

SZÖVÖTT-TÁRGY KÉSZÍTŐ KÉSZSÉGFEJLESZTŐ KERETTANTERV 11-12. évfolyam számára

Célok

1. Olyan elméleti ismeretanyagot nyújtani és megtanítani, amelyek nélkülözhetetlenek a szövés gyakorlati munkafolyamatai során az adott feladatok közvetlen elvégzéséhez.
2. A képességekhez mértén megtanulni minél önállóbban szőni és használati termékeket (terítő, tarisznya, párna, szőnyeg) előállítani.
3. Esztétikus munkadarabokat készíteni a megismert népi motívumok, szín- és mintaváltozatok felhasználásával.
4. Képesé válni a kitartó munkavégzésre, a hibák felismerésére és korrigálására.

Feladatok

1. Olyan korszerű elméleti és gyakorlati szakmai tudás, műveltség megalapozása és elsajátítása, amely hozzájárul a tanulók minőségi életviteléhez és támogatja a szabadidő hasznos eltöltését.
2. A szövéshez szükséges textilipari nyersanyagok és eszközök megismerése, adekvát használatának gyakorlása és elsajátítása.
3. A képességek függvényében szövött használati tárgyak készítése, egyéni ötletek megvalósítása az alkotómunkában.
4. Alapvető tervezési ismeretek elsajátítása, az esztétikus mintázás, színhasználat gyakorlása a szövött tárgyak készítése során.
5. Szövéstörténeti alapismeretek, népi motívumok, hagyományok megismerése, az esztétikai érzék fejlesztése és a népművészet iránti érdeklődés felkeltése.
6. A szövő munka szeretetére, feladattudatra, kitartó munkavégzésre és minél nagyobb önállóságra nevelés, kulturált munkahelyi viselkedési szokások kialakítása. A tevékenységek során felmerülő problémák hatékony megoldásának, kezelésének gyakorlása és megtanulása.
7. A gyakorlati tevékenységek során használt eszközök körültekintő, balesetvédelmi előírásoknak megfelelő alkalmazásának elsajátítása.

A szövött-tárgy készítő készségfejlesztő kerettanterv oktatásának tárgyi feltételei

A létszámnak megfelelően felszerelt világos, jól szellőztethető, tágas tanműhely szükséges, a tanulók testméretének és ergonómiai szempontoknak is megfelelő kényelmes székekkel felszerelve.

Eszközigény:

1. Szövőkeretek, szövőállványok, szövőszék, tartozékok, vetélő, leverő villa
2. Ollók (balkezes szükség szerint)
3. Felvetőfonalak
4. Szövőfonalak
5. Maradék fonalak, varrocérna
6. Kartonok
7. Színes kivágó papírok
8. Zsírkréta készlet
9. Ragasztó, vonalzó
10. Nagyítólencse, tű, mérőszalag
11. Műszaki rajzlapok

Szemléltető eszközök

1. Textilminta gyűjtemény, fonalgűjtemény
2. Különféle összetételű anyagvágatok
3. Oktatótáblák
4. Szakkönyvek, tankönyvek, szaklapok
5. Szőnyegfotók
6. DVD

A tanterv teljesítésének óraterve

Évfolyamok	11-12.
Heti órakeret	8
2 éves órakeret	576
Ebből kötött	518
Szabadon tervezhető órakeret	58

A tantárgy témáinak időkerete

Témakör / Évfolyam	11-12.	11.	12.
1. Anyagismeret	26	13	13
2. Szakmai ismeret	40	20	20
3. Tervezés	24	12	12
4. Népművészeti alapismeretek	12	12	-
5. Esztétika, néprajz	12	-	12
6. Szakmai gyakorlat	404	202	202
Szabadon tervezhető órakeret	58	29	29

11.évfolyam

Tematikai egység	1. Anyagismeret	Órakeret: 13
Előzetes tudás	Textilmunkákhoz szükséges eszközök, alapanyagok és azok felhasználási területeinek ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	1. Felismerni és egymástól megkülönböztetni a szövéshez szükséges szálal anyagokat, azokat a felhasználási módnak megfelelően kiválasztani. 2. A tanuló legyen képes önállóan gombolyítani, segítséggel fonalat festeni.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. A tanuló váljon képessé az alapanyagok adott szempontok szerinti megfigyelésére, összehasonlítására, csoportosítására.
2. Ismerje a természetes szálás anyagokat, az állati és növényi eredetű fonalak tulajdonságait, felhasználási módjait.
3. Tudja a motringot a gombolyagtól megkülönböztetni.
4. Tudjon gombolyítani.
5. Ismerje fel és gyűjtse az alapvető festőnövényeket.
6. Tudjon természetes eredetű fonalakat segítséggel festeni (sárgítás).

Ismeretek

1. Mesterséges és természetes szálás anyagok
2. A szálás anyagok tulajdonságai, viselkedésük hő, folyadék hatására
3. A szálás anyagok felhasználási területei és módjai
4. Fonalgártás műveletei
5. Természetes eredetű fonalak kikészítési eljárásai, színezése
6. Festőnövények

Tevékenység

1. Ismerkedés a textilipari alapanyagokkal.
2. Fonalgűjtemény megtekintése.
3. Kereskedelmi forgalomban lévő fonalak megismerése.
4. Vásárlás egy fonalüzletben.

5. Fonal nagyüzemi előállításának megtekintése.
6. Motring, gombolyag szétválogatása.
7. Gombolyítás gyakorlása.
8. Szálas anyagok felismerése égetési próbával.
9. Festőnövények gyűjtése.
10. Sárgítás pongyola-pitypanggal, hagymahéjjal, barnítás diófalevéllal.
11. Fonalak csoportosítása, rendezése tulajdonságaik alapján.

Fogalmak	Természetes szálas anyagok: állati eredetűek, növényi eredetűek. Mesterséges szálas anyagok. elemi szál, fonalgártás műveletei, sodrás, festőnövények, színezés, festhetőség, pác
-----------------	---

Tematikai egység	2. Szakmai ismeret	Órakeret:20
Előzetes tudás	Kultúrtörténeti alapismeretek. Instrukciók megértése és követése, körültekintő magatartás.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<ol style="list-style-type: none"> 1. A tanuló váljon képessé a szövéshez szükséges eszközök kiválasztására és rendeltetésszerű használatára. 2. Aktívan vegyen részt a szövést előkészítő műveletekben és a mintatervezésben, egyszerű fonott- és nemeztárgyakat tudjon önállóan készíteni. 	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. Bővüljenek a kultúrtörténeti ismeretek: a tanulók ismerjék meg régebbi korok életmódját, hagyományait, népszokásait, a szövés történetét és eszközeinek fejlődését.
2. A szövés iránti érdeklődés felkeltése, ösztönzés a kitartó munkavégzésre.
3. Megismertetni a fonáshoz, nemezeléshez, szövéshez szükséges eszközöket, azok adekvát használatát gyakorolni.

4. Legyenek képesek a tanulók a szövéshez kapcsolódó alapfogalmakat elsajátítani, és az instrukciókat követő munkavégzésre.
5. Tudják a funkciónak megfelelő anyagokat és eszközöket kiválasztani.
6. Ismerjék meg a vízszintes szövőszék szerepét és balesetmentes használatát.
7. Tudjanak nemezlabdát, nemezbabát, nemezterítőt készíteni.
8. A szövést előkészítő műveleteket kitartóan végezni.

Ismeretek

1. A fonás és szövés története és eszközeinek fejlődése.
2. A szövés története Magyarországon és a Kárpát-medencében.
3. Fonással és szövéssel kapcsolatos alapfogalmak.
4. A szövést előkészítő műveletek.
5. A szövés eszközei.
6. A fonott, szőtt anyagok felhasználási lehetőségei.
7. A nemezeléshez szükséges anyagok és műveletek.

Tevékenység

1. Szövéstörténettel, népművészettel kapcsolatos filmek, anyagok, könyvek tanulmányozása, megbeszélése,
2. Néprajzi Múzeum, Skanzen, helyi gyűjtemények, szőttesek megtekintése.
3. Fonás eszközeinek megismerése, a fonás gyakorlása.
4. A szövés előkészítő műveleteinek bemutatása: láncfonal, vetülékfonal, vetőfa, szövőkeret (közepes, váltós) felvetése segítségével.
5. Tervkészítés: megfelelő mintaelem kiválasztása: egyszerűbb csíkminták, sorminták lemérése papírra, megfelelő két színnel való kiszínezése.
6. Megfigyelés: álló szövőkeret felvetésének bemutatása, keret részeinek bemutatása, tanulmányozása.
7. 7. Nemezelés, nemeztárgyak (pl.: baba, labda) készítése

Fogalmak	<p>kezdetleges, ősi eszközök, tárgyi örökség (guzsaly, gyalogorsó, szárnyas orsó)</p> <p>nemezelés</p> <p>szövött textília, szóttas, szövőkeret, szövőszék</p> <p>felvetőfonal, felvetés</p> <p>sorminta, csíkminta, tervezés</p> <p>A szövőkeret részei: hengerek, nyüstfa, fémvetelő pálca, talp, tartókeret.</p> <p>Szövéshez használt kézi eszközök: vetélők, leverő villa, láncfonal, vetülékfonal, kötés, kötéspon.</p>
-----------------	---

Tematikai egység	3. Tervezés	Órakeret: 12
Előzetes tudás	Alapszínek, téri irányok, mértékegységek ismerete. Festési gyakorlatok.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<ol style="list-style-type: none"> 1. Papíron önállóan mintákat tervezni megadott szempontok szerint. 2. Ízlésvilágot fejleszteni. 	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tudja a tanuló színeket csoportosítani alap- és kevert színek szerint. 2. Színek tónusának (hideg, meleg) megismerése. 3. Tudjon kevert színeket előállítani festékkel (narancs, zöld, lila, barna). 4. Tudjon terítőt tervezni hideg és meleg színekkel. 5. Tudjon páros és páratlan csíkritmusban tervezni. 6. Mértékegység („cm”) helyes használata mérőszalag segítségével. 7. Váljon képessé a megtanult téri irányokat adekvátan alkalmazni a tervezési folyamatban. 	

Ismeretek

1. Színek
2. Színelmélet
3. Ritmusok és kompozíciók
4. Mértékegységek, arányok, térkitöltés.

Tevékenység

1. Színek csoportosítása:
 - a. alapszínek
 - b. kevert színek.
2. Füzetbe színkeverés temperával.
3. Papírragasztás a színskála szerint.
4. Színkontraszt készítése festékkel.
5. Játék a színekkel, festéssel, színezéssel.
6. Kompozíció készítése hideg színekkel, majd meleg színekkel.
7. Terítő tervezése meleg színekkel (papírvágás, ragasztás).
8. Terítő tervezése hideg színekkel (festéssel).
9. Mérőeszközök csoportosítása, használata.
10. Tervezés páros és páratlan csíkritmusban.
11. Szimmetrikus kompozíciók tervezése.
12. Mintaelemek alkalmazása.

Fogalmak

alap és mintázó színek, színkeverés, színkör, színkontraszt, színárnyalatok
színek tónusai: hideg, meleg színek
A színek hangulati szerepe, térhatása.
páros és páratlan csíkritmus

Tematikai egység	4. Népművészeti alapismeretek	Órakeret:6
Előzetes tudás	Ünnepek, ünnepi szokásaink ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	1. Népi hagyományokat ünnepekhez társítani. 2. Népi kismesterségeket megismerni, az érdeklődést felkelteni a szövött tárgyak és a szövés iránt.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A tanuló ismerje az egyes népszokások jellemzőit (pl. farsangolás). 2. A tanuló ismerje meg a népi kismesterségek jellemző vonásait. 3. A tanuló ismerje meg a legjellemzőbb, legismertebb népszokásokat (például húsvétkor a tojásfestés). <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ünnepekhez kapcsolódó népszokások 2. Népi kismesterségek 3. Népművészeti alapismeretek <p>Tevékenység</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. „Népművészet” könyv nézegetése. 2. „Népi kismesterségek” diafilmek megtekintése. 3. Népművészeti könyvek megtekintése. 4. „A népszokások”- diafilmvetítés. 5. Anyaggyűjtés, beszélgetés.

Fogalmak	<p>Ünnepekhez kapcsolódó népszokások néhány jellemző motívumának megismertetése.</p> <p>népi játékok, népviselet, népdalok.</p> <p>Népi kismesterségek: népi faragóművészet, bőrmunka, hímzés, a csipke,</p> <p>a mézesbábosság, a hímes tojás, fonás, szövés.</p>
-----------------	--

Tematikai egység	6. Szakmai gyakorlat	Órakeret: 202
Előzetes tudás	<p>Színek, téri irányok, a szövéshez szükséges alapanyagok, eszközök ismerete és adekvát használata.</p> <p>Kulturált, társakat nem zavaró viselkedési szokások. Szóbeli utasítások megértése, követése.</p>	
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>Esztétikus, mutatós szövött használati tárgyakat készíteni minél nagyobb önállósággal.</p>	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Legyen képes a tanuló az alapanyagok kiválasztására: szín, mennyiség, minőség szerint. 2. Ismerje a láncfonalat és a vetülékfonalat, kötésmódokat, szedettes technikát. 3. Legyen képes a tevékenységnek megfelelő eszközöket kiválasztani. 4. Segítséggel tudja a munkát, munkadarabot elkezdni és eldolgolni. 	

5. Ismerje fel a hibákat és legyen képes azokat javítani vagy a javításhoz segítséget kérni.
6. A munkadarabok készítése során legyen képes egyszerű minták alkalmazására és harmonikus színhasználatra, valamint egyéni ötleteinek megvalósításra.
7. Fokozódó önállósággal képessé válni a kitartó munkavégzésre.
8. Egyéni képességekhez mérten segítséggel az alábbi tevékenységeket végezni:
 - a. 2 szállal sodorni, 3 szállal fonni,
 - b. két szállal (zsinórt, hajpántot készíteni) és hét szállal (öv), körmönfonni,
 - c. zsinórt készíteni szarvacskával,
 - d. szőni szádfán, szalagot szőni,
 - e. karmantyúbabát készíteni,
 - f. egyenletes spontán szövést gyakorolni váltós kis kereten,
 - g. széleket helyesen eldolgozni,
 - h. egyszerű csíkritmusú használati tárgyakat szőni és mintázni.

Ismeretek

1. A fonás és a szövés alapanyagai
2. A fonás műveletei és eszközei
3. A szövés előkészítő műveletei
4. A kézi szövés műveletei
5. Vetülék nélküli szövés
6. Szövés egyszerű eszközökkel
7. Szövés vakkereten
8. Terítő, futó, tarisznya, párna szövése
9. Geometrikus minták kialakítása különböző kötésmódokkal
10. Szőnyegszövés egyszerű csíkmintával
11. Szövőszékek, szövő eszközök karbantartása

Tevékenység

1. Alapanyagok kiválasztása.
2. Szükséges fonalmennyiség kiszámítása.
3. A fonás előkészítése - elrendezése. Sodrás, fonás: körmönfonás, kötélsodrás.
4. Zsinórkészítés szarvacskával, macskafarok fán.
5. Szövés széklábán, szádfán, karmantyún
6. A felvetés és a csomózási technikák gyakorlása.
7. Színek meghatározása, mintaterv készítése.
8. Szövés helyes elkezdése, előszövés.
9. Egyenletes, spontán szövés, tömörítés, feszítés, váltás kis kereten.
10. Szövés alapkötése.
11. Vetülék felületű szövés.
12. Szövés vászonkötéssel.
13. Szövés befejezésének megismerése - szélek eldolgozása, szövés levágása, eldolgozása csomózással, szélek összevarrása, zsinórkészítés
14. Szövés, kapuvonal helyes tartásával.
15. Szövés 2 színnel, 2 vetélővel.
16. Lánc és vetülékfonalak előkészítése, kiválasztása, felvetés segítséggel.
17. Kötésmódok bemutatása: likatos (torontáli), egy szálon forduló, két szál közti (svéd).
18. Minták, csíkritmusok alkalmazása.
19. Szövött tárgyak készítése (pl.: telefontok, papírzsebkendő tartó, terítő, párna, szőnyeg)
20. Balesetvédelmi oktatás

Fogalmak	fonás, sodrás, körmönfonás, folyton folyvást szedés felvetőszál, kezdő és végszálak, behúzás, láncfonal, vetülékfonal csomófajták: kettős csomó, halászcsomó, takácscsomó szövés közben használt eszközök: leverő villa, vetélő, vetőfa A szövés befejező műveletei. Felvető befejezése: makramé, fonás, sodrás. alapkötések: vászon, sávoly, atlasz, szedetttes, „borzas” szövése. likatos, egyszálon fordulós technikák Szőnyeghibák, szőnyegek kezelése, karbantartása.
-----------------	--

12.évfolyam

Tematikai egység	1. Anyagismeret	Órakeret: 13
Előzetes tudás	Textilmunkákhoz szükséges eszközök, alapanyagok és azok felhasználási területeinek ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	1. Felismerni és egymástól megkülönböztetni a szövéshez szükséges szálal anyagokat, azokat a felhasználási módnak megfelelően kiválasztani. 2. A tanuló legyen képes önállóan gombolyítani, segítséggel fonalat festeni.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

7. A tanuló váljon képessé az alapanyagok adott szempontok szerinti megfigyelésére, összehasonlítására, csoportosítására.
8. Ismerje a természetes szálak anyagokat, az állati és növényi eredetű fonalak tulajdonságait, felhasználási módjait.
9. Tudja a motringot a gombolyagtól megkülönböztetni.
10. Tudjon gombolyítani.
11. Ismerje fel és gyűjtse az alapvető festőnövényeket.
12. Tudjon természetes eredetű fonalakat segítséggel festeni (sárgítás).

Ismeretek

7. Mesterséges és természetes szálak anyagok
8. A szálak anyagok tulajdonságai, viselkedésük hő, folyadék hatására
9. A szálak anyagok felhasználási területei és módjai
10. Fonalgártás műveletei
11. Természetes eredetű fonalak kikészítési eljárásai, színezése
12. Festőnövények

Tevékenység

5. Ismerkedés a textilipari alapanyagokkal.
6. Fonalgűjtemény megtekintése.
7. Kereskedelmi forgalomban lévő fonalak megismerése.
8. Vásárlás egy fonalüzletben.

<p>12. Fonal nagyüzemi előállításának megtekintése.</p> <p>13. Motring, gombolyag szétválogatása.</p> <p>14. Gombolyítás gyakorlása.</p> <p>15. Szálas anyagok felismerése égetési próbával.</p> <p>16. Festőnövények gyűjtése.</p> <p>17. Sárgítás pongyola-pitypanggal, hagymahéjjal, barnítás diófalevéllal.</p> <p>18. Fonalak csoportosítása, rendezése tulajdonságaik alapján.</p>	
Fogalmak	<p>Természetes szálas anyagok: állati eredetűek, növényi eredetűek.</p> <p>Mesterséges szálas anyagok.</p> <p>elemi szál, fonalgártás műveletei, sodrás, festőnövények, színezés, festhetőség, pác</p>

Tematikai egység	2. Szakmai ismeret	Órakeret:20
Előzetes tudás	Kultúrtörténeti alapismeretek. Instrukciók megértése és követése, körültekintő magatartás.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>3. A tanuló váljon képessé a szövéshez szükséges eszközök kiválasztására és rendeltetésszerű használatára.</p> <p>4. Aktívan vegyen részt a szövést előkészítő műveletekben és a mintatervezésben, egyszerű fonott- és nemeztárgyakat tudjon önállóan készíteni.</p>	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <p>4. Bővüljenek a kultúrtörténeti ismeretek: a tanulók ismerjék meg régebbi korok életmódját, hagyományait, népszokásait, a szövés történetét és eszközeinek fejlődését.</p> <p>5. A szövés iránti érdeklődés felkeltése, ösztönzés a kitartó munkavégzésre.</p> <p>6. Megismertetni a fonáshoz, nemezeléshez, szövéshez szükséges eszközöket, azok adekvát használatát gyakorolni.</p>	

9. Legyenek képesek a tanulók a szövéshez kapcsolódó alapfogalmakat elsajátítani, és az instrukciókat követő munkavégzésre.
10. Tudják a funkciónak megfelelő anyagokat és eszközöket kiválasztani.
11. Ismerjék meg a vízszintes szövőszék szerepét és balesetmentes használatát.
12. Tudjanak nemezlabdát, nemezabát, nemezterítőt készíteni.
13. A szövést előkészítő műveleteket kitartóan végezni.

Ismeretek

8. A fonás és szövés története és eszközeinek fejlődése.
9. A szövés története Magyarországon és a Kárpát-medencében.
10. Fonással és szövéssel kapcsolatos alapfogalmak.
11. A szövést előkészítő műveletek.
12. A szövés eszközei.
13. A fonott, szőtt anyagok felhasználási lehetőségei.
14. A nemezeléshez szükséges anyagok és műveletek.

Tevékenység

8. Szövéstörténettel, népművészettel kapcsolatos filmek, anyagok, könyvek tanulmányozása, megbeszélése,
9. Néprajzi Múzeum, Skanzen, helyi gyűjtemények, szőttesek megtekintése.
10. Fonás eszközeinek megismerése, a fonás gyakorlása.
11. A szövés előkészítő műveleteinek bemutatása: láncfonal, vetülékfonal, vetőfa, szövőkeret (közepes, váltós) felvetése segítségével.
12. Tervkészítés: megfelelő mintaelem kiválasztása: egyszerűbb csíkminták, sorminták lemérése papírra, megfelelő két színnel való kiszínezése.
13. Megfigyelés: álló szövőkeret felvetésének bemutatása, keret részeinek bemutatása, tanulmányozása.
14. 7. Nemezelés, nemeztárgyak (pl.: baba, labda) készítése

Fogalmak	<p>kezdetleges, ősi eszközök, tárgyi örökség (guzsaly, gyalogorsó, szárnyas orsó)</p> <p>nemezelés</p> <p>szövött textília, szóttas, szövőkeret, szövőszék</p> <p>felvetőfonal, felvetés</p> <p>sorminta, csíkminta, tervezés</p> <p>A szövőkeret részei: hengerek, nyüstfa, fémvetelő pálca, talp, tartókeret.</p> <p>Szövéshez használt kézi eszközök: vetélők, leverő villa, láncfonal, vetülékfonal, kötés, kötéspon.</p>
-----------------	---

Tematikai egység	3. Tervezés	Órakeret: 12
Előzetes tudás	Alapszínek, téri irányok, mértékegységek ismerete. Festési gyakorlatok.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>3. Papíron önállóan mintákat tervezni megadott szempontok szerint.</p> <p>4. Ízlésvilágot fejleszteni.</p>	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <p>8. Tudja a tanuló színeket csoportosítani alap- és kevert színek szerint.</p> <p>9. Színek tónusának (hideg, meleg) megismerése.</p> <p>10. Tudjon kevert színeket előállítani festékkel (narancs, zöld, lila, barna).</p> <p>11. Tudjon terítőt tervezni hideg és meleg színekkel.</p> <p>12. Tudjon páros és páratlan csíkritmusban tervezni.</p> <p>13. Mértékegység („cm”) helyes használata mérőszalag segítségével.</p> <p>14. Váljon képessé a megtanult téri irányokat adekvátan alkalmazni a tervezési folyamatban.</p>	

Ismeretek

5. Színek
6. Színelmélet
7. Ritmusok és kompozíciók
8. Mértékegységek, arányok, térkitöltés.

Tevékenység

13. Színek csoportosítása:
 - a. alapszínek
 - b. kevert színek.
14. Füzetbe színkeverés temperával.
15. Papírragasztás a színskála szerint.
16. Színkontraszt készítése festékkel.
17. Játék a színekkel, festéssel, színezéssel.
18. Kompozíció készítése hideg színekkel, majd meleg színekkel.
19. Terítő tervezése meleg színekkel (papírvágás, ragasztás).
20. Terítő tervezése hideg színekkel (festéssel).
21. Mérőeszközök csoportosítása, használata.
22. Tervezés páros és páratlan csíkritmusban.
23. Szimmetrikus kompozíciók tervezése.
24. Mintaelemek alkalmazása.

Fogalmak

alap és mintázó színek, színkeverés, színkör, színkontraszt, színárnyalatok
színek tónusai: hideg, meleg színek
A színek hangulati szerepe, térhatása.
páros és páratlan csíkritmus

Tematikai egység	4. Népművészeti alapismeretek	Órakeret:6
Előzetes tudás	Ünnepek, ünnepi szokásaink ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési	1. Népi hagyományokat ünnepekhez társítani.	
célok	2. Népi kismesterségeket megismerni, az érdeklődést felkelteni a szövött tárgyak és a szövés iránt.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

4. A tanuló ismerje az egyes népszokások jellemzőit (pl. farsangolás).
5. A tanuló ismerje meg a népi kismesterségek jellemző vonásait.
6. A tanuló ismerje meg a legjellemzőbb, legismertebb népszokásokat (például húsvétkor a tojásfestés).

Ismeretek

4. Ünnepekhez kapcsolódó népszokások
5. Népi kismesterségek
6. Népművészeti alapismeretek

Tevékenység

6. „Népművészet” könyv nézegetése.
7. „Népi kismesterségek” diafilmek megtekintése.
8. Népművészeti könyvek megtekintése.
9. „A népszokások”- diafilmvetítés.
10. Anyaggyűjtés, beszélgetés.

Fogalmak	<p>Ünnepekhez kapcsolódó népszokások néhány jellemző motívumának megismertetése.</p> <p>népi játékok, népviselet, népdalok.</p> <p>Népi kismesterségek: népi faragóművészet, bőrmunka, hímzés, a csipke, a mézesbábosság, a hímes tojás, fonás, szövés.</p>
-----------------	---

Tematikai egység	5. Esztétika, néprajz	Órakeret: 12
Előzetes tudás	Népművészeti alapismeretek, népszokások, népi kismesterségek ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bővíteni a néprajzi ismereteket, fejleszteni az esztétikai érzéket. 2. Az érdeklődést felkelteni népünk hagyományai, népszokásai, tárgyi örökségei iránt. 	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A tanuló ismerjen néhány magyarországi hagyományt és népszokást. 2. A tanuló ismerje fel a székely festékes szőnyeget és motívumait. 3. A tanuló ismerje a mintaelemeket: virág, hal, grádics, fésűfog. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Esztétika, néprajz 2. Népi szövés a Kárpát-medencében 3. Népi hagyományok <p>Tevékenység</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Szakmai kirándulások, múzeumlátogatások a népi kultúra tükrében. 2. „Szöttes gyűjtemény”, motívumok megismerése, csoportosítása. 3. Térkép használata. 	

4. „Népi szöttesek”- könyv, videofilm nézése, a látottak megbeszélése.	
Fogalmak	<p>„Művészet és mesterség”- díszítés és hagyomány. kézművesség, iparművészet, Magyarország ünnepi hagyományai, népszokásai, jellemző évfordulói. Ünnepekkel kapcsolatos tárgykultúra. Motívumok. Népcsoportok jellemző díszítő elemei. Moldvai csángó, széki, palóc, sárközi, mezőségi, kalotaszegi, sokác szöttesek, szöttes motívumok. Hagyományőrzés</p>

Tematikai egység	6. Szakmai gyakorlat	Órakeret: 202
Előzetes tudás	<p>Színek, téri irányok, a szövéshez szükséges alapanyagok, eszközök ismerete és adekvát használata. Kulturált, társakat nem zavaró viselkedési szokások. Szóbeli utasítások megértése, követése.</p>	
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>Esztétikus, mutatós szövött használati tárgyakat készíteni minél nagyobb önállósággal.</p>	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
<p>Fejlesztési feladat</p> <p>8. Legyen képes a tanuló az alapanyagok kiválasztására: szín, mennyiség, minőség szerint.</p> <p>9. Ismerje a láncfonalat és a vetülékfonalat, kötésmódokat, szedetttes technikát.</p> <p>10. Legyen képes a tevékenységnek megfelelő eszközöket kiválasztani.</p> <p>11. Segítséggel tudja a munkát, munkadarabot elkezdni és eldolgolni.</p>

12. Ismerje fel a hibákat és legyen képes azokat javítani vagy a javításhoz segítséget kérni.
13. A munkadarabok készítése során legyen képes egyszerű minták alkalmazására és harmonikus színhasználatra, valamint egyéni ötleteinek megvalósításra.
14. Fokozódó önállósággal képessé válni a kitartó munkavégzésre.
9. Egyéni képességekhez mérten segítséggel az alábbi tevékenységeket végezni:
 - a. 2 szállal sodorni, 3 szállal fonni,
 - b. két szállal (zsinórt, hajpántot készíteni) és hét szállal (öv), körmönfonni,
 - c. zsinórt készíteni szarvacskával,
 - d. szőni szádfán, szalagot szőni,
 - e. karmantyúbabát készíteni,
 - f. egyenletes spontán szövést gyakorolni váltós kis kereten,
 - g. széleket helyesen eldolgózni,
 - h. egyszerű csíkritmusú használati tárgyakat szőni és mintázni.

Ismeretek

12. A fonás és a szövés alapanyagai
13. A fonás műveletei és eszközei
14. A szövés előkészítő műveletei
15. A kézi szövés műveletei
16. Vetülék nélküli szövés
17. Szövés egyszerű eszközökkel
18. Szövés vakkereten
19. Terítő, futó, tarisznya, párna szövése
20. Geometrikus minták kialakítása különböző kötésmódokkal
21. Szőnyegszövés egyszerű csíkmintával
22. Szövőszékek, szövő eszközök karbantartása

Tevékenység

6. Alapanyagok kiválasztása.
7. Szükséges fonalmennyiség kiszámítása.
8. A fonás előkészítése - elrendezése. Sodrás, fonás: körmönfonás, kötélsoдрás.
9. Zsinórkészítés szarvacskával, macskafarok fán.
10. Szövés széklábán, szádfán, karmantyún
21. A felvetés és a csomózási technikák gyakorlása.
22. Színek meghatározása, mintaterv készítése.
23. Szövés helyes elkezdése, előszövés.
24. Egyenletes, spontán szövés, tömörítés, feszítés, váltás kis kereten.
25. Szövés alapkötése.
26. Vetülék felületű szövés.
27. Szövés vászonkötéssel.
28. Szövés befejezésének megismerése - szélek eldolgozása, szövés levágása, eldolgozása csomózással, szélek összevarrása, zsinórkészítés
29. Szövés, kapuvonal helyes tartásával.
30. Szövés 2 színnel, 2 vetélővel.
31. Lánc és vetülékfonalak előkészítése, kiválasztása, felvetés segítségével.
32. Kötésmódok bemutatása: likatos (torontáli), egy szálon forduló, két szál közti (svéd).
33. Minták, csíkritmusok alkalmazása.
34. Szövött tárgyak készítése (pl.: telefontok, papírzsebkendő tartó, terítő, párna, szőnyeg)
35. Balesetvédelmi oktatás

Fogalmak	fonás, sodrás, körmönfonás, folyton folyvást szedés felvetőszál, kezdő és végszálak, behúzás, láncfonal, vetülékfonal csomófajták: kettős csomó, halászcsonló, takácscsomó szövés közben használt eszközök: leverő villa, vetélő, vetőfa A szövés befejező műveletei. Felvető befejezése: makramé, fonás, sodrás. alapkötések: vászon, sávoly, atlasz, szedettes, „borzas” szövése. likatos, egyszálon fordulós technikák Szőnyeghibák, szőnyegek kezelése, karbantartása.
-----------------	--

HÁZTARTÁSTAN – ÉLETVITEL KÉSZSÉGFEJLESZTŐ KERETTANTERV

11-12. évfolyam számára

Célok

1. Járuljon hozzá olyan ismeretek, készségek elsajátításához és szokások kialakításához, amelyekkel a tanulók - képességeikhez mérten kisebb irányítás mellett - képessé válnak a mindennapi életben előforduló egyszerű önellátó, konyhai, takarítási és a házimunkához tartozó feladatok elvégzésére.
2. Az elméleti ismereteket minél teljesebben, pontosabban és körültekintően legyenek képesek alkalmazni a gyakorlatban.
3. Ismerjék a munka- baleset- és környezetvédelmi szabályokat, azok betartásával kitartóan végezzék a tevékenységeket.
4. Ismerjék a háztartásban használt eszközök, gépek alkalmazási területeit és azokat tudják biztonságosan működtetni, rendeltetésszerűen használni.
5. A tanulók legyenek képesek a takarítási, tisztítási, mosási munkafolyamatokhoz a megfelelő vegyszereket kiválasztani és azokat körültekintően használni.
6. Alakuljon ki az igény az ápolt megjelenésre, a tiszta, rendezett és harmonikus környezetre, erősítse a környezettudatos szemléletet és magatartásformát.
7. Alakuljon és erősödjön meg az együttműködő, szabálykövető magatartás, a munkavégzés során felmerülő problémákat, nehézségeket ismerjék fel, megoldásukhoz hatékonyan kérjenek segítséget.
8. Váljanak képessé az elsajátított ismeretek, tevékenységek iskolán kívüli alkalmazására.
9. A szociális képességek fejlesztésével és a munkatevékenységek gyakorlásával növelje a fiatalok esélyegyenlőségét a társadalmi élet minden területén.

Feladatok

1. A konyhai tevékenységek során alapanyagok és felhasználásuk megismerése, a konyhai eszközök, gépek rendeltetésszerű használatának elsajátítása, egyszerű ételek elkészítése, higiéniai szokások kialakítása.
2. Vásárlással kapcsolatos teendők gyakorlása (tervezés, pénzhasználat, áru kiválasztása, a vásárlás során felmerülő problémák kezelése), kulturált viselkedési szokások

elsajátítása.

3. Takarítóeszközök hatékony használata, tisztítószeresek fajtáinak megismerése, körültekintő, balesetvédelmi előírásoknak megfelelő használata, szelektív hulladékgyűjtés alapjainak elsajátítása.
4. Ruhagondozási műveletek – mosás, vasalás, varrás – gyakorlása és elsajátítása, a textíliáknál tanult előzetes ismeretek alkalmazása, piktogramok helyes értelmezésének megtanulása.
5. A varráshoz használatos eszközök, alapanyagok, öltésfajták megismerése, ruhajavítás és egyszerűbb munkadarabok készítése segítségével.
6. Vágott és cserepes növények gondozásának elsajátítása.
7. Lakáskultúrával kapcsolatos ismeretek bővítése, rendezett környezet iránti igény kialakítása.
8. Balesetvédelem a munkafolyamatok végzése során.
9. Képességekhez igazodó, rendszeres gyakorlás biztosítása a mindennapi munkatevékenységekben.

A háztartástan-életvitel készségfejlesztő kerettanterv oktatásának tárgyi feltételei

A létszámnak megfelelően kényelmes székekkel, munkaasztalokkal berendezett, háztartási gépekkel és eszközökkel felszerelt világos, jól szellőztethető tankonyha szükséges.

Eszközigény

1. konyhaszekrény felszerelve főző- és tálalóedényekkel, evő- és tálalóeszközökkel
2. konyhai mérleg, mérőedények
3. tűzhely sütővel, mikrohullámú sütő, szagelszívó
4. hűtőszekrény fagyasztóval
5. konyhai kisgépek – vízforraló, kenyérpírító, szendvicssütő, robotgép, turmixgép
6. kéttálcás mosogató, mosogatógép
7. takarítóeszközök, porszívó
8. mosdótál, automata mosógép, ruháskosár, ruhaszárító
9. vasalódeszka, vasaló
10. varróeszközök
11. kerti szerszámok

Szemléltető eszközök

1. tankönyvek, szakácskönyvek, gasztronómiai folyóiratok, kiadványok, filmek
2. a tevékenységekkel kapcsolatos fotók, folyamatábrák, képek a munkafázisokról és minta munkadarabok
3. IKT- eszközök (számítógép, televízió, táblagép, dvd- lejátszó, kamera,)

A tanterv teljesítéséhez javasolt óraterv

Évfolyamok	11-12.
Heti órakeret	8+2
2 éves órakeret	720
Ebből kötött	360
Szabadon tervezhető órakeret-Papírfonás	58

A készségfejlesztő kerettanterv témáinak feldolgozására javasolt időkeret

Témakör / Évfolyam	11-12.	11.	12.
1. Konyhatechnika	300	150	150
2. Takarítás	72	36	36
3. Mosás	50	25	25
4. Vasalás	50	25	25
5. Varrás	90	45	45
6. Virágápolás	50	25	25
7. Lakáskultúra	50	25	25
8. Papírfonás	58	29	29

11.évfolyam

Tematikai egység	1. Konyhatechnika	Órakeret:150
Előzetes tudás	Balesetvédelmi alapismeretek; konyhai eszközök ismerete; higiéniai alapismeretek.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Tevékenységnek megfelelő eszközöket, gépeket tudjon kiválasztani, ételkészítési munkafázisokat önállóan végezni, minél kevesebb segítséggel bevásárolni.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. Konyhai gépek funkciójának, működésének megismerése, adekvát használatuk elsajátítása.
2. A munkatevékenységeknek megfelelő alapanyagok, eszközök, elektromos berendezések kiválasztása.
3. Jártasság kialakítása a konyhai eszközök használatában és a vásárlási gyakorlatban.
4. Kitartó, precíz, önálló munkavégzés.

Ismeretek

1. Konyhai eszközök, gépek működése, funkciója, felhasználási területek.
2. Étkezési szokások, egészségtudatos táplálkozás, egészséges ételek.
3. Vásárlási szokások, illetudó viselkedés és segítségkérés.
4. Élelmiszerek, alapanyagok, ételtárolás.
5. Ételtartósító eljárások.
6. Mértékegységek és mérőeszközök.
7. Ételkészítési munkafázisok: alapanyagok beszerzése, előkészítése, főzés/sütés, mosogatás, rendrakás.
8. Terítés: hétköznapi, ünnepi, vendégvárás.
9. Balesetveszélyes helyzetek és azok elkerülésének módjai.

Tevékenység

1. Konyhai eszközök csoportosítása, kiválasztása megadott szempontok szerint.
2. Élelmiszerek, alapanyagok megnevezése, csoportosítása.
3. Étrend, menüsorok összeállítása.
4. Vásárlási gyakorlat szituációs játékban és üzletekben.
5. Mérőeszközök használata
6. Egyszerű étel elkészítése, elfogyasztása, egyes

<p>7. munkafázisok önálló végzése.</p> <p>8. Hulladékok szétválogatása, szelektív hulladékgyűjtés.</p> <p>9. Rendrakás, felmosás, mosogatás.</p> <p>10. Hétköznapi és alkalmi terítés gyakorlása.</p> <p>11. Az étel tárolásának módjai, beszélgetés.</p>		
Fogalmak	<p>evőeszköz, étkezészet, vendégvárás</p> <p>étrend, menüsor, romlandó, szavatossági idő, elektromos gépek (pl.: szendvicssütő, konyhai robotgép, turmixgép, vízforraló), konyhai eszközök (pl.: digitális mérleg, téstaszűrő, konzervnyitó)</p> <p>Az eddig használt fogalmak bővítése, helyes használatuk.</p>	
Tematikai egység	1. Konyhatechnika	Órakeret:150
Előzetes tudás	<p>Balesetvédelmi alapismeretek; konyhai eszközök ismerete; higiéniai alapismeretek.</p>	
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>Tevékenységnek megfelelő eszközöket, gépeket tudjon kiválasztani, ételkészítési munkafázisokat önállóan végezni, minél kevesebb segítséggel bevásárolni.</p>	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. Konyhai gépek funkciójának, működésének megismerése, adekvát használatuk elsajátítása.
2. A munkatevékenységeknek megfelelő alapanyagok, eszközök, elektromos berendezések kiválasztása.
3. Jártasság kialakítása a konyhai eszközök használatában és a vásárlási gyakorlatban.
4. Kitartó, precíz, önálló munkavégzés.

Ismeretek

1. Konyhai eszközök, gépek működése, funkciója, felhasználási területek.
2. Étkezési szokások, egészségtudatos táplálkozás, egészséges ételek.
3. Vásárlási szokások, illemtudó viselkedés és segítségkérés.
4. Élelmiszerek, alapanyagok, ételtárolás.
5. Ételtartósító eljárások.
6. Mértékegységek és mérőeszközök.
7. Ét elkészítési munkafázisok: alapanyagok beszerzése, előkészítése, főzés/sütés, mosogatás, rendrakás.
8. Terítés: hétköznapi, ünnepi, vendégvárás.
9. Balesetveszélyes helyzetek és azok elkerülésének módjai.

Tevékenység

1. Konyhai eszközök csoportosítása, kiválasztása megadott szempontok szerint.
2. Élelmiszerek, alapanyagok megnevezése, csoportosítása.
3. Étrend, menüsorok összeállítása.
4. Vásárlási gyakorlat szituációs játékban és üzletekben.
5. Mérőeszközök használata
6. Egyszerű étel elkészítése, elfogyasztása, egyes

7. munkafázisok önálló végzése.
8. Hulladékok szétválogatása, szelektív hulladékgyűjtés.
9. Rendrakás, felmosás, mosogatás.
10. Hétköznapi és alkalmi terítés gyakorlása.
11. Az étel tárolásának módjai, beszélgetés.

Fogalmak	<p>evőeszköz, étkezészet, vendégvárás</p> <p>étrend, menüsor, romlandó, szavatossági idő, elektromos gépek (pl.: szendvicssütő, konyhai robotgép, turmixgép, vízforraló), konyhai eszközök (pl.: digitális mérleg, téstaszűrő, konzervnyitó)</p> <p>Az eddig használt fogalmak bővítése, helyes használatuk.</p>
-----------------	--

Tematikai egység	2. Takarítás	Órakeret: 36
Előzetes tudás	Takarító eszközök és néhány takarítási munkafázis ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<ol style="list-style-type: none"> 1. Takarítási munkafázisokat minél önállóbban végezni. A tisztítószereket a célnak megfelelően kiválasztani és mértékkel használni. 2. Megtanulni a háztartási hulladék szelektív gyűjtésének módját. A munkákat kitartóan és körültekintően végezni. 	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. Igény kialakítása a környezet tisztaságára és a rendre.
2. Tájékozottság a napi, heti és nagytakarításban.
3. Tudja a tisztítószerek, vegyszerek helyes használatát és adagolásukat.
4. Megismerni a háztartási gépek tisztán tartását és balesetvédelmi szabályait.
5. Tudja elkülöníteni a különböző hulladékokat.
6. Önállóan, de felügyelet mellett hatékony részvétel a lakókörnyezet és lakásgondozási műveletekben.
7. Tudja a porszívót és a szőnyegtisztító- gépet balesetmentesen

használni.

8. A használati utasítások megértése és követése.

Ismeretek

1. A takarítás rendszere, a mindennapi, heti egyszerű takarítási teendők.
2. Nagytakarítás - részmozzanatok begyakoroltatása, megfelelő sorrend betartása.
3. Konyhai gépek és eszközök takarítása.
4. Szelektív hulladékgyűjtés.
5. A lakás és lakókörnyezet gondozása.
6. Őszi takarítás, ablak, ajtó lemosás, bútortisztítás.
7. Udvar, kert rendberakása.
8. Tavaszi nagytakarítás.
9. Szőnyegtisztító-, takarítógép használata.
10. Gépek kölcsönzésének gazdaságossága és szabályai.
11. Balesetvédelemi szabályok és előírások.
12. Piktogramok.

Tevékenység

1. A napi takarítási teendők elvégzése a tankonyhában, osztályteremben, illetve az otthoni lakás tisztán tartása.
2. A nagytakarítás folyamatának önálló elvégzése, annak irányítással történő összekapcsolása a nagytakarításban.
3. Mosogatógép helyes használata.
4. Hulladékok elkülönítése.
5. A takarítási munkák megszervezése.
6. A használt vegyszerek tárolásának és alkalmazásának szakszerű módjának gyakorlása. (használati utasítás elolvasása, értelmezése, piktogramok ismerete).
7. Piktogramok értelmezése.

Fogalmak

takarító eszközök és takarító- és tisztítószer
kölcsönzés, szelektálás, szőnyegtisztító gép
maró hatású, elzárva tartandó

Tematikai egység	3. Mosás	Órakeret: 25
Előzetes tudás	<ol style="list-style-type: none"> 1. Textíliák, ruhaneműk fajtáinak ismerete. 2. A tisztaság fontossága 	
Tantárgyi fejlesztési célok	Tudjon kézzel kimosni egy-egy ruhadarabot, egyre nagyobb önállósággal kezelni a mosógépet, kiválasztani a mosáshoz és öblítéshez szükséges tisztítószeret.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reális, megvalósítható igényességet kialakítani az öltözködéssel kapcsolatban. 2. Tudni, hogy az ápolt, jó megjelenésért mit kell tenni. 3. Válgják szokássá a személyes ruházat tisztántartása. 4. Tudja felsorolni a mosás eszközeit. 5. Tudja csoportosítani a mosnivalót és a szükséges mosószert. 6. Ismerje a mosószerek adagolását, öblítés fázisait. 7. Megismerni a kezelési utasítások jeleit. 8. Megismerni a helyes ruhatárolási módokat. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A mosás munkafázisai, eszközei. 2. Mosószerek alkalmazásának szempontjai, adagolás. 3. Kézi mosás, gépi mosás, vegytisztítás. 4. Teregetés, szárítás. 5. Mosóprogramok, szárítóprogramok beállítása. 6. Balesetvédelem gépi és kézi mosás esetén. 7. Különleges mosási problémák, gallérok, kötöttárúk. 8. Saját ruhanemű tisztántartása, megfelelő tárolása (fogason, hajtogatva). 	

<p>Tevékenység</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mosógépek fajtáival ismerkedés - látogatás, műszaki cikkek szaküzletében. 2. A mosószerválaszték áttekintése (a választás szempontjai: ára, milyen célra kívánom használni? –folttisztító hatás, színes textil, alapanyag), használati utasítás és adagolás. 3. Az ismeretek alapján a kézi és gépi mosás, teregetés önálló végzése felügyelet mellett. 4. Látogatás ruhatisztító szalonba. 5. Tisztasági szabályok gyakorlása. 6. Ruhadarabok hajtogatása. 7. Ruhadarabok elhelyezése fogason (szoknya-, nadrág-, csiptetős fogas), évszaknak megfelelő ruhanemű előkészítése, a nem használtak tárolása. 	
Fogalmak	<p>energiatakarékos mosógép, szárítógép, víz hőfoka, áztatás, előmosás, mosás, öblítés, fehérítés, keményítés, vegytisztítás, szolgáltatás, vállfa, csiptető, fogas, védőhuzat, molyirtó, szekrényillatosító</p>

Tematikai egység	4. Vasalás	Órakeret:25
Előzetes tudás	Textíliák, ruhaneműk fajtáinak ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Egyszerű ruhaneműket felügyelet mellett önállóan, nagyobb darabokat segítséggel kivasalni a balesetek elkerülésével.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Megismerni és elsajátítani a vasalás fázisait és a műveletek sorrendjét. 2. Legyen képes a ruhadarabokat simára vasalni. 3. Vasaljon önállóan (felügyelet mellett), hajtogasson ruhát. 	

Ismeretek

1. A vasalás eszközei, vasalási technikák.
2. A vasaló beállításai (hőfok, gőzölés).
3. Vegytisztítás.
4. Ruhatárolás.
5. Balesetvédelem.

Tevékenység

1. Vasalás, gőzölős vasaló használata, konyharuha, terítő, ruhaneműk (póló, ing) vasalása felügyelet mellett egyre önállóbban.
2. A kivasalt darabok összehajtogatása, elhelyezése a megfelelő tároló helyre.
3. Vegytisztító látogatása, a vasalógép megismerése.
4. Balesetvédelmi oktatás.

Fogalmak

vasalódeszka, gőzölős vasaló, vegytisztítás
kifordítás, hajtogatás, vasalógép. Piktogramok jelentése, megéget,
esetleges égési seb ellátása

Tematikai egység	5. Varrás	Órakeret:45
Előzetes tudás	1. Gondozott ruházat, jó megjelenés ismérvei. 2. Varrás alapkellékeinek ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	1. Önállóan kisebb ruhajavításokat elvégezni. 2. Segítséggel használati- és ajándéktárgyakat készíteni.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. Tudjon önállóan ruhát javítani (tű, cérna alkalmazása,

gomb felvarrása, akasztó felvarrása, szegés)

2. Tudja alkalmazni a munkadarabon a tanult hímzési technikákat.
3. Mutasson érdeklődést, aktivitást, legyen kitartó munkavégzés során.

Ismeretek

1. Varrás eszközei
2. Ruhajavítási műveletek, gomb felvarrása, szakadás bevarrása
3. Kézi- és gépi varrás alapjai
4. Öltésfajták és alkalmazási területeik
5. Hímzés (pl.: keresztszemes, gobelin)
6. Varrással, hímzéssel készült ajándéktárgyak
7. Népviseletek
8. Nem kötelezően: a horgolás, kötés anyagának, eszközeinek megismerése

Tevékenység

1. Tű, cérna használata.
2. Leszakadt gomb felvarrása, rojtos szél beszegése, akasztó felvarrása.
3. Látogatás egy varrodába.
4. Fércöltés, gépcöltés.
5. Boszorkányöltés, pelenkaöltés alkalmazása.
6. Az eddig tanult öltésfajták gyakorlása és alkalmazása.
7. Hímzési előkészületek, megtervezése, öltésfajta kiválasztása.
8. Egyszerűbb darabok készítése segítséggel.

Fogalmak

A varrással kapcsolatos fogalmak bővítése, ismételése.
Öltésfajták: kézi öltés/fűzőöltés, láncöltés, tisztázó/cikcakköltés, keresztöltés, szegő/pelenkaöltés, boszorkányöltés

Tematikai egység	6. Virágápolás	Órakeret:25
Előzetes tudás	Növények tulajdonságainak, szükségleteinek ismerete, virágápolási alapkellékek.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Cserepes virágot gondozni, átültetni, szobanövényeket esztétikusan elrendezni a lakás helyiségeiben.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Igény kialakítása a szobanövények tartására, megismerni szakszerű gondozásukat. 2. Igénye legyen az esztétikus, szép virágkompozíció elkészítésére. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Irányítással cserepes virágok ültetése, gondozása. 2. Vágott virágok gondozása. 3. Virágfajták ismerete. 4. Virágvásárlás, illemtudó viselkedés szabályai. 5. Virágkompozíciók. <p>Tevékenység</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Virágültetés, palántázás, gondozás. 2. Vágott virág vázába tétele, gondozása. 3. Szobanövények, vágott virágokat, mezei virágok megkülönböztetése. 4. Virágbolt látogatása. 5. Virágkompozíció készítése száraz és élő növényekből - virágcsokor, koszorú, fali dekoráció, ajtódísz. 	
Fogalmak	agyag granulátum, ültetőfa, tápoldat, virágtetű irtó szer, kompozíció, szárazvirág, asztaldísz, adventi koszorú, ragasztópisztoly

Tematikai egység	7. Lakáskultúra	Órakeret: 25
Előzetes tudás	Lakás helyiségeinek, funkciójuknak ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<ol style="list-style-type: none"> 1. Igény kialakítása az esztétikus, harmonikus lakókörnyezetre. 2. Saját elképzeléseket kifejezésre juttatni, megvalósítani a lakberendezés során. 	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. A lakás, iskola különböző helyiségeinek magabiztos felismerése és a berendezési tárgyak, kiegészítők csoportosítása helyük, funkciójuk szerint.
2. Megismerni a lakás praktikus díszítését, kiegészítőket; az elméleti ismeretek gyakorlati alkalmazása.

Ismeretek

1. A lakás helyiségei és berendezési tárgyai.
2. A lakás beosztása, alaprajza.
3. Lakberendezési kiegészítők.
4. Színek, bútorok, kiegészítők elhelyezésének szerepe a lakásban.
5. Makett, modell, babaház

Tevékenység

1. A különböző helyiségek felsorolása és berendezési tárgyak, bútorok megkülönböztetése, válogatása.
2. A lakás lerajzolása és beosztása.
3. Kiegészítők megismerése.
4. Irányítással készítsen babaházat és rendezze be a már megismert berendezési tárgyakkal.

5. Tanulmányi séta (lakberendezési áruház, lakások), lakberendezési újságok tanulmányozása.

Fogalmak

zsúfolt, kényelmes, időtálló, harmonikus
méretarányos

12.évfolyam

Tematikai egység	1. Konyhatechnika	Órakeret:150
Előzetes tudás	Balesetvédelmi alapismeretek; konyhai eszközök ismerete; higiéniai alapismeretek.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Tevékenységnek megfelelő eszközöket, gépeket tudjon kiválasztani, ételkészítési munkafázisokat önállóan végezni, minél kevesebb segítséggel bevásárolni.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. Konyhai gépek funkciójának, működésének megismerése, adekvát használatuk elsajátítása.
5. A munkatevékenységeknek megfelelő alapanyagok, eszközök, elektromos berendezések kiválasztása.
6. Jártasság kialakítása a konyhai eszközök használatában és a vásárlási gyakorlatban.
7. Kitartó, precíz, önálló munkavégzés.

Ismeretek

1. Konyhai eszközök, gépek működése, funkciója, felhasználási területek.
2. Étkezési szokások, egészségtudatos táplálkozás, egészséges ételek.
3. Vásárlási szokások, illemtudó viselkedés és segítségkérés.
4. Élelmiszerek, alapanyagok, ételtárolás.
5. Ételtartósító eljárások.
6. Mértékegységek és mérőeszközök.
7. Ételkészítési munkafázisok: alapanyagok beszerzése, előkészítése, főzés/sütés, mosogatás, rendrakás.
8. Terítés: hétköznapi, ünnepi, vendégvárás.
9. Balesetveszélyes helyzetek és azok elkerülésének módjai.

Tevékenység

10. Konyhai eszközök csoportosítása, kiválasztása megadott szempontok szerint.
11. Élelmiszerek, alapanyagok megnevezése, csoportosítása.
12. Étrend, menüsorok összeállítása.
13. Vásárlási gyakorlat szituációs játékban és üzletekben.
14. Mérőeszközök használata
15. Egyszerű étel elkészítése, elfogyasztása, egyes

<p>16. munkafázisok önálló végzése.</p> <p>17. Hulladékok szétválogatása, szelektív hulladékgyűjtés.</p> <p>18. Rendrakás, felmosás, mosogatás.</p> <p>10. Hétköznapi és alkalmi terítés gyakorlása.</p> <p>11. Az étel tárolásának módjai, beszélgetés.</p>	
Fogalmak	<p>evőeszköz, étkezészet, vendégvárás</p> <p>étrend, menüsor, romlandó, szavatossági idő, elektromos gépek (pl.: szendvicssütő, konyhai robotgép, turmixgép, vízforraló), konyhai eszközök (pl.: digitális mérleg, tésztaszűrő, konzervnyitó)</p> <p>Az eddig használt fogalmak bővítése, helyes használatuk.</p>
Tematikai egység	<p>1. Konyhatechnika</p> <p style="text-align: right;">Órakeret:150</p>
Előzetes tudás	<p>Balesetvédelmi alapismeretek; konyhai eszközök ismerete; higiéniai alapismeretek.</p>
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>Tevékenységnek megfelelő eszközöket, gépeket tudjon kiválasztani, ételkészítési munkafázisokat önállóan végezni, minél kevesebb segítséggel bevásárolni.</p>

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. Konyhai gépek funkciójának, működésének megismerése, adekvát használatuk elsajátítása.
5. A munkatevékenységeknek megfelelő alapanyagok, eszközök, elektromos berendezések kiválasztása.
6. Jártasság kialakítása a konyhai eszközök használatában és a vásárlási gyakorlatban.
7. Kitartó, precíz, önálló munkavégzés.

Ismeretek

1. Konyhai eszközök, gépek működése, funkciója, felhasználási területek.
2. Étkezési szokások, egészségtudatos táplálkozás, egészséges ételek.
3. Vásárlási szokások, illemtudó viselkedés és segítségkérés.
4. Élelmiszerek, alapanyagok, ételtárolás.
5. Ételtartósító eljárások.
6. Mértékegységek és mérőeszközök.
7. Ételkészítési munkafázisok: alapanyagok beszerzése, előkészítése, főzés/sütés, mosogatás, rendrakás.
8. Terítés: hétköznapi, ünnepi, vendégvárás.
9. Balesetveszélyes helyzetek és azok elkerülésének módjai.

Tevékenység

10. Konyhai eszközök csoportosítása, kiválasztása megadott szempontok szerint.
11. Élelmiszerek, alapanyagok megnevezése, csoportosítása.
12. Étrend, menüsorok összeállítása.
13. Vásárlási gyakorlat szituációs játékban és üzletekben.
14. Mérőeszközök használata
15. Egyszerű étel elkészítése, elfogyasztása, egyes

<p>16. munkafázisok önálló végzése.</p> <p>17. Hulladékok szétválogatása, szelektív hulladékgyűjtés.</p> <p>18. Rendrakás, felmosás, mosogatás.</p> <p>10. Hétköznapi és alkalmi terítés gyakorlása.</p> <p>11. Az étel tárolásának módjai, beszélgetés.</p>	
<p>Fogalmak</p>	<p>evőeszköz, étkezészet, vendégvárás</p> <p>étrend, menüsor, romlandó, szavatossági idő, elektromos gépek (pl.: szendvicssütő, konyhai robotgép, turmixgép, vízforraló), konyhai eszközök (pl.: digitális mérleg, téstaszűrő, konzervnyitó)</p> <p>Az eddig használt fogalmak bővítése, helyes használatuk.</p>

Tematikai egység	2. Takarítás	Órakeret: 36
Előzetes tudás	Takarító eszközök és néhány takarítási munkafázis ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>3. Takarítási munkafázisokat minél önállóbban végezni. A tisztítószerket a célnak megfelelően kiválasztani és mértékkel használni.</p> <p>4. Megtanulni a háztartási hulladék szelektív gyűjtésének módját. A munkákat kitartóan és körültekintően végezni.</p>	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
<p>Fejlesztési feladat</p> <p>9. Igény kialakítása a környezet tisztaságára és a rendre.</p> <p>10. Tájékozottság a napi, heti és nagytakarításban.</p> <p>11. Tudja a tisztítószer, vegyszerek helyes használatát és adagolásukat.</p> <p>12. Megismerni a háztartási gépek tisztán tartását és balesetvédelmi szabályait.</p> <p>13. Tudja elkülöníteni a különböző hulladékokat.</p> <p>14. Önállóan, de felügyelet mellett hatékony részvétel a lakókörnyezet és lakásgondozási műveletekben.</p> <p>15. Tudja a porszívót és a szőnyegtisztító- gépet balesetmentesen</p>

használni.

16. A használati utasítások megértése és követése.

Ismeretek

13. A takarítás rendszere, a mindennapi, heti egyszerű takarítási teendők.
14. Nagytakarítás - részmozzanatok begyakoroltatása, megfelelő sorrend betartása.
15. Konyhai gépek és eszközök takarítása.
16. Szelektív hulladékgyűjtés.
17. A lakás és lakókörnyezet gondozása.
18. Őszi takarítás, ablak, ajtó lemosás, bútortisztítás.
19. Udvar, kert rendberakása.
20. Tavaszi nagytakarítás.
21. Szőnyegtisztító-, takarítógép használata.
22. Gépek kölcsönzésének gazdaságossága és szabályai.
23. Balesetvédelemi szabályok és előírások.
24. Piktogramok.

Tevékenység

8. A napi takarítási teendők elvégzése a tankonyhában, osztályteremben, illetve az otthoni lakás tisztán tartása.
9. A nagytakarítás folyamatának önálló elvégzése, annak irányítással történő összekapcsolása a nagytakarításban.
10. Mosogatógép helyes használata.
11. Hulladékok elkülönítése.
12. A takarítási munkák megszervezése.
13. A használt vegyszerek tárolásának és alkalmazásának szakszerű módjának gyakorlása. (használati utasítás elolvasása, értelmezése, piktogramok ismerete).
14. Piktogramok értelmezése.

Fogalmak

takarító eszközök és takarító- és tisztítószer
kölcsönzés, szelektálás, szőnyegtisztító gép
maró hatású, elzárva tartandó

Tematikai egység	3. Mosás	Órakeret: 25
Előzetes tudás	3. Textíliák, ruhaneműk fajtáinak ismerete. 4. A tisztaság fontossága	
Tantárgyi fejlesztési célok	Tudjon kézzel kimosni egy-egy ruhadarabot, egyre nagyobb önállósággal kezelni a mosógépet, kiválasztani a mosáshoz és öblítéshez szükséges tisztítószereket.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Reális, megvalósítható igényességet kialakítani az öltözködéssel kapcsolatban. 10. Tudni, hogy az ápolt, jó megjelenésért mit kell tenni. 11. Válgják szokássá a személyes ruházat tisztántartása. 12. Tudja felsorolni a mosás eszközeit. 13. Tudja csoportosítani a mosnivalót és a szükséges mosószert. 14. Ismerje a mosószerek adagolását, öblítés fázisait. 15. Megismerni a kezelési utasítások jeleit. 16. Megismerni a helyes ruhatárolási módokat. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. A mosás munkafázisai, eszközei. 10. Mosószerek alkalmazásának szempontjai, adagolás. 11. Kézi mosás, gépi mosás, vegytisztítás. 12. Teregetés, szárítás. 13. Mosóprogramok, szárítóprogramok beállítása. 14. Balesetvédelem gépi és kézi mosás esetén. 15. Különleges mosási problémák, gallérok, kötöttárúk. 16. Saját ruhanemű tisztántartása, megfelelő tárolása (fogason, hajtogatva). 	

<p>Tevékenység</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Mosógépek fajtáival ismerkedés - látogatás, műszaki cikkek szaküzletében. 9. A mosószerválaszték áttekintése (a választás szempontjai: ára, milyen célra kívánom használni? –folttisztító hatás, színes textil, alapanyag), használati utasítás és adagolás. 10. Az ismeretek alapján a kézi és gépi mosás, teregetés önálló végzése felügyelet mellett. 11. Látogatás ruhatisztító szalonba. 12. Tisztasági szabályok gyakorlása. 13. Ruhadarabok hajtogatása. 14. Ruhadarabok elhelyezése fogason (szoknya-, nadrág-, csiptetős fogas), évszaknak megfelelő ruhanemű előkészítése, a nem használtak tárolása. 	
Fogalmak	<p>energiatakarékos mosógép, szárítógép, víz hőfoka, áztatás, előmosás, mosás, öblítés, fehérítés, keményítés, vegytisztítás, szolgáltatás, vállfa, csiptető, fogas, védőhuzat, molyirtó, szekrényillatosító</p>

Tematikai egység	4. Vasalás	Órakeret:25
Előzetes tudás	Textíliák, ruhaneműk fajtáinak ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Egyszerű ruhaneműket felügyelet mellett önállóan, nagyobb darabokat segítséggel kivasalni a balesetek elkerülésével.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Megismerni és elsajátítani a vasalás fázisait és a műveletek sorrendjét. 5. Legyen képes a ruhadarabokat simára vasalni. 6. Vasaljon önállóan (felügyelet mellett), hajtogasson ruhát. 	

Ismeretek

6. A vasalás eszközei, vasalási technikák.
7. A vasaló beállításai (hőfok, gőzölés).
8. Vegytisztítás.
9. Ruhatárolás.
10. Balesetvédelem.

Tevékenység

5. Vasalás, gőzölős vasaló használata, konyharuha, terítő, ruhaneműk (póló, ing) vasalása felügyelet mellett egyre önállóbban.
6. A kivasalt darabok összehajtogatása, elhelyezése a megfelelő tároló helyre.
7. Vegytisztító látogatása, a vasalógép megismerése.
8. Balesetvédelmi oktatás.

Fogalmak

vasalódeszka, gőzölős vasaló, vegytisztítás
kifordítás, hajtogatás, vasalógép. Piktogramok jelentése, megéget,
esetleges égési seb ellátása

Tematikai egység	5. Varrás	Órakeret:45
Előzetes tudás	3. Gondozott ruházat, jó megjelenés ismérvei. 4. Varrás alapkellékeinek ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	3. Önállóan kisebb ruhajavításokat elvégezni. 4. Segítséggel használati- és ajándéktárgyakat készíteni.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. Tudjon önállóan ruhát javítani (tű, cérna alkalmazása,

gomb felvarrása, akasztó felvarrása, szegés)

4. Tudja alkalmazni a munkadarabon a tanult hímzési technikákat.
5. Mutasson érdeklődést, aktivitást, legyen kitartó munkavégzés során.

Ismeretek

9. Varrás eszközei
10. Ruhajavítási műveletek, gomb felvarrása, szakadás bevarrása
11. Kézi- és gépi varrás alapjai
12. Öltésfajták és alkalmazási területeik
13. Hímzés (pl.: keresztszemes, gobelin)
14. Varrással, hímzéssel készült ajándéktárgyak
15. Népviseletek
16. Nem kötelezően: a horgolás, kötés anyagának, eszközeinek megismerése

Tevékenység

9. Tű, cérna használata.
10. Leszakadt gomb felvarrása, rojtos szél beszegése, akasztó felvarrása.
11. Látogatás egy varrodába.
12. Fércöltés, gépcöltés.
13. Boszorkányöltés, pelenkaöltés alkalmazása.
14. Az eddig tanult öltésfajták gyakorlása és alkalmazása.
15. Hímzési előkészületek, megtervezése, öltésfajta kiválasztása.
16. Egyszerűbb darabok készítése segítséggel.

Fogalmak

A varrással kapcsolatos fogalmak bővítése, ismételése.
Öltésfajták: kézi öltés/fűzőöltés, láncöltés, tisztázó/cikcakköltés, keresztöltés, szegő/pelenkaöltés, boszorkányöltés

Tematikai egység	6. Virágápolás	Órakeret:25
Előzetes tudás	Növények tulajdonságainak, szükségleteinek ismerete, virágápolási alapkellékek.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Cserepes virágot gondozni, átültetni, szobanövényeket esztétikusan elrendezni a lakás helyiségeiben.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Igény kialakítása a szobanövények tartására, megismerni szakszerű gondozásukat. 4. Igénye legyen az esztétikus, szép virágkompozíció elkészítésére. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Irányítással cserepes virágok ültetése, gondozása. 7. Vágott virágok gondozása. 8. Virágfajták ismerete. 9. Virágvásárlás, illemtudó viselkedés szabályai. 10. Virágkompozíciók. <p>Tevékenység</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Virágültetés, palántázás, gondozás. 7. Vágott virág vázába tétele, gondozása. 8. Szobanövények, vágott virágokat, mezei virágok megkülönböztetése. 9. Virágbolt látogatása. 10. Virágkompozíció készítése száraz és élő növényekből - virágcsokor, koszorú, fali dekoráció, ajtódísz. 	
Fogalmak	agyag granulátum, ültetőfa, tápoldat, virágtetű irtó szer, kompozíció, szárazvirág, asztaldísz, adventi koszorú, ragasztópisztoly

Tematikai egység	7. Lakáskultúra	Órakeret: 25
Előzetes tudás	Lakás helyiségeinek, funkciójuknak ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>3. Igény kialakítása az esztétikus, harmonikus lakókörnyezetre.</p> <p>4. Saját elképzeléseket kifejezésre juttatni, megvalósítani a lakberendezés során.</p>	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

3. A lakás, iskola különböző helyiségeinek magabiztos felismerése és a berendezési tárgyak, kiegészítők csoportosítása helyük, funkciójuk szerint.
4. Megismerni a lakás praktikus díszítését, kiegészítőket; az elméleti ismeretek gyakorlati alkalmazása.

Ismeretek

6. A lakás helyiségei és berendezési tárgyai.
7. A lakás beosztása, alaprajza.
8. Lakberendezési kiegészítők.
9. Színek, bútorok, kiegészítők elhelyezésének szerepe a lakásban.
10. Makett, modell, babaház

Tevékenység

5. A különböző helyiségek felsorolása és berendezési tárgyak, bútorok megkülönböztetése, válogatása.
6. A lakás lerajzolása és beosztása.
7. Kiegészítők megismerése.
8. Irányítással készítsen babaházat és rendezze be a már megismert berendezési tárgyakkal.

5. Tanulmányi séta (lakberendezési áruház, lakások), lakberendezési újságok tanulmányozása.

Fogalmak

zsúfolt, kényelmes, időtálló, harmonikus
méretarányos

Mézeskalács-sütő

11-12. évfolyam

Fejlesztési célok:

- Fejlesztzeni a rendszeres, folyamatos és kitartó munkavégzéshez szükséges megismerő funkciókat, szociális készségeket és képességeket.
- A mézeskalács készítés elméleti ismereteinek elsajátítása, annak megfelelő alkalmazása a gyakorlati munkatevékenységek során.
- A mézeskalács készítéséhez szükséges anyagok, eszközök, technikák és azok alkalmazásának megismerése, begyakorlása az önálló munkatevékenységek során.
- Képességekhez mérten minél kevesebb segítséggel esztétikus, mutatós mézeskalács-termékek létrehozása.
- A tanulók tanulják meg értékelni a saját és mások alkotó munkáját, illetve annak eredményeit.

Fejlesztési feladatok:

- A képességek függvényében a mézeskalács készítés technikájának minél teljesebb elsajátítása.
- A mézeskalács-készítés anyagainak, eszközeinek megismerése, adekvát használatának kialakítása.
- Mennyiségek és mérések gyakorlati alkalmazása a munkatevékenységek során.
- A mézeskalács-készítés műveleti sorrendjének megismerése, gyakorlása, elsajátítása.
- Jártasság kialakítása a díszítési technikák alkalmazásában és a kész termékek csomagolásában.
- A sütőberendezés biztonságos üzemeltetésének elsajátítása.
- A higiéniai, munka-és balesetvédelmi követelmények megismerése, és betartása a munkafolyamatok végzése során.
- A manipulációs készségek, kreativitás, az ízlésvilág és esztétikai érzék fejlesztése.
- Lehetőségek biztosítása az egyéni ötletek megvalósítására és önkifejezésre.
- A munkavégzéshez szükséges monotónia tűrés és kitartás fejlesztése.

<i>Óraszámok</i>	<i>Évfolyamok</i>	
	11.	12.
Heti óraszám	10	10
Éves óraszám	360	360

Témakörök feldolgozásának órakerete:

<i>Témakörök</i>	<i>Évfolyamok</i>	
	11.	12.
Anyag és eszköz ismeret	52	-
Mézeskalács készítés technikája	168	-
Mézesbábok készítése	104	-
Ütőfás mézeskalács készítése	-	125
Mézes puszedlik, mézes csemegék	-	38
Térbeli mézeskalács tervezése, elkészítése	-	161
Szabadon tervezhető órakeret	36	36

11. évfolyam

Fejlesztési célok:

- Higiénit biztosítása konyhában, mézes-műhelyben.
- Anyagok és az eszközök csoportosítása
- Rendrakás, mosogatás, takarítás.
- A baleset-megelőzés szabályainak betartása, a körültekintő, balesetmentes munkavégzés.
- Olajos magvak és a sodrás műveletének ismerete.
- Fokozott elővigyázatosság és felügyelet mellett önállóan mézeskalács tészta sütés.
- A sütési idő ismerete és betartása. Próbasütés és a sütő-berendezés ismerete.
- A tojásfehérje és porcukor mennyiségének ismerete, írókamáz készítése.
- A mézestészta hibáinak ismerete (túl kemény, túl laza) és javítási eljárások alkalmazása.

- A fóliahegesztő és az olló balesetmentes használatának elsajátítása.
- Csomagolóanyagok ismerete.
- Minél önállóbb mézestészta anyagainak és mennyiségének összeállítása.
- Írómáz és írókazacskó segítséggel készítése.
- Gyakorlás után írókázással a mézesbáb önálló díszítése.
- Szakszerűen olló és kés használata.
- Elővigyázatosság a sütésnél.
- Cukortészta készítése a megadott recept szerint önállóan, felügyelet mellett. A mézeskalácsot ízléses, szép becsomagolása.
- A sima mézestészta közötti különbség.
- Irányítás mellett önálló munkavégzés.
- A recept szerint – segítséggel - a puszedli készítése.
- A megmaradt mézeskalács felhasználásának és abból új ízletes csemege készítésének ismerete.
- Az alaptészta készítésének műveleteinek ismerete, ügyelve az esetleges hibákra.
- Sablon készítése és használata.
- A megismert díszítési technikák alkalmazása (tetszőlegesen a tanuló ízlésének megfelelően).
- Tűzhely ismerete.
- Csomagoló anyagok ismerete.
- Balesetmentes, önálló munkavégzéshez szükséges, megfelelő tudás megszerzése.

Elvárt teljesítmény a 11. évfolyam végén:

- Felügyelet mellett önállóan süssön mézeskalácsot.
- Alakuljon ki a kitartó munkavégzéshez szükséges monotóniatűr.
- Legyen képes a munkatevékenység során a másokkal való együttműködésre.
- Ismerje és alkalmazza jártasság szintjén az egyes részfolyamatok munkavégzésének mozdulatait, eszközeit.
- Segítséggel csoportosítsa az anyagokat és az eszközöket.
- Tanulja meg a mézeskalács-készítés során a tevékenységhez szükséges alapanyagokat, felhasználási lehetőségeket.
- Tudja a mézeskalács készítés műveleti sorrendjét, szakaszait (előkészítés, gyúrás, pihentetés, sodrás, szaggatás, sütés, díszítés).
- Alkalmazza az ízesítőket.
- Tanulja meg képességeihez mérten (önállóan, irányítással, segítséggel) a sütés technikáját és a sütés műveletét.
- Irányítással tudja csomagolni, tárolni a kész mézeskalácsot, mézesbábót, mézespuszedlit, mézescsemeget.
- Irányítással tudjon rendet rakni, mosogatni.
- Tartsa be a munkavédelmi szabályokat és a személyes higiéniaira vonatkozó előírásokat.
- Biztosítsa a higiénia a konyhában, mézes-műhelyben.
- Csoportosítsa az anyagokat és az eszközöket.
- Tudjon rendet rakni, mosogatni, takarítani.

- Megismerni a baleset-megelőzés szabályait, képessé válni a körültekintő, balesetmentes munkavégzésre.
- Ismerje az olajos magvakat és a sodrás műveletét.
- Fokozott elővigyázatosság és felügyelet mellett önállóan süsse meg a mézeskalács tésztát. Ismerje, tudja a sütési időt és tartsa be. Ismerje a próbasütést és a sütő-berendezést.
- Ismerje és tudja a tojásfehérje és porcukor mennyiségét, ismeretei szerint készítsen írókamázat.
- Ismerje fel a mézestészta hibáit (túl kemény, túl laza) és tudja a javítási eljárásokat.
- Sajátítsa el a fóliahegesztő és az olló balesetmentes használatát
- Ismerje fel a csomagolóanyagokat.
- A mézeskalácsot ízlésesen, szépen tudja becsomagolni.
- Minél önállóbban legyen képesek a mézestészta anyagainak és mennyiségének összeállítására.
- Segítséggel készítsen írómázat és írókazacskót.
- Gyakorlás után önállóan tudja írókázni a mézesbábot.
- Használja szakszerűen az ollót és a kést.
- Legyen elővigyázatos a sütésnél.
- Tudjon a már megismert és megtanult módon mézestésztát készíteni.
- Tudja a sima mézestészták közötti különbséget.
- Legyen képes irányítás mellett önállóan dolgozni.
- Ismerje fel a megmaradt mézeskalács felhasználását és abból új ízletes csemegét készítsen.
- Tudja a már megismert és megtanult alaptészta készítésének műveleteit, ügyelve az esetleges hibákra.
- Tudjon sablont készíteni és használni.
- Alkalmazza a megismert díszítési technikákat (tetszőlegesen a tanuló ízlésének megfelelően).
- Ismerje a sütést, tűzhelyet.
- Ismerje a csomagoló anyagokat.
- Balesetmentes, önálló munkavégzéshez rendelkezzen megfelelő tudással

Kapcsolódási pontok:

- *Kommunikáció:* anyanyelv, beszédfejlesztés; olvasás-írás; szimbólumfelismerés, ünnepek és hagyományok, kreativitás, fantázia., képzelet, esztétikum
- *Számolás-mérés:* térbeli és időbeli tájékozódás; mértékegységek, mérések
- *Környezet és egészségvédelem:* az emberi test, egészséges táplálkozás,
- *Osztályfőnöki óra:* felkészülés a felnőtt életre, az ítélőképesség, az esztétikai érzék fejlesztése, ünnepek, társas kapcsolatok – ajándékozás,
- *Testnevelés:* mozgáskoordináció fejlesztése, finommozgás, térbeli arányok, irányok,

<i>Tematikai egység</i>	<i>Tantárgyi tartalom, tanulói tevékenység</i>
Anyag és eszköz ismeret (52 óra)	<p>Mézeskalács-készítő mesterség története. Hagyományokhoz, ünnepekhez illő mézeskalácsformák megismerése.</p> <p>Méz és mézeskalácsosság. A méhek, méz és termékeinek ismerete.</p> <p>Alapanyagok és eszközök. A mézes tészta készítéséhez szükséges anyagok és eszközök megismerése, megtanulása, kiválasztása, csoportosítása. Mintagyűjtemény megtekintése. Balesetvédelmi ismeretek.</p>
Mézeskalács készítése (168 óra)	<p>Mértékegységek, mérés. Mézeskalácstészta összeállítása. Az anyagok és eszközök kiválasztása után, mézes-tészta készítése: alapanyagok mérlegesen való kimérése, tojás fertőtlenítése, szétválasztása, mézes-tészta összeállítása segítséggel, gyúrás.</p> <p>Sodrás művelete. Mézes-tésztából sodrási eljárással mézes-figurák készítése, gyakorlása.</p> <p>Nyújtás, kiszúrás. A pihentetett mézes-tészta újragyúrása, nyújtása és formával való kiszúrása.</p> <p>Díszítés magokkal, rátéttel. A kinyújtott és kigyúrt mézes-tészta díszítése olajos magvakkal és rátéttel kombinálva minta szerint és egyéni ötletek megvalósításával.</p> <p>Sütés. A már megismert mézeskalács-készítés technikája után (sodrás, kiszúrás, díszítés), a mézes-tészta kisütése önállóan felügyelet mellett.</p> <p>Írókázás. Írókamáz készítése tojásfehérjéből és többször átszitált porcukorból. Írókazacskó készítése.</p> <p>Írókázás gyakorlása papíron: pötty, vonal. Gyakorlás után a kész mézeskalács díszítése írókamázzal, minta szerint.</p> <p>Hibajavítás. A nem megfelelő állagú mézes-tészta hibájának kijavítása önállóan, segítséggel.</p> <p>Csomagolás. A kész mézeskalács csomagolása.</p>
Mézesbábok készítése (104 óra)	<p>Mézeskalács tésztából baba, huszár, szív, tányér készítésének munkafázisai. Sablon készítése, forma lerajzolása kartonra, ollóval kivágása.</p> <p>Mézes-tészta készítése, pihentetése, kinyújtása, sablon tésztára tétele és késsel való kivágása.</p> <p>Mézesbáb díszítése a megismert és megtanult írókázással.</p> <p>Sütés, szárítás, csomagolás gyakorlása.</p> <p>Cukortésztás munkadarabok (baba, huszár, szív, tányér) készítésének lépései. Cukortészta készítése: cukorból, vízből, szalakálból, lisztből főzéssel.</p> <p>Hűtés, összekeverés, nyújtás, sablon körbevágása, sütés.</p> <p>Festés, díszítés alapanyagai, minták. Munkadarabok ételfestékekkel való befestése.</p> <p>Szárítás, írókázás, szárítás, csomagolás.</p>
Szabadon tervezhető órakeret: 36 óra	

12. évfolyam

Fejlesztési célok:

- Higiénia biztosítása konyhában, mézes-műhelyben.
- Anyagok és az eszközök csoportosítása
- Rendrakás, mosogatás, takarítás.
- A baleset-megelőzés szabályainak betartása, a körültekintő, balesetmentes munkavégzés.
- Olajos magvak és a sodrás műveletének ismerete.
- Fokozott elővigyázatosság és felügyelet mellett önállóan mézeskalács tészta sütés.
- A sütési idő ismerete és betartása. Próbásütés és a sütő-berendezés ismerete.
- A tojásfehérje és porcukor mennyiségének ismerete, írókamáz készítése.
- A mézestészta hibáinak ismerete (túl kemény, túl laza) és javítási eljárások alkalmazása.
- A fóliahegesztő és az olló balesetmentes használatának elsajátítása.
- Csomagolóanyagok ismerete.
- Minél önállóbb mézestészta anyagainak és mennyiségének összeállítása.
- Írókamáz és írókazacskó segítségével készítése.
- Gyakorlás után írókazással a mézesbáb önálló díszítése.
- Szakszerűen olló és kés használata.
- Elővigyázatosság a sütésnél.
- Cukortészta készítése a megadott recept szerint önállóan, felügyelet mellett. A mézeskalácsot ízléses, szép becsomagolása.
- A sima mézestészták közötti különbség.
- Irányítás mellett önálló munkavégzés.
- A recept szerint – segítséggel - a puszedli készítése.
- A megmaradt mézeskalács felhasználásának és abból új ízletes csemege készítésének ismerete.
- Az alaptészta készítésének műveleteinek ismeret, ügyelve az esetleges hibákra.
- Sablon készítése és használata.
- A megismert díszítési technikák alkalmazása (tetszőlegesen a tanuló ízlésének megfelelően).
- Tűzhely ismerete.
- Csomagolóanyagok ismerete.
- Balesetmentes, önálló munkavégzéshez szükséges, megfelelő tudás megszerzése.

Elvárt teljesítmény a 12. évfolyam végén:

- Felügyelet mellett önállóan süssön mézeskalácsot.
- Alakuljon ki a kitartó munkavégzéshez szükséges monotóniatűr.
- Legyen képes a munkatevékenység során a másokkal való együttműködésre.
- Ismerje és alkalmazza jártasság szintjén az egyes részfolyamatok munkavégzésének mozdulatait, eszközeit.
- Segítséggel csoportosítsa az anyagokat és az eszközöket.
- Tanulja meg a mézeskalács-készítés során a tevékenységhez szükséges alapanyagokat, felhasználási lehetőségeket.
- Tudja a mézeskalács készítés műveleti sorrendjét, szakaszait (előkészítés, gyúrás, pihentetés, sodrás, szaggatás, sütés, díszítés).
- Alkalmazza az ízesítőket.
- Tanulja meg képességeihez mérten (önállóan, irányítással, segítséggel) a sütés technikáját és a sütés műveletét.
- Irányítással tudja csomagolni, tárolni a kész mézeskalácsot, mézesbábót, mézespusedlit, mézescsemegét.
- Irányítással tudjon rendet rakni, mosogatni.
- Tartsa be a munkavédelmi szabályokat és a személyes higiéniára vonatkozó előírásokat.

Kapcsolódási pontok:

- *Kommunikáció:* anyanyelv, beszédfejlesztés; olvasás-írás; szimbólumfelismerés, ünnepek és hagyományok, kreativitás, fantázia., képzelet, esztétikum
- *Számolás-mérés:* térbeli és időbeli tájékozódás; mértékegységek, mérések
- *Környezet és egészségvédelem:* az emberi test, egészséges táplálkozás,
- *Osztályfőnöki óra:* felkészülés a felnőtt életre, az ítélőképesség, az esztétikai érzék fejlesztése, ünnepek, társas kapcsolatok – ajándékozás,
- *Testnevelés:* mozgáskoordináció fejlesztése, finommozgás, térbeli arányok, irányok,

<i>Tematikai egység</i>	<i>Tantárgyi tartalom, tanulói tevékenység</i>
Ütőfás mézeskalács készítése (125 óra)	Ütőfás mézeskalács készítésének munkafázisai. Ütőfás mézes-tészta készítése, pihentetés után kinyújtása. Az ütőfának megfelelő méretre kivágás, mintázás, nyomkodás, sütés. Csomagolás, gyakorlás.
Mézes puszedlik, mézes csemegék (38 óra)	Mézes-puszedlik készítésének alapanyagai, fázisai. Szakácskönyvek, süteményes weboldalak tanulmányozása, receptek keresése, kiválasztása. A recept szerint a mézestészta-puszedli készítése, formázása, sütése, bevonása Mézes csemegék alapanyagai, készítésének menete. A megmaradt mézeskalácshoz ízesítők hozzákeverésével mézes csemege készítése.
Térbeli mézeskalács tervezése, elkészítése (161 óra)	Térbeli mézeskalács tervezésének, elkészítésének menete. Papíron a térbeli mézeskalács megtervezése (forma, minta szerint). Mézes-tészta készítése, kivágása sablonnal (díszítés magokkal). Sütés, írókázás, összeállítás. Szárítás, csomagolás. Gyakorlás önállóan minta alapján és egyedi ötletek felhasználásával.
Szabadon tervezhető órakeret: 36 óra	

Eszköz- és anyagszükséglet:

- tűzhely sütővel
- hűtőszekrény
- mosogató
- szagelszívó
- gyúrótábla, sodrófa, ütőfák, kiszúró formák
- tálak, tálkák, tányérok, szita,
- habverő (kézi- és gépi), írókás-zacskó,
- konyhai mérleg

UDVAROS KÉSZSÉGFEJLESZTŐ KERETTANTERV

11-12.évfolyam számára

Célok

A tanulók sajátítsák el irányítással udvarok, parkok, útjainak gondozási, ápolási, karbantartási munkálatait. Készítse fel a fiatalokat arra, hogy egyéni megsegítéssel legyenek képesek felnőttként munkát vállalni, a munkaerőpiacon segítséggel eredményesen helytállni. Segítse a tanulókat szocializációjukban, a munkavégzéshez szükséges kötöttségek, szabályok interiorizált elsajátításában, a későbbi rehabilitáció, illetve védett munkahelyen történő munkavégzés képességének elősegítésében. A tanulók képessé váljanak elvégezni egyszerű, különösebb elméleti felkészültséget nem igénylő udvarosi munkafolyamatokat, megfelelő irányítás mellett.

Feladatok

1. A mindennapi élethez alapvetően nélkülözhetetlen munka- és egészségvédelmi ismeretek, szokások elsajátítása mellett a testi fejlettség és ellenálló képesség kialakítása és fenntartása.
2. Fontos, hogy kialakuljanak az egészséges életmódhoz tartozó higiénias szokások. A fiatal képességeinek megfelelően vigyázzon egészségére, kerülje a káros szokások kialakulását.
3. Legyen a tanuló igénye saját és közvetlen környezetének szép kialakítására. Segítséggel tegye vonzóvá környezetét, szívesen tartózkodjon a jó levegőn, szeresse a természetet, és tudjon dolgozni megfelelően előkészített szerszámokkal, eszközökkel.
4. Ismerje meg és tartsa be a tanuló a munka- és egészségvédelemre vonatkozó szabályokat.
5. Fokozottan szokjon hozzá a termelőmunkában megszokott munkaidő szerinti terheléshez, egyéni terhelhetőségüknek megfelelően. Alakuljon ki a tanuló önismerete annyira, hogy segítséggel képes legyen társaival megfelelően együtt dolgozni.
6. Tudja emberi kapcsolataiban az egyet nem értést kezelni, és kevésbé sérüljön a vitákban. Legyen képes bizalommal fordulni szűkebb, és tágabb környezetéhez amennyiben segítségre van szüksége.

Eszközigény:

1. cirokseprű,
2. vesszősöprű,

3. lombseprű,
4. ásó,
5. gereblye,
6. kapa,
7. lapát,
8. hólapát,
9. szemétlapát,
10. ültetőfa,
11. sorkihúzó,
12. metszőolló,
13. fűnyíró,
14. sövénynyíró,
15. aprómagvető,
16. szaporító láda,
17. komposzt,
18. fólia, fóliazsák

A baleset-, munka- és környezetvédelemmel kapcsolatos fogalmak (védőkesztyű, védőszemüveg, térdvédő, munkaruha)

A tanterv teljesítéséhez javasolt óraterv

Évfolyamok	11 – 12.
Heti órakeret	4
2 éves órakeret	288
Ebből kötött	260
Szabadon tervezhető órakeret-Papírfonás	28

A tantárgy témáinak feldolgozására javasolt időkeret

Témakör / évfolyam	11- 12.	11.	12.
1. Munka-, egészség- és balesetvédelem	16	8	8
2. Környezetvédelem	24	12	12
3. Anyag-eszközismeret	82	41	41
4. Éghajlati ismeretek	24	12	12
5. Talajtani ismeretek	68	34	34
6. Munkavállalói ismeretek	46	23	23
Szabadon tervezhető órakeret-Papírfonás	28	14	14

11.évfolyam

Tematikai egység	1. Munka-, egészség- és balesetvédelem	Órakeret: 8 óra
Fejlesztési cél	Előírások, veszélyhelyzetek ismerete, megelőzésük. Tennivaló baleset esetén.	
Előzetes tudás	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kialakult óvatos magatartás a nem ismert tárgyakkal és gépekkel kapcsolatban. 2. Már meglévő ismeretek a takarítási munkafolyamatokkal kapcsolatban. 	
Tantárgyi fejlesztési célok	<ol style="list-style-type: none"> 1. Balesetvédelmi szabályok megismertetése és betartása, a balesetmentes eszköz- és szerszámhasználat, a takarékos anyaghasználat megtanítása. 2. A munkaterület használati rendjének és szabályainak megismerése, az önmaga és társai érdekében szükséges védő-, óvó 	
	<p>előírások megismerése, fontosságuk felismertetése.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Munkaruha, védőfelszeretések ismerete, használatának begyakorlása, a munka során alkalmazott vegyi anyagok ismerete, alkalmazási szabályainak betartása. 4. Eszközök, gépek használatára vonatkozó biztonsági szabályok megismerése. 5. A tanuló legyen tudatában a munkahelyi biztonság szükségességének, törekedjen a biztonságos, önálló munkavégzésre, tartsa be a vonatkozó szabályokat, utasításokat. 	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. Tűz- és balesetvédelmi előírások megismerése.
2. Az elvárt viselkedés szabályozása.
3. Tűz és baleset esetén szükséges teendők, mentések, értesítendők körének megismerése.
4. Baleseti sérülés ellátásának szimulálása, elsősegélyláda .tartalmának összeválogatása, alkalmazásának gyakorlása.
5. Tűzvédelmi gyakorlat.
6. Segélyhívások, segítségkérés helye, szimulálása, mentők, tűzoltók, rendőrség, segélyvonal.
7. Tájékozódás, térérzékelés fejlesztése.

Ismeretek

1. Munkavégzéshez nélkülözhetetlen balesetvédelmi előírások ismerete.
2. Veszélyes gépek, eszközök, tevékenységek.
3. Veszélyes alapanyagok, energiaforrások.
4. Tisztításhoz, takarításhoz használt vegyi anyagok alapvető ismerete, hozzájuk kapcsolódó balesetvédelmi tudnivalók.
5. A növényápolás, talajtechnológiai eljárások, komposztálás során szükséges egészségvédelmi gyakorlat elsajátítása.
6. Munkaruha, védőruha, munkacipő, védő és óvó eszközök.
7. Elsősegély-nyújtási alapismeretek, elsősegélyláda helye, tartalma.
8. Egészségvédelem a munkahelyen.

Fogalmak

munkavédelem, balesetvédelem, egészségvédelem, baleset, veszély, elsősegély, mentőláda, munka közben használt eszközök, anyagok neve, munkaruha, védőruha, használati utasítás, vegyszer, tisztítószer, munkavédelmi eszközök

Tematikai egység	2. Környezetvédelem	Órakeret: 12 óra
Fejlesztési cél	A meglévő ismeretek több szempontú rendszerezése, azok felhasználása az önálló munkavégzés folyamán.	

Előzetes tudás	Átfogó ismeretek az éghajlatról, az időjárásról, növényekről, állatokról, környezetvédelemről.
Tantárgyi fejlesztési célok	Takarékoskodás, környezettudatos életszemlélet kialakítása.

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. A megismert éghajlati, időjárási tényezők, jelenségek ismerete, a következmények tervezése.
2. A tanulmányok során megismert növények és állatok tulajdonságainak és hasznosságának számbavétele.
3. A zöld környezet gondozására, megóvására irányuló felelősség átérzése.
4. A környezettudatos szemléletmód és gondolkozás kialakítása.
5. A természet szépségének, célszerűségének megélése.
6. Szöveges és képi információk értelmezése.

Ismeretek

1. Ökológiai alapismeretek.
2. Környezetszennyezés.
3. Környezeti ártalmak feltérképezése, környezetvédelem, környezetmegóvás.
4. Háztartási hulladék.
5. Szerves-, szervesetlen anyagok, szelektív gyűjtés, komposztálás.
6. Szennyezőanyagok, szennyezés megelőzés, szennyezésmentesítés.

Fogalmak

Természetes és mesterséges környezet, civilizációs ártalom, környezetvédelem, ökoszemlélet, törzsfejlődés, mutáció, környezetszennyezés, szerves-szervesetlen anyagok, szelektív hulladékgyűjtés, komposztálás.

Tematikai egység	3. Anyag-eszközismeret	Órakeret: 41 óra
Fejlesztési cél	A környezet technikai és köznapi információi, szimbólumai, jelei közötti eligazodás és értelmezés elsajátítása. Környezetünk átalakítása, munkafolyamatok, anyagok /anyagismeret/ és eszközök /eszközhasználat/ segítségével. A tanulókat körülvevő technikai, elektromos környezet megismerése és gyakorlati alkalmazása.	
Előzetes tudás	A mezőgazdaságban használatos eszközök, munkafolyamatok. Növények, élőlények életfeltételei és ezek nyomon követése.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Az eszközhasználat, anyagismeret és felhasználás összefüggéseinek megvilágításával a tanulók gondolkodásának, problémamegoldó- és kombinatív készségének folyamatos fejlesztése. Szociális érzékenyítés (rendszeresség, nyomon követés)	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
<p data-bbox="178 1155 414 1191">Fejlesztési feladat</p> <ol data-bbox="178 1214 1316 1684" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="178 1214 1061 1249">1. Munkahelyi műhelyben helyes viselkedési szabályok kialakítása. <li data-bbox="178 1265 1045 1301">2. A szükséges általános elméleti elemekkel való összekapcsolása. <li data-bbox="178 1317 1220 1415">3. Az egyszerűbb kéziszerszámok, eszközök helyes fogási, használati módjának gyakorlása. <li data-bbox="178 1431 1284 1467">4. Szerszámok tisztántartásának, szerszámok, anyagok tárolási szokásainak betartása. <li data-bbox="178 1482 1316 1581">5. Segítsék egymást a munka-végzés közben és fogadják el mások segítségét. Az egyes munkafolyamatokhoz használatos eszközöket jól tudják alkalmazni. <li data-bbox="178 1597 1204 1632">6. Segítséggel legyenek képesek a naponta felmerülő problémáik megoldására. <li data-bbox="178 1648 1268 1684">7. Ismerjék a fertőtlenítő- és tisztítószereket, hatásukat, tárolásuk megfelelő módjait

Ismeretek

1. Az udvar, a szabad környezet berendezéseinek, eszközeinek, rendjének, tisztántartásának megismerése.
2. Felhasznált technológiák, anyagok megismerése, megnevezése.
3. Munkafolyamat menetének megismerése.
4. A társadalmi, munkahelyi beilleszkedéshez szükséges viselkedésformák elsajátítása.
5. A komposztálás lehetősége és folyamata.
6. Szelektív hulladékgyűjtés
7. Kéziszerszámok és balesetmentes használatuk.
Tisztító- és fertőtlenítő szerek és alkalmazásuk.

Fogalmak

A feladatvégzésekkel kapcsolatos anyag- és eszközfogalmak
(cirokseprű, vesszősöprű, lombseprű, ásó, gereblye, kapa, lapát, hólapát, szemétlapát, ültetőfa, sorkihúzó, metszőolló, fűnyíró, sövénynyíró, aprómagvető, szaporító láda, komposzt, fólia, fóliazsák)

A baleset-, munka-, környezetvédelemmel kapcsolatos fogalmak
(védőkesztyű, védőszemüveg, térdvédő, munkaruha)

Tematikai egység	4. Éghajlati ismeretek	Órakeret: 12 óra
Fejlesztési cél	A megismerő képesség, a kommunikációs képesség, problémamegoldó gondolkodás, kauzális gondolkodás fejlesztése. A tér-, időbeli tájékozódás erősítése. Ismeretek az életközösség tagjairól.	
Előzetes tudás	Átfogó ismeretek az éghajlati tényezőkről.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<ol style="list-style-type: none"> 1. Az időjárásnak a környezeti életközösségekre gyakorolt hatásának felismerése. 2. A tanulmányok során megismert élőlények tulajdonságainak és hasznosságának számbavétele a különböző éghajlati viszonyok között. 3. A természet szépségének, célszerűségének megélése. 	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Az élő és élettelen összetevők csoportosítása. 2. A kölcsönös egymásrautaltság felismerése. 3. Megfigyelések, egyszerű vizsgálatok terepen, kirándulások alkalmával. 4. Filmek megtekintése, olvasmányok elemzése. 5. Érdekességek, példák gyűjtése (egy-egy konkrét példa megbeszélése). 6. A balesetmentesítés során ismerje a környezetvédelmi feltételeknek megfelelő anyagok használatát. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Személyes tapasztalat növényekről, állatokról. 2. Fajok egyedei közötti kapcsolatok, kölcsönhatások, ezek típusai. 3. Az éghajlat összetevői, az időjárás befolyása a kerti munkákra. 4. A csapadék, szél, napsütés hatása növényekre, állatokra.

<p>5. Az évszakokra jellemző szabadtéri munkák.</p> <p>6. Baleset-megelőzés feladatai és technikái, a felhasznált anyagok kritikus időjárás esetén (csúszásmentesítés).</p> <p>7. Ismerje a növények fagyvédelmének módozatait.</p>	
Fogalmak	életjelenségek, életfeltételek, éghajlat, időjárás, csapadék (eső, jégeső, ónos eső, hó, köd, harmat, zúzmara), jég (fagyvédelem, talajtakarás), napsütés (aszály, árnyékolás), szél (nedvességpótlás, szélárnyék)

Tematikai egység	5. Talajtani ismeretek	Órakeret: 34 óra
Fejlesztési cél	Segítséggel legyenek képesek eddigi tanulmányaik során szerzett ismeretek összekapcsolására, egyszerű munkafolyamatok szervezésére, szokják meg a szabadban végzett munka körülményeit, az ahhoz való alkalmazkodást.	
Előzetes tudás	<p>1. Az anyag- és eszközismeret, éghajlati ismeretek, az általános iskolában a természeti környezettel kapcsolatos tudáselemek.</p> <p>2. A munka-, környezet- balesetvédelem témáiban elsajátított ismeretek.</p>	
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>1. A talajtípusok megismerése, a talajművelés eszközeinek biztonságos használata, a környezet ápolása során felhasználható növények, megfelelő eszközök, eljárások alkalmazása.</p> <p>2. Tudjon a tanuló egyszerűen megfogalmazott utasításokat végrehajtani.</p>	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
<p>Fejlesztési feladat</p> <p>1. Ismerje a tanuló a különböző talajtípusok jellemzőit.</p> <p>2. Ismerje a tanuló környezetkímélő eljárásokat.</p> <p>3. Legyen képes összpontosított, módszeres munkavégzésre.</p> <p>4. Segítséggel legyen képes összeállítani egyszerű munkafolyamatok sorrendjét.</p>

<p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A talaj szerepe a zöldfelületek ápolási munkái során 2. A talaj legfontosabb típusai 3. A talajművelés fontossága, módjai 4. A talaj termőképességének fenntartása 5. Környezetkímélő szerves- és műtrágyázás 6. A földterület művelésének feltételei 	
Fogalmak	Kötött talaj, szikes talaj, homokos talaj, humusz, szerves trágya, műtrágya, komposzt, talajlazítás, talajtakarás

Tematikai egység	6. Munkavállalói ismeretek	Órakeret: 23 óra
Fejlesztési cél	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reális önismeret és pozitív énkép kialakítása. 2. A család bevonása az életpálya-tervezést és építést támogató folyamatokba. 3. A munkába való átvezetés és a munkára való felkészítés tudatos tevékenység legyen. 4. A változáshoz való alkalmazkodás képességének kialakítása. 	
Előzetes tudás	Az általános iskolából és az otthoni életből hozott ismeretek (az egyén, a család, a társadalom gazdasági lehetőségei) felelevenítése.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<ol style="list-style-type: none"> 1. Az önálló életvitelre, a munkaerő-piacon való érdekérvényesítésre való felkészítés, olyan ismeretek és magatartásformák elsajátíttatása, melyek az önálló életkezdéshez és életvezetéshez elengedhetetlenek. 2. Az álláslehetőségek feltárásához, munkakereséshez és munkahely megtartásához szükséges ismeretek feltérképezése és fejlesztése. 	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
--

Fejlesztési feladat

1. A munka, mint feladat. A munka szerepe életünkben. A gyermeki és felnőtt lét másságának végiggondoltatása, tudatosítása. Saját képességek és tevékenységpreferenciák tudatosítása. Saját érdeklődési körök, tevékenységek kedvelésének és elutasításának tudatosítása.
2. A mindennapjainkat meghatározó szabályok feltérképezése, szabályok alkotása kortárs-csoporton belül. Szabályok, feladatok otthon, jogok és kötelezettségek az iskolában, alapvető emberi jogok.
3. A saját érdeklődés egyértelművé tétele, elméleti-gyakorlati irányban. Ismerkedés különböző szakmacsoportokkal.

Ismeretek

Munkaerő-piaci ismeretek

1. A munka világának alapfogalmai (munka, munkakör, feladatkör, szakma, végzettség).
2. Bevezetés a jogok és kötelezettségek világába

Életpálya-építési ismeretek

1. Érdeklődési kör (fejlesztendő képesség felmérése, fejlesztése)
2. Területek és szakmacsoportok

Fogalmak

munka, szabály, jog, kötelezettség, munkamegosztás, érdeklődési kör, oktatási rendszer, munkaköri leírás, munkaidő, munkabér, önérvényesítés

12.évfolyam

Tematikai egység	1. Munka-, egészség- és balesetvédelem	Órakeret: 8 óra
Fejlesztési cél	Előírások, veszélyhelyzetek ismerete, megelőzésük. Tennivaló baleset esetén.	
Előzetes tudás	3. Kialakult óvatos magatartás a nem ismert tárgyakkal és gépekkel kapcsolatban. 4. Már meglévő ismeretek a takarítási munkafolyamatokkal kapcsolatban.	
Tantárgyi fejlesztési célok	3. Balesetvédelmi szabályok megismertetése és betartása, a balesetmentes eszköz- és szerszámhasználat, a takarékos anyaghasználat megtanítása. 4. A munkaterület használati rendjének és szabályainak megismerése, az önmege és társai érdekében szükséges védő-, óvó	
	előírások megismerése, fontosságuk felismertetése. 6. Munkaruha, védőfelszeretések ismerete, használatának begyakorlása, a munka során alkalmazott vegyi anyagok ismerete, alkalmazási szabályainak betartása. 7. Eszközök, gépek használatára vonatkozó biztonsági szabályok megismerése. 8. A tanuló legyen tudatában a munkahelyi biztonság szükségességének, törekedjen a biztonságos, önálló munkavégzésre, tartsa be a vonatkozó szabályokat, utasításokat.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

8. Tűz- és balesetvédelmi előírások megismerése.
9. Az elvárt viselkedés szabályozása.
10. Tűz és baleset esetén szükséges teendők, mentések, értesítendők körének megismerése.
11. Baleseti sérülés ellátásának szimulálása, elsősegélyláda .tartalmának összeválogatása, alkalmazásának gyakorlása.
12. Tűzvédelmi gyakorlat.
13. Segélyhívások, segítségkérés helye, szimulálása, mentők, tűzoltók, rendőrség, segélyvonal.
14. Tájékozódás, térérzékelés fejlesztése.

Ismeretek

6. Munkavégzéshez nélkülözhetetlen balesetvédelmi előírások ismerete.
7. Veszélyes gépek, eszközök, tevékenységek.
8. Veszélyes alapanyagok, energiaforrások.
9. Tisztításhoz, takarításhoz használt vegyi anyagok alapvető ismerete, hozzájuk kapcsolódó balesetvédelmi tudnivalók.
10. A növényápolás, talajtechnológiai eljárások, komposztálás során szükséges egészségvédelmi gyakorlat elsajátítása.
9. Munkaruha, védőruha, munkacipő, védő és óvó eszközök.
10. Elsősegély-nyújtási alapismeretek, elsősegélyláda helye, tartalma.
11. Egészségvédelem a munkahelyen.

Fogalmak	munkavédelem, balesetvédelem, egészségvédelem, baleset, veszély, elsősegély, mentőláda, munka közben használt eszközök, anyagok neve, munkaruha, védőruha, használati utasítás, vegyszer, tisztítószer, munkavédelmi eszközök
-----------------	---

Tematikai egység	2. Környezetvédelem	Órakeret: 12 óra
Fejlesztési cél	A meglévő ismeretek több szempontú rendszerezése, azok felhasználása az önálló munkavégzés folyamán.	

Előzetes tudás	Átfogó ismeretek az éghajlatról, az időjárásról, növényekről, állatokról, környezetvédelemről.
Tantárgyi fejlesztési célok	Takarékoskodás, környezettudatos életszemlélet kialakítása.

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

7. A megismert éghajlati, időjárási tényezők, jelenségek ismerete, a következmények tervezése.
8. A tanulmányok során megismert növények és állatok tulajdonságainak és hasznosságának számbavétele.
9. A zöld környezet gondozására, megóvására irányuló felelősség átérzése.
10. A környezettudatos szemléletmód és gondolkozás kialakítása.
11. A természet szépségének, célszerűségének megélése.
12. Szöveges és képi információk értelmezése.

Ismeretek

7. Ökológiai alapismeretek.
8. Környezetszennyezés.
9. Környezeti ártalmak feltérképezése, környezetvédelem, környezetmegóvás.
10. Háztartási hulladék.
11. Szerves-, szervesetlen anyagok, szelektív gyűjtés, komposztálás.
12. Szennyezőanyagok, szennyezés megelőzés, szennyezésmentesítés.

Fogalmak

Természetes és mesterséges környezet, civilizációs ártalom, környezetvédelem, ökoszemlélet, törzsfejlődés, mutáció, környezetszennyezés, szerves-szervesetlen anyagok, szelektív hulladékgyűjtés, komposztálás.

Tematikai egység	3. Anyag-eszközismeret	Órakeret: 41 óra
Fejlesztési cél	A környezet technikai és köznapi információi, szimbólumai, jelei közötti eligazodás és értelmezés elsajátítása. Környezetünk átalakítása, munkafolyamatok, anyagok /anyagismeret/ és eszközök /eszközhasználat/ segítségével. A tanulókat körülvevő technikai, elektromos környezet megismerése és gyakorlati alkalmazása.	
Előzetes tudás	A mezőgazdaságban használatos eszközök, munkafolyamatok. Növények, élőlények életfeltételei és ezek nyomon követése.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Az eszközhasználat, anyagismeret és felhasználás összefüggéseinek meggláttatásával a tanulók gondolkodásának, problémamegoldó- és kombinatív készségének folyamatos fejlesztése. Szociális érzékenyítés (rendszeresség, nyomon követés)	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Munkahelyi műhelyben helyes viselkedési szabályok kialakítása. 9. A szükséges általános elméleti elemekkel való összekapcsolása. 10. Az egyszerűbb kéziszerszámok, eszközök helyes fogási, használati módjának gyakorlása. 11. Szerszámok tisztántartásának, szerszámok, anyagok tárolási szokásainak betartása. 12. Segítsék egymást a munka-végzés közben és fogadják el mások segítségét. Az egyes munkafolyamatokhoz használatos eszközöket jól tudják alkalmazni. 13. Segítséggel legyenek képesek a naponta felmerülő problémáik megoldására. 14. Ismerjék a fertőtlenítő- és tisztítószereket, hatásukat, tárolásuk megfelelő módjait

Ismeretek

8. Az udvar, a szabad környezet berendezéseinek, eszközeinek, rendjének, tisztántartásának megismerése.
9. Felhasznált technológiák, anyagok megismerése, megnevezése.
10. Munkafolyamat menetének megismerése.
11. A társadalmi, munkahelyi beilleszkedéshez szükséges viselkedésformák elsajátítása.
12. A komposztálás lehetősége és folyamata.
13. Szelektív hulladékgyűjtés
14. Kéziszerszámok és balesetmentes használatuk.
Tisztító- és fertőtlenítő szerek és alkalmazásuk.

Fogalmak

A feladatvégzésekkel kapcsolatos anyag- és eszközfogalmak
(cirokseprű, vesszősöprű, lombseprű, ásó, gereblye, kapa, lapát, hólapát, szemétlapát, ültetőfa, sorkihúzó, metszőolló, fűnyíró, sövénynyíró, aprómagvető, szaporító láda, komposzt, fólia, fóliazsák)

A baleset-, munka-, környezetvédelemmel kapcsolatos fogalmak
(védőkesztyű, védőszemüveg, térdvédő, munkaruha)

Tematikai egység	4. Éghajlati ismeretek	Órakeret: 12 óra
Fejlesztési cél	A megismerő képesség, a kommunikációs képesség, problémamegoldó gondolkodás, kauzális gondolkodás fejlesztése. A tér-, időbeli tájékozódás erősítése. Ismeretek az életközösség tagjairól.	
Előzetes tudás	Átfogó ismeretek az éghajlati tényezőkről.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>4. Az időjárásnak a környezeti életközösségekre gyakorolt hatásának felismerése.</p> <p>5. A tanulmányok során megismert élőlények tulajdonságainak és hasznosságának számbavétele a különböző éghajlati viszonyok között.</p> <p>6. A természet szépségének, célszerűségének megélése.</p>	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Az élő és élettelen összetevők csoportosítása. 8. A kölcsönös egymásrautaltság felismerése. 9. Megfigyelések, egyszerű vizsgálatok terepen, kirándulások alkalmával. 10. Filmek megtekintése, olvasmányok elemzése. 11. Érdekességek, példák gyűjtése (egy-egy konkrét példa megbeszélése). 12. A balesetmentesítés során ismerje a környezetvédelmi feltételeknek megfelelő anyagok használatát. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Személyes tapasztalat növényekről, állatokról. 6. Fajok egyedei közötti kapcsolatok, kölcsönhatások, ezek típusai. 7. Az éghajlat összetevői, az időjárás befolyása a kerti munkákra. 8. A csapadék, szél, napsütés hatása növényekre, állatokra.

<p>8. Az évszakokra jellemző szabadtéri munkák.</p> <p>9. Baleset-megelőzés feladatai és technikái, a felhasznált anyagok kritikus időjárás esetén (csúszásmentesítés).</p> <p>10. Ismerje a növények fagyvédelmének módozatait.</p>	
Fogalmak	életjelenségek, életfeltételek, éghajlat, időjárás, csapadék (eső, jégeső, ónos eső, hó, köd, harmat, zúzmara), jég (fagyvédelem, talajtakarás), napsütés (aszály, árnyékolás), szél (nedvességpótlás, szélárnyék)

Tematikai egység	5. Talajtani ismeretek	Órakeret: 34 óra
Fejlesztési cél	Segítséggel legyenek képesek eddigi tanulmányaik során szerzett ismeretek összekapcsolására, egyszerű munkafolyamatok szervezésére, szokják meg a szabadban végzett munka körülményeit, az ahhoz való alkalmazkodást.	
Előzetes tudás	<p>3. Az anyag- és eszközismeret, éghajlati ismeretek, az általános iskolában a természeti környezettel kapcsolatos tudáselemek.</p> <p>4. A munka-, környezet- balesetvédelem témáiban elsajátított ismeretek.</p>	
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>3. A talajtípusok megismerése, a talajművelés eszközeinek biztonságos használata, a környezet ápolása során felhasználható növények, megfelelő eszközök, eljárások alkalmazása.</p> <p>4. Tudjon a tanuló egyszerűen megfogalmazott utasításokat végrehajtani.</p>	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
<p>Fejlesztési feladat</p> <p>5. Ismerje a tanuló a különböző talajtípusok jellemzőit.</p> <p>6. Ismerje a tanuló környezetkímélő eljárásokat.</p> <p>7. Legyen képes összpontosított, módszeres munkavégzésre.</p> <p>8. Segítséggel legyen képes összeállítani egyszerű munkafolyamatok sorrendjét.</p>

<p>Ismeretek</p> <p>7. A talaj szerepe a zöldfelületek ápolási munkái során</p> <p>8. A talaj legfontosabb típusai</p> <p>9. A talajművelés fontossága, módjai</p> <p>10. A talaj termőképességének fenntartása</p> <p>11. Környezetkímélő szerves- és műtrágyázás</p> <p>12. A földterület művelésének feltételei</p>	
Fogalmak	Kötött talaj, szikes talaj, homokos talaj, humusz, szerves trágya, műtrágya, komposzt, talajlazítás, talajtakarás

Tematikai egység	6. Munkavállalói ismeretek	Órakeret: 23 óra
Fejlesztési cél	<p>5. Reális önismeret és pozitív énkép kialakítása.</p> <p>6. A család bevonása az életpálya-tervezést és építést támogató folyamatokba.</p> <p>7. A munkába való átvezetés és a munkára való felkészítés tudatos tevékenység legyen.</p> <p>8. A változáshoz való alkalmazkodás képességének kialakítása.</p>	
Előzetes tudás	Az általános iskolából és az otthoni életből hozott ismeretek (az egyén, a család, a társadalom gazdasági lehetőségei) felelevenítése.	
Tantárgyi fejlesztési célok	<p>3. Az önálló életvitelre, a munkaerő-piacon való érdekérvényesítésre való felkészítés, olyan ismeretek és magatartásformák elsajátíttatása, melyek az önálló életkezdéshez és életvezetéshez elengedhetetlenek.</p> <p>4. Az álláslehetőségek feltárásához, munkakereséshez és munkahely megtartásához szükséges ismeretek feltérképezése és fejlesztése.</p>	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
--

Fejlesztési feladat

4. A munka, mint feladat. A munka szerepe életünkben. A gyermeki és felnőtt lét másságának végiggondoltatása, tudatosítása. Saját képességek és tevékenységpreferenciák tudatosítása. Saját érdeklődési körök, tevékenységek kedvelésének és elutasításának tudatosítása.
5. A mindennapjainkat meghatározó szabályok feltérképezése, szabályok alkotása kortárs-csoporton belül. Szabályok, feladatok otthon, jogok és kötelezettségek az iskolában, alapvető emberi jogok.
6. A saját érdeklődés egyértelművé tétele, elméleti-gyakorlati irányban. Ismerkedés különböző szakmacsoportokkal.

Ismeretek

Munkaerő-piaci ismeretek

3. A munka világának alapfogalmai (munka, munkakör, feladatkör, szakma, végzettség).
4. Bevezetés a jogok és kötelezettségek világába

Életpálya-építési ismeretek

3. Érdeklődési kör (fejlesztendő képesség felmérése, fejlesztése)
4. Területek és szakmacsoportok

Fogalmak

munka, szabály, jog, kötelezettség, munkamegosztás, érdeklődési kör, oktatási rendszer, munkaköri leírás, munkaidő, munkabér, önérvényesítés

KONYHAI KISEGÍTŐ KÉSZSÉGFEJLESZTŐ KERETTANTERV

11-12.évfolyam

Célok

1. A konyhai kiségitői munka ismereteinek elsajátítása.
2. A fejlesztett kompetenciák mentén a minél teljesebb munkahelyi integráció elérése.
3. A tanuló munkaerő-piaci felkészítésének támogatása.

Feladatok

1. A készségfejlesztő kerettanterv feladata, hogy korszerű szakmai ismereteket nyújtson a konyhai kiségitő tevékenységek körében, megfelelő szaktudással támogassa a gyakorlati képzés eredményességét.
2. Alakuljon ki a konyhai kiségitő munka gyakorlatával kapcsolatban pozitív hozzáállás, hivatástudat, érezzék, hogy munkájuk fontos, fejlődjön a felelősségtudatos munkavállalói magatartás.
3. A tanulók ismerjék meg és kövessék a pontos, fegyelmezett, technológiailag helyes munkavégzés szabályait, tudjanak segítséget kérni és elfogadni a számukra ismeretlen, problémás helyzetekben. Érezzék, hogy tevékenységükkel a közösség érdekeit segítik, minél önállóbb munkájukat környezetük elismeri.

A készségfejlesztő kerettanterv oktatásának tárgyi feltételei

A létszámnak megfelelően felszerelt világos, jól szellőztethető tanműhely szükséges, a tanulók testméretének és ergonómiai szempontoknak is megfelelő kényelmes székekkel, munkaasztalokkal felszerelve.

Eszközigény

1. tűzhely sütővel
2. hűtőszekrény
3. mosogató
4. tisztítószeres és -eszközök
5. mosogatószerek és -eszközök
6. tárolóedények
7. csomagolóanyagok

8. főzési alapanyagok

9. konyhai eszközök

A tanterv teljesítésének óraterve

Évfolyamok	11-12.
Heti órakeret	12
2 éves órakeret	864
Ebből kötött	778
Szabadon tervezhető órakeret	86

A tantárgy témáinak időkerete

Témakör / Évfolyam	11-12.	11.	12.
1. Munka-, tűz és balesetvédelmi ismeretek	48	24	24
2. Egészségvédelmi és környezetvédelmi ismeretek	48	24	24
3. Áruismeret – Tárolás	48	24	24
4. Konyhai előkészítő eljárások	186	93	93
5. Konyha gépei és berendezései	48	24	24
6. Mosogatási tevékenységek	200	100	100
7. Takarítási tevékenységek	200	100	100
Szabadon tervezhető órakeret	86	43	43

11.évfolyam

Tematikai egység	1. Munka-, tűz és balesetvédelmi ismeretek	Órakeret: 24
Előzetes tudás	Alapvető ismeretek a konyhai helységekről, gépekről, folyamatokról.	
Tantárgyi fejlesztési célok	A konyhában az előkészítő, sütő-főző és tisztítási eljárások során előforduló veszélyhelyzetek megelőzése, balesetforrások felismertetése, védő - óvó rendszabályok betartása.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. Munkaruha, munkacipő, védőruházat megismerése, tisztántartása. Lógó, nem megfelelő méretű felszerelés veszélyei.
2. Gépek, berendezések, kéziszerszámok, vegyszerek megismerése, biztonságos használata.
3. Tűzvédelmi szabályok, tűzriadó terv megismerése.
4. Elsősegély nyújtási alapismeretek elsajátítása.

Ismeretek

1. Munka- és védőruha tisztántartásának, tárolásának szempontjai.
2. Gépek, berendezések, eszközök működése, célszerűsége, veszélyhelyzetek felismerése, munkavédelmi eljárások.
3. Szűrő, vágó, aprító eszközök alkalmazásának szabályai.
4. Tűzveszélyes berendezések, érintésvédelmi szabályok és égési sérülés veszélyét rejtő lehetőségekkel történő óvatos magatartás kialakítása.
5. Vegyszerek alkalmazásának, tárolásának szabályai.
6. Elsősegélynyújtás alapjai, értesítendők köre.

Tevékenység

1. Konyha veszélyes helyiségeinek, eszközeinek, berendezéseinek megközelítése, kezelése.
2. Ruha- és cipőgondozási feladatok, gumikesztyű, kötény, fejfedő fontossága.
3. Konyhai eszközök használata, tisztítása, előkészítése megfelelő segítséggel.
4. Tisztítási és takarítási feladatok ellátásának és a balesetek megelőzése közötti összefüggés felismertetése.
5. Vegyszerek felismerése, tárolása, biztonságos használata.
6. Elsősegély nyújtási gyakorlatok, elsősegélyláda elhelyezése, eszközei. Segítségkérés lehetőségei.

Fogalmak

Munkavédelem, munkaruha, védőruha, védőfelszerelés, baleset, elsősegély, helyiségek, eszközök neve, vegyszerek elnevezése,

	szabályok rögzítése.
--	----------------------

Tematikai egység	2. Egészségvédelmi és környezetvédelmi ismeretek	Órakeret: 24
Előzetes tudás	Alapvető higiénés szabályok és a környezet tisztasági szabályainak ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Egészség- és környezetkárosító tevékenységek és lehetőségek tudatos elkerülése.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A konyhai munka során felmerülő egészségkárosító tevékenységek felismerése, megelőzése, elkerülése. 2. Környezeti károk és szennyeződések megelőzése, hulladékkezelési megoldások alkalmazása. 3. Szennyezés mentesítési alapismeretek elsajátítása. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A fizikai munka során jelentkező fáradtság, megerőltetés jelzése, megfelelő pihenőidő biztosításának fontossága. 2. A konyhai előkészítő munka során keletkező hulladék kezelése, szelektív hulladékgyűjtés fontossága. 3. Konyhai maradék ártalmatlanítása, gyűjtése, szállítása. 4. Hulladék és szemét közötti különbség felismerése. 5. Rendszeres és rendkívüli takarítási eljárások megismerése. <p>Tevékenységek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Munkatevékenység és pihenő idő ritmusának betartása. 2. Hulladék szelektív csoportosítása (csomagolóanyagok, alapanyagok) szerves, szervetlen válogatás.

3. Komposztálási eljárások megismerése. 4. Konyhai maradék kezelése. 5. Egészséget kímélő, megfelelő védőfelszerelésben, megfelelő anyagokkal, eszközökkel végzett takarítási eljárások.	
Fogalmak	Szennyeződés, konyhai maradék, takarító vegyszerek és eszközök nevei, hulladék, szemét.

Tematikai egység	3. Áruismeret - Tárolás	Órakeret: 24
Előzetes tudás	Háztartási konyhai helyiségek, berendezések ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Különböző élelmiszer alapanyagok és feldolgozott ételek tárolási eljárásainak, szakszerű hőkezelésének, tároló edényeknek, helyiségeknek, berendezéseknek alkalmazása.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Előkészített és előkészítés előtt álló élelmiszer alapanyagok szabályos tárolásának alkalmazása. 2. Az egyes árufajták számára kívánatos hőmérséklet és páratartalom biztosítása. 3. Eredeti csomagolásban és átcsomagolt formában történő tárolás különbségei, eltarthatóság idejének meghatározása. 4. Tároló helyiségek, edények célszerűsége, árucsoportok szerint. 5. Konyhai maradék szállítási, tárolási alapelvei. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Előkészített és előkészítés előtt álló alapanyagok csoportosítása, tárolási eljárásaik megkülönböztetése. 2. Tárolási módok csoportosítása hőmérséklet, páratartalom, fény stb szerint. 	

3. Csomagoláson feltüntetett és konyhai szabályzatban rögzített eltarthatóság betartásának fontossága.
4. Tartósítási lehetőségek.
5. Lejárt szavatosságú anyagok megsemmisítésének szabályai. Romlott, rossz minőségű, nem megfelelő állagú áru felismerése.

Tevékenység

1. Közreműködés minél önállóbban konyhai nyersanyagok, alapanyagok helyes tárolásában.
2. Tartósítás és alapanyagok tárolása felhasználásig hőkezeléssel, sózással, stb.
3. Nem megfelelő minőségű áru felismerése, megkülönböztetése jó minőségű alapanyagoktól.
4. Konyhai előkészítő munka során az alapanyag és hulladék helyes kezelése.

Fogalmak	Nyersanyag, tároló edények és helyiségek, berendezések nevei, szavatosság, lejárt szavatosság, eltarthatóság, tartósítás
-----------------	--

Tematikai egység	4. Konyhai előkészítő eljárások	Órakeret: 93
Előzetes tudás	Háztartásban használt konyhai alapanyagok, sütésre-főzésre történő előkészítésének ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Különböző élelmiszer alapanyagok szakszerű, takarékos előkészítése a feldolgozáshoz.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

1. Konyhai alapanyagok tisztítási eljárásainak megismerése.
2. Sütés-főzési előkészítési módok megismerése, céloknak megfelelő csoportosítása.

<p>Ismeretek</p> <p>1. Konyhai nyersanyagok tisztításának, előkészítésének, darabolásának lehetőségei és kívánalmai a felhasználási célnak megfelelően.</p>	
<p>Tevékenység</p> <p>1. Konyhai nyersanyagok tisztítása (például: mosás, hámozás, tojásfeltörés)</p> <p>2. Előkészítő munkák. (például: szeletelés, reszelés, darálás, klopfolás, sózás, áztatás, panírozás, tojások szétválasztása)</p>	
Fogalmak	Hámozás, darabolás, reszelés, gyalulás, klopfolás, panírozás, bundázás, nyújtás, sodrás, az előkészítésben használt anyagok és eszközök nevei.

Tematikai egység	5. Konyhai gépek, berendezések, kéziszerszámok és textíliák	Órakeret: 24
Előzetes tudás	Ismeretek a háztartásban előforduló konyhai gépekről.	
Tantárgyi fejlesztési célok	A konyhai előkészítési és sütés, főzési eljárásokban alkalmazott eszközök, gépek megismerése, elővigyázatos alkalmazása.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <p>1. Gépek, kézi eszközök működésének, alkatrészeinek megismerése.</p> <p>2. Eszközök csoportosítása felhasználás szerint.</p> <p>3. Gépek működtetésében használatos piktogramok felismerése, jelentésük megértése.</p> <p>4. Textilek, papíráru alkalmazásának lehetőségei.</p>	
<p>Ismeretek</p> <p>1. Konyhai eszközök és alkatrészek megnevezése, csoportosítása funkció, működési elv szerint.</p>	

<p>2. Eszközök biztonsági előírásai, a balesetmentes használat szempontjai.</p> <p>3. Konyhai eszközök használatakor alkalmazott piktogramok értelmezése.</p> <p>4. Textíliák, papírárúk célirányos, takarékos használata.</p> <p>Tevékenység</p> <p>1. Konyhai eszközök minél nagyobb önállósággal történő használata.</p> <p>2. Biztonsági, védő-óvó rendszabályok betartása a használat és a tisztítási eljárások során.</p> <p>3. Textilek, papíráru csoportosítása, célszerű használata.</p>	
<p>Fogalmak</p>	<p>Konyhai gépek, berendezések, alkatrészek megnevezései, piktogramok értelmezései.</p>

<p>Tematikai egység</p>	<p>6. Mosogatási tevékenységek</p>	<p>Órakeret: 100</p>
<p>Előzetes tudás</p>	<p>Háztartási mosogatási ismeretek.</p>	
<p>Tantárgyi fejlesztési célok</p>	<p>A nagykonyhai mosogatási műveletek ismerete.</p>	

<p align="center">Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények</p>	
<p>Fejlesztési feladat</p> <p>1. Mosogató helyiségek funkciójának ismerete.</p> <p>2. Mosogató és tisztítószeres és eszközök megismerése.</p> <p>3. Mosogató és mosogatógép tisztántartásának fontossága.</p> <p>Ismeretek</p> <p>1. Mosogató helyiségek célja, berendezései.</p> <p>2. Mosogató és tisztító szerek tárolása, biztonságos alkalmazása.</p> <p>3. Vegyszereken található piktogramok értelmezése.</p> <p>Tevékenység</p>	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Edények tisztítási feladatainak szakszerű ellátása. 2. Evőeszközök mosogatása. 3. Tároló- és szállítóedények mosogatása. 4. Megfelelő óvatosság a mosogatási tevékenységek közben. 	
Fogalmak	Mosogató eszközök és anyagok megnevezései.

Tematikai egység	7. Takarítási tevékenységek	Órakeret: 100
Előzetes tudás	Háztartásban alkalmazott takarítási módok ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	A konyha szakszerű takarításának megismerése és alkalmazása.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Takarító és tisztítószeres és eszközök megismerése. 2. Takarítóeszközök tisztántartásának fontossága. 3. Takarítószereken található piktogramok értelmezése. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Takarítóeszközök és tisztítószerek szakszerű és célszerű használata. 2. Biztonságos anyag és eszközhasználat módjai. <p>Tevékenység</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Takarítási műveletek szakszerű ellátása. 2. Megfelelő óvatosság takarítás közben. 	
Fogalmak	Takarító eszközök és anyagok megnevezései.

12.évfolyam

Tematikai egység	1. Munka-, tűz és balesetvédelmi ismeretek	Órakeret: 24
Előzetes tudás	Alapvető ismeretek a konyhai helységekről, gépekről, folyamatokról.	
Tantárgyi fejlesztési célok	A konyhában az előkészítő, sütő-főző és tisztítási eljárások során előforduló veszélyhelyzetek megelőzése, balesetforrások felismertetése, védő - óvó rendszabályok betartása.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

5. Munkaruha, munkacipő, védőruházat megismerése, tisztántartása. Lógó, nem megfelelő méretű felszerelés veszélyei.
6. Gépek, berendezések, kéziszerszámok, vegyszerek megismerése, biztonságos használata.
7. Tűzvédelmi szabályok, tűzriadó terv megismerése.
8. Elsősegély nyújtási alapismeretek elsajátítása.

Ismeretek

7. Munka- és védőruha tisztántartásának, tárolásának szempontjai.
8. Gépek, berendezések, eszközök működése, célszerűsége, veszélyhelyzetek felismerése, munkavédelmi eljárások.
9. Szűrő, vágó, aprító eszközök alkalmazásának szabályai.
10. Tűzveszélyes berendezések, érintésvédelmi szabályok és égési sérülés veszélyét rejtő lehetőségekkel történő óvatos magatartás kialakítása.
11. Vegyszerek alkalmazásának, tárolásának szabályai.
12. Elsősegélynyújtás alapjai, értesítendők köre.

Tevékenység

7. Konyha veszélyes helyiségeinek, eszközeinek, berendezéseinek megközelítése, kezelése.
8. Ruha- és cipőgondozási feladatok, gumikesztyű, kötény, fejfedő fontossága.
9. Konyhai eszközök használata, tisztítása, előkészítése megfelelő segítséggel.
10. Tisztítási és takarítási feladatok ellátásának és a balesetek megelőzése közötti összefüggés felismertetése.
11. Vegyszerek felismerése, tárolása, biztonságos használata.
12. Elsősegély nyújtási gyakorlatok, elsősegélyláda elhelyezése, eszközei. Segítségkérés lehetőségei.

Fogalmak

Munkavédelem, munkaruha, védőruha, védőfelszerelés, baleset, elsősegély, helyiségek, eszközök neve, vegyszerek elnevezése,

	szabályok rögzítése.
--	----------------------

Tematikai egység	2. Egészségvédelmi és környezetvédelmi ismeretek	Órakeret: 24
Előzetes tudás	Alapvető higiénés szabályok és a környezet tisztasági szabályainak ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Egészség- és környezetkárosító tevékenységek és lehetőségek tudatos elkerülése.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. A konyhai munka során felmerülő egészségkárosító tevékenységek felismerése, megelőzése, elkerülése. 5. Környezeti károk és szennyeződések megelőzése, hulladékkezelési megoldások alkalmazása. 6. Szennyezés mentesítési alapismeretek elsajátítása. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. A fizikai munka során jelentkező fáradtság, megerőltetés jelzése, megfelelő pihenőidő biztosításának fontossága. 7. A konyhai előkészítő munka során keletkező hulladék kezelése, szelektív hulladékgyűjtés fontossága. 8. Konyhai maradék ártalmatlanítása, gyűjtése, szállítása. 9. Hulladék és szemét közötti különbség felismerése. 10. Rendszeres és rendkívüli takarítási eljárások megismerése. <p>Tevékenységek</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Munkatevékenység és pihenő idő ritmusának betartása. 4. Hulladék szelektív csoportosítása (csomagolóanyagok, alapanyagok) szerves, szervetlen válogatás.

6. Komposztálási eljárások megismerése. 7. Konyhai maradék kezelése. 8. Egészséget kímélő, megfelelő védőfelszerelésben, megfelelő anyagokkal, eszközökkel végzett takarítási eljárások.	
Fogalmak	Szennyeződés, konyhai maradék, takarító vegyszerek és eszközök nevei, hulladék, szemét.

Tematikai egység	3. Áruismeret - Tárolás	Órakeret: 24
Előzetes tudás	Háztartási konyhai helyiségek, berendezések ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Különböző élelmiszer alapanyagok és feldolgozott ételek tárolási eljárásainak, szakszerű hőkezelésének, tároló edényeknek, helyiségeknek, berendezéseknek alkalmazása.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Előkészített és előkészítés előtt álló élelmiszer alapanyagok szabályos tárolásának alkalmazása. 7. Az egyes árufajták számára kívánatos hőmérséklet és páratartalom biztosítása. 8. Eredeti csomagolásban és átcsomagolt formában történő tárolás különbségei, eltarthatóság idejének meghatározása. 9. Tároló helyiségek, edények célszerűsége, árucsoportok szerint. 10. Konyhai maradék szállítási, tárolási alapelvei. <p>Ismeretek</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Előkészített és előkészítés előtt álló alapanyagok csoportosítása, tárolási eljárásaik megkülönböztetése. 4. Tárolási módok csoportosítása hőmérséklet, páratartalom, fény stb szerint. 	

6. Csomagoláson feltüntetett és konyhai szabályzatban rögzített eltarthatóság betartásának fontossága.
7. Tartósítási lehetőségek.
8. Lejárt szavatosságú anyagok megsemmisítésének szabályai. Romlott, rossz minőségű, nem megfelelő állagú áru felismerése.

Tevékenység

5. Közreműködés minél önállóbban konyhai nyersanyagok, alapanyagok helyes tárolásában.
6. Tartósítás és alapanyagok tárolása felhasználásig hőkezeléssel, sózással, stb.
7. Nem megfelelő minőségű áru felismerése, megkülönböztetése jó minőségű alapanyagoktól.
8. Konyhai előkészítő munka során az alapanyag és hulladék helyes kezelése.

Fogalmak	Nyersanyag, tároló edények és helyiségek, berendezések nevei, szavatosság, lejárt szavatosság, eltarthatóság, tartósítás
-----------------	--

Tematikai egység	4. Konyhai előkészítő eljárások	Órakeret: 93
Előzetes tudás	Háztartásban használt konyhai alapanyagok, sütésre-főzésre történő előkészítésének ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	Különböző élelmiszer alapanyagok szakszerű, takarékos előkészítése a feldolgozáshoz.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények

Fejlesztési feladat

3. Konyhai alapanyagok tisztítási eljárásainak megismerése.
4. Sütés-főzési előkészítési módok megismerése, céloknak megfelelő csoportosítása.

<p>Ismeretek</p> <p>1. Konyhai nyersanyagok tisztításának, előkészítésének, darabolásának lehetőségei és kívánalmai a felhasználási célnak megfelelően.</p>	
<p>Tevékenység</p> <p>3. Konyhai nyersanyagok tisztítása (például: mosás, hámozás, tojásfeltörés)</p> <p>4. Előkészítő munkák. (például: szeletelés, reszelés, darálás, klopfolás, sózás, áztatás, panírozás, tojások szétválasztása)</p>	
Fogalmak	Hámozás, darabolás, reszelés, gyalulás, klopfolás, panírozás, bundázás, nyújtás, sodrás, az előkészítésben használt anyagok és eszközök nevei.

Tematikai egység	5. Konyhai gépek, berendezések, kéziszerszámok és textíliák	Órakeret: 24
Előzetes tudás	Ismeretek a háztartásban előforduló konyhai gépekről.	
Tantárgyi fejlesztési célok	A konyhai előkészítési és sütés, főzési eljárásokban alkalmazott eszközök, gépek megismerése, elővigyázatos alkalmazása.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <p>5. Gépek, kézi eszközök működésének, alkatrészeinek megismerése.</p> <p>6. Eszközök csoportosítása felhasználás szerint.</p> <p>7. Gépek működtetésében használatos piktogramok felismerése, jelentésük megértése.</p> <p>8. Textilek, papíráru alkalmazásának lehetőségei.</p>	
<p>Ismeretek</p> <p>1. Konyhai eszközök és alkatrészek megnevezése, csoportosítása funkció, működési elv szerint.</p>	

<p>5. Eszközök biztonsági előírásai, a balesetmentes használat szempontjai.</p> <p>6. Konyhai eszközök használatakor alkalmazott piktogramok értelmezése.</p> <p>7. Textíliák, papíráruk célirányos, takarékos használata.</p> <p>Tevékenység</p> <p>4. Konyhai eszközök minél nagyobb önállósággal történő használata.</p> <p>5. Biztonsági, védő-óvó rendszabályok betartása a használat és a tisztítási eljárások során.</p> <p>6. Textilek, papíráru csoportosítása, célszerű használata.</p>	
Fogalmak	Konyhai gépek, berendezések, alkatrészek megnevezései, piktogramok értelmezései.

Tematikai egység	6. Mosogatási tevékenységek	Órakeret: 100
Előzetes tudás	Háztartási mosogatási ismeretek.	
Tantárgyi fejlesztési célok	A nagykonyhai mosogatási műveletek ismerete.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> <p>4. Mosogató helyiségek funkciójának ismerete.</p> <p>5. Mosogató és tisztítószeres és eszközök megismerése.</p> <p>6. Mosogató és mosogatógép tisztántartásának fontossága.</p> <p>Ismeretek</p> <p>4. Mosogató helyiségek célja, berendezései.</p> <p>5. Mosogató és tisztító szerek tárolása, biztonságos alkalmazása.</p> <p>6. Vegyszereken található piktogramok értelmezése.</p> <p>Tevékenység</p>	

5. Edények tisztítási feladatainak szakszerű ellátása. 6. Evőeszközök mosogatása. 7. Tároló- és szállítóedények mosogatása. 8. Megfelelő óvatosság a mosogatási tevékenységek közben.	
Fogalmak	Mosogató eszközök és anyagok megnevezései.

Tematikai egység	7. Takarítási tevékenységek	Órakeret: 100
Előzetes tudás	Háztartásban alkalmazott takarítási módok ismerete.	
Tantárgyi fejlesztési célok	A konyha szakszerű takarításának megismerése és alkalmazása.	

Követelmények – Ismeretek/fejlesztési követelmények	
<p>Fejlesztési feladat</p> 4. Takarító és tisztítószeres és eszközök megismerése. 5. Takarítóeszközök tisztántartásának fontossága. 6. Takarítószereken található piktogramok értelmezése. <p>Ismeretek</p> 3. Takarítóeszközök és tisztítószerek szakszerű és célszerű használata. 4. Biztonságos anyag és eszközhasználat módjai. <p>Tevékenység</p> 3. Takarítási műveletek szakszerű ellátása. 4. Megfelelő óvatosság takarítás közben.	
Fogalmak	Takarító eszközök és anyagok megnevezései.