Kistermelői élelmiszer-előállító
9. évfolyam

Munkavállalói ismeretek

- Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete. Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

- Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony. A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége. Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka). Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

- Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai. A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő. A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei. A munkaszerződés módosítása. Munkaviszony megszűnése, megszüntetése. Munkaidő és pihenőidő. A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum).

- Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel. Az álláskeresési ellátások fajtái. Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások). Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás). Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES).

Alapozó gyakorlat

- Mérések

Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés

- Szakmaspecifikus alapműveletek

Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk

Munkavédelem és higiénia

- Munkavédelem

A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok. Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében.

- Higiénia

Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiéniája, a feldolgozás higiéniája. Élelmiszerekkel terjedő betegségek. Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése.

Alágazati specializáció

- Munka-, tűz- és balesetvédelmi oktatás. A munka-, és tűzvédelmi szabályok megismerése, alkalmazása. A bemutatott gépek, berendezések, eszközök rendeltetésszerű, balesetmentes használata, kezelése.
- A higiéniai szabályok megismerése, alkalmazása.
- Nyersanyagok megismerése, tárolásának körülményei.
- Egyéb műveletek: Kiválasztja és alkalmazza a megfelelő felületkezelő és díszítő anyagokat. Tölteléket készít, alkalmazza a töltés műveletét. A késztermékét szükség esetén szeleteli, csomagolja, jelöléssel látja el. Elvégzi a munkaterület takarítását, a gépek, berendezések, eszközök tisztítását.

Élelmiszerismeret
Anyagismeret
Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői
A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban
A víz szerepe az életfolyamatokbanAz ivóvíz jellemzői, követelményei
Élelmiszeripari technológiai alapok
A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja
A technológiai alapműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)

Műszaki alapismeretek
Géprajzi alapismeretek
Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papírmodell készítése
A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz
Egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkos rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp Papírmodell készítése a képsíkok síkba forgatásával.
Gépelemek
Csavarok, „facsavar”, szegecsek, tömítések, csapágyakOldható és nem oldható gépelemek
Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése
Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon
Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzonTengelykötés ékkel vagy retesszel
Csapágyak csoportosítása, feladata, tömítési megoldások
Erőátviteli gépelemek
Szíjak, dörzshajtás, fogaskerékhajtás, lánchajtás, áttételek Nyomatékátszármaztató hajtások csoportosítása
A laposszíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíjfeszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazá-si területe.
Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe
A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területeiÁttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel
A fogaskerékhajtás alkalmazási területe, alapfogalmak A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe.
Csövek, csővezetékek
Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés

Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgálócsövek, szállítócsövek
A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.) Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok
Csővezetékek tömítése, szigetelése
Villanymotorok, hajtóművek, áttételek
Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján Hajtóművek alkalmazási területei.

Élelmiszervizsgálat
Bevezetés a laboratóriumi munkába
Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, eszközök, vegyszerek, veszélyes anyagok tárolá-sa, eszközök ismerete és használata
Mintavétel
A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása
Tömegmérés
Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata
Térfogatmérés
Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata
Hőmérsékletmérés
Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata
Sűrűségmérés
Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata
Oldatok
Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata

Élelmiszer-előállítási ismeretek
Táplálkozásélettan
Tápanyagok jellemzése (növényi eredetű, állati eredetű, védőtápanyagok)
Tápanyagok csoportosítása (szénhidrátok, fehérjék, zsírok, vitaminok, ásványi anyagok, nyomelemek, víz)
A tápcsatorna részei Az emésztés folyamata
A helyes táplálkozás alapelveiAllergének
Az állatgondozás és a növénytermesztés elméleti alapjai
Az állattartás jelentősége
Az állattenyésztés feltételeiÁllatjólét
Állati termékek hasznosításaTakarmányozás Állategészségügy
Az állat védelmének általános szabályaiAz állatok ápolása, gondozása
A növénytermesztés jelentőségeTalaj, termőhely, szántóföld Vetésforgó, vetésváltó
Talajművelés
Tápanyagellátás
Vetés
Növényápolás, növényvédelem
Öntözés
Betakarítás
Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás
Gyümölcsfélék csoportosítása, főbb jellemzőik, tulajdonságaik Zöldségfélék csoportosítása, főbb jellemzőik, tulajdonságaik
Tárolási műveletek, változások a tárolás során

Zöldségek és gyümölcsök előkészítése: válogatás, mosás, hámozás, száreltávolítás, kocsányozás, magozás
Hőkezelési műveletek (főzés, előfőzés, párolás, sütés)
Aprítás, homogenizálás, passzírozás, préselés műveletei
Zöldségpürék, zöldségkrémek és zöldséglevek készítése
Savanyúságok készítése
Aszalványok készítése
Gyümölcslevek készítése
Ízek, pulpok készítése
Befőttek készítése
Aszalt és kandírozott gyümölcsök készítése
Csomagolási műveletek
Nyersanyagszükséglet kiszámítása
Csomagolóanyag-szükséglet kiszámítása
Oldatok készítéséhez szükséges anyagok kiszámítása
A hulladékok szakszerű kezelése
Higiéniai műveletek
Élelmiszeripari tartósítási alapokA tartósítás célja
A tartósítás története
Tartósítási módok
Fizikai tartósítási eljárások és jellemzőik
Kémiai tartósítási eljárások és jellemzőik
Biológiai tartósítási módok és jellemzőik
A csomagolás célja, szerepe, csomagolóanyagok
A csomagolás gépei és eszközei,
Kistermelői sütőipari termékek készítése
Sütőipari nyersanyagok csoportosítása
Lisztek jellemzése
Nyersanyagok tárolása, előkészítéseKovászos tésztakészítés
Kovász nélküli tésztakészítés péksüteményekhez, kalácsokhoz és pogácsákhoz Kovászos búzakenyér készítése
Kalácsok és pogácsák készítése Termékek minőségi követelményei
Receptúrák alkalmazása, nyersanyagszükséglet-számításA sütőipari termékek előállításának higiéniája
Kistermelői száraztészta-készítés
Száraztészták csoportosítása
Lisztek jellemzése
Tojás tárolása, előkészítése
Száraztészták készítésének technológiai szakaszai
A szárítás folyamata természetesen és mesterségesenA száraztésztagyártás higiéniai előírásai
A száraztészták készítésének dokumentumaiA száraztészták minőségi követelményei
Receptúrák alkalmazása, nyersanyagszükséglet-számítás
Kistermelői húsfeldolgozás
A vágóállatok fajtái, csoportosítása, jellemzői, tulajdonságai A vágóállatok anatómiai (szervezeti) felépítése
A vágópont előírásai, felépítéseVágástechnológiák, műveletek Húsvizsgálat
Sertésrészek és baromfi bontása, konyhatechnikai műveletek
A hús szerkezete, tulajdonságai, részei és azok felhasználhatósága
A húsrészek csoportosítása
Burkolóanyagok

Élelmiszer-biztonság
Mikrobiológia
A mikroorganizmusok jellemzése (baktériumok, gombák, vírusok)
A mikroorganizmusok élettevékenységei (víz, hőmérséklet, pH, oxigén jelenléte)
Hasznos és káros mikroorganizmusok, kórokozók
Élelmiszerek romlása Mikroorganizmusok szaporodása
Mikroorganizmusok tevékenységének szabályozása,
Élelmiszer-higiénia
A higiénia szerepe a biztonságos élelmiszer-előállításban
A személyi higiénia előírásai (munkaruha, tisztálkodás, orvosi vizsgálatok, egészségügyi alkalmasság)
Kistermelői közvetlen munkakörnyezet higiéniájaKistermelői üzem környezetének higiéniája
Kistermelői szállítás higiéniája
Kistermelői árusítás higiéniája
Takarítási, tisztítási és fertőtlenítési szabályok és előírásokTakarítási műveletek, takarító- és tisztítószerek, eszközök

Portfólió
A portfóliókészítés alapjai
A portfólió értelmezése, célja, funkciója
A portfólió tartalmi elemei
A portfólió formája, formai követelményeiA portfólió készítésének menete
A portfólió értékelésének szempontjai
Bemutatkozás, célkitűzés
Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai
Bemutatkozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása
Dokumentumgyűjtés
A dokumentumok lehetséges köre
A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió.

Kistermelői élelmiszer-előállító
10. évfolyam

A vendéglátás alapjai

- Vendéglátási alapok
- A vendéglátás fogalma, szerepe
- A turizmus fogalma, szerepe
- A magyarországi vendéglátás története, erősségei
- A helyi vendéglátás szerepe a közösségek erősítésében
- Turizmus mint gazdasági tényező
- A vendéglátás személyi és tárgyi feltételei
- A vendéglátás kommunikációja, viselkedéskultúra
- A vendégfogadás szabályai, feladatai
- A vendéglátás kistermelői tevékenységei

Gazdasági és vállalkozási ismeretek
Gazdasági alapismeret

- Gazdaság fogalma, működése
- Szükségletek, áru és szolgáltatás fajtái
- A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében
- Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában
- Jogszabályok hierarchiája
- Vagyon, mérlegek, leltárak
- Adózási alapok, adófajták, adónemek
- Szerződések fajtái, kötelmi jog
- Kereskedelem fogalma, fajtái
- Tárgyi és személyi erőforrások
- Munkaerő
- Munkaviszony fogalma, munkaszerződések
- Bér és juttatás
- Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái
- Munkavállalók joga és kötelességei, munkavállaló jogai és kötelességei
- Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek

Vállalkozás alapítása

- Vállalkozások típusai, szerepe a gazdaság működtetésében
- Egyéni és társas vállalkozások
- A vállalkozások tőkeigénye
- Tevékenységi körök
- Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások
- Társaságok, társasági szerződések
- Székhely és telephely létesítése
- Bejelentési kötelezettségek

Élelmiszer-előállítási ismeretek
Kistermelői húsfeldolgozás
Húskészítmények előállítása: füstölt, főtt, nyers és érlelt kolbászok, szalámik, hurkafélék, sajtfélék, pácolt és füstölt termékek, étkezési szalonnafélék

Zsírsütés, tepertőkészítés, pörckészítésA hulladékok szakszerű kezelése Receptek alkalmazása
Nyersanyagszükséglet, burkolóanyag- és csomagolóanyag-szükséglet kiszámítása
Higiéniai műveletek
Kistermelői tejtermék- és sajtkészítés
Tejipari alapanyagok
A tejtermékek mikrobiológiai kultúrái, oltók
A tejtermékek adalék- és ízesítőanyagai
Tej átvétele, pasztörizálása, hűtése
A tejtermékek készítésének műveletei, jellemzői
A tejkészítmények készítésének műveletei, jellemzői
Vajkészítmények előállítása
Sajtok csoportosítása, alapanyagaiSajtkészítési eljárások
Sajtok kistermelői előállítása
Túrókészítéshez felhasznált anyagok jellemzőiTúrókészítés kistermelői körülmények között
Tejtermékek, tejkészítmények, sajtok és túrófélék előállításának gépei, berendezései, eszközei
Receptúrák alkalmazása
Nyersanyag- és csomagolóanyag-számítások A tejtermékek előállításának higiéniai előírásai
Kistermelői édességkészítés
Az édességek csoportjai
Törökméz, gyúrt és kevert omlós teasütemények készítése
Az édességkészítés nyersanyagai
Törökméz készítése: alapanyagok, oldatok készítése, besűrítés, karamellizálás, lazítás, hűtés, csomagolás
Teasütemények készítése: nyersanyagok, hőmérsékletek beállítása, gyúrás vagy keverés, formázás, sütés, töltés, bevonás, áthúzás, mártás, talpazás, díszítés, csomagolás
Mézes tészták és mézes jellegű termékek készítése
Termékek technológiája, tésztakészítési eljárások, lazítási módok, termékek töltése, díszí-tés, csomagolás
Receptúrák alkalmazása, nyersanyagszükséglet-számítás

Élelmiszer-biztonság
Élelmiszer-biztonság, minőségbiztosítás és dokumentáció
Élelmiszerek előállítására vonatkozó jogszabályok
Az élelmiszer-biztonság elemeiAz élelmiszerek veszélyei
A technológiai szakaszok élelmiszerbiztonsági veszélyeiA forgalmazás veszélyei
A minőség fogalma
A minőségszabályozás jogi alapjaiAz élelmiszer-biztonság elemei
A minőségbiztosítás története
A minőségbiztosítási rendszerek felsorolása A jó gyártási gyakorlat elemei
A kritikus pontok azonosítása
Az élelmiszerek előállításával és a nyomon követhetőséggel kapcsolatos dokumentumok
Termékösszetételek nyilvántartása
Nyilvántartások készítéseMűködési engedély
Kistermelői dokumentáció vezetéseKritikus pontok ellenőrzése
Technológiai paraméterek ellenőrzése Üzemi környezet és feltételek ellenőrzéseJavaslat a változtatásokra
Közreműködés a hatósági ellenőrzéseken
Termékminták vétele, tárolása, nyilvántartásaÉlelmiszerek jelölése

Portfólió
Dokumentumgyűjtés
A dokumentumok lehetséges köre
A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió.
Összegzés, reflexió
Az összegzés tartalmi elemei
Összegzés (reflexió) írása

Kistermelői élelmiszer-előállító
11. évfolyam

Munkavállalói idegen nyelv

- Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).
Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer-ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.
Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség).

- Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.
Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

- „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

- Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.
A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

Gazdasági és vállalkozási ismeretek
Vállalkozás működtetése

- A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai
- Adózási ismeretek
- Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek
- A vállalkozások dokumentációs kötelezettségei

- Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek
- Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés
- A vállalkozások tevékenységének bővítése
- Szigorú számadású dokumentumok kezelése
- Árajánlatok készítése
- Vállalkozásokkal kapcsolatos tisztességes piaci magatartás és vállalkozásetika
- Vállalkozások megszüntetése

Kistermelői ügyvitel

- Kistermelőkre vonatkozó jogszabályok
- Termék-előállításra, -forgalmazásra vonatkozó jogi szabályozás, rendeletek
- Kötelező nyilvántartások

Vállalkozás működtetése

A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai. Adózási ismeretek. Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek. Vállalkozások dokumentációs kötelezettségei. Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek. Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés. A vállalkozások tevékenységének bővítése. Szigorú szám-adású dokumentumok kezelése. Árajánlatok készítése. Vállalkozásokkal kapcsolatos tisztességes piaci magatartás és vállalkozás-etika. Vállalkozások megszüntetése.

A vendéglátás alapjai

Falusi vendégasztal üzemeltetése

- Falusi vendégasztal fogalma
- Falusi vendégasztal működtetésének feltételei
- Falusi vendégasztal higiéniája
- Falusi vendégasztal vendéglátási szabályai
- Falusi vendégasztal üzemeltetése
- Termékkínálat kialakítása, vendégigények felmérése
- Terítési feladatok
- Termékkínálás, tájékoztatás, kommunikáció
- A vendégelégedettség mérése
- Falusi vendégasztal élelmiszer-biztonsága
- Falusi vendégasztal üzemeltetésének dokumentációja