

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra

2/10. évfolyamot követően 140 óra

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

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

11033-12 Család- és háztartásellátás

Család- és háztartásellátási gyakorlat tantárgy

Témakörök

Konyhai munkák, ételkészítési gyakorlatok
Ételkészítési munkák idényjellegű nyersanyagok felhasználásával
Gondozási gyakorlatokhoz kapcsolódó élelmiszerellátási feladatok
Higiéniiai és munkavédelmi követelmények betartása

Lakókörnyezet gondozási és ruhaápolási gyakorlatok
Külső környezet gondozása: udvar, játszóhelyek, étkezési-, dohányzó- és pihenőhelyek, sütő-, főzőhelyek, gazdasági épületek és azok környékének takarítása, környezetének gondozása
Munkavédelmi- környezetvédelmi követelmények betartása

Ápolási, gondozási gyakorlatok
Elsősegélynyújtás gyakorlása
Kisgyermekkel való foglalkozás
Házi gondozási feladatok segítése
Idősek, betegek közösségi támogatásában történő közreműködés
Higiéniiai követelmények betartása

11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás

Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat tantárgy

Témakörök

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

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

Dísznövénytermesztés

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

Állati termék előállítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy

Témakörök

Baromfi- és nyúltartás

Baromfi és nyúl takarmányozása, gondozása, férőhely takarítás

Tojásgyűjtés, válogatás, értékesítés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása

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

11036-16 Napi tevékenységek

Napi tevékenységek gyakorlata tantárgy

Témakörök

Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása

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

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

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

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

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

Baromfi és nyúlvágás gyakorlása

Sertésvágás megfigyelése

Élelmezés egészségügyi, higiéniai, munkavédelmi követelmények betartása

11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás

Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat tantárgy

Témakörök

Fűszer- és gyógynövények termesztése

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

Zöldségtermesztés

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

Gyümölcsstermesztés

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

Dísznövénystermesztés

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

Állati termék-előállítás és feldolgozás gyakorlat tantárgy

Témakörök

Sertéstartás

Takarmányozás, gondozás, férőhely takarítás

Sertés értékesítési (szállítási) feladatoknál közreműködés

Valamennyi tevékenység végzésénél a munka- és környezetvédelmi szabályok betartása

