos sertésvágásnál orjázás
Koponyaüreg bontása fejhasítása

6.3.5. Fehéráru elővágása, eltávolítása ***96óra***

Fehérárú elővágása tokánál, karajnál, hasnál
A féltest lehűtése után a fehérárú hidegen történő eltávolítása
A meleg féltestről a húsvizsgálat után a fehérárú eltávolítása

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Vágóüzem

6.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	

6.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.2.	Műveletek gyakorlása	X	X		
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	X	X		

7.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	X	X		
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Technológiai próbák végzése	X			
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
9.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X			
9.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1 évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai követelménymodul azonosító száma: 10927-16
Megnevezése: Vágóhídi munka
Technológia gyakorlat tantárgy
Témakör: Elsődleges feldolgozás műveletei
Vágási főtermék előállítása
Vágási melléktermékek kezelése
Vágási termékek hűtése

6.31.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 811 04
VENDÉGLÁTÓ ELADÓ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 54 811 01 Vendéglátás-szervező szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 811 04 Vendéglátó eladó részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 811 04

A részszakképesítés megnevezése: Vendéglátó eladó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás – turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Az iskolarendszerű szakképzésben a szakképző évfolyamok száma: 2

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: nincs

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

<table>
<tr><th rowspan="3">Szakmai követelmény-modulok</th><th rowspan="3">Tantárgyak</th><th colspan="5">Heti óraszám</th></tr>
<tr><th colspan="3">SZH/1 évfolyam</th><th colspan="2">SZH/2 évfolyam</th></tr>
<tr><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th><th>ögy</th><th>elméleti</th><th>gyakorlati</th></tr>
<tr><td rowspan="2">11518-16 Élelmiszerismeret</td><td>Általános élelmiszerismeret</td><td>1</td><td></td><td rowspan="7">105</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Élelmiszerek a gyakorlatban</td><td></td><td>1</td><td></td><td>2,5</td></tr>
<tr><td rowspan="2">11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek</td><td>Élelmiszerbiztonság alapjai</td><td>0,5</td><td></td><td>0,5</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>Vendéglátás higiénéje</td><td>0,5</td><td></td><td>0,5</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td rowspan="2">11520-16 Vendéglátó kereskedelem</td><td>Értékesítés elmélete</td><td>1</td><td></td><td>2,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Értékesítés gyakorlata</td><td></td><td>3,5</td><td></td><td>6,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám</td><td>3</td><td>4,5</td><td>4,5</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Összes heti/ögy óraszám</td><td colspan="2">7,5</td><td>105</td><td colspan="2">14,5</td></tr>
</table>

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	**36**	**0**	**105**	**36**	**0**	**72**
	Táplálkozástani ismeretek	*10*					**10**
	Környezetvédelmi ismeretek	*4*					
	Fogyasztóvédelem	*4*					
	Élelmiszerek csoportjai I.	*9*					
	Élelmiszerek csoportjai II.	*9*			*18*		**27**
	Élelmiszerek csoportjai III.				*18*		**18**
	Élelmiszerek a gyakorlatban	0	36		0	87	**123**
	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I.		*18*			*22*	**40**
	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II.		*18*			*33*	**51**
	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III.					*32*	**32**
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonság alapjai**	18	0		17	17	**52**
	Élelmiszerbiztonságról általában	3			3	*3*	**9**
	Élelmiszer mikrobiológia	6			5	*5*	**16**
	Kémai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	4			4	*4*	**12**
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5			5	*5*	**15**
	Vendéglátás higiénéje	18	0		17	17	**52**
	Higiénia a vendéglátásban	10			5	*5*	**20**
	Személyi higiénia	3			3	*3*	**9**
	HACCP, GHP	5			9	*9*	**23**
11520-16	**Értékesítés elmélete**	**36**	**0**		**87**	**0**	**123**

Vendéglátó kereskedelem	Vendéglátó értékesítés alapjai	*10*			*15*		**25**
	Ételek, italok értékesítése I.	*13*			*36*		**49**
	Ételek, italok értékesítése II.	*13*			*36*		**49**
	Értékesítés gyakorlata	0	126		0	227	**353**
	Értékesítés előészítő műveletei		*72*			*50*	**122**
	Ételek, italok értékesítése I.		*26*			*85*	**111**
	Ételek, italok értékesítése II.		*28*			*92*	**120**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**108**	**162**		**157**	**348**	**775**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**505**		**880**
Elméleti óraszámok/aránya		108+157=265/30,1%					
Gyakorlati óraszámok/aránya		162+348+105=615/69,9%					

Jelmagyarázat: e/elmélet, gy/gyakorlat, ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező összes óraszám szakmai elméleti és gyakorlati képzésre rendelkezésre álló részének legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, *a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.*

A
11518-16 azonosító számú

Élelmiszerismeret
megnevezésű

szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Általános élelmiszerismeret	Élelmiszerek a gyakorlatban
FELADATOK		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit		x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét		x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat		x
Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit	x	
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérjeforrásokat	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket	x	x
Alkalmazza a vitaminokról és ásványisokról megtanult fogalmakat	x	x
Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat		x
Szelektíven gyűjti a hulladékot		x
Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket		x
Édes sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait	x	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről, állagáról tanult ismereteket	x	x

Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a száraz tésztákról megtanult ismereteket	x	x
Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x	x
Tulajdonságaik alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x	x
Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi tengeri halakat és egyéb hidegvérű állatokat	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és a gyümölcsöket	x	x
Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket	x	
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket		x
Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról, felhasználásáról megtanult ismereteket		x
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket.		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Táplálkozástani ismeretek	x	x
Környezetvédelmi ismeretek	x	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x	x
Alapízesítést befolyásoló anyagok	x	x
Fűszerek	x	x
Tej, tejtermékek	x	x
Tojás	x	x
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	x	x
Természetes édesítőszerek	x	x
Zsiradékok	x	x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak	x	x
Zöldségek	x	x
Gombák csoportjai	x	x

Gyümölcsök	x	x
Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek	x	x
Alkoholtartamú italok, alkoholmentes italok	x	x
Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszerek	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x

1. Általános élelmiszerismeret tantárgy 72 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használja az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

1.3. Témakörök

1.3.1. Táplálkozástani ismeretek *10 óra*

Táplálkozás jelentősége:
Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
Emésztés, tápanyag felszívódás
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
Befejező műveletek
Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

1.3.2. Környezetvédelmi ismeretek *4 óra*

Vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladék
Zajvédelem

1.3.3. Fogyasztóvédelem *4 óra*

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

1.3.4. Élelmiszerek csoportjai I. 9 óra

Alap ízeket befolyásoló anyagok:
Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok
Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
Só jellemzése felhasználása
Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
Fűszerek:
Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
Tej és termékeinek:
A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata
Tojás:
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
Tojás érzékszervi vizsgálata
Malomipari termékek:
Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata
Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
Zsiradékok:
Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

1.3.5. Élelmiszerek csoportjai II. 27 óra

Hús, húsipari termékek:
Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
Halak és hidegvérűek jellemzése:
Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.
Zöldségek:
Zöldségek átlagos összetétele
Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
Gyümölcsök:
Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, szárazterméűek fajtái jellemzése felhasználása
Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

1.3.6. Élelmiszerek csoportjai III. 18 óra

Édesipari termékek:
Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
Koffein tartalmú élelmiszerek:
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása
Italok:
Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
Párlatok
Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
Adalékanyagok:
Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
Kényelmi anyagok:
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	-
2.	elbeszélés	x			-
3.	kiselőadás		x		-
4.	vita		x		-
5.	megbeszélés			x	-
6.	szemléltetés			x	-
7.	projekt		x		-
8.	kooperatív tanulás		x		-
9.	házi feladat	x			-

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

	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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	

2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

2. Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy 123 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

2.3. Témakörök

2.3.1. Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I. 40 óra

Alap ízeket befolyásoló anyagok:
Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok
Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
Só jellemzése felhasználása
Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
Fűszerek:
Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata
Tojás:
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
Tojás érzékszervi vizsgálata
Malomipari termékek:
Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata
Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
Zsiradékok:
Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

2.3.2. Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II. 51 óra

Hús, húsipari termékek:
Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
Vadak jellemzése:
Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
Halak és hidegvérűek jellemzése:
Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.
Zöldségek:
Zöldségek átlagos összetétele
Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
Gyümölcsök:
Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, szárazterméűek fajtái jellemzése felhasználása
Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

2.3.3. Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III. 32 óra

Édesipari termékek:
Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
Koffein tartalmú élelmiszerek:
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása
Italok:
Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
Párlatok
Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
Adalékanyagok:
Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
Kényelmi anyagok:
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, iskolai tanműhely.

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.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás		x		
4.	vita		x		
5.	megbeszélés			x	
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		

9.	házi feladat	x			

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Vizsgálati tevékenységek körében				
4.1.	Anyagminták azonosítása		x		
4.2.	Tárgyminták azonosítása		x		

2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A
11519-16 azonosító számú

Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x					
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		x				
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		x				
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x				
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x				
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x				
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x				
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x				
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x				
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x				
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	x				
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	x				
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x	x				
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	x				
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x				
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x				
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x				
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x				
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x				
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x				
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x				
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x				
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x				
Alkalmazza a diétás szabályokat	x					
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x					
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat		x				
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	x				
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x				
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x				
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x				
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x				
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x				
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x				
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x				

3. Élelmiszerbiztonság alapjai tantárgy 52 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél. Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.
A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

	Élelmiszerbiztonság alapjai	Vendéglátás higiénéje
FELADATOK		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	
Alkalmazza a diétás szabályokat		x
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x	
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	x
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	x
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x	x

Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat		x
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x	x
Mikroorganizmusok jellemzői	x	x
Élelmiszereredetű megbetegedések	x	x
Élelmiszerek tartósítása	x	x
Élelmiszer vizsgálat	x	x
Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	x	x
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x	x
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	x	x
Személyi higiénia	x	x

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	x	x
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	x	x
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság		
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Élelmiszerbiztonságról általában *9 óra*

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
Élelmiszer minőség
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
Élelmiszer nyomon követhetőség
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
Vállalkozói felelősség
Hatósági felügyelet
Fogyasztói magatartás
Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

3.3.2. Az élelmiszer mikrobiológia *16 óra*

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
Mikroorganizmusok csoportosítása
Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
Szennyeződés
Romlás, romlást okozó mikrobák
Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
Élelmiszer eredetű megbetegedések
Ételmérgezés
Ételfertőzés
Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók
Az élelmiszerek romlása
A tartósítás fogalma
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

3.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság 12 óra

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
Állatgyógyászati szermaradékok
Peszticid maradékok
Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek- (dioxinok, poliklórozott bifenilek)
Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
Zsírban, olajban sütés szabályai
Csomagoló anyagok
Élelmiszerrel érintkező felületek
Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
Tengeri és édesvízi biotoxinok
Hisztamin
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
Mérgező állatok,
Mérgező növények

3.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok 15 óra

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
Vendéglátás és közétkeztetés
Ételmérgezés, ételfertőzés
Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	házi feladat	x			

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	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	x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
3.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Anyagminták azonosítása		x		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

4. Vendéglátás higiénéje tantárgy 52 óra

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

4.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben.xxxx
Nincsen előtanulmányi követelmény.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3. Témakörök

4.3.1. Higiénia a vendéglátásban *20 óra*

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma
Bejáratok kialakításának követelményei
Raktárak kialakításának követelményei
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
Mosogatók kialakításának követelményei
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei
Személyi higiénia
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

4.3.2. Személyi higiénia *9 óra*

Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
Személyi és tárgyi feltételek
A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
Betegségek, sérülések
Egészségügyi alkalmasság
Látogatók, karbantartók
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

4.3.3. HACCP, GHP *23 óra*

A témakör részletes kifejtése
A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, laboratórium

4.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	-
2.	elbeszélés	x			-
3.	kiselőadás			x	-
4.	megbeszélés		x		-
5.	vita		x		-
6.	szemléltetés			x	-
7.	projekt		x		-

4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

4.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11520-16 azonosító számú

Vendéglátó kereskedelem megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Értékesítés elmélete	Értékesítési gyakorlat
FELADATOK		
Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeit, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről	x	x
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít	x	x
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást	x	x
Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi minőség megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét	x	x
Fogadja a vendéget, ha szükséges idegen nyelven is.	x	x
Betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat	x	x
Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek	x	x
Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat, a vendég kérése szerint ismerteti az ételek, italok és egyéb áruk készítését, tulajdonságait	x	x
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat	x	x
Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít	x	x
Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál	x	x
Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben	x	x
Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban	x	x
Elvégzi a terítési műveleteket	x	x
Menüt, ételsort állít össze	x	x

Pénztárgépet, pénztárszámítógépet kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget	x	x
Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel	x	x
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után	x	x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra	x	x
Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzrendészeti, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi)	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Az értékesítés eszközei, fajtái, jellemzői	x	
Gépek, berendezések, felszerelések használatának szabályai	x	x
Az értékesítés előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői	x	
A vendéglátó eladó gyakorlati feladatai, a munkavégzés sorrendje	x	x
Az értékesítés etikett és protokoll szabályai	x	
A menü elemei, összeállításának szabályai	x	x
A termékek ajánlásának szabályai, gyakorlati feladatai	x	x
A választék összeállításának szabályai	x	
A vendégtípusok fajtái, a vendégtípusokhoz való alkalmazkodás gyakorlati feladatai	x	x
Hazai és nemzetközi étkezési szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei	x	x
Koffeintartalmú élelmiszerek fajtái, jellemzői	x	
Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata	x	x
Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata	x	x
Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	x	x
Az áruk minőségi jellemzőinek meghatározási lehetőségei	x	
A termékek minőségének megőrzésével kapcsolatos gyakorlati teendők		x
Sütemények, hidegkonyhai és egyéb készítmények csomagolásának eszközei és szabályai	x	x
Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei, készítésének gyakorlati feladatai	x	x
A hűtővitrinek, pultok rendezésének, feltöltésének szabályai	x	

A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának folyamata	x	x
Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata	x	x
Az egyes termékek felszolgálásának szabályai	x	
Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai	x	x
A pénztárgépek, éttermi számítógépes programok kezelésének, használatának szabályai	x	
Pénzkezelési és számlaadási kötelezettségre vonatkozó szabályok, a számlázás gyakorlati teendői	x	x
A terítés fajtái, jellemzői, gyakorlati feladatai, folyamata	x	x
Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Számítógép használat	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
Információforrások kezelése	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Külső megjelenés	x	x
Kommunikáció képesség	x	x
Rátermettség	x	x
Megbízhatóság	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Udvariasság	x	x
Hatékony kérdezés készsége		x
Rugalmasság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
A környezet tisztántartása		x
Harmóniára és esztétikára való törekvés		x

5. Értékesítés elmélete tantárgy 123 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik az értékesítés speciális, csak a vendéglátásra jellemző elemeit. Megtanulják elméleti szinten a szakszerű, biztonságos élelmiszerbiztonsági előírásokat. Általánosságban is megismerik a higiéniai szabályokat. Értelmezik a protokoll és etikett értékesítésben alkalmazandó szabályait. Alapvető, az értékesítéshez szükséges étel és ital ismeretre tesznek szert.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

5.3. Témakörök

5.3.1. Értékesítés alapjai *25 óra*

Az értékesítés fajtái, jellemzői.
Gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatának szabályai.
Az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői.
Az értékesítés etikett és protokoll szabályai.
A vendégtípusok és bánásmód a vendégekkel.
A külföldi vendégek tájékoztatása, és bánásmód a külföldi vendégekkel.
Hazai és nemzetközi étkezési szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei.

5.3.2. Ételek, italok értékesítése I. *49 óra*

Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.
Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.
Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük szabályai.
A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályai.
Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata.

5.3.3. Ételek és italok értékesítése II. *49 óra*

A választék összeállításának szabályai.
Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei.
A termékek ajánlásának szabályai.
A menü elemei, összeállításának alapszabályai.
Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai.

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, pincér terem

5.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	

1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szerepjáték		x		
10.	házi feladat			x	

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése		x		
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			

3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4..4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			
5.2.	Műveletek gyakorlása	x			
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
6.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
6.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
6.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

6. Értékesítés gyakorlata tantárgy 353 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók gyakorlatban megismerik az értékesítés speciális, csak a vendéglátásra jellemző elemeit. Megtanulják szakszerűen, biztonságosan, élelmiszerbiztonsági szempontból is helyesen használni az eszközöket, berendezéseket. Megismerik a nyersanyagokat, a fő étel és ital csoportokat. Elsajátítják a vendéggel való kommunikáció hatékony módját, fejlesztik problémamegoldó és konfliktuskezelő kompetenciáikat.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

6.3. Témakörök

6.3.1. Értékesítés előkészítő műveletei *122 óra*

Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről.
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít.
Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi a minőség-megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét.
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást.
Feltölti a hűtővitrineket, pultokat, adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra.
Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat.
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra.
Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi).

6.3.2. Ételek, italok értékesítése I. *111 óra*

Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat.
Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek.
Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól.
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat.
Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez.
Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít.
Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál.
Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban.

6.3.3. Ételek és italok értékesítése II. *120 óra*

Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben.
Menüt, ételsort állít össze.
Elvégzi a terítési műveleteket.
Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési módokkal.
Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel.
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után.

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, pincér terem

6.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció		x		
10.	szerepjáték		x		
11.	házi feladat			x	

6.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	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.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		

2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése		x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.5.	Csoportos versenyjáték		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
6.2.	Műveletek gyakorlása	x			
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
7.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
7.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
A szakmai tartalom részletes kifejtése

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	**Értékesítés gyakorlata**
	Értékesítés előkészítő műveletei
	Ételek, italok értékesítése I.
	Ételek, italok értékesítése II.

A szakmai követelménymodul azonosító száma, megnevezése

11520-16 Vendéglátó kereskedelem

Értékesítés gyakorlata tantárgy

Témakörök

Értékesítés előkészítő műveletei

Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről.
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít.
Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi a minőség-megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét.
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást.
Feltölti a hűtővitrineket, pultokat, adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra.
Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat.
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra.
Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi).

Ételek, italok értékesítése I.

Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat.
Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek.

Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól.
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat.
Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez.
Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít.
Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál.
Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban.

Ételek és italok értékesítése II.

Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben.
Menüt, ételsort állít össze.
Elvégzi a terítési műveleteket.
Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési módokkal.
Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel.
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után.

6.32.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 541 12
ZÖLDSÉG - ÉS GYÜMÖLCSFELDOLGOZÓ
részszakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 34 541 09 Tartósítóipari szakmunkás szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 25/2016. (II. 25.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 541 12 Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A részszakképesítés alapadatai

A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 12

A részszakképesítés megnevezése: Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak

Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:
alapanyag-vizsgálathoz,
gyártásközi vizsgálatokhoz,
a késztermékek vizsgálatához,
a késztermékek érzékszervi minősítéséhez,
tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés eszközei, hőmérők.
Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás eszközök, berendezések
zöldség-, gyümölcskészítmények alapanyagának előkészítéséhez,
zöldségkonzervek gyártásához,
gyümölcsbefőttek készítéséhez,
lekvárok készítéséhez,
szörpök készítéséhez,
pulpok, velők készítéséhez,
aszaló berendezések,
szárítók,
savanyítás eszközei, berendezései,
egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések,
munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: nincs.

V. A részszakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részszakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	**7,5**	**270+105**	**14,5**	**507,5**
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati
10902-12 Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	Szakmai technológia	1		105	2	
	Szakmai gépek	1			1	
	Minőségbiztosítás, minősítés				0,5	
	Munkavédelem és higiénia	0,5			0,5	
	Technológia gyakorlat		5			9
10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	Élelmiszeripari vállalkozások				1	
	Vállalkozások működtetésének gyakorlata					0,5
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		2,5	5		5	9,5
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

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 óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Óraszám**					**Összesen**
		SZH/1 évfolyam			**SZH/2 évfolyam**		
		elméleti	**gyakorlati**	**ögy**	**elméleti**	**gyakorlati**	
10902-12 Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	**Szakmai technológia**	**36**	**0**	**105**	**70**	**0**	**106**
	Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás anyagai	12					**12**
	A tartósítóipar gyártási műveletei	8					**8**
	Zöldség és főzelék készítmények	8			24		**32**
	Gyümölcskészítmények	8			46		**54**
	Szakmai gépek	36	0		35	0	**71**
	Zöldségfeldolgozás gépei, berendezései	18			22		**40**
	Gyümölcsfeldolgozás gépei, berendezései	18			13		**31**
	Minőségbiztosítás, minősítés	0	0		17,5	0	**17,5**
	Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban				7,5		**7,5**
	Zöldség és gyümölcs készítmények minőségi előírásai				10		**10**
	Munkavédelem és higiénia	18	0		17,5	0	**35,5**
	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás munkavédelmi előírásai	9					**9**
	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás higiéniai előírásai	9			10		**19**
	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás környezetvédelmi előírásai				4,5		**4,5**
	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás tűzvédelmi előírásai				3		**3**
	Technológia gyakorlat	0	180		0	315	**495**
	Zöldségalapú tartósítóipari termékek gyártása		74			120	**194**
	Gyümölcsalapú tartósítóipari termékek gyártása		74			160	**234**

	Alapanyag, gyártásközi és késztermék vizsgálat		32			35	**67**
10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	**Élelmiszeripari vállalkozások**	**0**	**0**		**35**	**0**	**35**
	Vállalkozási formák és lehetőségek				12		**12**
	Vállalkozás létrehozása				6		**6**
	Vállalkozás működtetése				7		**7**
	Vállalkozás átalakítása, megszüntetése				5		**5**
	Fogyasztóvédelem				5		**5**
	Vállalkozások működtetésének gyakorlata	0	0		0	17,5	**17,5**
	Dokumentáció					5	**5**
	Értékesítési adminisztráció					4	**4**
	Adózási adminisztráció					5	**5**
	Nyilvántartások vezetése					3,5	**3,5**
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:		**90**	**180**		**175**	**332,5**	**777,5**
Összes éves/ögy óraszám:		**270**		**105**	**507,5**		**882,5**
Elméleti óraszámok/aránya		265 / 30 %					
Gyakorlati óraszámok/aránya		617,5 / 70 %					

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
10902-12 azonosító számú

Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10902-12 azonosító számú Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szakmai technológia	Szakmai gépek	Minőségbiztosítás, minősítés	Munkavédelem és higiénia	Technológia gyakorlat
FELADATOK					
Átveszi, minősíti, tisztítja, kezeli, tárolja, előkészíti az alapanyagokat (zöldség, gyümölcs	x	x	x	x	x
Zöldségkonzerveket, savanyúságokat készít, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket	x	x	x	x	x
Gyümölcsbefőtteket készít, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket	x				x
Lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket állít elő, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket	x				x
Aszalványokat, szárítmányokat készít, savanyít, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket	x	x	x	x	x
Töltőgépeket üzemeltet (doboz, palack, üveg stb.), zár, címkéz	x	x	x	x	x
Gyűjtőcsomagolást végez (egységrakományt készít)	x				x
Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végez, a késztermékeket ellenőrzi és minősít	x				x
Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszerek alkalmazásával	x	x			x
Elvégzi a szükséges szakmai, technológiai számításokat	x				x
Megszervezi az üzem víz- és energiagazdálkodását	x	x			x
Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról	x	x			x
Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait	x	x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK					
Alap-, adalék- (tartósító-), ízesítő- és színezőanyagok	x		x	x	x
Nyersanyagtárolás	x		x	x	x
Tisztítás, mosás, válogatás, osztályozás, aprítás	x		x	x	x

Tisztítóműveletek gépei, berendezései	x	x		x	x
Lényerés és létisztítás célja, módja, a műveletek során lejátszódó folyamatok	x	x			x
Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapjai	x		x		x
Hőkezelés műveletei, gépei, berendezései	x	x			x
Vízelvonás tartósító hatása, módja	x		x		x
Kémiai tartósítás módjai	x				x
Biológiai tartósítás módjai (tejsavas, alkoholos erjedés)	x				x
Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései	x	x		x	x
Szárított zöldségfélék gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései	x	x		x	x
Hőközléssel tartósított savanyúságok gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései	x	x		x	x
Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései	x	x		x	x
Szárított zöldségfélék gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései	x	x		x	x
A töltés technológiája, csomagolóanyagok és eszközök	x	x		x	x
A zárás célja, alkalmazása, töltő- és zárógépek	x	x			x
Szakmai, technológiai számítások	x	x			x
Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok	x		x		x
Késztermékek összetétele, vizsgálata, érzékszervi tulajdonságai	x		x	x	x
A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása	x			x	x
Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások	x	x		x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK					
Szakmai nyelvű beszédészség	x	x	x	x	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	
Információforrások kezelése	x	x	x	x	
Labortechnikai eszközök használata	x	x	x	x	
Komplex eszközhasználati képesség	x	x	x	x	
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK					
Állóképesség	x	x	x	x	
Felelősségtudat	x	x	x	x	
Kézügyesség	x	x	x	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK					
Segítőkészség	x	x	x	x	
Határozottság	x	x	x	x	
Motiválhatóság	x	x	x	x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK					

Higiéniás szemlélet	x	x	x	x	
Módszeres munkavégzés	x	x	x	x	
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x	x	x	

1. Szakmai technológia tantárgy 106 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A zöldség-, gyümölcsfeldolgozáshoz szükséges elméleti alapok elsajátítása, amely magában foglalja a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat, különféle technológiákat. A késztermékek rendszerének, minőségi követelményeinek megtanítása.
Az egészséges táplálkozás követelményeit biztosító zöldségkészítmények előállítása az élelmiszerbiztonság előírásainak betartásával. A tantárgy tartalma stabil alapot biztosít a gyakorlatban a feladatok végrehajtásához.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia, kémia, matematika

1.3. Témakörök

1.3.1. A zöldség és gyümölcsfeldolgozás anyagai *12 óra*

Növényi eredetű nyersanyagok
A zöldségfélék tulajdonságai, általános jellemzői, biológiai értéke
Csoportosítása és a csoportok jellemzése, zöldségek beszerzése, az átvételi szempontok és módok elve
Az átmeneti tárolás feltételei és az előfeldolgozási eljárások
Az adalék- és ízesítőanyagok jellemzése, felhasználásának módja

1.3.2. A tartósítóipar gyártási műveletei *8 óra*

A műveletek lényege, célja, hatása a nyersanyagra, befolyásoló tényezői, módjai, ellenőrzési pontjai, berendezései
Előkészítő műveletek
Jellegformáló műveletek
Dúsító műveletek
Befejező műveletek
Tartósító műveletek

1.3.3. Zöldség és főzelék készítmények *32 óra*

A készítmények jellemzése, táplálkozás-élettani jelentősége, csoportosítása, minőségi előírásai és ellenőrzési módjai
A felhasznált segéd- és csomagolóanyagok tulajdonságai, technológiai szerepe, gyártásra való előkészítésük
A technológiai folyamat gyártási műveletei a késztermékek jellegétől és a nyers zöldségek tulajdonságaitól függően az általános és speciális követelmények figyelembe vételével. A késztermékek utókezelő műveletei
Szakmai számítások (veszteség, felöntőlé, stb.) és ellenőrző/minősítő
Hőkezeléssel tartósított darabos készítmények (zöldborsó, zöldbab, csemegekukorica, gyökérkockák, gomba, finomfőzelék, stb.)
Paradicsomos készítmények lecsófélék, paradicsomos gombák, TV-paprika
Hagyományos és aszeptikus technológiával hőkezelt zöldségpürék és levek (sűrített

paradicsomfélék, sóska-, zöldséglevek
Zöldség szárítmányok
Vegyi úton tartósított darabos zöldségkészítmények, zöldségpürék és krémek
Savanyúságok csoportjai

1.3.4. Gyümölcskészítmények 54 óra

Gyümölcsbefőttek
A befőttek csoportosítása, minőségi követelményei.
Szakmai számítás a felhasznált anyagok meghatározásához, felöntőlé összetételének meghatározása.
A befőttek gyártásának módjai, az általános gyártástechnológia közvetlen és közvetett úton, a technológiai műveletek jellemzői, paraméterek, lejátszódó folyamatok.
Gyümölcs félkész termékek
A félkész termékek gyártásának lényege, szükségessége, azok csoportjai és jellemzői. A félkész termékek tartósítása, a hőkezelt termékek jellemzői, az aszeptikus tartósítás lényege, előnyei. (velők, pulpok gyártása)
Gyümölcslékészítmények
Szűrt gyümölcslégyártás technológiai műveletei, azok jellemzői, lejátszódó folyamatok, alkalmazott berendezések működésének lényege.
Rostos gyümölcslevek, nektárok alapanyagainak előállítása, majd késztermék készítés elmélete
Gyümölcsszörpök alapanyagainak gyártástechnológiája, szörpkészítés műveletei.
A gyümölcslevek készítéséhez szükséges szakmai számítások: összetevők meghatározása
Lekvárfélék
A lekvárok jellemzői, csoportosítása, az egyes csoportok jellemzői, követelményei.
Szakmai számítás az összetevők meghatározása. (gyümölcsízek, dzsemek, sajtok)
Gyümölcs szárítmányok
A gyümölcs szárítmányok jellemzői, jelentősége
A szárított termékek gyártásának általános technológiája (pl.: aszalt alma, aszalt szilva, aszalt csipkebogyó)
Cukrozott gyümölcsök
A termékcsoportok jellemzői.
Az alapanyagok előkészítése, cukrozás, kandírozás.
Szugát készítése
A szükséges segédanyagok mennyiségének meghatározása

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	

1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	szemléltetés		x	x	vonalábrák
4.	házi feladat	x			

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x		x	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x	x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x	x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése			x	
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
3.2.	rajz készítése leírásból			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal			x	

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

2. Szakmai gépek tantárgy 71 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A feldolgozó gépek szerkezetének, működésének megismerése, a technológia tantárgy elsajátításának alátámasztása. Képesek legyenek a termelő üzemek technológiai vonalainak, gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésére. Ismerjék a gépek berendezések szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fizika tantárgy tananyagát több területen is érinti a szakmai gépek szakmai tartalma

2.3. Témakörök

2.3.1. Zöldségfeldolgozás gépei, berendezései *40 óra*

A gépek szerkezeti elemei, felépítése, működési elve, biztonságtechnikai előírásai
Nyersanyagok előkészítő műveleteinek gépei
Mosógépek (kefés, légbefefúvásos, flotációs mosógép, parajmosó
Héj eltávolítás gépei mechanikus, vegyi és hőhámozók, kombinált eljárások)
Száreltávolító berendezések (tépőhengeres, bolygatóműves, hevederes)
Mageltávolítás gépei (paprikacsumázó)
Magkinyerő gépek (borsó cséplőgép)
Osztályozó gépek (hengeres, kaszkád, huzalos, stb.)
Daraboló, aprító berendezések (szeletelők, kockázók, zúzók, őrlő berendezések)
Homogénező berendezések
Áttörőgépek (passzírozók)
Gyümölcsprések
Centrifugák
Szűrő berendezések
Töltőgépek
Zárógépek
Tartósítás gépei (sterilezők, pasztőrözők)

2.3.2. Gyümölcsfeldolgozás gépei, berendezései *31 óra*

Mosógépek (kefés, légbefefúvásos, lágytermék mosó
Száreltávolító berendezések (tépőhengeres, bolygató műves,)
Mageltávolítás gépei (kiszúrótüskés, őszibarack felező és magozó,)
Áttörőgépek (magozó passzírozók)
Gyümölcsprések (csomag, hengeres, szalag, csigás)
Centrifugák
Szűrő berendezések

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

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.	magyarázet			x	
2.	kiselőadás		x		
3.	szemléltetés			x	géprajz, gépi ábra
4.	házi feladat			x	

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			x	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése			x	
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
3.2.	rajz készítése leírásból	x		x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

3. Minőségbiztosítás, minősítés tantárgy 17,5 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A zöldség-, gyümölcsfeldolgozáshoz szükséges minőségi, minősítési eljárások, ismeretek, elméleti alapok elsajátítása. A tantárgy tartalma alapot biztosít a gyakorlatban a feladatok végrehajtásához.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia, kémia

3.3. Témakörök

3.3.1. Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban *7,5 óra*

A tartósítóiparra vonatkozó általános minőségügyi kérdések
A késztermékek minősítő vizsgálatainak megismertetése

3.3.2. Zöldség és gyümölcs készítmények minőségi előírásai *10 óra*

Alapanyagok, nyersanyagok mennyiségi és minőségi átvételéra vonatkozó előírások
Mintavételezés folyamata
Az adalék- és segédanyagok alkalmazása és hatásai,
Beltartalmi értékek meghatározásának előírásai (szárazanyag-tartalom, pH, sótartalom, cukortartalom)
Gyártásközi vizsgálatok szerepe, folyamata, az eredmények értékelése
A késztermékek érzékszervi bírálatának szempontjai, minősítési előírások, forgalomba hozatali korlátozások
A HACCP, mint a kritikus pontok feltárásának és ellenőrzésének lehetőségei, az akkreditálás célja és alapelvei
A melléktermékek, hulladékok hasznosításának lehetőségeik

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, bemutató terem

3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás		x		
3.	szemléltetés			x	
4.	házi feladat			x	

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x		x	
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	

1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel			x	
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

4. Munkavédelem és higiénia tantárgy 35,5 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatására, amely magában foglalja a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fizika, kémia

4.3. Témakörök

4.3.1. Zöldség-, gyümölcsföldolgozás munkavédelmi előírásai 9óra

Munkavédelem szerepe A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében

Munkahelyek kialakítása

Közlekedési utak

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe

Általános üzemeltetési követelmények

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók, munkavállalók alapvető feladatai

4.3.2. Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás higiéniai előírásai 19 óra

A higiénia szerepe a zöldség és gyümölcskészítmények gyártásánál
A személyi, tárgyi, üzemi higiénia feltételei, szerepe, betartása

4.3.3. Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás környezetvédelmi előírása 4,5 óra

Munkahelyi rend és hulladékkezelés
Jelzések, feliratok, biztonsági szín- és alakjelek
Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei

4.3.4. Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás tűzvédelmi előírásai 3 óra

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében
Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat.
Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések
Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

4.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x	x	x	
3.	szemléltetés			x	
4.	házi feladat			x	

4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x		x	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	

1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése			x	
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	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. Technológia gyakorlat tantárgy 495 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerjék a tartósítóipari tevékenységek gyakorlati alapjait. Ismerjék meg az iparban felhasznált anyagokat, azok tulajdonságait, az alkalmazott technológiákat, műveleteket. Legyenek képesek alkalmazni a tanult ismereteket, eljárásokat, módszereket. Tudják a zöldség és gyümölcsből készült termékek előállítási módját, jó minőségű terméket állítsanak elő.

Tudják nyersanyagainak átvételére, tisztítására, kezelésére, tárolására alkalmas gépek, berendezések napi karbantartását, tisztítását, a gyártáshoz használt tisztító- és fertőtlenítőszerek használatát.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia, kémia

5.3. Témakörök

5.3.1. Zöldségalapú tartósítóipari termékek gyártása 194 óra

Hőkezeléssel tartósított darabos készítmények gyártása
Paradicsomos készítmények gyártása
Hagyományos és aszeptikus technológiával hőkezelt zöldségpürék és levek
Zöldségszárítmányok
Vegyi úton tartósított darabos zöldségkészítmények, zöldségpürék és krémek
Savanyúságok csoportjai

5.3.2. Gyümölcsalapú tartósítóipari termékek gyártása 234óra

Gyümölcsbefőttek

Gyümölcs félkész termékek (velők, pulpok gyártása)
Gyümölcslékészítmények (szűrt gyümölcslégyártás)
Rostos gyümölcslevek, nektárok alapanyagainak előállítása, majd késztermék készítés elmélete
Gyümölcsszörpök alapanyagainak gyártása, szörpkészítés műveletei
Lekvárfélék
Gyümölcsszárítmányok
Cukrozott gyümölcsök
Az alapanyagok előkészítése, cukrozás, kandírozás
A szükséges segédanyagok mennyiségének meghatározása, számítási feladatok elvégzése

5.3.3. Alapanyag, gyártásközi, késztermék vizsgálat 67 óra

Mintavételezés, alapanyagok minősítése
Mérési feladatok a termelő munkában
Beltartalmi értékek meghatározása (szárazanyag-tartalom, pH, sótartalom, cukortartalom)
Az alapanyagok vizsgálata, minősítése, gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, a késztermékek ellenőrzése és minősítése

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely, tanüzem, termelő üzem

5.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	bemutatás			x	
2.	szemléltetés			x	
3.	vezetett gyakorlás		x	x	
4.	önálló feladat megoldás felügyelettel	x	x		

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x	x	x	

1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x	x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x	x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x	x	x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x	x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x	x	x	
2.2.	Leírás készítése	x	x	x	
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x	x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A
10890-16 azonosító számú

Élelmiszeripari vállalkozások működtetése megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10890-16 azonosító számú Élelmiszeripari vállalkozások működtetése megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Élelmiszeripari vállalkozások	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
FELADATOK		
Tervezett vállalkozási tevékenységéhez felméri a piaci viszonyokat, tájékozódik a versenytársakról	x	x
Elkészíti/elkészítteti az üzleti tervet	x	x
Felméri a saját erő kiegészítéséhez szükséges forrásokat (hitelek, pályázati lehetőségek)	x	x
Megismeri az engedélyezési eljárást, informálódik az engedélyeket kiadó szakhatóságoknál	x	x
Az információk birtokában kiválasztja a megfelelő vállalkozási formát	x	x
Egyéni vagy társas vállalkozást hoz létre		x
Megtervezi/megtervezteti az élelmiszer-előállító egység kialakítását, átalakítását	x	
Kivitelezteti a terveket, beszerzi/beszerezteti a gépeket, berendezéseket	x	x
Munkaerő-gazdálkodási tervet készít, meghatározza a foglalkoztatottak számát és szakképzettségét	x	
Beszerzi a működtetéshez szükséges engedélyeket	x	x
Gazdálkodik a rendelkezésre álló erőforrásokkal, működteti a vállalkozást, szabályosan kezeli a dokumentációt	x	x
Figyelemmel kíséri a vállalkozás működésével kapcsolatos jogszabályváltozásokat és pályázati lehetőségeket	x	
Áruforgalmi tevékenységet folytat, értékesítést végez		x
Szükség szerint gondoskodik vállalkozásának átszervezéséről, megszüntetéséről	x	
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Az élelmiszergyártás területén alkalmazható vállalkozási formák és azok jellemzői	x	x
A piackutatás módszerei		

Az üzleti terv szükségességessége, tartalma, felépítése	x	x
A vállalkozás engedélyeztetéséhez és a folyamatos működés fenntartásához szükséges előírások	x	x
A vállalkozás létrehozásának gyakorlati feladatai	x	
A belső és külső források biztosításának lehetőségei		x
A telephely kiválasztásának szempontjai	x	
A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek biztosítása	x	
A szükséges létszám és munkakörök megállapítása	x	x
Pályázatokon való részvétel alapjai	x	x
A humánerőforrás-gazdálkodás szerepe, feladatai	x	
A munkafolyamatok meghatározása, az azokért felelős munkatársak kiválasztásának szempontjai	x	x
A munkaszerződések megkötése, felbontása, a szerződés tartalmi elemei	x	
A munkatársak kiválasztásának folyamata, a béralku lefolytatása		x
Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése		
A szerződéskötés alapelvei	x	
Pénzügyi, számviteli alapfogalmak		
A költségekkel kapcsolatos általános fogalmak és csoportosításuk	x	
Vagyon fogalma, tagolása és a mérleg szerkezete, leltár		x
A vagyonmérleg és az eredmény-kimutatás adatainak értelmezése, felhasználása a döntésekben	x	
Vezetési módszerek, a vezetői munka szakaszai		
Az üzleti tárgyalás megtervezésének lépései, a lebonyolítás szabályai	x	
Az üzleti levelezés és az üzleti élet protokollszabályai		x
A kommunikáció módszerei, eszközei	x	
A vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének módja, gyakorlati teendői		x
Az élelmiszer-értékesítés szabályai, dokumentumai, bizonylatai		x
A fogyasztói árak megállapításának szabályai, árformák	x	x
A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		

Szakmai olvasott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
Információforrások kezelése	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Megbízhatóság	x	x
Felelősségtudat	x	x
Döntésképesség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
Tömör fogalmazás készsége	x	x
Kapcsolatteremtő készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Logikus gondolkodás	x	x
Lényegfelismerés (lényeglátás)	x	x
Ismeretek helyénvaló alkalmazása	x	x

6. Élelmiszeripari vállalkozások tantárgy 35 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. Az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése, létrehozásával, működtetésével kapcsolatos feladatok elsajátítása. Az élelmiszeriparra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási, adminisztrációs és értékesítési ismeretek elsajátítása.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

6.3. Témakörök

6.3.1. Vállalkozási formák és lehetőségek *12 óra*

A vállalkozással kapcsolatos alapfogalmak, vállalkozási formák jellemzői, az egyes vállalkozási formák előnyei, hátrányai, alkalmazhatóságuk az élelmiszeriparban.

6.3.2. Vállalkozás létrehozása *6 óra*

Lehetőségek felmérése, piackutatás
Üzleti terv fogalma, jelentősége, készítéséhez szükséges alapismeretek.
Erőforrások felmérése, pályázati lehetőségek
Székhely, telephely(ek), eszköz- és munkaerőigény
A vállalkozás indításához szükséges engedélyek, az indítást engedélyező hatóságok, szükséges iratok, dokumentumok

6.3.3. Vállalkozás működtetése *7 óra*

Gazdálkodási, pénzügyi, társadalombiztosítási, adózási, leltározási, munkajogi alapismeretek, árképzési, bizonylatolási alapismeretek
A szerződés fogalma, formái, a szerződéskötés alapvető szabályai
A számlakiállítás és számlakiegyenlítés alapvető szabályai
A fontosabb bizonylatok kitöltésének szabályai
A kereskedelmi tevékenység folytatásának alapszabályai

6.3.4. Vállalkozás átalakítása, megszüntetése *5 óra*

A vállalkozás átalakításának okai, szükségessége, lehetőségei
A vállalkozás megszüntetésének okai, szükségessége, lehetőségei

6.3.5. Fogyasztóvédelem *5 óra*

Alapfogalmak (tudatos 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
Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek
A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok
Piacfelügyeleti alapfogalmak
A hatósági ellenőrzés
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései

Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

6.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	házi feladat	x			

6.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.2.	Tesztfeladat megoldása			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

6.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

7. Vállalkozások működtetésének gyakorlata tantárgy 17,5 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

Elsősorban az élelmiszeripari vállalkozások alapvető, napi adminisztratív feladatainak megoldása, az alapbizonylatok szabályos kitöltése, ÁFA kiszámítása, adóbevallások elkészítésének alapjai.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

7.3. Témakörök

7.3.1. Dokumentáció ***5 óra***

Engedélykérelmek, engedélyek kitöltése, üzleti terv felépítése

Pályázatok formái, tartalmi, alaki elvárások

7.3.2. Értékesítési adminisztráció ***4 óra***

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, szállítólevél, bevételezési-kiadási bizonylat)

ÁFA (nettó, bruttó számlaérték) számolása

7.3.3. Adózási adminisztráció ***5 óra***

Adónyomtatványok felismerése, kitöltése

7.3.4. Nyilvántartások vezetése ***3,5 óra***

Készlet- és munkaerő-gazdálkodással kapcsolatos nyilvántartások vezetése, leltárívek tartalma, kitöltése, jelenléti ív felépítése, vezetése

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

7.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

7.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	bemutatás		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		
4.	vezett gyakorlás		x		

7.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		

7.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 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 SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
A szakmai tartalom részletes kifejtése

Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat

- Hőkezeléssel tartósított darabos készítmények gyártása
- Paradicsomos készítmények gyártása
- Hagyományos és aszeptikus technológiával hőkezelt zöldségpürék és levek előállítása
- Zöldségszárítmányok
- Vegyi úton tartósított darabos zöldségkészítmények, zöldségpürék és krémek
- Savanyúságok előállítása
- Gyümölcsbefőttek
- Gyümölcs félkész termékek (velők, pulpok gyártása)
- Gyümölcslékészítmények (szűrt gyümölcslégyártás)
- Gyümölcsszörpök alapanyagainak gyártása, szörpkészítés műveletei
- Lekvárfélék
- Gyümölcsszárítmányok
- Cukrozott gyümölcsök
- Az alapanyagok előkészítése, cukrozás, kandírozás
- Mintavételezés, alapanyagok minősítése
- Mérési feladatok a termelő munkában
- Beltartalmi értékek meghatározása (szárazanyag-tartalom, pH, sótartalom, cukortartalom)
- Az alapanyagok vizsgálata, minősítése, gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, a késztermékek ellenőrzése és minősítése