

4. MODUL

ÉLELMISZERIPAR

Idetartoznak az élelmiszer előállításával, feldolgozásával és tartósításával foglalkozó szakmák, amelyek által új termékek készülnek, és a lakosságot elegendő mennyiségű és minőségű élelmiszerekkel látják el.

Alap-szakképesítések a szakmacsoportban

- Borász
- Édesiparitermék-gyártó
- Élelmiszer-ipari technikus
- Erjedés- és üdítőital-ipari termékek gyártója
- Húsiparitermék-gyártó
- Molnár
- Pék
- Pék-cukrász
- Tartósítói paritermék-gyártó
- Tejtermékgyártó
- Vágóállat-minősítő

A szakmacsoporthoz tartozó alap-szakképesítésekről, valamint az azokhoz kapcsolódó részsakképesítésekről, elágazásokról és ráépülésekről tájékozódhat e modul 1. részmoduljának 2. mellékletéből. Ezt a mellékletet elsősorban pedagógusoknak szántuk, de ha a pedagógus úgy látja, hogy a diákok is tudják hasznosítani, úgy számukra is odaadható.

Az egyes szakképesítések részletes leírását, jellemzését több internetes oldalon is megtekintheti.

A www.szakkepites.hu oldalon – a képernyő bal oldalán – az OKJ-szakképesítéseket négy szempont szerint keresheti:

- ABC szerint
- Szakmacsoport szerint
- Tanulmányi terület szerint
- Szint szerint

Kiválasztva bármely szakképesítést, a legrészletesebb információkat a szakmai és vizsgakövetelmény rendletek tartalmazzák, amelyek az oldalról letölthetők.

A www.milegyek.hu oldalon – szintén a képernyő bal oldalán – a szakmakereső fülre kattintva kínál az oldal egyszerű és komplex keresést. Érdekes ez utóbbit választani, ahol nemcsak a szakmacsoportok, de a végzettség és a képességek, tulajdonságok beállításával is képes szűrni a rendszer. Ezen az oldalon – kiválasztva egy konkrét szakképesítést – diákok számára is könnyen érthető, könnyen átlátható és feldolgozható formában mutatják be a szakképesítéseket.

A www.epalya.hu oldalon a „Tanulás” fülön belül a „Képzettségek”-re kattintva informálódhatunk a szakképesítésekről. A konkrét szakképesítések információs felületére belépve itt is megtalálhatók a szakmai és vizsgakövetelmények, amelyek a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet honlapjára navigálják az érdeklődőket.

Munkahelyi megfigyelés

A **munkahelyi megfigyelés** (job-shadowing) lehetőséget teremt arra, hogy a fiatalok/tanulók valós munkakörnyezetben szerezhessenek benyomásokat egy-egy pályaterületről, foglalkozásról úgy, hogy az adott szakembert „árnyékként követve” megismerik a legfontosabb tevékenységeket, eszközöket, munkamódokat, munkakörnyezetet, a munkavégzéshez kapcsolódó alapvető szabályokat és további jellemzőket. A munkahelyi megfigyelés (job-shadowing) során a fiatalok/tanulók nem kapcsolódnak be a munkavégzésbe, hanem előre megbeszélte, felosztott megfigyelési szempontok alapján „elemzik a munkakört”, illetve előre megadott kérdések mentén szereznek információt az adott munkahelyen a kijelölt személy (személyek) tevékenységéről, a használt eszközökről, a munkahelyi kapcsolatokról stb.

A munkahelyi megfigyelések során, ha a diákok nem vihetőek ki a munkahelyre egy csoportban, akkor a következő megoldások valamelyikét javasoljuk (feltételezve, hogy az osztályt két részre, „A” és „B” csoportra osztjuk).

A modul 4 hete alatt (ha 6 szakmacsoportot választunk ki):

	„A” csoport által végzett tananyag	„B” csoport által végzett tananyag
1. hét	1. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 1. részmodul 3. foglalkozás	1. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 3. részmodul 3–5. foglalkozás
2. hét	2. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 2. részmodul 3. foglalkozás	2. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 4. részmodul 3–6. foglalkozás
3. hét	3. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 3. részmodul 3–5. foglalkozás	3. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 1. részmodul 3. foglalkozás
4. hét	4. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 4. részmodul 3–6. foglalkozás	4. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 2. részmodul 3. foglalkozás

Amennyiben 8 vagy 10 szakmacsoport kiválasztása történt, akkor olyan munkahelyi megfigyelési gyakorlatok szervezése ajánlott, ahová egyszerre kivihető az osztály.

Mellékletek

Minden részmodulnál 1-től kezdődik a sorszámozásuk. A következő táblázat a mellékletek címéről és sorszámról ad tájékoztatást, valamint a fajtájáról (feladatlap, információs lap, megoldókulcs vagy éppen digitális melléklet CD-n). A mellékletek mindegyikén található jelzés arra vonatkozóan, hogy kinek szól. Amennyiben a pedagógus (tanár) számára készült, akkor „T” jelzésű, illetve a diákoknak szólók „D” jelzésűek. Utóbbiak esetében minden diák egyet-egyét kap az adott mellékletből.

A „Cs^x” jelű lap (ahol x egy szám) jellemzően a diákok csoportjának adandó mellékletet jelenti, a Cs után álló szám jelzi, hogy maximum hány csoport alakítása javasolt az adott feladat elvégzése során. Ritkább esetben a Cs jelzés egy differenciált feladatadást lehetővé tevő feladatlapot jelent, ahol a Cs után álló szám csupán azt jelzi, hogy hány példány szükséges ahhoz, hogy egy 16 fős csoport számára elég legyen. A feladatleírás minden esetben egyértelművé teszi a mellékletek felhasználását.

ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT A MODULBA TARTOZÓ RÉSZMODULOKRÓL, ILLETVE AZ AZOKHOZ KAPCSOLÓDÓ MELLÉKLETEKRŐL

	Részmodul címe	Részmodul óraszám	A részmodulhoz tartozó segédletek
1. részmodul	Mit eszünk?	7	1. melléklet: A kedvencem, mert olyan... – feladatlap
			2. melléklet: Szakképesítések az élelmiszeripar szakmacsoportban
			3. melléklet: Hogyan készül? – kártyák
			4. melléklet: Élelmiszeripar szakmacsoport – érdeklődési kérdőív
			5. melléklet: Az élelmiszeripar szakmacsoport érdeklődési kérdőívének értékelése
2. részmodul	Konzerváljunk!	7	1. melléklet: Találd ki! – kártyák
			2. melléklet: Mondd, te mit választanál! – feladatlap
			3. melléklet: Fagyasztva, szárítva, hőkezelve – feladatlap
			4. melléklet: Ma ilyen napom volt
3. részmodul	Feldolgozzuk!	7	1. melléklet: Rendszerezünk! – kártyák
			2. melléklet: Bor-ozó – kártyák
			3. melléklet: Bor-ozó – feladatlap
			4. melléklet: Szőlő: bor vagy Traubi? – feladatlap
			5. melléklet: Pék-cukrász.wmv c. film – digitális melléklet CD-n
			6. melléklet: Bürkifli és kakaós csiga – feladatlap
			7. melléklet: Bontsuk szét! – információs lap
			8. melléklet: Csoportbeszámoló – információs és feladatlap
4. részmodul	Őröljünk!	7	1. melléklet: Kenyér, zsemle és kifli – feladatlap
			2. melléklet: Süt-Ő – információs lap
			3. melléklet: Süt-Ő – kártyák
			4. melléklet: Reggeli ébresztő – információs lap
			5. melléklet: Tej, tejföl, túró – feladatlap
			6. melléklet: Ötleteljünk! – feladatlap
			7. melléklet: Választottam? – feladatlap
			8. melléklet: Napzáró – feladatlap

1. RÉSZMODUL

MIT ESZÜNK?

A részmodul célja az élelmiszer szakmacsoportba tartozó szakmákkal való ismerkedés. A feladatok elvégzése közben a diákok az ismert élelmiszerekkel kapcsolatban ismerik meg az élelmiszerek nagyobb csoportjait, azok feldolgozásának alapjait, és ezzel összefüggésben ismerkednek a szakmacsoportba tartozó szakmákkal.



KIEMELTEN FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

- Együttműködés
- Egészséges életvitel
- Önálló információkeresés
- Önismeret
- Logikus gondolkodás



IDŐIGÉNY

- 7 óra

MELY CÉLOK ELÉRÉSÉHEZ JÁRUL HOZZÁ?

A foglalkozások közben a diákok nemcsak az adott szakmacsoport szakmaival ismerkednek, de gyakorolják a társas viselkedés szabályait, kommunikációs képességük, figyelmük és érzelmi intelligenciájuk is fejlődik.

A diákok saját preferenciáinak tudatosítása révén hozzájárul az önismeret fejlődéséhez.

A csoportos feladatok révén hozzájárul az együttműködési készségek fejlődéséhez.

SZAKTUDOMÁNYI ÉS PEDAGÓGIAI HÁTTÉR

Az élelmiszer-termelés stratégiai jelentősége

Az élelmiszer-termelés és -feldolgozás globális stratégiai jelentősége a világméretű élelmiszerigény ugrás-szerű növekedése és az élelmiszer-előállítás ezzel szemben álló területi, ökológiai korlátai miatt egyre nyilvánvalóbb. Az elmúlt évtizedek élelmiszer-túltermelése után ismét egyre súlyosabb társadalmi, politikai kérdés az élelmiszer-ellátás biztonsága. Újból gond lehet egyes országok számára az importfüggés. Ezen túlmenően az áruk világméretű szabad áramlása révén fokozottan megjelenő élelmiszer-biztonsági kockázatok felértékelik a fogyasztók szemében azokat a helyi élelmiszer-előállítókat, amelyek a legnagyobb valószínűséggel tudják garantálni a biztonságot és a minőséget.

Ebben a helyzetben az élelmiszer-előállítás területén komparatív (verseny-) előnyökkel rendelkező országoknak, mint amilyen Magyarország is, mindent meg kell tenniük annak érdekében, hogy ezt az előnyüket a lehető legjobban kihasználják. Az ország és a nemzetgazdaság alapvető érdeke, hogy az élelmiszer-gazdaság kiemelkedő adottságait kihasználva, korábbi versenyképességét visszaszerezve majd tovább növelve megbízhatóan hozzájáruljon a hazai élelmiszer-szükséglet kielégítéséhez, és a saját ellátás biztonságán túl, lehetőségeihez mérten, hozzájáruljon az egész gazdaság fejlődéséhez.

A magyar élelmiszeripar szerepe, helyzete a nemzetgazdaságban

A 27 tagú Európai Unió élelmiszer- és italipari termelésének értéke eléri a 913 milliárd eurót. A közösség feldolgozóiparának első számú ágazata 13,4%-os részesedéssel, s a legnagyobb munkaerő-foglalkoztató is egyben: a mintegy 308 000 vállalkozás 4 milliónál több embert foglalkoztat.

Magyarországon a 14 ágazatot átfogó feldolgozóiparon belül – stratégiai jelentősége ellenére – az élelmiszeripar részesedése az ipari teljesítményből csökkenő tendenciát mutat. Amíg 2002-ben 14,9%-os részesedéssel a második volt az ágazatok rangsorában, addig 2007-re részesedése 8,6%-ra csökkent (bruttó termelési értéke ekkor mintegy 2002 milliárd Ft volt). Ez az ágazati rangsorban még mindig a 3. helyet jelenti, mutatva az ágazat továbbra is kiemelkedő jelentőségét.

A magyar élelmiszeripar az élelmiszer-ellátási lánc központi eleme. Élelmiszer-gazdasági jelentőségére jellemző, hogy még jelenleg is a hazai mezőgazdasági termelés mintegy kétharmadát vásárolja fel további feldolgozás céljából. Ez azt jelenti, hogy az élelmiszeripar által közvetlenül foglalkoztatott mintegy 126 ezer fő mellett több százezer mezőgazdaságból élő állampolgár megélhetése függ az ágazat teljesítményétől.

<http://www.fvm.hu/main.php?folderID=1377> (részlet)

Az élelmiszerek nélkülözhetetlenek az emberi élethez, mivel a szervezet működéséhez szükséges tápanyagok és energia hordozói. Ily módon közvetlenül hatnak egészségünkre, jóllétünkre, jelentőségük a gyógyszerével állítható párhuzamba. Nem szabad azonban elfelejtenünk, hogy gyógyszert csak ritkán és rövid ideig fogyasztunk, enni pedig mindennap eszünk. Ismerjük

a gyógyszeripar szigorú higiéniai előírásait, és a fentiek alapján természetes, hogy az élelmiszer-előállítás közegészségügyi biztonságának szempontjai is különleges figyelmet érdemelnek. Az élelmiszerek jelentősen különböznek minden más iparág termékeitől. Az élelmiszergyártás alapanyagai mezőgazdasági termékek vagy azok feldolgozott származékai, biológiai eredetű anyagok, amelyek biológiai, fizikai vagy kémiai szennyeződése nagy kockázatot jelent az élelmiszer-feldolgozó és fogyasztó számára egyaránt. <http://haccp.hygishop.hu/rendszerfejlesztes.html> (részlet)

Munkahelyi megfigyelés

Megjegyzés: Ha nem oldható meg, hogy az egész osztály egyszerre menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor az iskolában maradókkal a 3. részmodulnál ismertett 3–5. foglalkozás végezhető el! Lásd részletesebben a modulleírást!

AJÁNLOTT FELDOLGOZÁSI MÓD

1. FOGLALKOZÁS

Élelmiszer?

Bevezető az új szakmacsoport megismeréséhez, amelyhez segítséget nyújtanak a diákok ételekkel kapcsolatos ismeretei.

Időigény

45 perc

Eszközök

- Csomagolópapír
- Filctollak
- Kartonlapok



45 perc [A KEDVENCEM, MERT OLYAN...](#)

A tanulók a saját élményükből minél több ételt sorolnak fel.

Cél

A tanulók ráébresztése/ráhangolása az ismert ételeken keresztül arra, hogy ebben a szakmacsoportban milyen sokféle lehetőség közül lehet választani, az élelmiszerfajták csoportosítási lehetőségeinek feltérképezése, az egészséges táplálkozás alapjainak megtárgyalása

Forrás

A tanárnak segítséget nyújt a modulleírásban található szakmafelsorolás és a *2. mellékletben* található táblázat.

1. melléklet: A kedvencem, mert olyan... – feladatlap

A feladat menete

1. A tanulókat sorban kérdezve mindenkinek mondania kell egy ételt. (Ez bármi lehet: virsli, zöldség, rántott hús, tökfőzelék stb.)
2. A játéknak akkor van vége, ha már senki nem tud ételt mondani (aki nagyon aktív – sokat mond, azt jutalmazhatja is).
3. A következő körben, ha kell, a több összetevőből álló ételeket bontsák alkotóelemeikre! (Esetleg a táblára is felírhatja.)
4. Kérje meg a diákokat, hogy az alkotóelemeket csoportosítsák, majd töltsék ki az *1. mellékletet* az élelmiszerek csoportosításáról!
5. Beszélje meg a csoportosításokat, ha bizonytalanságot tapasztal. Beszéljen a csoport az egyes élel-

miszerfajták szerepéről az egészséges táplálkozásban! (Esetleg megvitatható a vegetáriánus étkezés különféle formája, feltérképezhető, hogy a diákok milyen ismeretekkel rendelkeznek e témakörben.)

Megbeszélés/Értékelés

A kitöltött *1. melléklet:* A kedvencem, mert olyan... – feladatlap kerüljön a portfólióba!

2. FOGLALKOZÁS

Dolgozzuk fel!

Az előző feladat segítségével a szakmák megismerése az adott szakmacsoportban

Időigény

45 perc

Eszközök

- Íróeszköz
- Internet-hozzáféréssel rendelkező számítógépek



20 perc **HOGYAN KÉSZÜL?**

Az előző feladatban megismert élelmiszerek feldolgozásával foglalkozó szakmák megismerése

Cél

Az együttműködés, az önálló információkeresés, a logikai gondolkodás fejlesztése

Forrás

2. melléklet: Szakképesítések az élelmiszer szakmacsoportban

3. melléklet: Hogyan készül? – kártyák

http://www.szakkepesisites.hu/abc_index.html

<http://www.epalya.hu/>

A feladat menete

1. Alkossanak 3 fős csoportokat (mindenki húzzon a termékek nevét tartalmazó *3. melléklet* kártyáiból egyet – pl. tejtermékek – az azonos kártyákat húzóak alakítsanak egy csoportot)!
2. Minden csoport a húzott kártyának megfelelő csoportot dolgozza ki, vagyis olyan szakmákat keresse meg, amelyek azzal az élelmiszerral vannak kapcsolatban, amely az ő csoportjuk.
3. Lehetőleg először ne használjanak segédeszközöket, de könnyítésként odaadhatja a *2. mellékletet*, vagy az interneten is utánanézhettek a diákok.
4. Minden csoport számoljon be a többi csoportnak, milyen szakmákat sikerült találni!



25 perc **ÉRDEKLŐDÉSI KÉRDŐÍV**

A szakmacsoporthoz tartozó szakmák iránti érdeklődés feltérképezése kérdőíves módszerrel

Cél

A szakmacsoportban található szakmák iránti érdeklődés feltérképezése

Forrás

4. melléklet: Élelmiszeripar szakmacsoport – érdeklődési kérdőív

5. melléklet: Az élelmiszeripar szakmacsoport érdeklődési kérdőívének értékelése

A feladat menete

1. Minden diáknak adjon egy *4. mellékletet*: Élelmiszeripar szakmacsoport – érdeklődési kérdőívet.
2. A diákok egyénileg töltsék ki, szükség szerint adjon segítséget az állítások értelmezéséhez.
3. A kérdőív kitöltésének befejeztével adjon egy-egy kiértékelő lapot azoknak a diákoknak, akik jelzik, hogy kitöltötték már a kérdőívet. (Az első alkalommal a kiértékelés lépéseit célszerű csoportosan végigvenni, tehát meg kell várni, amíg mindenki végzett a kérdőív kitöltésével.)

Megbeszélés/Értékelés

A *4. melléklet*: Élelmiszeripar szakmacsoport – érdeklődési kérdőív és *5. melléklet*: Élelmiszeripar szakmacsoport érdeklődési kérdőívének értékelése kerüljön a portfólióba!

3. FOGLALKOZÁS

Munkahelyi megfigyelések

A feladat leírása, részletezése, a szükséges eszközök és a kapcsolódó feladatlapok a „Munkahelyi megfigyelések” c. tanári segédanyagban található.

Időigény

5 x 45 perc

Megjegyzés: Ha nem oldható meg, hogy az egész osztály egyszerre menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor az iskolában maradókkal a 3. részmodulnál ismertett 3–5. foglalkozás végezhető el! Lásd részletesebben a modulleírást!

A részmodulban

Ráhangelést szolgáló feladatok:

- A kedvencem, mert olyan...

Elsajátítást támogató feladatok:

- A kedvencem, mert olyan...
- Hogyan készül?

Alkalmazást gyakoroltató feladatok:

- Hogyan készül?
- Érdeklődési kérdőív kitöltése és értékelése

ÉRTÉKELÉS

A portfólióba kerüljenek:

1. *melléklet:* A kedvencem, mert olyan... – feladatlap
4. *melléklet:* Élelmiszeripar szakmacsoport – érdeklődési kérdőív
5. *melléklet:* Az élelmiszeripar szakmacsoport érdeklődési kérdőívének értékelése

A munkahelyi megfigyelésen kitöltött feladatlapok

FORRÁSOK

A tevékenységek szervezésekor további változatosságot biztosíthat, ha a SzakMA projekt módszertanából egyéb foglalkozásokat is alkalmaz.

http://www.szakkepisesites.hu/abc_index.html

<http://www.epalya.hu/>

<http://haccp.hygishop.hu/rendszerfejlesztes.html> (élelmiszerek)

<http://www.fvm.hu/main.php?folderID=1377> (élelmiszer)

<http://www.szakma.hu/szakmamodszertar/index.php> (2009-05-04)

A honlapon további információkat talál a pályaválasztással és szakmaválasztással kapcsolatban.

<http://www.palyakezdd.hu/index2.php> (2009-05-04)

1. MELLÉKLET

A kedvencem, mert olyan... – feladatlap

1. Állapítsd meg a táblára felírt ételek eredetét! Tegyél X-et a megfelelő oszlopba! (Előfordulhat, hogy mindkét helyen kell jelölnöd.)

Az étel neve	Állati eredetű	Növényi eredetű

2. Csoportosítsd, hogy a felsorolt ételek összetevői közül melyik alkotóelem tartozik az egyes élelmiszerfajták közé!

Tejtermékek

.....

Húsok

.....

Zöldségek

.....

Gabonák

.....

Gyümölcsök

.....

Fűszerek

.....

Zsiradékok

.....

Édesipari termékek

.....

Egyéb

.....



2. MELLÉKLET

SZAKKÉPESÍTÉSEK AZ ÉLELMISZERIPAR SZAKMACSOPORTBAN

Részsakképesítés (ebből továbbtanulással megszerezhető a szakképesítés)	Szakképesítés	Specializáció/Elágazás (a szakképesítés megszerzése közben dönteni kell, hogyan melyik)	Ráépülés (szakma után további tanulással szerezhető meg)
Pincemunkás	Borász		Sommelier (borpincér)
Cukorkagyártó	Édesiparitermék- gyártó		Vincellér
Csokoládétermék-gyártó			
Kávé- és pótkávégyártó			
Keksz- és ostyagyártó			
	Élelmiszer-ipari technikus	Bor- és pezsgőgyártó technikus	
		Cukoripari technikus	
		Dohányipari technikus	
		Édesipari technikus	
		Élelmiszer-higiénikus	
		Erjedés- és üdítőital- ipari technikus	
		Hús- és baromfiipari technikus	
		Malom- és keverék- takarmány-ipari technikus	
		Sütő- és cukrászipari technikus	
		Tartósítóiipari technikus	
	Tejipari technikus		
Ecetgyártó	Erjedés- és üdítőital- ipari termékek gyártója		
Élesztőgyártó			
Gyümölcspálinka-gyártó			
Keményítőgyártó			
Sörgyártó			

Rézsakképesítés (ebből továbbtanulással megszerzhető a szakképesítés)	Szakképesítés	Specializáció/Elágazás (a szakképesítés megszerzése közben dönteni kell, hogy melyik)	Ráépülés (szakma után további tanulással szerezhető meg)	
Szesz- és szeszestitalgyártó	Erjedés- és üdítőital- ipari termékek gyártója			
Szikkvízgyártó				
Üdítőital- és ásványvízgyártó				
Baromfifeldolgozó	Húsiparitermék- gyártó			
Bélfeldolgozó				
Bolti hentes				
Csontozó munkás				
Halfeldolgozó				
Szárzárú-készítő				
Vágóhídi munkás				
Keveréktakarmány- gyártó				Molnár
Gyorspékési sütő és eladó				Pék
Sütőipari munkás	Pék-cukrász			
Szárasztéztagyártó				
Mézeskalács-készítő				
Gyümölcsfeldolgozó	Tartósítóiparitermék- gyártó			
Hűtőipari munkás				
Konzervgyártó				
Növényolajgyártó				
Olajütő				
Savanyító				
Zöldségfeldolgozó	Tejtermékgyártó			
Elsődleges tejkezelő				
Friss és tartós tejtermékek gyártója				
Sajtkészítő	Vágóállat-minősítő	Juhminősítő		
		Sertésminősítő		
		Szarvasmarha-minősítő		

(A www.epalya.hu honlapon a szakképesítés begépelésével információkat kaphat a szakképesítés során megtanulandó ismeretkörökről és a betölthető foglalkozásokról.)

3. MELLÉKLET

Hogyan készül? – kártyák

Ki kell vágni!

Tejtermékek	Tejtermékek	Tejtermékek
Húsok	Húsok	Húsok
Gabonák	Gabonák	Gabonák
Zöldségek	Zöldségek	Zöldségek
Zsírok	Zsírok	Zsírok
Gyümölcsök	Gyümölcsök	Gyümölcsök

4. MELLÉKLET

Élelmiszeripar szakmacsoport

– érdeklődési kérdőív

Az alábbi kijelentések mindegyikénél a megfelelő oszlopba tett X-szel jelezd, mennyire szívesen csinálod vagy csinálnád!

						
1.	A termék megkóstolása alapján beállítani gépeket.					
2.	Gabonát utasítás szerint tárolni.					
3.	Gépeket kezelni.					
4.	Állati testet húsrészekre bontani.					
5.	Masszával gépeket feltölteni.					
6.	Élő állatot vágásra átvenni.					
7.	Kekszet, ostyát, csokoládét és cukorkát készíteni.					
8.	Pürésítést végezni.					
9.	Alapanyagot összekeverni recept alapján.					
10.	Hőkezelést végezni.					
11.	Állómunkát végezni.					
12.	Hűtéssel tartósítani.					
13.	Nyersanyagot tisztítani.					
14.	Meleg, zárt térben dolgozni.					
15.	Gépeket kiszolgálni, karbantartani.					
16.	Tej és tejszín zsírtartalmát mérni és beállítani.					
17.	Őrlés finomságát beállítani.					
18.	Borbetegségeket észrevenni és kezelni.					
19.	Fertőtlenítési munkákat végezni.					
20.	Poros munkahelyen dolgozni.					



Ez kerüljön a portfóliódba!

5. MELLÉKLET

Az élelmiszer szakmacsoport érdeklődési kérdőívének értékelése

A túldalolon kezd a feladatot!

1. Végezd el a műveletet!

A * téglalapba írt szám : 20 =

Ha az eredmény

1–3 közé esik, biztosan nem érdekelnek a szakmacsoportot jellemző tevékenységek.

3–4 közé esik, lehet, hogy érdekelnek a szakmacsoportot jellemző tevékenységek, érdemes körülnézned alaposabban is a szakmacsoporthoz kapcsolódó képesítések és foglalkozások között!

4–5 közé esik, feltétlenül érdemes körülnézned alaposabban is a szakmacsoporthoz kapcsolódó képesítések és foglalkozások között!

2. Ha megnézed a *-gal jelzett négyzeteket, akkor az alábbi táblázat segít értelmezni az eredményt:

Ha az eredmény

1–3 közé esik, biztosan nem érdekelnek a szakképesítéshez kapcsolódó tevékenységek.

3–4 közé esik, lehet, hogy érdekelnek a szakképesítéshez kapcsolódó tevékenységek, érdemes körülnézned alaposabban is a szakmacsoporthoz kapcsolódó hasonló képesítések és foglalkozások között!

4–5 közé esik, feltétlenül érdemes körülnézned alaposabban is a szakmacsoporthoz kapcsolódó hasonló képesítések és foglalkozások között!

A tájékozódáshoz használhatod az alábbi internetes forrásokat:

<http://www.milegyek.hu/searchcomplex.php>






http://okj2006.hu/szakmacsoport_mezogazdasag.php

Ha a képzettség szintje és/vagy a képzés formája szerint is szeretnél keresni, ajánljuk a következő oldalt:

<http://www.epalya.hu/tanulas/kepzettseg.php>



Ez kerüljön a portfóliódba!

Másold át a kérdőívből a válaszaidat úgy, hogy az X helyett a megfelelő számot írod be!						A fehéren maradt részekre másold át a kérdésre adott pontszámaidat!								
														
	1	2	3	4	5	Borász	Édesipartermék-gyártó	Üdítőitalipartermék-gyártó	Húsipartermék-gyártó	Molnár	Pék	Tartósítóipartermék-gyártó	Tejipartermék-gyártó	
1.														
2.														
3.														
4.														
5.														
6.														
7.														
8.														
9.														
10.														
11.														
12.														
13.														
14.														
15.														
16.														
17.														
18.														
19.														
20.														
Összes														
	*					:6	:8	:6	:9	:6	:6	:8	:7	
Írd az osztások eredményét ebbe a sorba!						**	**	**	**	**	**	**	**	

*Add össze az 1–5. oszlopok „Összes” sorába beírt számokat, és az eredményt írd a téglalapba!

2. RÉSZMODUL

KONZERVÁLJUNK!

A részmodulban az élelmiszer-ipari szakmacsoporthoz tartozó szakmákkal történő ismerkedés keretében a tartósítói szakmák kerülnek az előtérbe. Film megtekintése során ismerik meg a jellemző tevékenységeket, követelményeket, ezáltal könnyebben tudnak választani az érdeklődésüknek megfelelően. Saját véleményét formálnak a diákok a szakmacsoporthoz tartozó, számukra legvonzóbb és a legkevésbé vonzó szakmával kapcsolatban.



KIEMELTEN FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

- Figyelemösszpontosítás
- Lényegkiemelés
- Önismeret
- Problémamegoldó gondolkodás



IDŐIGÉNY

- 7 óra

MELY CÉLOK ELÉRÉSÉHEZ JÁRUL HOZZÁ?

A diákok saját preferenciáinak tudatosítása révén hozzájárul az önismeret fejlesztéséhez.

A csoportos tevékenységek révén nemcsak az adott szakmacsoport szakmaival ismerkednek meg a diákok, hanem a társas viselkedés szabályait is gyakorolják, kommunikációs képességük, figyelmük és érzelmi intelligenciájuk is fejlődik.

A lényegkiemelést, a figyelemösszpontosítást igénylő feladatok hozzájárulnak az egész életen át tartó tanulás részét képező, az önfejlesztéshez nélkülözhetetlen készségek fejlesztéséhez.

Az élelmiszer-ipari szakmacsoportba tartozó szakmák jellemzőinek és követelményeinek megismerése révén hozzájárul az adott munka végzésével kapcsolatos információk feltérképezéséhez.

SZAKTUDOMÁNYI ÉS PEDAGÓGIAI HÁTTÉR

Ha egy kicsit közelebbről megnézzük ezt a szót: higiénia, valamint a jelentésével is tisztában vagyunk (egészségügyi alapkövetelményeknek megfelelő), rögtön kiderül, hogy sokkal többet jelent, mint a tisztaság. A különbség a tiszta és a higiénikusan tiszta felület között talán az, hogy a tisztaság a legolcsóbb vegyszerrel (vízzel) is többnyire elérhető, illetve a leggazdaságosabb mérőeszközzel (szemrevételezéssel) is mérhető tulajdonság, tehát a tisztaság erősen szubjektív fogalom, míg a higiénikus tisztaságnak mindenképpen mérhetőnek kell lennie, valamint olyan objektív feltételeket kell teremteni (személyi, tárgyi), amelyekkel elérhetővé válik.

A higiénia ma már az élet legtöbb területén szükség van, de a konyhai higiénia egy igen fontos szegmense ennek a témakörnek, hiszen itt különösen nagy jelentősége van a higiéniai biztonságnak, mivel a közétkeztetés nagy tömegeket érint, tehát a felelősség is nagyobb. Másrészt a konyhai higiénia igen összetett, hiszen

ugyanúgy beletartozik a személyi higiénia (9/1985. EüM-BkM együttes rendelet IV; 53.: „Az étel szennyeződésének elkerülése érdekében a dolgozó köteles személyi tisztaságára különös gondot fordítani”), mint az élelmiszer-higiénia (ami az élelmiszer előállításának, forgalmazásának követelményeit foglalja magában, amelyek biztosítják az élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságát, az élelmiszer útján terjedő fertőzés megakadályozását és egyéb ártalom – mérgezés, tápanyagvesztés – megelőzését, elhárítását).

E mondatokkal el is jutottunk ahhoz a két kritikus ponthoz, nevezetesen a kézhez, valamint az élelmiszerrel érintkező felületekhez, amelyek a legnagyobb mikrobiológiai veszélyeket rejtik magukban. A mikrobiológiai veszélyek kiküszöbölésére hivatott – már az előbbiekben említett – tárgyi feltételek egyike a vegyszer. A konyhában zajló munkánk során napi kapcsolatban vagyunk a különböző vegyszerekkel, amelyekkel szemben vannak bizonyos elvárásaink, amelyek egy része szakmai, míg más része kényelmi szempontból jelentős.

A kényelmi szempontokat leginkább az egyéni érdekek vezérik, de a szakmai szempontok nagyrészt egységesek:

- megbízható (maradékaltalanul pusztítsa el a kórokozókat),
- gyors behatási idővel „dolgozzon”,
- széles hatásspektrummal rendelkezzen,
- melegvérűekre (emberre) ne jelentsen veszélyt,
- maradék nélkül szívódjon fel vagy leöblíthető legyen,
- ne okozzon minőségi károsodást az élelmiszerben,
- ne szárítsa a kezét,
- olcsó legyen!

Talán az utolsó két szempont a legkevésbé szakmai jellegű, mégis igen fontosak a napi használatból adódóan.

A megfelelő szempontok szerint kiválasztott vegyszereket az engedélyben meghatározott módon, illetve megfelelő eszközökkel kell felhasználni.

Manapság a vegyszerek – a hagyományosak és az újabb fejlesztésűek is – a koncentrátumok irányába tolódnak. A koncentrátumoknak mind gyártói, mind felhasználói szempontból több előnyük is van, hiszen senki nem akarja a vegyszerek mellett a vizet is palackozni, tárolni, szállítani és értelemszerűen vásárolni sem, nem beszélve arról, hogy a koncentrátumok segítségével lecsökkenthetjük a keletkező hulladékok mennyiségét is.

A koncentrátumok használatuk során különös óvatosságot igényelnek, hiszen az előbb említett előnyökön kívül számos veszélyt rejtnek magukban, amelyek közül a balesetveszély a legkiemelkedőbb, hiszen a tömény vegyszerek sokkal inkább egészségkárosító hatásúak, mint a már felhasználásra kész oldatok, viszont a költségek jelentős mértékben csökkenthetők használatukkal. Tehát több érv is szól a koncentrátumok használat mellett, viszont hátrányait valami módon ki kell küszöbölni.

Az agresszív vegyszerkoncentrátumok biztonságos felhasználása az adagolóberendezések alkalmazásával érhető el, amelyek egyszerűvé és biztonságossá teszik a vegyszerfelhasználást, hiszen kiküszöbölik a balesetveszélyt azzal, hogy a dolgozó nem érintkezik közvetlenül a tömény vegszerrel, valamint költséghatékonyra teszik a tisztító-, fertőtlenítőszer-használatot azzal, hogy milliliternyi pontosságú adagolást tesznek lehetővé. Az adagolóberendezések a helyi igények, illetve a mosogatómedence-méret szerint állíthatók, valamint egyszerre több vegyszer adagolására is képesek.

Az adagolóberendezések használata elkerülhetetlen igen erős agresszív szerek esetén, illetve gépi mosogatás során.

A pontos adagolás ezenkívül számos megoldással elérhető; kevésbé agresszív szerek esetén pl. adagolókanállal, tablettás adagolással.

Azonban egyik módszer sem teszi szükségtelenné a helyi igények szerint kidolgozott falitablók kihelyezését, amely a jó higiéniai gyakorlat egyik alapvető feltétele.

Ezzel el is jutottunk a személyi feltételhez, amely szintén elengedhetetlen a jó higiéniai gyakorlat kialakításához, hiszen a dolgozók betanításával, rendszeres továbbképzésükkel és szemléletük folyamatos alakításával érhető el, hogy a megfelelő tárgyi feltételek – vegyszerek, eszközök – rendeltetésszerű használatával biztosítsák konyhánk higiéniai tisztaságát és ezzel az élelmiszer-biztonságot.

<http://www.vitalitas.hu/olvasosarok/online/elelmvez/2001/5/konyhai.htm> (konyhai higiénia)

Tartósítás: mindazon eljárások összessége, amelyekkel élelmiszer-anyagainkat megóvjuk a mikroorganizmusok és más romlást okozó tényezők hatásától.

Az emberiség egyik legrégebbi törekvése, hogy élelmiszereit tartósítsa, és a szűkösebb időkre tárolja. Többféle módszert is ismerünk: hőkezelés, hőelvonás, víz-tartalom-csökkentés, füstölés, pácolás stb.

Lehetőség szerint a részmodul előtt nézze meg a feldolgozásra kerülő filmrészleteket!

Munkahelyi megfigyelés

Megjegyzés: Ha nem oldható meg, hogy az egész osztály egyszerre menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor az iskolában maradékkal a 4. részmodulnál ismertett 3–6. foglalkozás végezhető el. Lásd részletesebben a modulleírást!

AJÁNLOTT FELDOLGOZÁSI MÓD

1. FOGLALKOZÁS

Egy malomban örölünk?!

A tanulóknak már van némi elképzelésük a szakmacsoportba tartozó szakmákról, ezek a feladatok segítséget nyújtanak a további információszerezéshez és a szakmacsoporthoz tartozó szakmák jellemzőinek további megismeréséhez.

Időigény

45 perc

Eszközök

- Papír
- Írószer
- Tábla



25 perc **TALÁLD KI!**

A szakmák jellemzőinek összegyűjtése, ismétlése

Cél

A kommunikáció, logikus gondolkodás és problémamegoldás fejlesztése

Forrás

GINNIS, P. (2007): *Találd ki! Tanítási és tanulási receptkönyv.* Alexandra Kiadó. 135. oldal

1. melléklet: Találd ki! – kártyák

A feladat menete

1. A diákok négyfős csoportokat alkossanak!
2. Kérje meg a diákokat, hogy a feladat közben jegyezzenek fel egy-egy olyan szakmát, amelyet választanának, illetve nem választanának ebből a szakmacsoportból!
3. Minden csoport húzzon egyet a szakmák nevét és leírásukat tartalmazó kártyákból!
4. A csoportok sorban kérdéseket tesznek fel a szakmák jellemzőiről, de a kártyát fogó csoport tagjai csak igennel vagy nemmel válaszolhatnak.
5. Az a csoport húzza a következő kártyát, aki kitalálta a feladványt.
6. A legtöbb feladványt kitaláló csoport jutalomban részesülhet.
7. A diákok maguk is készíthetnek feladványt egymásnak.

Változatok

Hasonló a feladat, de könnyítésként a szakmaleírásokat felolvasva kell a diákoknak megmondani a szakma nevét.



20 perc **MONDD, TE MIT VÁLASZTANÁL!**

A választott szakmák jellemzése

Cél

Az önálló véleményalkotás, kommunikáció fejlesztése

Forrás

Az 1. részmodul 2. melléklete: Szakképesítések az élelmiszeripar szakmacsoportban – információs lap
2. melléklet: Mondd, te mit választanál! – feladatlap

A feladat menete

- Osszon ki minden diáknak egy példányt a 2. melléklet: Mondd, te mit választanál! c. feladatlapból!
- Minden diák válasszon két szakmát!
 - Az egyik szakma az legyen, ami szerinte érdekelheti;
 - a másik szakma az legyen, amiről úgy gondolja, hogy nem érdekli!

Ha úgy ítéli meg, természetesen segíthet a választásban például kérdések feltevésével („Szeretsz monoton munkát végezni?” stb.); vagy a kérdőív újraolvasztásával.
- Kérje meg a diákokat, hogy az előzőleg választott két szakmát jellemezzék a feladatlapon!
- A diákok kötetlen beszélgetés formájában mondják el választásukat!

Megbeszélés/Értékelés

A 2. melléklet: Mondd, te mit választanál! – feladatlap kerüljön a portfólióba!

2. FOGLALKOZÁS**Tartósítva!**

A tanulók érdeklődését felkeltve filmrészletek alapján mutatható be négy különböző szakma.

Időigény

45 perc

Eszközök

- DVD-lejátszó és TV (vagy más összeállítás, amivel DVD-film nézhető)
- Csomagolópapír
- Filctollak



35 perc **FAGYASZTVA, SZÁRÍTVA, HŐKEZELVE**

A feladatlap segítségével feldolgozott film révén a diákok áttekintést kapnak a tartósítóipari szakma sajátosságairól.

Cél

A tartós figyelem, a figyelemösszpontosítás, a lényegkiemelés és a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése.

Forrás

Az SZFP keretében készült szakmabemutató filmek közül: Tartósítóipari szakmunkás: 7 perc 57 mp (DVD-film)
3. melléklet: Fagyasztva, szárítva, hőkezelve – feladatlap

A feladat menete

- Adjon minden diáknak egy példányt a 3. melléklet: Fagyasztva, szárítva, hőkezelve c. feladatlapból!
- A kitöltés előtt ajánlatos meggyőződni arról, hogy minden diák megértette a kérdéseket.
- Nézzék meg együtt a filmet! Mondja el, hogy kétszer fogják látni! Bátorítsa a tanulókat, hogy menet közben írják be azokra a kérdésekre a válaszokat, amiket sikerült megjegyezniük!
- A második alkalommal minden egyes kérdésre válaszoló részlet után állítsa meg rövidebb időre a filmet!

A Fagyasztva, szárítva, hőkezelve c. feladatlap helyes válaszai:

- (Mi a feladata a tartósításnak?) A nyersanyag időtállásának biztosítása, romlástól való megóvás.
- (Mi az elsődleges feladat?) Hibás, romlott, túlérett nyersanyagok kiválogatása, fizikai szennyeződések eltávolítása.

- (Mibe tölthetik a kész termékeket?) Üveg, fémdoboz, egyéb veszélytelen csomagolásra alkalmas tárgy.
- (Melyek a baleseti veszélyek?) Égés; magas hőmérséklet; darabológépek; maró, mérgező hatások; hőmérséklet-ingadozás.
- (Milyen minőségi ellenőrzések vannak?) Alak, szín, illat, megfelelő állag.
- (Milyen alapvető követelményeknek kell megfelelni?) Ép szem, íz-szag érzékelés, tisztaságra és higiéniára törekvés, figyelemösszpontosítás, monotóniatűrés, egészségügyi lap, szakmai alkalmasság.

Megbeszélés/Értékelés

A 3. melléklet: Fagyasztva, szárítva, hőkezelve – feladatlap kerüljön a portfólióba!



10 perc **MA ILYEN NAPOM VOLT**

Értékeljük a mai napot.

Cél

A feszültség oldása, lazítás

Forrás

4. melléklet: Ma ilyen napom volt

A feladat menete

- A 4. melléklet: Ma ilyen napom volt táblázatát csomagolópapírra felnagyítva helyezze a falra!
- A diákok töltsék ki a táblázatot az érzéseiknek megfelelően! A hangulatjelekhez adhat példákat: smiley, kérdőjel, szívecske stb.

Megbeszélés/Értékelés

Ha igény van rá, a diákok mondják el véleményüket a mai nap eseményeiről.

3. FOGLALKOZÁS

Munkahelyi megfigyelések

A feladat leírása, részletezése, a szükséges eszközök és a kapcsolódó feladatlapok a „Módszertani kézikönyv a Dobbantó projektben megvalósuló Job Shadowing tevékenység megszervezéséhez és lebonyolításához” c. tanári segédanyagban található.

Időigény

5 x 45 perc

Megjegyzés: Ha nem oldható meg, hogy az egész osztály egyszerre menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor az iskolában maradókka a 4. részmodulnál ismertett 3–6. foglalkozás végezhető el.

A részmodulban

Ráhangelést szolgáló feladatok:

- Találd ki!

Elsajátítást támogató feladatok:

- Találd ki!
- Mondd, te mit választanál!
- Fagyasztva, szárítva, hőkezelve

Alkalmazást gyakoroltató feladatok:

- Mondd, te mit választanál!
- Fagyasztva, szárítva, hőkezelve
- Ma ilyen napom volt

ÉRTÉKELÉS

A portfólióba kerüljenek:

2. melléklet: Mondd, te mit választanál! – feladatlap
 3. melléklet: Fagyasztva, szárítva, hőkezelve – feladatlap
- A munkahelyi megfigyelésen kitöltött feladatlapok

FORRÁSOK

Az SZFP keretében készült kisfilmek
GINNIS, P. (2007): *Találd ki! Tanítási és tanulási receptkönyv*. Alexandra Kiadó. 135. oldal

1. MELLÉKLET

Találd ki! – kártyák

Ki kell vágni!

<p>Baromfi-feldolgozó: Baromfihús-feldolgozó üzemben a baromfi felvásárlása, minősítése, elsődleges feldolgozása, baromfihús- és húskészítmények előállítása, a keletkezett melléktermékek kezelése</p>	<p>Borász: A szőlő feldolgozása, a bor kezelése, palackozása, a borászati eszközök és berendezések kezelése, karbantartása</p>	<p>Cukorkagyártó: A cukoripari technológiai és higiéniai feladatok önálló ellátása, a gépek, berendezések üzemeltetése, egyszerűbb karbantartási és hibaelhárítási feladatok ellátása</p>
<p>Szesz-, szeszésital-gyártó: A gyümölcspálinka-gyártás technológiájának (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, főzés, finomítás, érlelés, tárolás, töltés, palackozás) szakszerű, gazdaságos végrehajtása</p>	<p>Molnár: Különböző gabonamagvakból készült lisztek gyártásával kapcsolatos feladatok (tisztítás, aprítás, szelektálás, finomítás, szitálás) önálló végzése</p>	<p>Pék: Sütőipari termékek önálló előállítása</p>
<p>Sajtkészítő: A sajt- és vajgyártás technológiai folyamatában önálló szakmunkák végzése</p>	<p>Zöldségfeldolgozó: Zöldségek válogatása, tisztítása közvetlen irányítás mellett</p>	<p>Gyümölcsfeldolgozó: Gyümölcsök válogatása, tisztítása közvetlen irányítás mellett</p>
<p>Tejtermékgyártó-tejfeldolgozás: A tej elsődleges kezelése, a friss fogyasztású tejtermékek és az ultrapasztörözött termékek önálló feldolgozása; a vaj, sajt, ömlesztett sajt és egyéb tejipari termék – irányítással történő – feldolgozása</p>	<p>Elsődleges tejkezelő: Termelő- és gyűjtőhelyen a tej elsődleges kezelésével és minősítésével kapcsolatos munkák elvégzése (a tej mennyiségi-minőségi átvétele, a tej szűrése, hűtése)</p>	

3. MELLÉKLET

Fagyasztva, szárítva, hőkezelve – feladatlap

Tartósítóipari szakmunkás

1. Mi a feladata a tartósításnak?

.....

.....

2. Mi az elsődleges feladat?

.....

.....

3. Mibe tölthetik a kész termékeket?

.....

.....

4. Melyek a baleseti veszélyek?

.....

.....

5. Milyen minőségi ellenőrzések vannak?

.....

.....

6. Milyen alapvető követelményeknek kell megfelelni?

.....

.....



Ez kerüljön a portfóliódba!

3. RÉSZMODUL

FELDOLGOZZUK!

A részmodul középpontjában a szakmacsoport két jellegzetes szakmáját ismerhetik meg közelebbről a diákok, filmekhez kapcsolódó feladatlapok segítségével a borász és a pék-cukrász szakmát. Ez utóbbi esetében ehhez kapcsolódó gyakorlati feladatvégzés is megvalósul (pogácsa- és/vagy linzersütés, kókuszgolyó készítése stb.), és ez összekapcsolódik gyakorlatiasabb tevékenységgel. A diákok a feladatok elvégzése közben megismerkednek a szakmacsoportba tartozó alapanyagok tulajdonságaival, jellemzőivel, a gyakorlatban is megtapasztalhatják a munkahelyi balesetek megelőzésével kapcsolatos szabályok betartásának fontosságát.



KIEMELTEN FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

- Figyelemösszpontosítás
- Lényegkiemelés
- Problémamegoldás
- Algoritmus szerinti munkavégzés
- Kreativitás



IDŐIGÉNY

- 7 óra

MELY CÉLOK ELÉRÉSÉHEZ JÁRUL HOZZÁ?

A részmodul a szakmacsoporthoz tartozó szakmák közelebbi megismerése révén a munkavégzéssel kapcsolatos kompetenciák közül hozzájárul az adott munka végzésével kapcsolatos információk feltérképezéséhez.

A gyakorlati tevékenységek során a diákok gyakorolhatják az algoritmus szerinti tevékenységek végzését, megtapasztalhatják az együttműködés fontosságát, amely hozzájárul a finommotorikus képességek fejlődéséhez.

A baleset-megelőzésben szerepet játszó tényezők megismertetése révén hozzájárul a felelősségteljes munkahelyi viselkedés kialakításához.

SZAKTUDOMÁNYI ÉS PEDAGÓGIAI HÁTTÉR

A bor: a friss szőlőből származó friss must alkoholos erjedésével keletkező 8–22,5% etil-alkoholt tartalmazó ital. Csoportosíthatjuk: szín szerint (fehér, siller, rozé, vörös), szénsavtartalom szerint (pezsgő, gyöngyöző bor, habzó bor, üdítő jellegű, bor) és cukortartalom alapján (száraz, félszáraz, félédes, édes). A szőlészet és borászat a mezőgazdaság egyik legfontosabb ágazata. Több millió embernek jelenti a megélhetését, de nem csupán közgazdasági értelemben jelentős termékekről van szó. A bor a több ezer éves hagyományok, a kultúrában betöltött jelentős szerepe, a gasztronómiára, egészségre gyakorolt hatása, kiterjedt szimbolikája következtében kiemelkedik valamennyi termék közül. Kevés olyan területe van az életnek, ahol közvetve vagy közvetlenül ne jelenne meg. Nagy hatással volt többek között a költészetre, a vallások, a történelem, az életmód alakulásában. Nem véletlen, hogy a bor a világ egyik legnépszerűbb itala, amelyet nap mint nap száz-

milliók fogyasztanak. Nemcsak egyszerű alkoholos ital, gasztronómiai kiegészítő, hanem közösségformáló, elgondolkodtató, helyenként filozofikus ital, búúzó és vidámító társa az embernek. Ahhoz, hogy a poharunkba tölthessük, sok munka, odafigyelés, idő szükséges, kell hozzá megfelelő természetföldrajzi környezet, szaktudás, hagyomány, megfelelő technológia és nem utolsósorban a bor készítőjének lelke, egyedisége is.

<http://www.bor-neked.hu/szolo-es-bor-jelentosege-mindennapjainkban> (részlet)

Malomipari áruk: kizárólag a gabonafélékből a malomipar feldolgozási műveleteivel feldolgozott termékek tartoznak ide.

A malomipar az emberiség legrégebb és legelterjedtebb ipara. Nyomai az ásatásokban, cölöpépítményekben éppen úgy felfedezhetők délen, mint északon. A múlt század elején a malomipar alig haladta meg a háziipar vagy a kezdetleges kisipar jellegét. Így volt ez Széchenyi István fellépéséig hazánkban is, ahol mintegy 100-120 ezer különféle szél-, vízi és szárazmalom végezte a lisztkészítés munkáját. Országunk híres volt acélos búzajáról, jó minőségű kenyéréről, amely keresett cikk volt Bécsben és külföldön egyaránt. Annak ellenére, hogy hazánkban nagy mennyiségű búza termelt, az ország egyes részein bőség, más részeken meg éhínség pusztított. Ennek oka elsősorban a rossz út- és vasúthálózatban, valamint a hajózhatatlan vízi utakban keresendő. A malmok ki voltak szolgáltatva az időjárás szeszélyeinek, nem tudtak egyenletes jó minőségű lisztet őrölni. Széchenyi István felismerte, hogy a bajon csak rendszeres, állandó őrléssel lehet segíteni. Jól tudta, hogy az élelmezéshez és a lisztkivitelhez elengedhetetlen az útépités, a folyamszabályozás, a gőzhajózás és a őrlőmalmok állandó működése. Ezért vált Széchenyi eszméjévé a gőzgéppel hajtott malom, amely kő helyett hengerszéken őröl. A gépi nagyipar kialakulásában Magyarországon a malomipar járt az élen. Nemcsak átvette a külföldön addig már bevált műszaki megoldásokat, hanem újabb fejlesztésekkel és nagy jelentőségű találmányokkal nemzetközi viszonylatban is meggyorsította ennek az iparágak a műszaki és gazdasági fejlődését.

<http://www.chemonet.hu/hun/food/iptort/iptort1.html#malom> (részlet)

A csokoládé alapanyaga a kakaóbab, amely a 12–18 méter magasra megnövő *Theobroma cacao* nevű fa termése.

A *theobroma* szó jelentése „istenek eledele”, ami egyben kifejezi azt is, hogy az értékes termés az emberiség egyik legfinomabb csemegéje. Ez a trópusi örökzöld vadon terem Közép- és Dél-Amerikában, Afrikában és Ázsia egyes részein. A kis sárga magok húsos hüvelyben nőnek. A nyers kakaót először fermentálják, majd megpörkölik. A kakaóbab héja megbarnul, törékennyé válik. A magot megszabadítják ettől a héjtól, és addig őrlik, amíg folyékony masszát nem kapnak. A masszát kiszajtoltják, végül előáll a zsíros kakaóvaj és a kakaópor. Az étcsokoládé úgy készül, hogy a folyékony masszához cukrot és újabb kakaóvaját kevernek. A tejcsokoládé kakaómasszájához csak sűrített tejet adnak. A fehér csokoládé kakaóvajból, cukorból és tejből készül. A mai Mexikó területén élt maja indiánok már i. sz. 600 körül használták a csokoládé bizonyos változatát, amelynek mágikus erőt tulajdonítottak: vallási szertartásokban, illetve gyógyszerként használták láz, köhögés és terhelességi depresszió ellen. Ők a pörkölt és őrölt kakaóbabhoz vizet, kukoricalisztet, vaníliát és csilit adtak.

A maják keserű kakaóitalát az aztékok vaníliával és mézzel édesítették. Náluk a csokoládé gazdasági értéke kapott hangsúlyt: a nemesek italának tartották, és fizetőeszközként használták, például az adót is kakaóbabban fizették.

A csokoládé 1700 körül vált a közember számára is elérhetővé, ekkor az ún. csokoládéházak éppoly népszerűek voltak, mint a kávéházak. Elterjedését vallási viták követték: komolyan felmerült a kérdés, vajon megszegi-e a böjtöt az, aki csokoládéitalt fogyaszt. A Csokoládé címmel megjelent Oscar-díjas amerikai filmben is felmerülnek ezek a vallási kérdések.

<http://www.dolgozni.hu/csokolade-eredete.html> (a cikk további része)

A tej: az emlősök tejmirigye által kiválasztott, sokféle értékes tápanyagot tartalmazó alapvető élelmiszer. Előállítható belőle a tejhez hasonlatos tejkészítmény és a tej tulajdonságaitól teljesen eltérő tejtermék is.

A tejtermékek alkotórészei, jelentőségük

A tej és a tejtermékek értékes vitamin- és ásványianyagforrások. A bennük lévő kalcium az élelmiszerek között a legnagyobb mértékben, 90%-ban szívódik fel fiatal és idős szervezetekben egyaránt. Miután idős korban a kalciumnak a csonttrikulás megelőzésében igen nagy szerepe van, a tejtermékek fogyasztása ebben a korban igen ajánlott. Bár a tejben mintegy tizennégyféle vitamin található, különösebb szerepet pusztán a szervezet B-vitamin-ellátásában kap. A legújabb kutatások során a B-vitaminban gazdag tejről kimutatták, hogy védőanyagul szolgál a környezeti ártalmakkal és daganatképződéssel szemben. A tej fő alkotórészei a víz, tejszír, fehérjék, szénhidrátok és a már említett ásványi anyagok és vitaminok.

A tejszír összetétele és könnyű emészthetősége miatt az egyik legértékesebb zsiradékunk, különösen a fiatalok számára. Kevésbé terheli a szervezetet, ezért a gyomor-, a bél-, a máj- és vesebetegségek, valamint epebántalmak esetén mindennél értékesebb.

A tejben háromféle fehérje; kazein, lakalbumin és laktoglobulin található. A kazein a természetben csak a tejben fordul elő, ugyanakkor erre a fehérjére is szükségünk van, így ez már önmagában indokolja a bőséges tejfogyasztást. Továbbá a fiatal szervezetnek a szövetek felépítésében, felnőttkorban pedig az elpusztult sejtek regenerálásában segít.

A tej legfontosabb szénhidrátja a tejcukor, amely szintén csak a tejben fordul elő. A tej édeskés íze is a tejcukorból származik. A tejcukorral szembeni érzékenységek különböző formái vannak. Ezek közül a legfontosabb a tejcukor-érzékenység (laktózintolerancia). Oka, hogy a vékonybélben csökkent vagy teljesen hiányzik a laktázenzim-képződés, így a tejcukor bontatlanul kerül a vastagbélbe, ahol a baktériumok különböző savakká és gázokká bontják. Ez az érzékeny szervezetben felfúvódást, kólikát, hasmenést okoz, vagy súlyosabb esetben eljuthat a központi idegrendszer különböző területeire is, ahol fejfájást okozhat.

<http://www.gourmandnet.hu/konyha/site.php?tpl=theme&id=60> (részlet)

A hús az állatok azon izomzata, amely más élőlények, például az ember számára tápanyagforrást jelent, és nyersen vagy elkészítve fogyasztják. Nagyrészt harántcsíkolt izom és az azt összetartó kötőszövet alkotja, továbbá a húson található még az inak, erek és idegek.

A hús magas fehérjetartalma miatt könnyen emészthető, és kiemelkedő helyet foglal el az emberi táplálkozásban. A legtöbb húson található kisebb-nagyobb mennyiségben zsír is. A hús fő tápanyagát a benne található fehérje adja. A zsírnak is fontos szerepe van az energia raktározásában. A húsok összetétele függ az állatfajoktól.

A hús szabad levegőn könnyen romlik, ezért az emberek az évszázadok során különféle raktározási módszereket fejlesztettek ki. A modern háztartástechnika megjelenése előtt a húsokat füstöléssel, sózással tartósították. A 20. századtól kezdve már rendelkezésre áll a kellő hőmérséklet és szárazság a húsok tárolására.

<http://hu.wikipedia.org/wiki/H%C3%BAs> (további információ)

Munkahelyi megfigyelés

Megjegyzés: Ha nem volt megoldható, hogy az egész osztály egyszerre menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor a csoport fele munkahelyi megfigyelést végez, az iskolában maradókkal a 3. részmodul 3–5. foglalkozás végezhető el! Lásd részletesebben a modulleírást!

AJÁNLOTT FELDOLGOZÁSI MÓD

1. FOGLALKOZÁS

Bor-ász

A megismert szakmákhoz kapcsolódó ismeretek bővítése, a hasonlóságok keresése

Időigény

45 perc

Eszközök

- Papír
- Toll



20 perc **RENDSZEREZZÜNK!**

A szakmák valamely szempont szerinti hasonlóságuk alapján való csoportosítása

Cél

Önálló gondolkodás, nézőpontváltás, lényegkiemelés és kreativitás fejlesztése

Forrás

1. *melléklet*: Rendszerezzünk! – kártyák

A feladat menete

1. A tanulókat 3-4 fős csoportba ossza! (Tegyé a diákok nevét egy dobozba, majd húzza ki őket: az első négy egy csoport, és így tovább.)
2. A melléklet szakmáit minden rendszer nélkül tegye fel a falra!
3. Kérje meg a csoportokat, hogy gondolkodjanak el azon, hogy hogyan lehetne/mi alapján tudnák a szakmákat csoportosítani! (Pl. milyen élelmiszerekkel dolgoznak, közvetlenül a boltba kerül-e az áru stb.)
4. Az ötleteket írja fel a táblára!
5. Kérje meg a csoportokat, hogy válasszanak az ötletekből egyet, ami alapján csoportosítani szeretnének (nem fontos a saját ötletet használni).
6. A kész csoportosítást indoklással együtt mondják el a társaiknak is! (Szerintük miért ez a legmegfelelőbb csoportosítás, miért ezt választották?)

Megbeszélés/Értékelés

A csoportosítások közül mindenki egyet készítsen el, és tegye a portfólióba!



25 perc **BOR-OZÓ**

A szakmacsoportba tartozó, a borral kapcsolatos szakmák megismerése

Cél

Kommunikáció, önálló gondolkodás fejlesztése

Forrás

2. *melléklet*: Bor-ozó – kártyák

3. *melléklet*: Bor-ozó – feladatlap

<http://www.borivo.hu/?q=node/15>

http://www.archimedia.hu/content.php?param=7;set_lang=hu (a borfogyasztás kultúrája)

<http://www.vinoport.hu/?node=1157> (magyar borfogyasztási szokások)

<http://borkincstar.atspace.com/borfajta.html> (borfajták)

http://www.deluxe.hu/cikk/20071005/hogyan_keszul_a_vorosbor (vörösbor készítése)

<http://library.thinkquest.org/05aug/01168/HUN/roseborpezsgokeszetes.htm> (rozékészítés)

<http://www.bortarsasag.hu/hu/borfajtak/rose> (rozékészítés)

<http://library.thinkquest.org/05aug/01168/HUN/aborkostolasa.htm> (pezsgő készítése)

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Pezsg%C5%91> (pezsgő)

A feladat menete

1. A diákok összesen négy csoportot alkossanak (minden diák húzzon egyet a 2. *mellékletben* található kártyákból – fehér, rozé, vörös, pezsgő –, az egyformát húzók kerüljenek egy csoportba)!
2. Minden csoport nézzen utána az interneten a saját borfajtájára jellemző sajátosságoknak: miből készül, hogyan készül, milyen ételhez illik fogyasztani, milyen pohárból illik inni stb.
3. A feladat megoldását minden csoport mutassa be a többi csoportnak!
4. A bemutató közben a csoportok töltsék ki a feladatlapot!

Megbeszélés/Értékelés

A 3. *melléklet*: Bor-ozó – feladatlap kitöltését a feladat végén ellenőrizték csoportonként!

2. FOGLALKOZÁS

Szóról szóra

A szakmacsoporttal kapcsolatos szókincs bővítése

Időigény

45 perc

Eszközök

- DVD és CD lejátszására alkalmas számítógép
- Projektor



10 perc SZÓ-LÁNC

A szakmacsoporttal kapcsolatos fogalmak gyakorlása

Cél

Az önálló gondolkodás rugalmasságának és a szókincs fejlesztése

A feladat menete

1. A tanulók körben ülnek.
2. A tanár kezdi: mond a szakmacsoporttal kapcsolatban egy fogalmat.
3. A mellette ülő a szó utolsó betűjével mond egy másik fogalmat és így tovább.
4. Aki nem tud szót mondani, passzol.



30 perc SZŐLŐ: BOR VAGY TRAUBI?

A feladatlap segítségével feldolgozott film révén a diákok megismerkedhetnek a borász szakma sajátosságaival.

Cél

A tartós figyelem, a figyelemösszpontosítás, a lényegkiemelés és a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése

Forrás

SZFP keretében készült szakmabemutató filmek közül:
Borász: 7 p 13mp (wmv formátumú)

4. melléklet: Szőlő: bor vagy Traubi? – feladatlap

A feladat menete

1. Adjon minden diáknak egy példányt a 4. melléklet: Szőlő: bor vagy Traubi? c. feladatlapból! Ha szükséges, akkor ellenőrizze a kérdések megértését!
2. Nézzék meg együtt a filmet! Mondja el, hogy kétszer fogják látni! Bátorítsa a tanulókat, hogy menet közben írják be azokra a kérdésekre a válaszokat, amiket sikerült megjegyezniük!

3. A második alkalommal minden egyes kérdésre válaszoló részlet után állítsa meg rövidebb időre a filmet!

A Szőlő: bor vagy Traubi? – feladatlap helyes válaszai:

- (Honnan ered a bor?) Egyiptom–Görögország – Itália.
- (Sorolj fel borvidékeket!) Tokaj, Villány, Balaton, Eger.
- (Mi a reduktív hideg eljárás lényege?) Viszonylag új eljárás, amely nagyon kíméletes, így megőrzi a borok ízét.
- (Mik befolyásolják a bor minőségét?) Szüretelés, erjesztési folyamatok, cukor-, szárazanyag-tartalom, termőhely, szubjektivitás (az ember maga).
- (Milyen ismeretekre és kompetenciákra van szüksége a borásznak?) Kémia, biológia, szín-, íz- és szaglóérzék, tisztaság, lelkiismeretesség...

Megbeszélés/Értékelés

A 4. melléklet: Szőlő: bor vagy Traubi? – feladatlap kerüljön a portfólióba!



5-10 perc NAPZÁRÓ

A választott játék függvénye

Cél

A nap zárása, visszatekintés a napra

Forrás

Játékgyűjtemény c. Dobbantó Diáktámogató füzetek
3. kiadvány

A feladat menete

A választott játék függvényében

3. FOGLALKOZÁS



30 perc **BÚRKIFLI ÉS KAKAÓS CSIGA**

Ezt kisütöttük!

A napra történő ráhangolásként a konyhai balesetek megelőzésével és alapvető higiéniai előfeltételekkel kapcsolatos ismeretek felelevenítése és a pék-cukrász mesterséggel történő ismerkedés film és feladatlap segítségével

Időigény

45 perc

Eszközök

- DVD és CD lejátszására alkalmas számítógép
- Projektor



15 perc **NE VÁGD EL!**

Ötletgyűjtés és kötetlen beszélgetés a konyhai balesetekről és higiénés előírásokról (információ a modul elején a szaktudományi háttérben olvasható).

Cél

A megérkezés támogatása, az együttlét alaphangulatának megteremtése, ráhangolás a nap feladataira

Forrás

A részmodul elején található szaktudományi háttér

A feladat menete

1. A diákok 2-3 fős csoportokat alkotnak.
2. A csoportoknak az a feladatuk, hogy 5 perc alatt minél több ötletet gyűjtsenek a megadott szempontok szerint. (Minden csoport csak egy szempontot kap, egy szempontot több csoport is feldolgozhat.)
 - Milyen balesetek érhetik a konyhában az embert?
 - Milyen módon lehet kivédeni, hogy szennyeződés kerüljön az ételbe (higiéniai szabályok)?
 - Hogyan lehet megelőzni a baleseteket?
 - Mit kell tenni különböző balesetek esetén?
 Hangsúlyozza, hogy csak ötleteket kell felírni, nem kell részletesen kifejteni őket!
3. Az öt perc letelte után hallgassa meg az egyes szempontokhoz felírt ötleteket, ha szükséges, egészítse ki!

A feladatlap segítségével feldolgozott film révén a diákok megismerkedhetnek a pék-cukrász szakma sajátosságaival.

Cél

A tartós figyelem, a figyelemösszpontosítás, a lényegkiemelés és a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése

Forrás



5. melléklet: Pék-cukrász.wmv c. film – digitális melléklet CD-n, vagy letölthető:

<http://videa.hu/video/kreativ/pek-cukrasz-bemutato-film-fozes-MYj9708L2ZlQfzka>

6. melléklet: Búrkifli és kakaós csiga – feladatlap

A feladat menete

1. Adjon minden diáknak egy példányt a 6. melléklet: Búrkifli és kakaós csiga c. feladatlapból! Ha szükséges, akkor ellenőrizze a kérdések megértését!
2. Nézzék meg együtt a filmet! Mondja el, hogy kétszer fogják látni! Bátorítsa a tanulókat, hogy menet közben írják be azokra a kérdésekre a válaszokat, amiket sikerült megjegyezniük!
3. A második alkalommal minden egyes kérdésre válaszoló részlet után állítsa meg rövidebb időre a filmet!

A Búrkifli és kakaós csiga – feladatlap helyes válaszai

- (Milyen árukat készítenek?) Pékárukat: kenyér, kakaós csiga, kifli, zsemle, sörkifli.
- (Hol végzik a gyakorlatot a tanulók?) Az iskola épületében, a tanműhelyben.
- (Mi a különleges kenyér neve, amit nem készítenek mindenhol?) Napkenyér.
- (Mit jelent a darabáru megfogalmazás?) Darabonként értékesítik a terméket.
- (Hogyan készül a kakaós csiga?) A tészta szétkenik a kakaót, majd feltekerik a tésztát, felvágják csíkokra, lefektetik, kakaót szórnak a tetejére, és megsütik.
- (Sorolj fel leveles termékeket!) Kakaós csiga, sajtos rúd, pogácsa, túrós batyu.
- (Mi történik az elkészített termékekkel?) Eladásra kerülnek.

Megbeszélés/Értékelés

A 6. melléklet: Búrkifli és kakaós csiga – feladatlap kerüljön a portfólióba.

4. FOGLALKOZÁS

Süssünk, süssünk valamit! 1.

A felsorolt ételféleségek közül az intézményben rendelkezésre álló feltételek függvényében válasszon ki elkészítendő ételleket/süteményeket, amelyeket a diákok kisebb csoportokban készíthetnek el.

Időigény

3 x 45 perc



90 perc **POGÁCSASÜTÉS**

Ha az iskolában van lehetőség, a tanulók saját készítésű pogácsát, esetleg linzert készíthetnek, ha nincs, a feladatot kiválthatjuk az oktatás szakmacsoport 3. részmoduljában található só-liszt gyurma feladat segítségével.

Cél

A kreativitás, az algoritmusok szerinti feladatvégzés, az önálló munka és együttműködés fejlesztése

Forrás

<http://pogacsa.lap.hu/> (pogácsareceptek)

<http://www.tutireceptek.hu/gyors-sajtos-pogacsa>

<http://www.tutireceptek.hu/vajas-pogacsa>

Eszközök

- Liszt
- Só
- Cukor
- Tejföl
- Tojás
- Tepsi
- Sütő
- Deszka
- Nyújtófa
- Szaggató eszköz

A feladat menete

1. A diákok több kisebb csoportban dolgozzanak!
2. Használható az alábbi házi recept, de a forrásokban található linkek is.

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg vaj, 2 tojás sárgája, 3 dkg élesztő, 2 dl tejföl, 1 dl tej, só, 2 db kockacukor. Az élesztőt a cukorral felfuttatjuk. A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, majd hozzáadjuk a többi anyagot is. Fél órát a deszkán pihentetjük, majd kinyújtjuk és háromba hajtjuk. Ezt még kétszer ismételjük 20

percenként. A tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, a tejet késsel rácsozzuk, a tojásfehérjével megkenjük és kiszaggatjuk, sütjük.

Megbeszélés/Értékelés

A csoportok egymást értékelhetik. A kész pogácsákat értékesíteni is lehet vagy közösen elfogyasztani tízórára.



45 perc **LINZERSÜTÉS**

Alapanyagokból sütemény készítése

Cél

A kreativitás, az algoritmusok szerinti feladatvégzés, az önálló munka és együttműködés fejlesztése

Forrás

<http://www.serpnyo.hu/bongesz/linzer/134/41> (linzerrecept)

http://www.izletes.hu/gyorskereses/?gyors_kereses=Linzer&o=0 (linzerrecept)

Eszközök

Lásd a Pogácsasütés feladatnál!

A feladat menete

1. A diákok több kisebb csoportban dolgozzanak!
2. Használható az alábbi házi recept, de a forrásokban található linkek is.

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 100 g cukor, 1 tojás, só, 170 g vaj, 1-2 evőkanál tejföl

A hozzávalókat összegyűrjük, majd egy órára hűtőbe tesszük. Nyújtjuk, majd formára szaggatjuk. A két formát lekvárral ragasztjuk össze.

Megbeszélés/Értékelés

A csoportok egymást értékelhetik. A kész linzereket értékesíteni is lehet.



90 perc **LEKVÁRFŐZÉS**

Lekvár készítése szezonális gyümölcsből

Cél

A kreativitás, az algoritmusok szerinti feladatvégzés, az önálló munka és együttműködés fejlesztése

Forrás

<http://befozes.lap.hu/> (lekvárkészítés)

<http://lekvar.lap.hu/> (lekvárkészítés)

<http://www.ritakonyhaja.hu/konyha/eleskamra/1626-lekvar-es-dzsem-keszítése.html> (lekvárkészítés)

Eszközök

- Szezonális gyümölcs
- Cukor (1 kg gyümölcshez kb. 40 dkg)
- Fazék
- Tűzhely

A feladat menete

1. Az évszaknak megfelelően kérje meg a diákokat, hogy aki tud, hozzon otthonról gyümölcsöt!
2. A diákok kisebb csoportokban dolgozzanak!
3. Mossák meg a gyümölcsöt, ha kell, darabolják össze!
4. Öntsék a fazékba a cukorral együtt, majd fél órát hagyják állni, hogy kevés levet eressen.
5. Ezután főzzék addig, míg sűrűsödni nem kezd.
6. Mivel nincs benne tartósító, hosszan nem áll el, de remekül felhasználható reggelikhez vagy az előzőleg említett linzerhez.

Megbeszélés/Értékelés

Értékelési szempont lehet, ha a diákok nem ugyanazt a receptet használják, hiszen így különböző ízhatásokat érhetnek el.

Változatok

Ha nincs megfelelő konyha, az előző feladatokhoz a következő ételek választhatók az előzőek helyett.



45 perc **ÉDES-MÉZES**

A mézeskalács-készítés elméleti alapjainak elsajátítása, díszítése

Cél

A kreativitás, kézügyesség fejlesztése

Forrás

<http://mezeskalacs.lap.hu/>

http://www.desszert.eu/mezeskalacs_haziko_keszites

<http://www.vital.hu/themes-inter/rec/karacsony18.htm>

<http://mezeskalacs.uw.hu/>

Eszközök

- Színes papír
- Ragasztó

- Olló
- Színes ceruza
- Internet-hozzáférése számítógép
- Írószer

A feladat menete

1. A diákok egyedül vagy párokban dolgozhatnak.
2. Az internet segítségével keressenek mézeskalácsból készíthető tárgyakat!
3. Rajzolják le, díszítsék a tárgyakat, végül a csoport munkáiból tablókat készíthet.
4. Esetleg el is készíthetik, ha van alapanyaguk, vagy ha van önként jelentkező, aki otthon előzőleg elkészíti a mézeskalácsot, akkor a foglalkozáson csak díszíteni kell.
5. Bizonyos ünnepek előtt aktuálisak is lehetnek.

Megbeszélés/Értékelés

A kész műveket a diákok pontozhatják is. A legtöbb pontot kapott diák ajándékot is kaphat.



45 perc **KÖRÖZÖTT KÉSZÍTÉSE**

A tejtermékek közül a túró állagának, tulajdonságainak és felhasználási lehetőségének megismerése

Cél

A kreativitás, az algoritmusok szerinti feladatvégzés, az önálló munka és együttműködés fejlesztése

Forrás

<http://www.mindmegette.hu/korozott.recept> (körözött-recept)

Eszközök

- 30 dkg juh- vagy tehéntúró, esetleg vegyesen
- 1 fej vöröshagyma
- Pirospaprika
- Só
- Bors
- Köménymag
- Ízlés szerint tejföl
- Keverőtál
- Kés
- Fakanál
- Vágódieszka

A feladat menete

1. A hagymát apróra felvágjuk.
2. A túróat eldolgozzuk a pirospaprikával (akkor elég a paprika, ha a krém narancssárga színűvé válik),

sózzuk, borsozzuk, majd hozzáadjuk a hagymát is és a köménymagot is.

3. Az egészet jól kikeverjük, rövid időre hűtőszekrénybe tesszük – és máris ehető a finom körözött.
4. Vannak, akik egy kis tejfölt is kevernek a krémhez – ezzel talán könnyebben kenhető (de a túl soktól már folyóssá válik!), ezt elsősorban a csoport (család) ízlése határozza meg.



45 perc SAJTKRÉM KÉSZÍTÉSE

Ismerkedés a sajt felhasználásának lehetőségével egy sajtkrém gyakorlatban történő elkészítése révén

Cél

A kreativitás, az algoritmusok szerinti feladatvégzés, az önálló munka és együttműködés fejlesztése

Eszközök

- Natúr sajtkrém (40 dkg)
- Snidling (1 csomag)
- Fokhagyma (4 gerezd)
- Tejföl (fél liter)
- Keverőtál
- Kés
- Fakanál-villa
- Kenyér (pirítós)

A feladat menete

1. A fokhagymát nagyon apróra vágjuk vagy összenyomjuk.
2. A snidlinget felmetéljük.
3. Az összes hozzávalót összekeverjük egy tálban.
4. Pirítóssal mártogatva a legfinomabb.

5. FOGLALKOZÁS

Süssünk, süssünk valamit! 2.

A felsorolt háromféle feladat közül (Bontsuk szét! Csokoládé és Csoportbeszámoló) az intézményben rendelkezésre álló feltételek függvényében válasszon ki egyet! A csoport igényeihez igazodva akár differenciáltan is tevékenykedhetnek a diákok, vagy valamely étel elkészítése helyett is alkalmazhatják.

Időigény

45 perc

Eszközök

- Internet-hozzáféréssel rendelkező számítógépek
- Papír
- Toll



30 perc BONTSUK SZÉT!

Ismerkedés a bolti hentes szakma alapanyagaival és gyakorlati foglalkozásaival

Cél

A szövegértés, lényegkiemelés és kreativitás gyakorlása

Forrás

www.mtk.nyme.hu/~food/int-hu/tej/szov/letoltes/7_Eloadas.ppt (marha, juh bontása)

<http://www.allatvilag.com/szarvasmarha>

http://www.ohki.hu/hus_es_egeszseg/index.htm (a hús jelentősége)

<http://www.internettudakozo.hu/index.html?pagid=IT01000000010302990> (sertés)

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Kezd%C5%91lap> (az állatok jellemzői)

7. melléklet: Bontsuk szét! – információs lap

A feladat menete

1. A tanulók négy csoportban dolgozzanak: válasszon ki négy tanulót, majd kérje meg őket, hogy ők válasszanak maguknak csapatot!
2. Minden csoport húzzon a 7. melléklet: Bontsuk szét! c. információs lapból egyet, amelyből megtudják, melyik állat feldolgozásáról kell beszámolót készíteniük.

3. A szövegek, képek és az internet segítségével készítsenek kiselőadást a feldolgozásról! Például: Milyen étel készülhet belőle? Milyen gyakran esznek az emberek? Mennyibe kerül egy kg?
4. Minden csoport adja elő a kiselőadását, majd a csoport tagjai pontokkal (0–10 között) értékeljék ezeket a következők alapján:
 - Általános benyomás, érzések
 - A közönség bevonása, figyelemfelkeltés
 - A gondolatmenet érthetősége, követhetősége
 - Nem verbális kommunikáció/előadói rátermettség (főleg: szemkontaktus, hangerő, érthetőség, hangsúlyozás)
 - Az időkeretek tartása

Megbeszélés/Értékelés

Amelyik csoport a legtöbb pontot kapta, jutalomban részesülhet.

30 perc CSOKOLÁDÉ

A kreativitás fejlesztése gyakorlati elkészítés révén.

Cél

A kreativitás és kez ügyesség fejlesztése, munkafolyamat algoritmus szerint történő elvégzésének gyakorlása

Eszközök

- Idénygyümölcs (1 kg)
- Csonthéjas gyümölcs
- Kés
- Tortabevonó (csokoládé) (20 dkg)
- Edény
- Mikrohullámú sütő
- Tálca

A feladat menete

1. A tanulók kiscsoportokban, de egyénileg is dolgozhatnak.
2. A tanulók vagy az iskola által rendelkezésre bocsátott gyümölcsöket (idénygyümölcs, dió, mogyoró) készítsék elő, mossák meg, darabolják fel!
3. A csokoládébevonót olvasszák fel!
4. A gyümölcsök egy részét, de akár az egészét mártásák a csokoládéba! Esetleg több gyümölcsöt szúrjanak hurkapálcára, így egész kompozíció is készíthető.
5. Csöpögtessék le a felesleget, majd várják meg, hogy a csokoládé megszilárduljon!

Megbeszélés/Értékelés

A kész édességeket a diákok elfogyaszthatják, vagy értékesíthetik is.

30 perc CSOPORTBESZÁMOLÓ

A csoportok újsághír/tudósítás formájában fogalmazzák meg egy-egy szakma jellemzőit.

Cél

A kreativitás támogatása, a kommunikáció és az önálló ismeretszerzés fejlesztése, együttműködés gyakorlása

Forrás

8. melléklet: Csoportbeszámoló – információs és feladatlap

A feladat menete

1. A szakmacsoportból válasszon ki annyi szakmát, ahány csoportot szeretne kialakítani! (A diákok korábbi választásai alapján olyan szakmákat válasszon ki, amelyek iránt érdeklődés mutatkozott a csoportban.)
2. Kérje meg a diákokat, hogy válasszanak szakmát az érdeklődésüknek megfelelően. (Két-három főnél ne legyen több egy csoportban!)
3. A csoportok találjanak ki valamilyen csattanós újsághírt a választott szakmával kapcsolatban.
4. Adja meg a terjedelmét (maximum 10 mondat), és legyenek benne a szakmára jellemzők is, pl. milyen típusú munkát végez, milyen munkaeszközöket használ, mikor dolgozik stb. (segítséget ad a 8. melléklet).

Megbeszélés/Értékelés

A kész újsághír (8. melléklet: Csoportbeszámoló – információs és feladatlap) kerüljön a portfólióba!

Kérje meg a diákokat, hogy a következő órára, ha tudnak, hozzanak otthonról alapanyagokat a kiválasztott foglalkozások függvényében!

15 perc NAPZÁRÓ ÉRTÉKELÉS

A nap eseményeinek értékelése

Cél

A nap zárása, visszatekintés a napra

A feladat menete

1. A diákok körben üljenek!
2. Tegyen középre egy csomagolópapírt!
3. A diákok egyenként rajzoljanak a papírra valamit, ami kifejezi a napi hangulatukat, miközben hangosan mondja, miért ezt rajzolta. (Pl. én egy kérdőjelet rajzolok, mert még mindig sok a kérdésem a szakmacsoporttal kapcsolatban.)

Megbeszélés/Értékelés

A csomagolópapírt tegyék jól látható helyre!

A részmodulban

Ráhangelést szolgáló feladatok:

- Szó-lánc
- Ne vágd el!

Elsajátítást támogató feladatok:

- Bor-ozó
- Rendszerezzünk!
- Szőlő: bor vagy Traubi?
- Búrkifli és kakaós csiga
- Pogácsasütés
- Linzersütés
- Lekvárfőzés
- Édes-mézes
- Körözött készítése
- Sajtkrém készítése
- Bontsuk szét!
- Csokoládé
- Csoportbeszámoló

Alkalmazást gyakoroltató feladatok:

- Bor-ozó
- Rendszerezzünk!
- Szőlő: bor vagy Traubi?
- Búrkifli és kakaós csiga
- Pogácsasütés
- Linzersütés
- Lekvárfőzés
- Édes-mézes
- Körözött készítése
- Sajtkrém készítése
- Bontsuk szét!
- Csokoládé
- Csoportbeszámoló

ÉRTÉKELÉS

A portfólióba kerüljenek:

3. *melléklet*: Bor-ozó – feladatlap
- A Rendszerezzünk! c. feladatnál készített csoportosítás
4. *melléklet*: Szőlő: bor vagy Traubi? – feladatlap
6. *melléklet*: Búrkifli és kakaós csiga – feladatlap
8. *melléklet*: Csoportbeszámoló – információs és feladatlap

FORRÁSOK

A tevékenységek szervezésekor további változatosságot biztosíthatunk, ha a SzakMA projekt módszertárából egyéb foglalkozásokat is alkalmazunk.

<http://www.vitalitas.hu/olvasosarok/online/elelmvez/2001/5/konyhai.htm> (konyhai higiénia)

<http://www.dolgozni.hu/csokolade-eredete.html> (a cikk további része)

<http://hu.wikipedia.org/wiki/H%C3%BAs> (további információ)

<http://www.borivo.hu/?q=node/15>

http://www.archimedia.hu/content.php?param=7;set_lang=hu (a borfogyasztás kultúrája)

<http://www.vinoport.hu/?node=1157> (magyar borfogyasztási szokások)

<http://borkincstar.atspace.com/borfajta.html> (borfajták)

http://www.deluxe.hu/cikk/20071005/hogyan_keszul_a_vorosbor (vörösbor készítése)

<http://library.thinkquest.org/05aug/01168/HUN/roseborpezsgokeszetes.htm> (rozékészítés)

<http://www.bortarsasag.hu/hu/borfajtak/rose> (rozékészítés)

<http://library.thinkquest.org/05aug/01168/HUN/aborkostolasa.htm> (pezsgő készítése)

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Pezsg%C5%91> (pezsgő)

<http://pogacsa.lap.hu/> (pogácsareceptek)

<http://www.tutireceptek.hu/gyors-sajtos-pogacsa>

<http://www.tutireceptek.hu/vajas-pogacsa>

Oktatás szakmacsoport 3. részmodulja

<http://www.serpenyo.hu/bongesztes/linzer/134/41> (linzerrecept)

http://www.izletes.hu/gyorskereses/?gyors_kereses=Linzer&o=0 (linzerrecept)

<http://befozes.lap.hu/> (lekvárkészítés)

<http://lekvar.lap.hu/> (lekvárkészítés)

<http://www.ritakonyhaja.hu/konyha/eleskamra/1626-lekvar-es-dzsem-keszítése.html> (lekvárkészítés)

<http://www.mindmegette.hu/korozott.recept> (körözöttrecept)

www.mtk.nyme.hu/~food/int-hu/tej/szov/letoltes/7_Eloadas.ppt (marha, juh bontása)

<http://www.allatvilag.com/szarvasmarha>

http://www.ohki.hu/hus_es_egeszseg/index.htm (a hús jelentősége)

<http://www.internettudakozo.hu/index.html?pagid=IT01000000010302990> (sertés)

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Kezd%C5%91lap> (az állatok jellemzői)

KÉPEK FORRÁSA

7. melléklet

1. sz. kép <http://www.oai.hu/szuper/Images/marhah.gif>

2. sz. kép http://sgicenter.oai.hu/szuper/Images/ser_tesh.gif

3. sz. kép www.oai.hu/szuper/Images/baranyh.gif

1. MELLÉKLET**RENDSZEREZZÜNK! – KÁRTYÁK**

Ki kell vágni!

Zöldségfeldolgozó	Vincellér	Vágóhídi munkás
Vágóállat-minősítő	Üdítőital- és ásványvízgyártó	Tejtermékgyártó
Tartósítóipartermékgyártó	Szikvízgyártó	Szesz- és szeszesital-gyártó
Szarvasmarha-minősítő	Száraztésztagyártó	Sörgyártó
Sommelier	Sertésminősítő	Savanyító
Sajtkészítő	Pék-cukrász	Pék
Növényolajgyártó	Molnár	Mézeskalács-készítő

Keményítőgyártó	Keks- és ostyagyártó	Kávé- és pótkávégyártó
Juhminősítő	Hűtőipari munkás	Húsiparitermék-gyártó
Halfeldolgozó	Gyümölcspálinka-gyártó	Gyümölcsfeldolgozó
Gyorspékségi sütő és eladó	Borász	Friss- és tartós-tejtermék-gyártó
Elsődleges tejkezelő	Élesztőgyártó	Élelmiszer-higiénikus
Édesiparitermék-gyártó	Ecetgyártó	Cukorkagyártó
Csontozó munkás	Csokoládétermék-gyártó	Bolti hentes
Baromfifeldolgozó	Bélfeldolgozó	

2. MELLÉKLET**BOR-OZÓ – KÁRTYÁK**

Ki kell vágni!

Fehérbor	Fehérbor	Fehérbor	Fehérbor
Vörösbor	Vörösbor	Vörösbor	Vörösbor
Rozé	Rozé	Rozé	Rozé
Pezsgő	Pezsgő	Pezsgő	Pezsgő

3. MELLÉKLET

Bor-ozó – feladatlap

Karikázd be, hogy melyik borfajtáról van szó! Fehérbor / Vörösbor / Rozé / Pezsgő	
Miből készül?	
Mikor kell szüretelni?	
Miben kell felszolgálni?	
Milyen ételekhez illik?	
Milyen fajtái vannak? (pl. édes stb.)	
Milyen hegyvidékről származik?	
Egyéb tudnivaló	



Ez kerüljön a portfóliódba!

4. MELLÉKLET

Szőlő: bor vagy Traubi? – feladatlap

Borász

1. Honnan ered a bor?

.....

.....

.....

2. Sorolj fel borvidékeket!

.....

.....

.....

3. Mi a reduktív hideg eljárás lényege?

.....

.....

.....

4. Mik befolyásolják a bor minőségét?

.....

.....

.....

5. Milyen ismeretekre van szüksége a borásznak?

.....

.....



Ez kerüljön a portfóliódba!

6. MELLÉKLET

Búrkifli és kakaós csiga – feladatlap

Pék-cukrász

1. Milyen árukat készítenek?

.....

2. Hol végzik a gyakorlatot a tanulók?

.....

3. Mi a különleges kenyér neve, amit nem készítenek mindenhol?

.....

4. Mit jelent a darabáru megfogalmazás?

.....

5. Hogyan készül a kakaós csiga?

.....

.....

6. Sorolj fel leveles termékeket!

.....

.....

7. Mi történik az elkészített termékekkel?

.....

.....



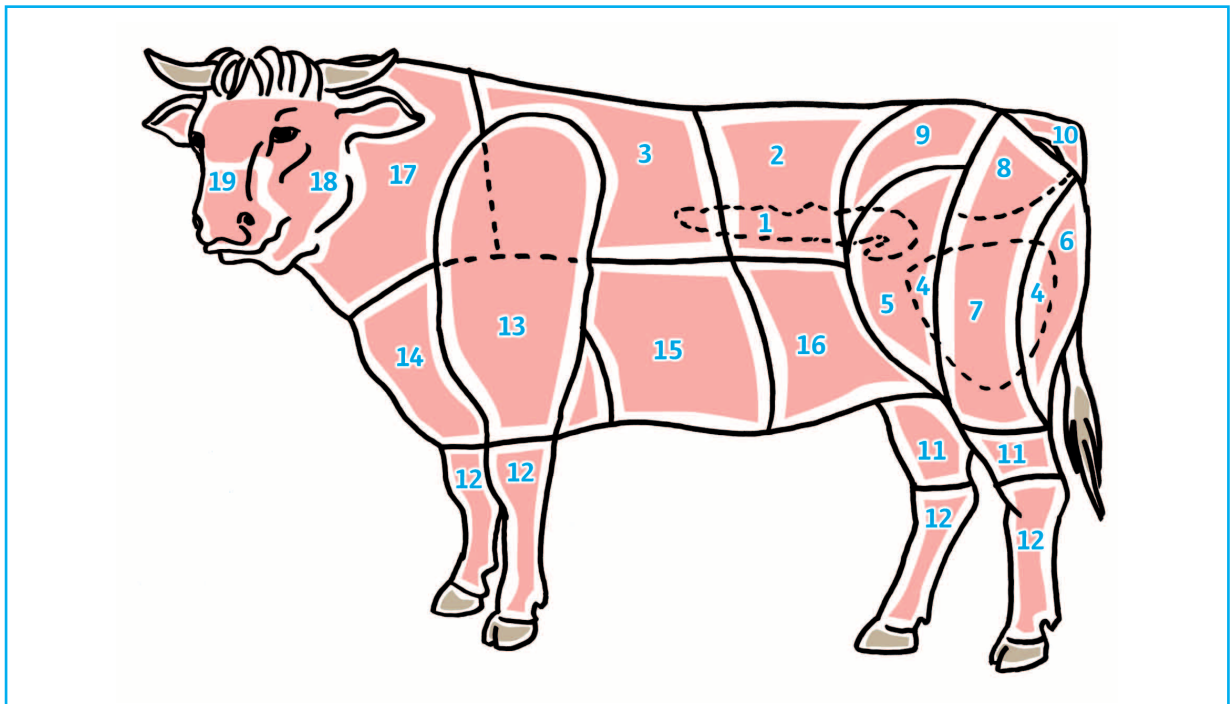
Ez kerüljön a portfóliódba!

7. MELLÉKLET

Bontsuk szét! – információs lap

A SZARVASMARHA

A szarvasmarha (*Bos primigenius* vagy *Bos taurus*) párosujjú patás állat, kérődző. Házasított alakja a házi szarvasmarha vagy házimarha, amely a ma már kihalt őstuloktól (*Bos primigenius primigenius* és *Bos primigenius namadicus*) származik. A házi szarvasmarhák genetikai állományuk alapján két alfajba sorolhatók, az Ázsia nagy területén elterjedt úgynevezett „brahman” típusnak vagy zebunak vállpúpja van (*Bos primigenius indicus*), míg a világ többi részén a púp nélküli közönséges szarvasmarha (*Bos primigenius taurus*) a megszokott. A házi szarvasmarhát korábban az őstuloktól eltérő külön fajnak tartották (*Bos taurus*).



Részei

- | | |
|--------------------|---------------|
| 1. Bélszín | 11. Lábszár |
| 2. Hátszín | 12. Lábak |
| 3. Rostélyos | 13. Lapocka |
| 4. Felső | 14. Szegy |
| 5. Gömbölyű felső | 15. Szegy |
| 6. Fehér pecsenye | 16. Hasa alja |
| 7. Fekete pecsenye | 17. Tarja |
| 8. Fartő | 18. Fej |
| 9. Fartő | 19. Pofa |
| 10. Farok | |

7. MELLÉKLET

Bontsuk szét! – információs lap

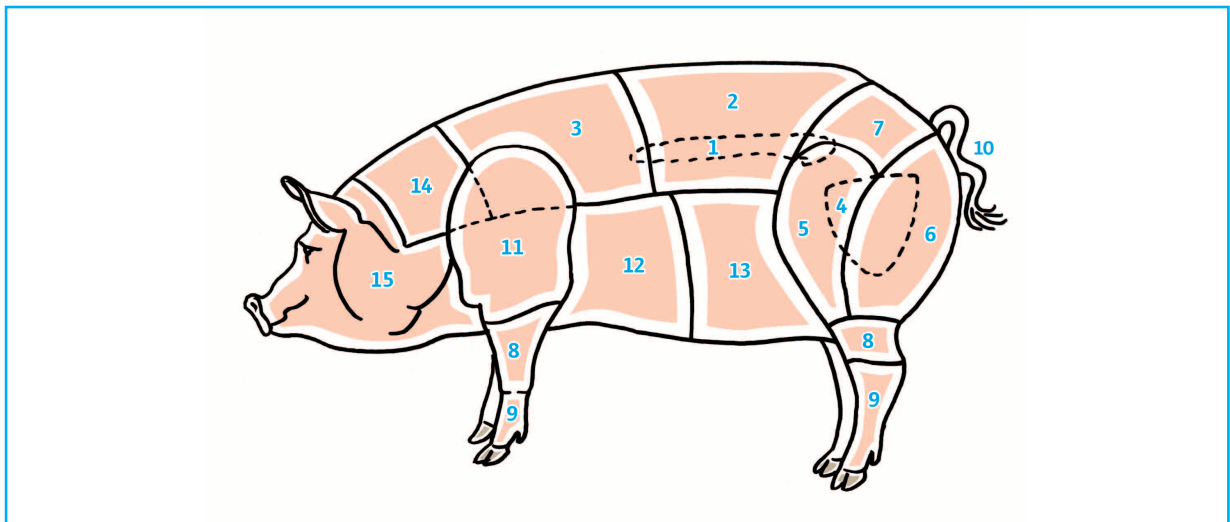
A SERTÉS

A házisertés, sertés vagy disznó (*Sus scrofa domestica*) a disznófélék családjába tartozó vad-disznó (*Sus scrofa*) háziasított formája. Euráziából származik. A köznyelv gyakran falánk és piszkos állatként említi. Viszonylag magas intelligenciával rendelkezik.

A hagyományos külterjes tartásmód ma már megszűnt hazánkban. Ez a legeltető állattartás egy sajátos típusa volt, mikor a kondás (vagy kanász, csürhész) a disznók csoportját, a kondát (vagy csürhét) őrizte és terelte reggeltől estig. A kondák erdős vidéken is tarthatók voltak, és hasznosították a tölgyerdők makktermését.

A mai sertésállományok már nagyrészt zárt térben élnek, intenzíven tenyésztik őket iparszerű körülmények között.

Leggyakrabban húzáért és bőréért tenyésztik, de a szőrét is felhasználják ecset készítésére. Egyes fajtáit házi kedvencként is tartják.



Részei

- | | |
|--------------------|---------------|
| 1. Szűzpecsenye | 9. Köröm |
| 2. Rövid karaj | 10. Farok |
| 3. Hosszú karaj | 11. Lapocka |
| 4. Felsál | 12. Oldalas |
| 5. Comb (dió) | 13. Hasa alja |
| 6. Comb (frikandó) | 14. Tarja |
| 7. Comb (rózsa) | 15. Fej |
| 8. Csülök | |

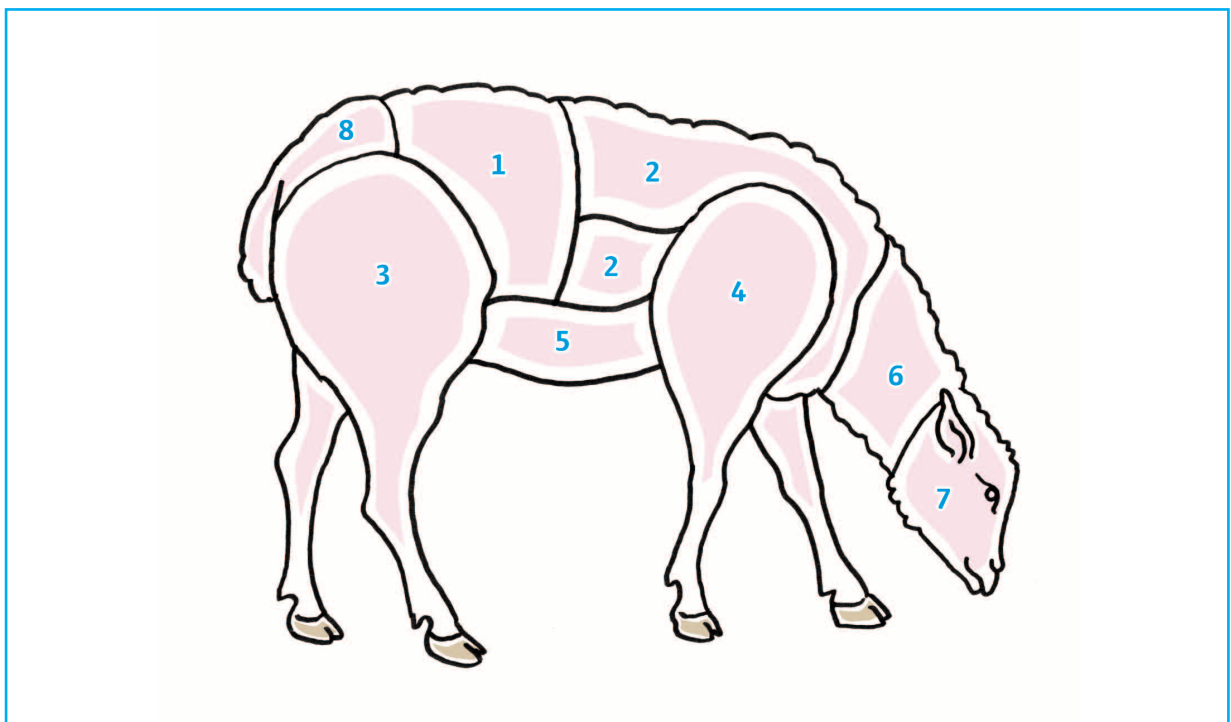
7. MELLÉKLET

Bontsuk szét! – információs lap

JUH VAGY BIRKA

A juh vagy birka (*Ovis gmelini aries* vagy *Ovis aries*) az ember által egyik legrégebben házasított állatfaj, melynek gyapja, teje és húsa is felhasználható.

A juh kérődző állat és szinte a fűvön is megél – ezért lett a gyengébb legelők első számú hasznosítója. Természetes körülmények között is könnyen szaporodik. Amerikába először a spanyolok vitték a XVI. században.



Felhasználható részei

- | | |
|------------|----------|
| 1. Gerinc | 5. Szegy |
| 2. Borda | 6. Nyak |
| 3. Comb | 7. Fej |
| 4. Lapocka | 8. Farok |

7. MELLÉKLET

Bontsuk szét! – információs lap

BAROMFIHÚSOK

- Házilúd
- Házikacsa
- Házityúk
- Gyöngytyúk
- Pulyka
- Japán fürj
- Házigalamb

A házityúk (*Gallus gallus domesticus*) a bankivatyúk házasított változata, amely a fácánfélék (*Phasianidae*) családjába tartozik. Gazdaságilag a baromfikhoz sorolják őket.

Mind húsát, mind tojásait előszeretettel fogyasztják az emberek. Mára számos tyúkfajtát kitenyésztettek.

Felhasználható részei

- Szárny
- Mell
- Láb
- Comb
- Csontos részek
- Máj
- Belsősegek

8. MELLÉKLET

Csoportbeszámoló

– információs és feladatlap

Újsághírminta

A múlt héten kapta a hírügynökség a következő hírt:

Perbálon a nemrégiben nyitott mézeskalács-készítő műhelyben különös dolog történt. A munkások reggel munkába álláskor meglepődve tapasztalták, hogy az előző nap bekevert és kelni félretett tészta furcsa alakzatot mintázott. A dagasztóban, a tésztában felismerhető volt egy futót ábrázoló alak. Némi tanakodás után a dolgozók úgy döntöttek, hogy egyben kisütik a tésztát, majd a mintának megfelelően díszítik a tojásfehérjehabbal. A kész mézeskalácsot a helyi óvodások kapták meg a pénteki sportnap alkalmából.

4. RÉSZMODUL

ÖRÖLJÜNK!

A szakmacsoporton belül a pék és a tejtermékgyártó szakmák jellemző tevékenységei és munkafolyamatai kerülnek a figyelem középpontjába. A dohány és feldolgozása kapcsán kerül szóba a dohányzás és az ehhez kapcsolható, az egészséges életmódhoz köthető közművelődési ismeretek, amelyek ismételten megjelennek a tej egészségességével kapcsolatos hiedelmek tárgyalásakor. A foglalkozások segítenek a szakmák jellemzőinek és felhasznált jellemző alapanyagainak megismerésében. A gyakorlatban, saját élményen keresztül megtapasztalt munkafolyamatok segítenek felfedezni a diákok saját képességeit, azok összeállítását a szakmacsoport jellemző elvárásaival.



KIEMELTEN FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

- Lényegkiemelés
- Problémamegoldó gondolkodás
- Egészséges életmód
- Együttműködés
- Önálló információkeresés



IDŐIGÉNY

- 7 óra

MELY CÉLOK ELÉRÉSÉHEZ JÁRUL HOZZÁ?

Az egészséges életmód elemeinek tudatosítása, a nikotin veszélyeinek megismerése hozzájárul, hogy munkavállalóként egészségtudatos életvitelt valósítson meg.

A szakmákra jellemző munkafolyamatok és alapanyagok megismerésével, a hozzájuk fűződő saját viszonyulás tudatosításával, a saját képességek megtapasztalásával hozzájárul az adott munka végzésével kapcsolatos információk feltérképezéséhez.

A párban és csoportban végzett tevékenységek hozzájárulnak az együttműködés, a másik iránti empátia, a beszélt nyelvi kommunikáció fejlődéséhez.

SZAKTUDOMÁNYI ÉS PEDAGÓGIAI HÁTTÉR

A **dohány** (régies nevén tabak vagy tubák) a növények egy nemzetsége (*Nicotiana*) a burgonyafélékhez tartozik. Szárított leveléből készülnek a dohánytermékek (bagó, cigaretta, szivar, szivarka, pipadohány, burnót). A dohánytermékek mindegyike tartalmaz nikotint, így rendszeres fogyasztásuk esetén függőség alakul ki, amelyről igen nehéz leszokni. A nikotin erős idegméreg, amely serkenti a szív működést (megnő a vérnyomás és a pulzus), élénkíti az agyat és az izmokat, de amint ez a hatása elmúlik, a túl nagy kihasználtság miatt a fáradtság tünetei jelentkeznek. A nikotin serkenti az adrenalin- és a dopamintermelést, így az agy „felpörög”. Rendkívül toleráns anyag, ezért amint a szervezet hozzászokik (akár 1-2 nikotinbevételi alkalom után), folyamatosan nagyobb adagra van szüksége. Amennyiben ez nem történik meg, az élettevékenységek gyengülése figyelhető meg, rosszullet, a nikotinfogyasztás iránti vágy stb.

A nikotinbevitelnek több módja is van:

- A legerjedtebb a cigaretta.
- A svédekénél és az amerikai baseballjátékosoknál rendkívül közkedvelt snus (snüssz).
- A legártalmatlanabb a tubák burnót.

Növénygenetikusok megállapítása szerint a dohány az Andok vidékéről származik, a mai Peru és Ecuador területéről. Az első dohányültetvényeket időszámításunk előtt 3-5 ezer évvel kezdték művelni. Amerika felfedezésekor a dohány már az egész amerikai kontinensen elterjedt volt. A dohányzás (a dohány füstjének be- és kilélegzése) egy volt a dohány fogyasztásának számos módja közül. A dohányszíváson kívül a dohánnyt az orrukba tették, rágták, ették, itták, testükre kenték, golyócskák formájában a szemükbe tették és végbélkúpként használták. A rítusokban a harcosok arcába lehelték a harc előtt, vetés előtt a szántóföldre szórták, az isteneknek áldoztak vele, szexuális aktus előtt a nőkre fröcskölték, valamint férfiak és nők egyaránt narkotikumként használták. Az európaiak a majákon keresztül ismerkedtek meg a dohánnyal, akik rituális és vallási ünnepeiken használták. Egyes tudósok szerint a dohánnyt (tabaco) arról a területről nevezték el, ahol először találkoztak vele a spanyolok, ez lehet Tobago szigete az Antillákon vagy a mexikói helység, Tobasco. Azonban valószínűbb, hogy a tabaco szó az arab tabaqq szóból ered, mely számos gyógynövény elnevezése volt a XV. századi Európában. A dohány felhasználásának maják által Cikar (füstölés) néven ismert módja Rodrigo de Jerez és Luis de la Torre (Kolumbusz társai) révén terjedt el Európában, akik először tudtak annak létezéséről. Rodrigót az Inkvizíció boszorkányság vádjával bebörtönözte, mivel szerintük csak az ördög adhatta a képességet az embernek, hogy szájából füstöt erresszen ki. II. Fülöp parancsára Hernán de Boncalo (az Indiák krónikása és történetírója) hozta az első dohánymagvakat Európába 1559-ben. Ezeket a magvakat először a Toledo környéki Cigarrales (Kabócás) földéken ültették el, nevét onnan kapta, hogy a kabócák gyakran özönlötték el. Innen indult az európai dohánytermesztés, ezért egyes történészek szerint innen ered a cigaretta szó. A sodrott dohány meggyújtása utáni elszívását leíró első mű, az „Apologética Historia de las Indias” 1527-ből Bartolomé de las Casas-tól. Később Gonzalo de Oviedo y Velázquez „Historia general de las Indias” című művében 1535-ben leírja a növényt és annak használatát. A dohány európai elterjedése a portugáliai francia nagykövetnek, Jean Nicot de Villemain-nak (1530–1600) köszönhető, akinek tiszteletére Linné, a nagy botanikus, bevezeti a nicotin elnevezést botanikai osztályozásában. Nicot de Villemain tette

népszerűvé a dohányfüst beszívását, mikor Medici Katalin (II. Henrik felesége) migrénjét ezzel gyógyította. A növény innen kapta a királynőfü, Catalinaria Nuduca és a nagykövetfü elnevezést. A cigaretta eredete nem tisztázott, léteznek különböző verziók és legendák. Az egyik legenda szerint 1832-ben a török–egyiptomi háború során egy török katona pipáját lövés érte, aki erre a pipában lévő dohánnyt papírba tekerte, és ez lett az első modern cigaretta. Egy másik legenda szerint az első modern cigaretta akkor született, mikor egy katona 1833-ban idegességében szénát tekert egy keze ügyébe eső papírdarabba, és azt szívta. Az első gyártott és csomagolt cigaretták 1825 körül érkeztek Spanyolországba. 1833-ban megjelentek az első cigarettdobozok is. Brazil kereskedők elterjesztették Portugáliában és később egész Európában. A krími háború során vált népszerűvé a cigaretta a francia katonák körében, akik a pipázó törököket utánozták így. 1830-ban különösen a nők körében vált népszerűvé a cigarettázás, és a spanyol cigarettapapír, amelyet likörrel ízesítettek. A cigaretta ezt követően egész Európában ismertté vált. Igazi elterjedését az amerikai James Albert Bonsack által feltalált gőzgépnek köszönheti, amely több millió cigaretta elkészítésére volt képes. A gép szabadalmi jogát James Buchanan Duke 1885-ben megvásárolta. Párizs 1870-es ostroma során a cigaretta még népszerűbbé vált. A francia Gauloises márka nem sokkal az I. világháború előtt jelent meg, míg a Gitanes 1927-ben. A XX. században háborúk és krízishelyzetek során a cigaretta mindig nagy értéket képviselt. A II. világháború alatt Franciaországban 400 frankot is megadtak egy doboz cigarettáért, míg az 1989-es romániai forradalom idején fizetőeszközként szolgált.

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Doh%C3%A1ny> (dohány)

A kávé mindenki ismeri, a legtöbben naponta fogyasztjuk is a belőle készült italt. De a kávécsérjét mint dísznövényt már kevesen ismerik, pedig kevés gondtal tartható szobai dísznövény. A növény eredetileg Afrikából származik, itt a mai napig vadon nő. Európában már az 1700-as évek óta ismerik a kávécsérjét. A kávécsérje Kelet-Afrikából a Vörös-tengeren át jutott el Jemenig. A kávézás hódolói az arabok voltak, innen került át a XII. században Európába. A kávébogyó egy trópusi növény, a kávécsérje – „Coffea” – termése, amely a buzérfélék családjába tartozik. Az egész világon termesztik, leginkább azonban az Egyenlítő menti területeken, ahol a legkedvezőbbek a feltételek a fejlődéséhez. Néhány száz fajta kávécsérje létezik, de a legismertebb ezek közül mindössze három, a Coffea arabica,

a canephora és a liberica. Gazdasági értelemben vett jelentősége ezek közül a Coffea arabicának és a Coffea canephorának van, amelyet robustának is neveznek.

A harmadik, kevésbé ismert fajta a Coffea liberica, amelyet csupán Afrika bizonyos területein természetnek, és a kávépiacon csak kiegészítő szerepet játszik. Ennek a fajta kávénak nagyon keserű az íze, és emiatt nem is igazán keresett a kávékedvelők körében.

A növénynek fényes, erős, zöld, 10 cm-es levelei vannak. Néhány év után a növényen megjelennek a hófehér illatos virágok. A virágok illata a jázminéhoz hasonló. A virágzás után mintegy kilenc hónappal megjelennek az első gyümölcsök, amelyek először zöldek, majd vörösek és végül feketék. Minden bogyóban két mag van, ezek a kávébabok. Bár a kávébabra sokszor éveket kell várunk, mégis, ha elég türelmesek vagyunk, otthon saját kávénkat szüretelhetjük. Ha elég sok termésünk van, szüreteljük le, szárítsuk, majd pörköljük meg! A kávészemek akkor érettek, ha teltek és pirosak. Télikertben ez a növény akár két méter magasra is megnőhet, ha túl magasnak tartjuk, vágjuk vissza a hajtásokat! A növény legszívesebben félárnyékos helyen érzi jól magát, télen 12–15 fokos hőmérsékletre van szüksége. Nyáron kitehetjük a kertbe, de óvjuk a tűző napsütéstől, mert könnyen megéghetnek a levelei.

Ha visszavágjuk a növényt, a levágott hajtásokat dugványként is felhasználhatjuk, ültessük el egy cserépbe, és pár hét múlva meggyökeresednek. A magról való szaporítással nem érdemes házilag kísérletezni. Ha megfelelően gondozzuk a kávécserjét, évente akár 20–30 cm is nő. Kb. 4-5 év után terem a növény, de túl nagy termésre egy cserjétől ne számítsunk!

Ideális növény kezdő kertészek számára is, jól viseli az egyszerűbb körülményeket, mint a kevés fény vagy a száraz levegő. Nyáron öntözzük bőven a növényt, de télen kissé mérsékeljük a locsolást! Érdemes lágy vizet vagy esővizet használni az öntözéshez. Nyáron permezzük a leveleket rendszeresen! Kétévente egyszer ültessük át a kávécserjét egy nagyobb cserépbe, laza virágföldbe! Tavasztól őszig tápoldatozzuk kéthetenként egyszer, levéldísznövény-tápoldattal! Érdemes a növényt tavasszal és ősszel visszametszeni, de csak a friss hajtásokat.

Japán kutatócsoport már kifejlesztett egy koffeinmentes kávécserjét, itt genetikailag módosítják a növényt.

<http://www.hoxa.hu/?p1=cikk&p2=1943> (kávécserje)

Munkahelyi megfigyelés

Megjegyzés: Ha nem volt megoldható, hogy az egész osztály egyszerre menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor a csoport fele munkahelyi megfigyelést végez, és az iskolában maradókkal a 4. részmodul 3–6. foglalkozás végezhető el! Lásd részletesebben a modul-leírást!

AJÁNLOTT FELDOLGOZÁSI MÓD

1. FOGLALKOZÁS

Füstté válik

A dohányfeldolgozó munkájának megismerése, miközben előtérbe kerülnek a dohányzás ártalmaival kapcsolatos ismeretek.

Időigény

45 perc

Eszközök

- Csomagolópapír
- Filctoll
- Képek
- Cikkek
- Dohányzással kapcsolatos tárgyak
- Olló
- Ragasztó
- Internet-hozzáféréssel rendelkező számítógépek

Cél

A foglalkozáson keresztül megismerik a munkát, egyúttal a dohányzás ártalmait is.

Forrás

http://www.magtud.sote.hu/nok/w_idoh1.htm
(a dohányzás története, rászokás és leszokás)

<http://www.kutdiak.kee.hu/diak/nzs/ndohany.htm>
(a dohány feldolgozása)

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Doh%C3%A1ny> (dohány)

<http://dohany.lap.hu/#b14288485>

<http://www.dohanynelkul.hu/> (a leszokást segítő technikák)

http://www.vital.hu/themes/psyc/vegzetes_fuggosegben1.htm (a dohányzás ártalmait)

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Doh%C3%A1ny%C3%A1s#.C3.81rtalmak> (ártalmak)

<http://dohanyzasleszokas.mediatop.hu/node?page=2>
(leszokás)

A feladat menete

1. A diákok 3-4 fős csoportban dolgozzanak!
2. Kötetlen beszélgetés keretében beszéljessenek a dohányzásról:
 - Miért dohányoznak az emberek?
 - Mit gondolnak, miért legális a dohányzás?
 - Hol termesztik a dohányt?
 - Miért tanulható nálunk is ez a szakma?
3. Minden csoport készítsen a dohány feldolgozásáról és veszélyeiről egy tablót! A tabló tartalmazza a következőket:
 - Milyen információkat kell feltüntetni minden cigarettásdobozon (kátrány-, nikotin-, szénmonoxid-tartalom)
 - Miért kell ezeket feltüntetni?
 - Mi a leggyakoribb betegség a dohányosok körében?
 - Adatok arra vonatkozóan, hogy hány ember hal meg évente a dohányzás következtében
4. Ehhez felhasználhatók képek, szövegek, rajzok, cigarettásdobozok. Az interneten található információkat és saját tudásukat is használják fel!

Megbeszélés/Értékelés

A kész tablóból az iskolában dohányzásellenes kiállítást szervezhetnek.

2. FOGLALKOZÁS

Van sütnivalónk

A pék szakma jellemzőiben való tájékozódás film feladatlap révén történő feldolgozásával és a szakmához kapcsolható alapanyagok megismerése

Időigény

45 perc

Eszközök

- Internet-hozzáféréssel rendelkező számítógépek
- Írószer



25 perc **KENYÉR, ZSEMLE ÉS KIFLI**

A feladatlap segítségével feldolgozott film révén a diákok megismerkedhetnek a pék szakma sajátosságaival.

Cél

A tartós figyelem, a figyelemösszpontosítás, a lényegkiemelés és a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése

Forrás

Az SZFP keretében készült szakmabemutató film:

Pék.wmv: (7 perc 30 mp)

1. *melléklet*: Kenyér, zsemle és kifli – feladatlap

A feladat menete

1. Adjon minden diáknak egy példányt az 1. *melléklet*: Kenyér, zsemle és kifli c. feladatlapból! Ha szükséges, akkor ellenőrizze a kérdések megértését!
2. Nézzék meg együtt a filmet! Mondja el, hogy kétszer fogják látni! Bátorítsa a tanulókat, hogy menet közben írják be azokra a kérdésekre a válaszokat, amiket sikerült megjegyezniük!
3. A második alkalommal minden egyes kérdésre válaszoló rész után állítsa meg rövidebb időre a filmet!

A Kenyér, zsemle és kifli – feladatlap helyes válaszai

- (Általában mikor dolgoznak a pékek?) Hajnalban, gyakran három műszakban.
- (Milyen klímában kell dolgozniuk?) Hőmérséklet-ingadozásban, nagyon melegben.
- (Mi a kovász?) Tej, élesztő, liszt keveréke.
- (Mi a legfontosabb fázisa a kenyérsütésnek?) Dagasztás.
- (Milyen terhelések érik a péket?) Lisztpor, fizikai, hőmérséklet-ingadozás.
- (Mitől lesz ropogós a kenyér?) Sütés után vízzel kell bespriccelni vagy bekenni.
- (Sorolj fel pékárukat!) Kenyér, zsemle, kifli, kalács, bukta, túrós batyu, kakaós csiga...

Megbeszélés/Értékelés

Az 1. *melléklet*: Kenyér, zsemle és kifli – feladatlap kerüljön a portfólióba



20 perc **SÜT-Ő**

A pék szakmához kapcsolható alapanyagok megismerése

Cél

A kommunikáció, a problémamegoldás, az önálló ismeretfeldolgozás fejlesztése

Forrás

http://www.aranyhegy.com/keny_rec.php#lisztek (a lisztek fajtái)

<http://www.oai.hu/szuper/Alapanyagok/Malomipari%20termekek/buzaliszt.html> (malomipari alapanyagok)

http://www.gork.hu/Kenyersutes/K_lisztek.htm#Liszt_fajtak (lisztfajták)

http://www.gyakorikerdesek.hu/etelek-italok__egyeb_kerdesek__101303-miben-kulonbozik-a-graham-liszes-a-tonkolybuzaliszt (Graham-liszt, tönkölybúzaliszt)

<http://www.bioszallito.hu/Biopont-Rozsliszt-RL-100-BIO?termekek-2758> (rozsliszt)

<http://www.mimi.hu/gasztro/kukoricaliszt.html> (kukoricaliszt)

<http://www.hoxa.hu/?p1=cikk&p2=2454> (árpaliszt)

<http://www.sikeresfogyas.hu/egeszsegkonyha/gabonak.html> (hajdinaliszt)

2. *melléklet*: Süt-Ő – információs lap

3. *melléklet*: Süt-Ő – kártyák

A feladat menete

1. A tanulók párban dolgozzanak!
2. Minden pár húzzon egy kártyát a 3. *melléklet*ből!
3. Azzal a lisztfajtával kell dolgozni minden párnak, amit húzott.
4. Az internet segítségével térképezzék fel a választott lisztfajtát: pl. mire használják, mit készítenek belőle, milyen tulajdonságai vannak?
5. A talált információkat jegyezzék fel egy papírra, ami kerüljön a portfólióba!

Megbeszélés/Értékelés

A lejegyzett információk kerüljenek a portfólióba!

3. FOGLALKOZÁS

Kérek egy feketét!

Az élelmiszeripar egyéb szakmáin belül a kávéfeldolgozó szakma megismerése

Időigény

45 perc

Eszközök

- Internet-hozzáféréssel rendelkező számítógépek
- Írószerek



10 perc **REGGELI CSINN-BUMM**

Ötletgyűjtés arról, hogy ki mit enne szívesen reggelire, ráhangolódás a napra

Cél

A megérkezés támogatása, az együttlét alaphangulatának megteremtése, ráhangolás a napra, az emlékezet fejlesztése

A feladat menete

1. A teljes csoport körben ül.
2. Mindenki mond egy ételféleséget, amit szívesen eszik/enne reggelire. Ha olyan dolgot mond, amit szeretne enni, de nincs rá mód – akkor utána azt mondja, „BUMM”. Ha olyat mond, amit rendszeresen szokott is enni, akkor azt mondja, „CSINN”.
3. A játék megkezdése előtt hívja fel a diákok figyelmét arra, hogy majd emlékezniük kell azokra a dolgokra, amiket felsorolnak! (Mindenkinek elég csak a sajátját megjegyeznie.)
4. Néhány kör után állítsa le a játékot, és mindenki újból mondja el, amiket felsorolt, aszerint csoportosítva, hogy szerinte egészséges-e vagy sem.



35 perc **KÉREK EGY FEKETÉT!**

Az élelmiszeripar egyéb szakmáinak megismerésén belül a kávéfeldolgozó szakma megismerése

Cél

A kommunikáció, a problémamegoldás fejlesztése

Forrás

<http://www.tchibo.hu/corweb/servlet/content/157624/TchiboBudapest/Kvzletg/Akvvilga/Akvzeshatsa.html>

<http://www.iosephinum.hu/noheader.php?showtype=print&page=cikkek&op=print&id=321>

http://www.kavehazak.hu/kave_akademia/content.php?id=560

<http://www.douwe-egberts.hu/hu/Retail/AKaveVilaga/>

4. melléklet: Reggeli ébresztő – információs lap

A feladat menete

1. A diákok kisebb csoportokban dolgozhatnak. (Összesen öt olvasmány van, tehát akár 5 csoportot is lehet alakítani.) Ha szükséges, rövidebbekre is tagolhatja.
2. A 4. mellékletben található olvasmányok lehetőségget adnak a differenciálásra, az olvasmány hossza és nehézségi foka szerint.
3. A csoportoknak ossza ki az olvasmányt, majd minden csoport készítsen kiselőadást az olvasott témáról!
4. Nehezíthető a feladat, ha az előadások közben a diákoktól megkívánja, hogy jegyzeteket készítsenek a hallottakról.

Megbeszélés/Értékelés

Ha a 4. pontot is elvégezteti, akkor minden diák a számára legérdekesebb előadás anyagát tegye a portfóliójába!

Változatok

Differenciálhat úgy is, hogy az egyes csoportoknak az internet segítségével a kávé jó/rossz hatásairól is kell információt gyűjteniük.

4. FOGLALKOZÁS

Tejben-vajban

A tejfeldolgozó szakma megismerése feladatlappal feldolgozott film segítségével

Időszükséglet

2 x 45 perc

Eszközök

- Csomagolópapír
- Íróeszköz
- Internet-hozzáféréssel rendelkező számítógépek



20 perc **TEJ, TEJFÖL, TÚRÓ**

A feladatlappal segítségével feldolgozott film révén a diákok információkat kapnak a tejtermékgyártó szakma sajátosságairól.

Cél

A tartós figyelem, a figyelemösszpontosítás, a lényegkiemelés és a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése

Forrás

Az SZFP keretében készült szakmabemutató DVD-film: Tejtermékgyártó (7 perc 41 mp)
5. melléklet: Tej, tejföl, túró – feladatlappal

A feladat menete

1. Adjon minden diáknak egy példányt az 5. melléklet: Tej, tejföl, túró c. feladatlappól! Ha szükséges, akkor ellenőrizze a kérdések megértését!
2. Nézzék meg együtt a filmet! Mondja el, hogy kétszer fogják látni! Bátorítsa a tanulókat, hogy menet közben írják be azokra a kérdésekre a válaszokat, amiket sikerült megjegyezniük!
3. A tanulók maguk is írhatnak kérdéseket az első vetítés során, amelyekre a többieknek kell válaszolniuk.
4. A második alkalommal minden egyes kérdésre válaszoló rész után állítsa meg rövidebb időre a filmet!

A Tej, tejföl, túró – feladatlappal helyes válaszai

- (Sorolj fel tejtermékeket!) Tejföl, túró, sajt, tejszín, vaj, tejpör, gyümölcsjoghurt.
- (Miért kell a tejből mintát venni?) Laborvizsgálathoz szükséges, amely minőségi és tisztasági vizsgálat.
- (Melyek az elsődleges kezelések?) Savfok, zsírtartalom-ellenőrzés, szűrés, hűtés.

- (Mit jelent a pasztörözés?) Hevítés a mikrobák elpusztítására.
- (Miből készül a vaj?) Tejszínből.
- (Milyen terhelések érik a munkást?) Álló, hajló testhelyzetben közepesen nehéz fizikai munka, amely a gerincet terheli.
- (Milyen baleseti veszélyek vannak munka közben?) Égés, forrázás, elcsúszás.
- (Sorolj fel fontos képességeket, amelyekkel rendelkezni kell!) Monotóniatűrés, higiénia, jó figyelemösszpontosítás, szabálykövető magatartás.

Megbeszélés/Értékelés

Az 5. melléklet: Tej, tejföl, túró – feladatlappal kerüljön a portfólióba!



40 perc **A TEJ ÉLET, ERŐ, EGÉSZSÉG**

A tej tulajdonságainak a megismerése

Cél

Ismeretbővítés, önálló információkeresés és információfeldolgozás, az eredményes kommunikáció és vita, az egészséges életmód tudatosítása és fejlesztése

Forrás

http://www.hazipatika.com/articles/Toltson_egy_pohar_egeszseget?aid=20060620155105

http://www.impulzus.ro/A_tej_es_tejtermek_hatasai_hirek/7243

http://www.kristalyakademia.hu/meghokkento_cikkek/a_tej_karos_hatasai

http://edenkert.blogter.hu/236518/a_tejrol_oszinten_-_mereg_vagy_gyogyszer_

http://antalvali.com/ajanlott_a_tejrol_oszinten

http://egeszsegestaplalkozas.blog.hu/2007/12/09/a_tej_taplalkozas_elettani_jelentosege_i

http://www.hazipatika.com/topics/csonthajok_egeszsege/articles/A_tej_let_ero_egeszseg_es_valoban?aid=20021002113124

<http://www.tutitippek.hu/blog/tej-es-tejtermekek.php>

A feladat menete

1. Mondja el a bevezető/ vitaindító mondatot: A tej szerintetek egészséges vagy káros?
2. A diákok szabadon mondják el véleményüket.
3. A diákok szavazzanak, hogy szerintük egészséges vagy sem a tej! Ha a két eltérő vélemény képviselőjében kialakul két csoport, akkor:
A feladatuk, hogy a véleményüknek megfelelő indokokat találjanak az interneten.
4. Ha mindenkinek ugyanaz a véleménye, akkor két csoportra ossza a diákokat, majd a feladat ugyanaz.
5. A talált cikkekből a csoportok tartsanak kiselőadást a másik csoportnak!

30 perc **KÉSZÍTSÜK EL!**

A tejfeldolgozás során keletkező termékek közelebbi megismerése önálló információkeresés és -feldolgozás alapján

Cél

Az egymásra utaltság, figyelem, kommunikáció fejlesztése

Forrás

Sajtkészítés:

<http://sajtkeszites hazilag.blogspot.com/>

<http://www.sajtkeszites.hu/blogbejegyzes/2009/05/07/feta-sajt-keszítése-hazilag>

<http://groceni.com/tej/sajtok.html>

<http://yikes.tolna.net/szakacskonyv/szaky252.html>

Vajkészítés:

http://csalan.zoldpok.hu/tevekenyseguink/kornyezeti_neveles/kornyezetvedelmi_nyari_tabor/vaj

<http://www.sajtkeszites.hu/hir/2009/02/19/vajkeszites-vajkoepueles-zart-edenyben>

<http://www.mamami.eoldal.hu/cikkek/tejtermek-hazilag/vajkeszites-hazilag>

Túrókészítés:

<http://frankwinking.van.hu/keret.cgi?/tejterm.html>

http://turo.lap.hu/turo_keszites_hazilag/19046642

<http://zsannamanna.blogspot.com/2008/05/hzi-tr.html>

A feladat menete

1. A diákok kötetlen beszélgetéssel próbálják végigkövetni a tej útját a tehentől az asztalig. Írja fel az ötleteket! Ezután a diákok nézzenek utána az interneten!
2. Három csoportban dolgozzanak!
3. Minden csoport válasszon a tejből készült élelmiszerek közül egyet!
4. Az internet segítségével nézzenek utána, hogyan készíthető el házilag!
5. A csoportok tartsanak 5-5 perces kiselőadást a készítés menetéről!

Megbeszélés/Értékelés

A készítés leírása kerüljön a portfólióba!

5. FOGLALKOZÁS

Gyümölcsöző

A diákok érdeklődésének és fejlettségi szintjének megfelelően végezzék el az Ötleteljünk! és Álláskereső c. feladatokat vagy a Tej-út c. feladatot!

Időigény

2 x 45 perc



15 perc **ÖTLETELJÜNK!**

A gyümölcsfeldolgozás módszereinek számbavétele

Cél

Az önálló gondolkodás, az együttműködés és a kreativitás fejlesztése

Forrás

6. melléklet: Ötleteljünk! – feladatlap

A feladat menete

1. A diákok párban dolgozzanak!
2. Kérje meg a diákokat, hogy az általuk ismert gyümölcsökhöz rendeljék hozzá a feldolgozási módot!

Megbeszélés/Értékelés

A 6. melléklet a következő feladat elvégzése után kerüljön a portfólióba!



45 perc **ÁLLÁSKERESÉS**

A tanulók keressenek a gyümölcsfeldolgozással kapcsolatos gyárakat, munkahelyeket!

Cél

Az önálló információkeresés és a lényegkiemelés fejlesztése

Forrás

<http://www.cylex-tudakozo.hu/z%C3%B6lds%C3%A9g+gy%C3%BCm%C3%B6lcs+feldolgoz%C3%A1s.html>

http://www.cegbongeszo.hu/tevekenysegek_hu/Gyumolcsfeldolgozas-1144.htm

http://gyumolcs.lap.hu/gyumolcsfeldolgozas_tarolas/15101177

http://barack.lap.hu/gyumolcs_feldolgozasa/23054817

http://www.tablázat.hu/mezogazdasagi_gep/szolo-gyumolcs_feldolgozas._boraszat.html

6. melléklet: Ötleteljünk! – feladatlap

A feladat menete

1. A tanulók párban dolgozva az internetről írjanak össze cégeket, amelyek gyümölcsfeldolgozással foglalkoznak.
2. Az előzőleg kitöltött 6. melléklet feladatlapját folytatva jegyzeteljenek a környékbeli lehetőségekből.

Megbeszélés/Értékelés

A 6. melléklet: Ötleteljünk! – feladatlap kerüljön a portfólióba.



30 perc **TEJ-ÚT**

A tejfeldolgozó szakmában gyakran alkalmazott kifejezések áttekintése

Cél

Az ismeretek és a szókincs bővítése

A feladat menete

1. A diákok körben ülnek.
2. A tanár kezdi, mond egy tejterméket, majd a mellette lévő tanuló mond egy másikat.
3. Ha valakinek nem jut eszébe semmi, passzol, ezzel megfordul a kör sorrendje.
4. A játék addig folytatódik, amíg van diák, aki tud tejterméket mondani.

6. FOGLALKOZÁS



15 perc **NAPZÁRÓ**

Rostáljunk!

Az élelmiszeripar szakmáinak áttekintése

Időigény

45 perc

Eszközök

- Papír
- Írószer



30 perc **VÁLASZTOTTAM?**

A szakmacsoport szakmáinak ismeretében a szakmaválasztásnál szóba jöhető szakma jellemzése, a választás indokolása

Cél

Információk mérlegelése, a saját preferenciák és szakmakövetelmények összeállításának tudatosítása, saját álláspont és érzelmek szabatos kifejezésének fejlesztése

Forrás

1. részmodul 2. melléklete: Szakképesítések az élelmiszeripar szakmacsoportban – információs lap
7. melléklet: Választottam? – feladatlap

A feladat menete

1. Mindenki egyedül dolgozzon.
2. Ossa ki a 7. melléklet: Választottam? – feladatlapot!
3. Kérje meg a diákokat, hogy az adott szakmacsoportból válasszanak egy szakmát, amelyik szerintük megfelelne nekik!
4. Ha nincs ilyen ebben a szakmacsoportban, nevezzenek meg egy olyat, amelyet biztosan nem választanának!
5. Minimum 4-5 mondatban indokolják választásukat!
6. Ha már nem emlékeznek az összes szakmára, segítséget nyújt az 1. részmodul 2. melléklete.

Megbeszélés/Értékelés

A 7. melléklet: Választottam? – feladatlap kerüljön a portfólióba!

A szakmacsoport és a modul lezárása

Cél

Visszatekintés, az élmények tudatosítása, az egyéni gondolkodás fejlesztése, feszültségoldás

Forrás

8. melléklet: Napzáró – feladatlap

A feladat menete

1. Mindenki egyedül dolgozzon!
2. A diákok egyenként jelöljék x-szel azt a feladatot, amelyikkel a legtöbbet tanulták, illetve amelyik a legszórakoztatóbb volt.
3. Önként jelentkezők mondják el a véleményüket a választásukról!
4. Egy közös mellékletben a diákok összesítsék a véleményeket, majd rakják jól látható helyre!

Megbeszélés/Értékelés

A 8. melléklet: Napzáró – feladatlap kerüljön a portfólióba!

A részmodulban

Ráhangelést szolgáló feladatok:

- Füstté válik
- Ötleteljünk!
- Van sütnivalónk
- Tej-út
- Reggeli csinn-bumm

Elsajátítást támogató feladatok:

- Kérek egy feketét!
- Álláskeresés
- A tej élet, erő, egészség
- Készítsük el!
- Süt-Ő
- Kenyér, zsemle és kifli
- Tej, tejföl, túró

Alkalmazást gyakoroltató feladatok:

- Kérek egy feketét!
- A tej élet, erő, egészség
- Készítsük el!
- Választottam?
- Süt-Ő
- Kenyér, zsemle és kifli
- Tej, tejföl, túró

Értékelés

A portfólióba kerüljenek:

1. *melléklet*: Kenyér, zsemle és kifli – feladatlap

A Süt-Ő c. feladatnál az adott lisztfajtáról készített feljegyzések

A Kérek egy feketét! c. feladatnál a legkedvesebb előadásról készített jegyzetek

5. *melléklet*: Tej, tejföl, túró – feladatlap

A Készítsük el! c. feladatnál a választott tejtermék elkészítésének menetéről készített jegyzetek

6. *melléklet*: Ötleteljünk! – feladatlap

7. *melléklet*: Választottam? – feladatlap

8. *melléklet*: Napzáró – feladatlap

Források

A tevékenységek szervezésekor további változatosságot biztosíthat, ha a SzakMA projekt módszertárából egyéb foglalkozásokat is alkalmaz.

<http://www.szakma.hu/szakmamodszertar/index.php>

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Doh%C3%A1ny> (dohány)

<http://www.hoxa.hu/?p1=cikk&p2=1943> (kávécserje)

<http://www.kutdiak.kee.hu/diak/nzs/ndohany.htm> (dohány)

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Doh%C3%A1ny> (dohány)

<http://dohany.lap.hu/#b14288485>

<http://www.dohanynelkul.hu/>

http://www.vital.hu/themes/psyc/vegzeses_fuggosegben1.htm (a dohányzás ártalmai)

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Doh%C3%A1ny%C3%A1s#.C3.81rtalmak> (ártalmak)

<http://dohanyzasleszokas.mediatop.hu/node?page=2> (leszokás)

<http://www.tchibo.hu/corweb/servlet/content/157624/TchiboBudapest/Kvzletg/Akvvilga/Akvzes-hatsa.html>

<http://www.iosephinum.hu/noheader.php?showtype=print&page=cikkek&op=print&id=321>

http://www.kavehazak.hu/kave_akademia/content.php?id=560

<http://www.douwe-egberts.hu/hu/Retail/AKaveVilaga/>

http://www.hazipatika.com/articles/Toltson_egy_pohar_egeszseget?aid=20060620155105

http://www.impulzus.ro/A_tej_es_tejtermek_hatasai/hirek/7243

http://www.kristalyakademia.hu/meghokkento_cikkek/a_tej_karos_hatasai

<http://auranka.hu/egeszseg/249-a-tej-es-tejtermek-egeszsegkarosito-hatasai.html>

http://edenkert.blogter.hu/236518/a_tejrol_oszinten_-_mereg_vagy_gyogyszer_

http://antalvali.com/ajanlott_a_tejrol_oszinten

http://egeszsegestaplalkozas.blog.hu/2007/12/09/a_tej_taplalkozas_elettani_jelentosege_i

http://www.hazipatika.com/topics/csontajaink_egeszsege/articles/A_tej_elet_ero_egeszseg_es_valoban?aid=20021002113124

<http://www.tutitippek.hu/blog/tej-es-tejtermekek.php>

<http://mezeskalacs.lap.hu/>

http://www.desszert.eu/mezeskalacs_haziko_keszites

<http://www.vital.hu/themes-inter/rec/karacsony18.htm>

<http://mezeskalacs.uw.hu/>

http://www.aranyhegy.com/keny_rec.php#lisztek (lisztfajták)

<http://www.oai.hu/szuper/Alapanyagok/Malomipari%20termekek/buzaliszt.html> (malomipari alapanyagok)

http://www.gork.hu/Kenyersutes/K_lisztek.htm#Liszt_fajtak (lisztfajták)

http://www.gyakorikerdesek.hu/etelek-italok__egyeb-kerdesek__101303-miben-kulonbozik-a-graham-liszt-es-a-tonkolybuzaliszt (Graham-liszt, tönkölybúza-liszt)

<http://www.bioszallito.hu/Biopont-Rozsliszt-RL-100-BIO?termekek-2758> (rozsliszt)

<http://www.mimi.hu/gasztro/kukoricaliszt.html> (kukoricaliszt)

<http://www.hoxa.hu/?p1=cikk&p2=2454> (árpaliszt)

<http://www.sikeresfogyas.hu/egeszsegkonyha/gabonak.html> (hajdinaliszt)

Sajtkészítés:

<http://sajtkeszites hazilag.blogspot.com/>

<http://www.sajtkeszites.hu/blogbejegyzes/2009/05/07/feta-sajt-keszítése-hazilag>

<http://grocceni.com/tej/sajtok.html>

<http://yikes.tolna.net/szakacskonyv/szaky252.html>

Vajkészítés:

http://csalan.zoldpok.hu/tevekenysegunk/kornyezeti_neveles/kornyezetvedelmi_nyari_tabor/vaj

<http://www.sajtkeszites.hu/hir/2009/02/19/vajkeszites-vajkoepueles-zart-edenyben>

<http://www.mamami.eoldal.hu/cikkek/tejtermek-hazilag/vajkeszites-hazilag>

Túrókészítés:

<http://frankwinking.van.hu/keret.cgi/?tejterm.html>

http://turo.lap.hu/turo_keszites_hazilag/19046642

<http://zsannamanna.blogspot.com/2008/05/hzi-tr.htm>

1. MELLÉKLET

Kenyér, zsemle és kifli – feladatlap

Pék

1. Általában mikor dolgoznak a pékek?

.....

2. Milyen klímában kell dolgozniuk?

.....

3. Mi a kovász?

.....

4. Mi a legfontosabb fázisa a kenyér sütésének?

.....

5. Milyen terhelések érik a péket?

.....

6. Mitől lesz ropogós a kenyér?

.....

7. Sorolj fel pékárukat!

.....

.....

.....



2. MELLÉKLET

SÜT-Ő – INFORMÁCIÓS LAP

Búzaliszt: A sütéshez szükséges legfontosabb nyersanyag, amelyet a fehér liszttel teljesen azonos módon használhatunk fel. Könnyen emészthető.

Graham-liszt: Az elnevezése a liszt bevezetését kezdeményező Graham amerikai orvos nevéből származik. A Graham-liszt étkezési búzából őrölt liszt, amely a gabonaszem héjrészeit (korpa) is tartalmazza. Emésztési zavarokban szenvedő betegek részére nagyon ajánlott. A Graham-liszt nagy héjtartalma miatt zsírban, cukorban, enzimekben gazdag, ezért romlandóbb, mint a búzalisztek, de tovább eláll, mint a teljes kiőrlésűek. Sütemények, tészták készítéséhez javasoljuk.

Rozsliszt: A rozs mostohább éghajlatú vagy gyengébb talajú vidék gabonája. A rozsliszt fehérjéi nem állnak össze sikérré, mert a növényi nyálkaanyagok megakadályozzák a nagy molekulák kialakulását. Ezért tisztán rozslisztből (max. 30%) nem lehet élesztővel kenyeret készíteni, csak kovással. A rozsliszt keményítője eltér a búzaliszt keményítőjétől, a vizet jobban magába zárja. Ebből is adódik, hogy a rozskenyér tovább marad friss állapotban.

Tönkölybúzaliszt: Ősi faj. Ezt a búzafajtát már Egyiptomban is termesztették. Rendkívül magas fehérjetartalma (azaz jól keleszthető a magas sikértartalma miatt), ideális ásványianyag- és nyomelemtartalma miatt az emésztőrendszer számára igen kedvező. Szeléntartalma különösen magas. Szeretik bio ételmiszerként, mert teljesen vegyszermentesen termeszthető (és nem is vesz fel vegyszert a talajból). Bátran használható minden olyan receptnél, ahol búzalisztet említenek.

Kukoricaliszt: Fontos szerepe van az egészséges táplálkozásban. Glutén- (liszt-) érzékeny betegek diétájában is felhasználhatók. Nem ajánlatos 30%-nál többet tenni a búzaliszt mellé, mivel a kukorica nem tartalmaz sikért, tehát az ilyen kenyér törekeny, száraz lesz, és hamar kiszárad. Viszont szép sárga színű, kellemes ízű lesz tőle a kenyér.

Rizsliszt: Fontos szerepe van az egészséges táplálkozásban. Glutén- (liszt-) érzékeny betegek diétájában is felhasználhatók. Sűrítő adalékként is praktikus.

Árpaliszt: Csak magában használva nagyon tömör, lapos lesz a kenyér. Bizonyos arányban búza- és rozsliszttel keverik. Kis mennyiségben használjuk. Vas- és cinktartalma említésre méltó.

Hajdinaliszt: Valójában nem gabona, de külseje miatt idesorolják. Magas a rosttartalma, kiemelkedő az aminosav összetétele, magas a telítetlenzsírsav-, magnézium-, cink-, réz- és vastartalma. Erős antioxidáns hatással bír, regenerálja az erek falát. Magas vérnyomásban és cukorbetegségben szenvedők számára ajánlott. Földes ízű, kis mennyiségben használandó.

3. MELLÉKLET**SÜT-Ő – KÁRTYÁK**

Ki kell vágni!

Búzaliszt	Graham-liszt	Rozsliszt
Tönkölybúza- liszt	Kukoricaliszt	Rizsliszt
Árpaliszt	Hajdinaliszt	

4. MELLÉKLET

Reggeli ébresztő – információs lap

A KÁVÉPÖRKÖLÉS FIZIKÁJA ÉS KÉMIÁJA

A nyers kávé élvezetes fogyasztásra még nem alkalmas, ezért meg kell pörkölni. A kívánt pörkölési intenzitástól függően a kávé a pörkölőgépben 200–250 °C-ra hevül fel. Ennél a hőmérsékletnél az alapvető beltartalmi összetevői a hő hatására megváltoznak. A folyamatok hasonlóak, mint az élelmiszerek elkészítésénél sütés és grillezés során:

- A babszem nedvessége elpárolog.
- A szénhidrátok (cukor) és proteinek (fehérje) egymásra hatása révén a Maillard-reakció lejátszódik, és új alkotóanyagok képződnek: barnító anyagok, valamint aromaanyagok.
- A szénhidrátok (cukor) karamellizálódnak, és a pörkölés végére nagy mennyiségű szén-dioxidot választanak le.
- A proteinek (fehérje) lebomlanak, és további ízanyagokat képeznek.
- A kávészem struktúrája megváltozik.

Ezek a változások egyértelműen megmutatkoznak a pörkölés alatt a kávébab színén. Kékeszöldből a sárga különböző árnyalatain át nyerjük el a kívánt világos-sötétbarna végszínt. A pörkölés végén a felbomló szénhidrátokból (cukrok) hirtelen nagy mennyiségű szén-dioxid szabadul fel, aminek hatására a babszemben nagy feszültség keletkezik. Mivel a bab szerkezete a magas hőmérséklet hatására a pörkölés végére lazábbá vált, a babszem a belső feszültség következtében jelentősen megduzzad. Így aztán a megpörkölt babszemek térfogata mintegy kétszer akkora, mint az eredeti nyerskávé-szem. A szín és a súly mellett a bab keménysége is változik. A nyers kávébabszemek elasztikusak, míg a pörkölt kávébabszemek kemények és merevek, így könnyen őrölhetők. Pörkölés után a kávé gyorsan lehűtik, hogy megakadályozzák a túlpörköldést. A késztermék ízének és aromájának kialakulásában a barna szín intenzitása és a pörkölési fok mellett a pörkölési folyamat gyorsasága is alapvető jelentőségű. Ugyanazon pörkölési fokon gyorsabban vagy lassabban pörkölt kávék íze jelentősen eltér. Az eredettől és a kívánt íztől függően ezért a pörkölési fok mellett a pörkölési sebességet is optimalizálják. Pörkölés és lehűtés után a pörkölt kávé még mindig jelentős mennyiségben tartalmaz szén-dioxidot, amelyet a babszem egy lassabban lezajló gáztalanítási folyamatban ad át a környezetnek napokon, heteken keresztül. A pörkölés intenzitásától függően, pörköléskor a kávé súlyának mintegy 12–15%-át elveszti. Ez a veszteség többnyire a nyers kávé nedvességét teszi ki. Emellett a termikus terhelés során jelentős mennyiségű illékony termék is képződik, amelyek pörkölés alatt és után a környezetbe távoznak.

4. MELLÉKLET

Reggeli ébresztő – információs lap

A KÁVÉ TÖRTÉNETE

A történelem homálya fedi a kávé felfedezését, és azt sem tudjuk, ki jött rá, hogy a kávé emberi fogyasztásra alkalmas. Mégis számos legenda foglalkozik ezzel a témával.

A legvalószínűbb Kalid etiópai kecskepásztor elbeszélése, amely a Krisztus utáni 3. évszázadból származik. Kalid megfigyelte, hogy kecskéi egy bizonyos bokor leveleinek és gyümölcsének elfogyasztása után nagyon izgatottá váltak, és éjszaka sem tudtak nyugovóra térni. Kíváncsiságában megkóstolta a gyümölcsöt, és az élénkítő hatást önmagán is tapasztalta.

Stimuláló hatása miatt kávé először Etiópia kora keresztény kolostoraiban készítettek, hogy elnyomják a hosszan tartó vallási ünnepek során tapasztalható fáradékonyságot. A monda szerint a kávé a Schedot nevű kolostor szerzetesei fedezték fel. Megfigyelték, hogy a kecskék milyen különösen elevenen viselkednek, és rájöttek, hogy az állatok előtte kávécserjét fogyasztottak. Etiópia a kávé őshazája, ahol vadon terem.

Egy másik legenda szerint Gábiel arkangyal adta a kávé Mohamednek. Egy harmadik történet szerint egy száműzött szufi bölcs talált rá a kávécserjére, melynek gyümölcse megmentette őt és tanítványait az éhhaláltól.

4. MELLÉKLET

Reggeli ébresztő – információs lap

KÁVÉTERMELŐ ORSZÁGOK

A kávé mintegy 80 trópusi és szubtrópusi országban az északi szélesség 23. és a déli szélesség 25. foka közötti, úgynevezett kávéövben termelik. Ezek közül azonban csak kb. 50 országban termelnek gazdaságilag jelentős mennyiséget exportra. Ezen országok többsége fejlődő ország, és devizabevételeik jelentős részét a nyerskávé-exportból nyerik.

A kávéiparban a különböző termelő országokból származó kávékat eredetükkel jelölik meg. Ezzel első megközelítésben a kávé típusát (íz, babforma, szín) jellemzik. Egy származási helyen belül további finom megkülönböztetéseket tesznek termőterület, földrajzi magasság, minőségi osztályok, szüret szerint.

Etiópia

- A kávé őshazája
- Száraz és nedves eljárással* készített arabica kávé, részben vadon növekvő kávécserejéből
- Az erről a területről származó, csúcsmínőségű kávé jellegzetes aromajegyekkel rendelkezik, amit csak itt lehet találni.

Kenya

- Nedves feldolgozású arabica kávé
- Telt íz jellegzetes aromával és jelentős savtartalommal

Uganda

- Zömében száraz feldolgozású robusta kávé

Elefántcsontpart

- Szinte kizárólag robusta kávé száraz feldolgozásból

Brazília

- A világ legnagyobb kávétermelő országa
- Túlnyomórészt száraz feldolgozású arabica kávé
- Lágyabb, testesebb íz, sok kávékeverék alapja; kifejezetten jó eszpresszónak

* Mindkét eljárás során a friss cseresznyék (kávébogyónak vagy kávégyümölcsnek is szokták nevezni) megmosásával indul a folyamat. Viszont, míg a száraz eljárás esetében a mosás során szortírozott szemek a napon száradnak, addig a sokkal költség- és időigényesebb nedves eljárás során a vízzel való folyamatos kapcsolat lazítja meg a külső héjat, végül egy erjesztő medencében, többórás áztatás után válik le teljesen a gyümölcshús.

4. MELLÉKLET

Reggeli ébresztő – információs lap

Kolumbia

- Kizárólag nedves feldolgozású arabica kávé
- A termesztés magas területeken (2000 m magasságig) folyik a termelés
- Telt, lágyabb íz, elegáns aroma

Guatemala

- Szinte kizárólag nedves feldolgozással készülő arabica kávé
- Vulkanikus hegyvidékeken
- Pikáns, telt íz, jellegzetes aroma

Costa Rica

- Kizárólag arabica kávé, túlnyomórészt nedves feldolgozás
- Kiegyensúlyozott, aromás íz

India

- Arabica és robusta, többnyire száraz feldolgozás
- Fő termőterület Dél-Indiában
- Nagyon telt, mégis lágy íz

Indonézia

- Túlnyomórészt robusta, száraz feldolgozás

Vietnam

- Szinte kizárólag száraz feldolgozású robusta kávé

4. MELLÉKLET

Reggeli ébresztő – információs lap

A KÁVÉ ÍZE ÉS AROMÁJA

A nyers kávénak még nincs a kávéra jellemző illata és íze. Illata leginkább valamilyen gabonafélére hasonlít. Csak a pörkölés során képződnek a forróság hatására a kávé fő alkotóelemeiből, a szénhidrátból és a fehérjéből különleges aroma- és ízanyagok. A nyers kávé egyéb, lényeges összetevői is megváltoznak a magas pörkölési hőmérsékleten és ezek is hozzájárulnak a késztermék illatához és ízéhez. Az elmúlt évszázadban átfogó vizsgálatokat folytattak a pörkölt kávé aromájának és ízének megfejtésére. Kizárólag az illékony aromaanyagokból (volatile) több mint 800 különböző alkotóelemet analizáltak vegyi úton. Ezen komponensek egyike sem olyan, mint a kávé. Feltételezhetjük, hogy kb. 50, egymással a megfelelő arányban lévő kulcsösszetevő adja a kávé aromáját. A folyékony ízanyagok területén, a lényeges komponensek feltárásában végzett kutatások még nem ilyen előrehaladottak. Az ital keserű ízéhez például a koffein csak igen kis mértékben járul hozzá. Azok a kávéösszetevők sem ismertek, melyek a jellemző kávéutóízt okozzák. Az ízt és az aromát képzett kóstoló szakértők határozzák meg a termékfejlesztés, a minőségbiztosítás és a kutatás számára. Ezek a szakemberek teljes körű képzésben részesülnek, és a kávé egy komplex, nemzetközileg megállapított szótár segítségével írják körül. Módszerük hasonló egy képzett borkóstolóéhoz. A nyersanyag és a pörkölés mellett a kávé elkészítési módja és a kávé kiegészítői mint tej és cukor, is jelentősen befolyásolják a kész ital ízét.

4. MELLÉKLET

Reggeli ébresztő – információs lap

A KÁVÉ HATÁSA

A koffein és hatása

A kávé fiziológiai hatású fő alkotóeleme a koffein. Ez egy fehér, enyhén keserű, kristályszerű por, melynek kémiai jelölése 1, 3, 7-trimetil-xantin. Nemcsak a kávé tartalmaz koffeint, hanem olyan növényi eredetű termékek is, mint a fekete tea, a kakaó és a csokoládé stb. Akárcsak a kávé, ezeket a termékeket is a koffein élénkítő hatása miatt fogyasztják már régóta az emberek. A koffein izgatóan hat a központi idegrendszerre, és meggyorsítja szervezetünkben az „adatfeldolgozás sebességét”. Megszünteti az étkezés utáni álmoságot, a fárasztó éjszakai tevékenységet és munkát is kevésbé érezzük terhesnek, serkenti a gondolkodást és javítja a hangulatot. Elméletileg 4-6 csésze kávé elfogyasztása naponta az egészséges ember szervezetére nem jár semmiféle negatív hatással. Egyes emberek nagyon érzékenyen reagálnak a koffein izgató hatására, és a délutáni vagy az esti kávéfogyasztás után nem tudnak elaludni. Nekik ajánlatos ezekben az időszakokban koffeinmentes kávé fogyasztani. Néhány betegség esetében le kell mondani a kávéivásról vagy korlátozni kell azt. Ilyenkor feltétlenül követni kell az orvos tanácsát.

5. MELLÉKLET

Tej, tejföl, túró – feladatlap

Tejtermégyártó

1. Sorolj fel tejtermékeket!

.....

2. Miért kell a tejből mintát venni?

.....

3. Melyek az elsődleges kezelések?

.....

4. Mit jelent a pasztörözés?

.....

5. Miből készül a vaj?

.....

6. Milyen terhelések érik a munkást?

.....

7. Milyen baleseti veszélyek vannak munka közben?

.....

8. Sorolj fel fontos képességeket, amelyekkel rendelkezni kell!

.....



Ez kerüljön a portfóliódba!

6. MELLÉKLET

Ötleteljünk! – feladatlap

Gyümölcsfajták	Feldolgozási lehetőségek
Pl. alma	Befőtt, gyümölcslé, sütemények tölteléke

A lakóhelyem környékén található gyümölcsfeldolgozó üzemek:

.....

.....



Ez kerüljön a portfóliódba!

8. MELLÉKLET

Napzáró – feladatlap

A foglalkozás neve	A legtöbbet tanultam belőle	A legszórakoztatóbb volt
Füstté válik		
Kenyér, zsemle és kifli		
Süt-Ő		
Reggeli csinn-bumm		
Kérek egy feketét!		
Tej, tejföl, túró		
Tej-út		
A tej élet, erő, egészség		
Készítsük el!		
Ötleteljünk!		
Álláskeresés		
Édes-mézes		
Választottam?		
Napzáró		



Ez kerüljön a portfóliódba!

