



Debreceni SZC Irinyi János Technikum

2023.09.01.

Szakmai Program

2023/2024



Tartalom

.....	1
Bevezetés	4
1. Nevelési Program	5
1.1 A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai	5
Pedagógiai munkánkat meghatározó értékeink	6
1.2 A szakmai oktatás feladatai, eszközei, eljárásai	7
1.3 A felnőttek szakmai oktatása.....	8
1.4 A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok	15
1.5 A teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok	15
1.6 A közösségfejlesztéssel, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok ²¹	
1.7 A tanulóknak az intézmény döntési folyamatában való részvételi jogának gyakorlása.....	22
1.8 Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai	22
1.9 A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje	23
1.9.1. Hátrányos helyzetű és a halmozottan hátrányos helyzetű tanulókkal kapcsolatos pedagógiai teendők.....	24
1.9.2. Beilleszkedési, tanulási és magatartási problémákkal küzdő tanulók	25
1.9.3. Sajátos nevelési igényű tanulók.....	27
1.9.4. Tehetséges tanulók fejlesztése – tehetséggondozás	30
1.10 A tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi joga gyakorlásának rendje 31	
1.11 A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái	31
1.12 A tanulmányok alatti vizsga szabályai, valamint a szóbeli felvételi vizsga követelményei	32
1.13 A felvétel és az átvétel helyi szabályai.....	35
1.14 Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos terv	36
2 Közismereti oktatásra és ágazati alapoktatásra vonatkozó oktatási program.....	36
2.1 A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai	37
2.2 A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja	38
2.3 Választható tantárgyak, foglalkozások.....	38
2.4 Választható érettségi vizsgatárgyak	40
2.5 A tanuló tanulmányi munkájának ellenőrzése és értékelése, fejlesztő formái	41



2.6	A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei	43
2.7	Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek	44
2.8	A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére az iskola településén élő nemzetiségek kultúrájának megismertetésére szolgáló tananyag	46
2.9	A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések	47
2.10	A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok	48
2.11	Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek	50
	A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos ismeretek	50
2.11.1	A fogyasztóvédelmi oktatás célja	50
2.11.2	A fogyasztóvédelmi oktatás tartalmi elemei	50
2.11.3	A fogyasztóvédelmi oktatás színterei az oktatásban	51
	A társadalmi bűnmegelőzéssel, az áldozattá válással, az erőszakmentes konfliktuskezeléssel összefüggő ismeretek	52
3.	A szakirányú oktatásra vonatkozó képzési program	60
3.1.	Programtantervek	62
3.2.	Szakmai képzések programkövetelmények	63
3.3.	Vállalati kapcsolatok	63
4.	Egészségfejlesztési Program	72
5.	Mellékletek	73



Bevezetés

Az iskola küldetésnyilatkozata

Küldetésünk a munkaerőpiacon előnnyel, jó lehetőségekkel induló szakemberek képzése a kor követelményei szerinti legmagasabb színvonalon. Ehhez változatos képzési formákat biztosítunk az oktatást segítő eszközök legteljesebb bevonásával. Minden lehetőséget biztosítunk oktatóinknak a szakmai fejlődésre, és elvárjuk a rendszeres önképzést a legújabb technológiák megismerésére, és az oktatásba történő beemelésére. Hazai és nemzetközi partnereinkkel együttműködve, képzési programokban való részvétellel a duális rendszer minden előnyét kihasználva igyekszünk a legmagasabb színvonalú képzést megvalósítani intézményünk hírnevének emelése érdekében. Kiemelt figyelmet fordítunk az inspiráló intézményi légkör és az „irinyisnek lenni jó” életérzés kialakítására.

Az iskola jövőképe

Elismert és keresett stratégiai partnerekként részt kívánunk venni a munkaerőpiac igényeinek kiszolgálásában. Motivált és felkészült diákokat képezve segítjük a nálunk oktatott ágazatok fejlődését. Folyamatos piacelemzéssel nyomon fogjuk követni a gazdaság igényeit, és intézményi szinten alkalmazkodunk az új trendekhez, kihívásokhoz.

Az oktatási körülményeket diákok és oktatók számára egyaránt kellemessé, stresszmentessé, felszabadulttá és tartalmassá akarjuk tenni.



1. Nevelési Program

1.1 A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai

A szakképzési törvény 3. § (1) bekezdése a szakképzés ingyenességét írja elő, melyet alkalmazunk a következők szerint.

A szakképzés ingyenes

- a) az első kettő szakma megszerzését - ideértve az ahhoz kapcsolódó előkészítő évfolyamban, illetve a műhelyiskolában való részvételt is - az első szakmai vizsga befejezéséig, a második szakma esetén legfeljebb három tanéven keresztül,
- b) a szakmai képzéshez kapcsolódó első szakképesítés megszerzését az első képesítő vizsga letételéig és,
- c) a technikumban tanulói jogviszony, illetve felnőttképzési jogviszony keretében az érettségi bizonyítvány megszerzését az általa, illetve az együttműködési megállapodással rendelkező fenntartó által fenntartott szakképző intézményben ingyenesen biztosítja. A szakképzésben való ingyenes részvétel szempontjából nem számít önálló szakma megszerzésének a munkakör magasabb színvonalon történő ellátása céljából a meglévő részs szakmát magában foglaló szakmára történő felkészítés és szakmai vizsga letétele.

Továbbá az állam, illetve az együttműködési megállapodással rendelkező fenntartó által fenntartott szakképző intézményben minden esetben ingyenes a szakképzésben tanulói jogviszony keretében való részvétel a halmozottan hátrányos helyzetű és a sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személy részére.

Szkt. 125. § (12) bekezdése értelelmében az ingyenes részvétel szempontjából az Szkt. hatálybalépését követően megszerzett szakma és szakképesítés vehető figyelembe.

Alapelveink:

Személyiségközpontú fejlesztés: A tanulók megismerésén alapuló pedagógiai fejlesztés, amely igazodik a tanulók egyéni fejlődési üteméhez. Fontos alapelv a gyengébbek felzárkóztatása és a tehetségesek képességeinek kibontakoztatása. Az ismeretközlés mellett fontosnak tartjuk a kompetenciák fejlesztését. A teljes személyiség fejlesztése magába foglalja az ismeretek elmélyítését, az érzelmi nevelést, a testi fejlesztést, a művészeti nevelést és a társas kapcsolatokra épülő személyiségfejlesztést.

- Tanulóközpontúság: Az iskola fontos feladatának tekinti a személyiségfejlesztést, tiszteletben tartja a diákok jogait, igyekszik bevonni őket az iskola életébe, számít véleményükre, ötleteikre, aktivitásukra, és mind az elméleti, mind a gyakorlati munkában magas szintű teljesítményt vár el a diákjaitól.
- Egyéni tanulási utak biztosítása: A tanulók megismerésén és egyéni fejlesztésén alapuló pedagógia célja, hogy minden tanuló találja meg a helyét az iskola oktatási rendszerében. Rugalmas oktatás-szervezési eljárásokkal támogatjuk a tanulók egyéni fejlődési ütemének érvényesülését.
- Értékközvetítés: A nevelő-oktató munka segítsen eligazodni a tanulók számára; tudjanak értékítéleteket megfogalmazni, megtalálni az értékest, a követendő példát az őket érő hatások útvesztőjében.



- Korszerű tevékenységközpontú módszertan és tanulásszervezés alkalmazása: A módszertan és a tanulásszervezés eszköz, amely a tanulói csoport képességeihez és igényeihez igazodva támogatja a tanulási-tanítási folyamatot. Az IKT és a tevékenységközpontú módszertan alkalmazása az oktatásban a mai korszerű oktatás alapkövetelménye.
- Nyitottság: Az iskola kapcsolatrendszerén keresztül figyeli a környezetét. Kapcsolatot tart a gazdaság szereplőivel, a munkaerőpiac elvárásai szerint alakítja a képzés szerkezetét. Az oktatás tartalmi elemeit a tantervi kereteken belül a gazdasági környezet elvárásai szerint alakítja ki.
- Együttműködés a családdal az oktató-nevelő munkában: A nevelés sikerének érdekében maximálisan együttműködünk a szülőkkel, a kölcsönös bizalom és támogatás elvei alapján
- Esélyegyenlőség biztosítása: Pedagógiai szeretettel és nyitottsággal közelítünk minden tanulóhoz, hisszük, hogy a munkánkkal értéket teremtünk, és minden tanulóval szemben feladatunk az értékek ápolása és fejlesztése. A sajátos nevelési igényű tanulók számára biztosítjuk a személyre szóló fejlesztést, a támogató, segítő pedagógiai környezetet.

Pedagógiai munkánkat meghatározó értékeink

- a tanulás, a tudás,
- a gyakorlatban alkalmazott tudás, kompetencia,
- az egészséges életmód,
- a sport, a mozgás a személyiség életében,
- humanista, demokratikus gondolkodás, közösségi magatartás,
- munkafegyelem, megbízhatóság, felelősségérzet,
- kreativitás, az alkotó önkifejezés,
- egészséges nemzettudat, hazaszeretet, lokálpatriotizmus,
- az újra való nyitottság,
- az együttműködés.

Céljaink:

- A sikeres munkaerő-piaci alkalmazkodáshoz szükséges az élethosszig tartó tanulás (lifelong learning) megalapozása, a szakmai mobilitásra való felkészülés.
- A kulcskompetenciák kialakítása, a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése, az élethosszig tartó tanulás lehetőségének megalapozása, hogy tanulóink továbbfejleszthető és piacképes tudás megszerzésére törekedjenek.
- Korszerű természettudományos és társadalomtudományos műveltség kialakítása, melyet tanulóink eszközként használhatnak a valóság viszonyrendszerének megértéséhez, és alkalmaznak különböző cselekvésformákban.
- Célunk a régió szakmai igényeinek megfelelő szakmaszerkezet kialakítása az oktatott szakképzési ágazatok területén, technikumi, (kifutó szakgimnáziumi) és szakképző iskolai, (kifutó szakközépiskolai) képzés keretében-
- Integrálni kívánjuk a felnőttképzési formákat az iskola képzésstruktúrájába.
- Növendékeink az oktatás folyamatában szerezzenek a munkába állást segítő, problémakezelő ismereteket, szóbeli, írásbeli, informatikai kommunikációs készségük fejlődjön, segítve a további ismeretszerzést, a társadalmi kapcsolatok alakítását. Képesek legyenek az önálló eligazodásra, rendelkezzenek jogi, pénzügyi, munkaügyi ismeretekkel.
- A régió igényeihez igazodó szakmai ismeretek kialakítása, a hasznosítható tudás megszerzésének elősegítése, és a munkába állás feltételeinek biztosítása.
- Az önálló és kreatív gondolkodás képességének kialakítása.



- A tanulóink önismeretének fejlesztése, autonóm személyiségek kialakítása. Olyan személyiségek fejlesztése, akik kellő önismerettel, reális énképpel rendelkeznek, akik önállóan döntenek képességeiket, lehetőségeiket ismerve. Így egy következő életszakaszban képesek az önmegvalósításra. A kudarc- és sikertűrés készségeinek fejlesztése.
- Kulturált magatartás és kommunikáció a közösségben. Udvariasság, figyelmesség, mások szokásainak és tulajdonának tiszteletben tartása. Fegyelem és önfegyelem. Közösségi érzés, áldozatvállalás. Törekvés az előítéletmentességre, a konfliktusok kezelésére, készség a megegyezésre.
- Az alkotmányosság, a törvényesség, az állampolgári jogok tisztelete. Érdeklődés felkeltése a társadalmi jelenségek és problémák iránt. Igény a közéletiségre, a közösségi tevékenységekre.
- A tehetség kibontakozásának a segítése, differenciálással történő fejlesztés és a hátránykompenzálás az iskolai élet minden területén. Az intézmény az esélyegyenlőség elve szerint saját keretein belül lehetőséget teremt a sajátos nevelési igényű tanulók számára is.
- Kommunikációképes idegennyelvi tudás.
- Korszerű IKT eszközök használata.
- A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók esélyegyenlőségének biztosítása.
- Újszerű tanulásszervezési eljárások bevezetésével a tanulók motiváltságának növelése.
- Környezettudatos magatartásformák kialakítása a tanulóban.
- Célunk, hogy tanulóink megismerjék az egészséges életmód legfontosabb szabályait, tisztában legyenek az egészséges táplálkozás, a rendszeres mozgás egészséget befolyásoló hatásával, a testi-lelki higiéne fontosságával.
- Megalapozott, érvényes és személyes értékrend kialakításának támogatása.
- Az önálló, felelős állásfoglalás és cselekvés alapjainak, valamint az életkornak, fejlettségi foknak, saját személyiségjegyeknek megfelelő készségek kimunkálásának segítése.

1.2 A szakmai oktatás feladatai, eszközei, eljárásai

- A technikumi, szakképző iskolai osztályaink nevelési-oktatási feladata az általános műveltséget megalapozó, az érettségi vizsgára és az érettségi végzettséghez kötött szakma szakmai vizsgájára felkészítő, valamint a szakirányú felsőfokú iskolai továbbtanulást vagy munkába állást elősegítő, illetve érettségi végzettséggel kizárólag az érettségi végzettséghez kötött szakma szakmai vizsgájára felkészítés.
- A szakképző iskolai osztályaink nevelési-oktatási feladata az adott szakma megszerzéséhez szükséges közismereti oktatást és az alapfokú iskolai végzettséghez kötött szakma szakmai oktatását magában foglaló, illetve az alapfokú iskolai végzettséggel kizárólag az alapfokú iskolai végzettséghez kötött szakma szakmai vizsgájára felkészítő szakmai oktatás.
- Célunk, hogy tanulóink olyan szakmai kompetenciákat szerezzenek, amelyek birtokában képesek a további ismeretszerzésre, a megszerzett tudás gyakorlati alkalmazására.
- Fejlesztő célú képzési tartalmakkal, hatékony tanítási-tanulási módszerekkel kialakítani a tanulóknak az élethosszig tartó tanulás igényét és az erre való készséget, képességet.
- A társadalomba való beilleszkedés támogatása azzal, hogy felkészítjük tanulóinkat a társadalmi jelenségek, kapcsolatrendszerek megértésére, alakítására, az alkalmazni képes tudás megszerzéséhez nélkülözhetetlen munka felvállalására.
- Feladatunk, hogy előmozdítsuk a tanulás belső motivációinak, önszabályozó mechanizmusainak kialakítását, fejlesztését.
- A nevelési-oktatási folyamat segítse elő a tanulók előzetes ismereteinek, tudásának, nézeteinek feltárását, adjon módot tudásuk átrendezésére, továbbépítésére, integrálására.



- Magas színvonalú és sokrétű ismeretközléssel, hatékony nevelő-oktató munkával fejlessze a tanulók önálló problémamegoldó, gondolkodó képességét, készségét és a kreativitást.
- A gyakorlati oktatás kapcsolódjon az elméleti képzéshez, cél a gyakorlati alkalmazhatóság, a munkaerő-piaci környezet elvárásainak megfelelő, hasznosítható tudás biztosítása.

Nappali képzésen tanulói jogviszonyt létesítünk diákjainkkal, mely felvétellel vagy átvétellel keletkezhet. Tanulói jogviszony tanköteles kiskorúval, továbbá a nappali rendszerű szakmai oktatásban részt vevő tanulóval hozható létre annak a tanévnek az utolsó napjáig, amelyikben a tanuló a huszonötödik életévét betölti. A szakképző intézmény tanulójának tankötelezettségére az Nkt.-t kell alkalmazni.

1.3 A felnőttek szakmai oktatása

A felnőttek szakmai oktatása során felnőttképzési jogviszonyt létesítünk a tanulókkal, az alábbiak figyelembevételével:

- Felnőttképzési jogviszony nem tanköteles személlyel létesíthető.
- A felnőttképzési szerződést bármelyik fél azonnali hatállyal felmondhatja, ha a képzésben részt vevő személy az oktatásban, képzésben való részvételre egészségileg alkalmatlanná vált, fizetési hátralékát a felnőttképző felszólítása ellenére sem teljesíti vagy a kontaktórákról a képzési programban meghatározott időnél igazolatlanul többet mulasztott.
- A képzésben részt vevő személyt fegyelmi felelősség nem terheli (megszüntetés egyoldalú jognyilatkozattal).

A felnőttképzési jogviszonyban lévőkre a Szkt. 53. § (2), (4) érvényesek.

A tanév és a tanítási év rendjére tekintet nélkül kizárólag felnőttképzési jogviszonyban szervezhető szakmai oktatás, így iskolánkban is a tanév során bármikor a megfelelő jelentkező szám esetén beindulnak képzéseink.

A felnőttképzési jogviszony keretében az ágazati alapoktatás zárt rendszerű elektronikus távoktatásként is megszervezhető a meghatározott (a tanulói jogviszonyban szervezett szakmai oktatás kötelező foglalkozásai számának legfeljebb 40%-áig csökkentett) kötelező foglalkozások számának legfeljebb 50%-áig. Iskolánk nem él ezzel a törvény adta lehetőséggel. Az ágazati alapoktatást is a szakirányú oktatáshoz hasonlóan szervezzük meg.

Az ágazati alapoktatást felnőttképzési jogviszonyban 1, 5 és 2 éves képzéseink esetében is az első félév végén szervezzük meg.

Kizárólag szakmai vizsgára felkészítő szakmai oktatásba szakképző iskolában az kapcsolódhat be aki felnőttképzési jogviszonyban: alapkörű végzettséggel rendelkezik. Utóbbival összefüggésben az Szkr. kimondja: a kizárólag szakmai vizsgára felkészítő szakmai oktatásban közismereti oktatás felnőttképzési jogviszony keretében nem szervezhető

A képzésben résztvevő személyre szakmai oktatásban alkalmazni kell az Fktv. 12/A- 13/A. §-át, az Szkt. 66. §-át, a 67. § (1) és (2) bek.-ét, 59. § (3) és a 60. § (1) közös értékelésre és minősítésre vonatkozó rendelkezését. A Felnőttképzési szerződés megkötése, a felnőttképzési jogviszony szünetelése, megszűnése eddig is alkalmazott előírásai (Fktv. 12/A-13/A. §, Fkr. 21. §).

A felnőttképzési jogviszony – eltérően a tanulói jogviszonytól – a szakmai oktatás időtartamának végéig áll fenn.



Szkt. 66. §: a képzésben résztvevő kártérítési felelőssége, 67. §: a szakképző intézmény kártérítési felelőssége (a tanulmányi és külföldi iskolai kirándulásokra nem vonatkozik),

59. § (3): diákigazolvány (levelező típusú), 60. § (1): szakirányú oktatással összefüggésben a képzésben résztvevő teljesítményét a duális képzőhely az oktatóval közösen értékeli és minősíti.

A felnőttképzési jogviszonyban szervezett szakmai oktatásban a tanévkezdés alatt a felnőttképzési jogviszony keletkezését, évfolyam alatt a tananyagegységek lezárásaként a szakmai programban előzetesen meghatározott időszakot, osztály alatt az adott szakmai oktatás, valamint a szakmai képzés egyedi azonosítására alkalmas megjelölését, osztályfőnök alatt a szakmai oktatás, illetve a szakmai képzés lebonyolításáért felelős oktatót, osztálynévsor alatt az adott szakmai oktatást, valamint a szakmai képzést egyidejűleg elvégző képzésben részt vevő személyeket, évfolyamtárs alatt ugyanazon szakmai oktatást, illetve szakmai képzést a tanulóval egy időben elvégző, más, képzésben részt vevő személyt kell érteni.

A felnőttképzési jogviszonyban szervezett szakmai oktatásban a bizonyítványt a tananyagegységek lezárásaként előzetesen meghatározott időszakonként kell kiállítani, a bizonyítványban – eltérően a tanulói jogviszonytól – nem kell feltüntetni a bizonyítványpótlap sorszámát, a tanévet és az elvégzett évfolyam sorszámát, a mulasztott (igazolatlanul mulasztott) foglalkozások számát.

A felnőttképzési jogviszonyban szervezett szakmai oktatásban az egyéni törzslapon nem kell feltüntetni: a naplósorszámot, a tanévet és az elvégzett évfolyamot, a közösségi szolgálat teljesítésével kapcsolatos adatokat, a mulasztott (igazolatlanul mulasztott) foglalkozások számát, a gyermekvédelmi intézkedéssel, hátrányos helyzet, halmozottan hátrányos helyzet megállapításával kapcsolatos és jogviszonyából következő döntéseket, határozatokat, záradékokat.

A haladási és a mulasztási naplóban a mulasztásokat – azok igazolt és igazolatlan jellegére tekintet nélkül – kell feltüntetni, az értékelő naplórészben a tantárgyak helyett a tananyagegységeket kell feltüntetni és a mulasztási naplórész nem tartalmazza a közösségi szolgálat teljesítésével kapcsolatos adatokat.

Felnőttképzési jogviszony esetében a szakmai oktatás időtartama nem évfolyamokhoz kötött, megállapítása az Szkt. 53. § (4) bek. alapján történik.

A saját munkavállaló duális képzések

A saját munkavállaló duális képzése amely két formában történhet (kizárólag felnőttképzési jogviszonyban):

- külön szakképzési munkaszerződés megkötésével,
- meglévő munkaszerződés módosításával.

A saját munkavállalóval megkötött szakképzési munkaszerződés egy tekintet alá esik az Szkt. XII. fejezete szerinti szakirányú oktatás duális képzőhelyen történő megvalósításával a felnőttképzési jogviszonyra megállapított eltérésekkel, továbbá az oktatási időre, a munkaidőre, a pihenő- és munkaszüneti napokon végzett munkára, a munkaidőkeretre és a szabadság kiadására vonatkozó – Szkt. 78. §, 84. § (1)-(3) és a 84. § (5) bek. szerinti – rendelkezések nem alkalmazhatók.

A napi szakirányú oktatási időt (8 óra) meghaladó szakirányú oktatás is lehetséges. El lehet térni a 6-22 óra közötti szakirányú oktatásszervezéstől, a 16 órás folyamatos pihenőidőtől, a megszakítás nélküli szünet



szabályaitól (78. § szerinti rendelkezések). A napi munkaidőbe nem szükséges beszámítani a munkaközi szünetet. Heti pihenőnapokon és a munkaszüneti napokon, valamint az őszi, a téli és a tavaszi szünet időtartama alatt is szervezhető szakirányú oktatás. El lehet térni a 4 hetes munkaidőkerettől. (84. § (1)-(3). bek. szerinti rendelkezések). A 84. § (5) bek. szerinti szabadságkiadás (tekintettel az őszi, téli, tavaszi és nyári szünetre, utóbbi esetén 20 egybefüggő munkanap) nem vonatkozik a felnőttképzési jogviszonyra, így a sajátos esetre sem. A megköthető szakképzési munkaszerződések számára vonatkozó korlátozást nem kell figyelembe venni.

A módosított munkaszerződések nem minősülnek szakképzési munkaszerződésnek, így az utánuk járó kedvezmények sem a foglalkoztató, sem a munkavállaló irányába nem érvényesíthetők. Az ilyen foglalkoztatóra az Szkt. 82. §-át, 109/A. §-át, valamint az Szkr. 181. §-át, a 196. § (2) bekezdését, a 223/B. §-t, a 242. § (1) bekezdés d) pontját, a 244. §-át, a 245. §-át, a 328. §-át, a 330. §-át, a 332/D. §-át nem kell alkalmazni.

Nem szükséges duális képzőhelyi nyilvántartás (Szkt. 82.§, 244. §, 245. § szerinti rendelkezések), adókedvezmény nem érvényesíthető (Szkt. 109/A. § szerinti rendelkezések), a szakirányú oktatástól való eltiltás nem releváns (Szkr. 181. § szerinti rendelkezés), a foglalkoztatónál elkövetett kötelességszegésért a fegyelmi eljárást nem a szakképző intézményben kell lefolytatni (Szkr. 196. § (2) bek. szerinti rendelkezése), a szakirányú oktatás külföldi teljesíthetőségének nincs korlátja (Szkr. 223/B. § (2) bek. szerinti rendelkezés), a duális képzőhelyi oktatónak nem kell kamarai gyakorlati oktatói vizsgával rendelkeznie (Szkr. 242. § (1) bekezdés d) pontja szerinti rendelkezés), a foglalkoztató szakképzésialapfeladat-ellátásának hatósági ellenőrzése nem releváns (Szkr. 328. §, 330. § szerinti rendelkezések).

4.Az átmeneti rendelkezések (Szkt. 128/A. § (4) bek.) alapján duális képzőhelyi nyilvántartás nélkül a 2023. július 1. előtt megkötött szakképzési munkaszerződés 2023. december 31-én a törvény erejénél fogva megszűnik. Az Szkr. 248. § (2) szerint – 2023. július 1. napját megelőzően – módosított munkaszerződéseket a kamarai nyilvántartásba vételtől függetlenül szakképzési munkaszerződésnek, a foglalkoztatót duális képzőhelynek kell tekinteni 2023. december 31.napjáig.

Ez alapvetően két dolgot jelent:

- azon foglalkoztatók, akik eddig nem kerültek kamarai nyilvántartásba a módosítás hatálybalépésétől kezdődően jogosulttá válnak az Szja tv. 1. sz. melléklet 4.11. pont szja-kedvezmény érvényesítésére.
- 2023. december 31. napja után a 2023. július 1. előtt módosított munkaszerződések sem minősülnek szakképzési munkaszerződésnek, így az utánuk járó kedvezmények sem a foglalkoztató, sem a munkavállaló irányába nem érvényesíthetők.

A saját munkavállaló duális képzése keretében a 2023. július 1. napját megelőzően módosított munkaszerződések tekintetében két határdátumot fontos figyelembe venni:

- az Szkt. 128/A. § (3) bek. alapján a szakirányú oktatás és a szakképzési munkaszerződés megállapított szabályait 2023. szeptember 1-jétől kell alkalmazni az akkor folyamatban lévő szakirányú oktatásra, tekintet nélkül a szakképzési munkaszerződés megkötésének időpontjára. Azaz a meghatározott módosítások miatt a munkaszerződéseket módosítani szükséges, figyelembe véve a hatályba lépett eltéréseket.
- Továbbá 2023. december 31. napja után a módosított munkaszerződések nem minősülnek szakképzési munkaszerződésnek, azaz eredeti formájában a munkaszerződés-módosítások hatályukat veszítik,



ugyanakkor lehetőség nyílik külön szakképzési munkaszerződés megkötésére (amennyiben a kamarai nyilvántartásba vétel megtörtént).



Ez mi?????

Kiemelten fontosnak tartjuk a projektszemlélet kiszélesítését oktatóink körében, melyhez minden feltétel adott iskolánkban. Ennek jegyében a lépcsőzetes iskolakezdés bevezetésével az első órában projektsáv került kialakításra az órarendben. A közismereti és szakmai tantárgyakban kialakított projekteket az oktatók személyesen vagy IKT-anyagokkal valósítják meg.

A megvalósítás során a diákok digitális, tanulási és szakmai kompetenciáinak fejlesztésére nagy hangsúlyt helyezünk.

A projektterveket az oktatók az igazgató számára juttatják el, azok elfogadásáról a vezetőség dönt.

A projektoktatás további dimenziója ettől a tanévtől a projekthét megszervezése, melyet minden tanévben szeretnénk megszervezni. Célja a diákok motiválása, a meghitt hangulat megteremtése és a közösségformálás. Nem csupán a diákközösségek kerülhetnek így egymáshoz közel, hanem oktatóinknak is egy másik oldalát ismerhetik meg.

A közös élmények teljesen más színezetet adnak az iskolai hétköznapiaknak, melyek akár az egész tanévre vonatkozóan is éreztethetik pozitív hatásukat.

A projekthét során minden iskolánkban oktatott ágazat bekapcsolódik a programok lebonyolításába a saját szakterületének megfelelően. Így nemcsak a közösség erősödik, hanem a szakma iránti elhivatottság is magasabb szintet ér el.

A projekthét lezárásaként minden ágazat összegzi és bemutatja az általa elvégzett tevékenységeket és produktumokat.

Kiemelt feladatainkhoz kapcsolódó feladatok, eszközök és eljárások:

Feladatok	Eszközök, eljárások
- Az alapkészségek és a kulcskompetenciák fejlesztése. - Egyéni tanulási utakat biztosítunk a tanulók számára.	- Felzárkóztató programok, korrepetálások szervezése. - Differenciálás a foglalkozásokon. • Változatos tanítási módszerek alkalmazása (a helyi tantervek ajánlásokat tartalmaznak ehhez).
- Felkészítés az érettségi és szakmai vizsgákra. - A tanulók továbbtanulásának támogatása, segítése.	- Vizsgafelkészítők tartása. - Próbavizsgákon vizsgatapasztalat megszerzése. - Továbbtanulási tájékoztatók a szülőknek és a diákoknak. - Továbbtanulási operatív segítség a jelentkezés teljes időszakában. - Szabályozott folyamat a továbbtanulás intézményi támogatására.
- Átjárhatóság biztosítása a technikumi, (kifutó szakgimnáziumi), szakképző iskolai, (kifutó szakközépiskolai) osztályok között. - Az ágazati szakmai alapozás során segítjük a tanulók szakirány választását technikumi, (kifutó szakgimnáziumi), szakképző iskolai,	- Támogató rendszer a tanulási utak biztosítására. - Pályairányítási, munkavállalási ismeretek beépítése az oktatási folyamatba.



(kifutó szakközépiskolai) alapozó évfolyamokon.	
- Partneri kapcsolatok működtetése a gazdaság szereplőivel, a munkaerőpiac igényeinek mérése. - A korszerű ismeretek beépítése az oktatásba. - Gyakorlat-centrikus módszertan alkalmazása.	- Partneri igény- és elégedettségmérések végzése a munkaerő-piaci szereplők körében. - A munkaerőpiac igényeinek beépítése a helyi tantervekbe, szakmai programokba.
- Felnőttképzési tevékenység bővítése. - Felnőttképzési kínálat megjelenítése a szakképzési piacon.	Felnőttképzési programok fejlesztése, felnőttképzési marketing a munkaerő-piaci partnerek körében.
- A munkaerő-piaci kompetenciák fejlesztése. - Társas, személyes és módszertani kompetenciák fejlesztése. - A NAT fejlesztési területének megfelelő önállóságra, felelősségérzetre, kezdeményezőképessegre, felelős munkavállalásra való nevelés. - Kommunikációs készségek kialakítása, folyamatos fejlesztése.	- Korszerű, gyakorlat-centrikus, tevékenységközpontú módszertan alkalmazása az elméleti és gyakorlati képzésben. - A jogi, pénzügyi, munkaügyi ismeretek beépítése a szakmai tárgyakba. - Kommunikatív nyelvoktatási módszerek alkalmazása. - A szóbeli feleletek megfelelő arányának biztosítása a számonkérésben.
- A helyi tartalmak beépítése a helyi tantervbe és a szakmai programba. - A munkába állás támogatása, a szükséges kompetenciák fejlesztése, kapcsolatok építése a munkaerő-piaci szereplőkkel.	- Partneri kapcsolatok működtetése a régió gazdálkodó szervezeteivel, az érdekképviselői intézményekkel. - A munkába állást segítő-támogató rendszer működtetése: álláskeresői technikák, jogi, munkajogi ismeretek.
- A tanulás tanítása minden tantárgy képzési tervébe beépítve. - Az önálló ismeretszerzés kifejlesztése, az önállóság, az önértékelés fejlesztése a szakmai képzésben.	- Önálló tanulásmódszertani alkalmazása az oktatásban. - Az önálló tanulási feladatok alkalmazása, önálló projektfeladatok beépítése az oktatásba.
- Önálló feladatok, projektek megoldása. - Kreatív, gyakorlati, egyéni és csoportos feladatok megoldása.	- Iskolai projektnapok szervezése. - A gyakorlati oktatás feladatainak projektekké szervezése. - Részvétel foglalkozáson kívüli projekteken.
A motiváció alkalmazása, az ismeretek gyakorlati alkalmazásának bemutatása.	A szemléltetés, a gyakorlati alkalmazások az elméleti és gyakorlati képzésben.
Önálló tanulás módszereinek alkalmazása.	- Projektfeladatok, egyéni kutatómunka alkalmazása. - Önálló szakmai portfóliók készítése.



• Az egészséges életmódra nevelés, a káros szenvedélyek negatív hatásainak megismertetése.	• Egészségnevelési hetek szervezése. • A sportolás, a testmozgás igényének felkeltése, sportolási lehetőségek biztosítása a testnevelési órákon és más szabadidős programok keretében.
• A tanuló személyiségének megismerése. • Egyéni fejlesztési tervek készítése.	• Tehetséggondozó és felzárkóztató programok szervezése. • Önismereti órák tartása, művészeti és kulturális csoportok működtetése, kiállítások rendezése.
• A foglalkozás alatti anyagokban a közösség által teremtett értékek bemutatása, megismerése.	• Ünnepi megemlékezések. • A természet megismerése, osztálykirándulások, táborok szervezése. • Iskolai projektnapok témáinak kiválasztása.
• A közösen elfogadott szabályok betartása. • A tanuló önértékelésének fejlesztése.	• Következetes, nyilvános szempontok szerinti értékelés. • Jutalmazás, büntetés szabályok szerinti alkalmazása. • A tanulók önértékelésének alkalmazása az intézményi értékelési rendszerben.
• Az iskolai közösségek oktatói támogatása, az osztályfőnöki, gyakorlatvezetői feladatok pontos meghatározása.	• Osztályfőnöki munka kiemelt támogatása, a tutori szerep működtetése. • Iskolai közösségi rendezvények szervezése.
• A módszertani megvalósítás során a társas kapcsolatok fejlesztése.	• A csoportban végzett munka alkalmazása az oktatásban és a gyakorlati képzésben. • A társas érintkezés szabályainak példamutatás útján történő fejlesztése az oktatók egymással való viszonyán, az oktató és a tanulók, valamint a szülők kapcsolatán keresztül.
• A tanulók kapjanak önálló, kreatív feladatot, minden szakmai tevékenységükben találkozzanak az alkotás örömeivel.	• Az értékteremtés, az alkotás öröme jelenjen meg a szakmai munkában. • Ismerkedjenek meg a közvetlen és a tágabb környezetük kulturális értékeivel.
• Az oktatás-nevelés módszertani alkalmazásával sajátítsák el a társakkal való kapcsolattartás szabályait.	• Csoportmunka, kooperatív tanulásszervezési eljárások alkalmazása. • Vita, mint módszer alkalmazása.
• A tanulók számára egyértelmű és következetes értékelési rendszer alkalmazása.	• Rendszeres értékelés. • A fejlesztő értékelés alkalmazása. • Önismereti foglalkozások a szakmai és az osztályfőnöki órákon.
• A csoportos tevékenység szabályrendszerének megismerése, a team-munka szabályainak elsajátítása, a csoportszerepek jelentőségének ismerete.	• Csoportos feladatok megoldása. • A szakmai képzésben a team-munka követelményeinek szükségessége, gyakorlati eredményessége.



• A csoportszerepek gyakorlatban történő megismerése. • Az önértékelés fejlesztése.	• Egyéni és csoportos feladatok megoldása egyértelmű értékelési követelményekkel.
• Kritikai szemlélet kialakítása. • Problémamegoldó gondolkodás fejlesztése.	• Konzekvens értékelési kritériumok szerinti értékelési rendszer alkalmazása. • A problémamegoldás algoritmusának alkalmazása.

1.4 A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

A középiskolai nevelés-oktatás feladata az iskolai alpműveltség bővítése és megszilárdítása, melynek során már megjelennek a pályaválasztáshoz, a továbbtanuláshoz, a munkavállalói szerephez szükséges kompetenciák. A megszerzett ismereteket jól egészítik ki a szakmai elméleti ismeretek és gyakorlati tapasztalatok, a duális szakképzés keretében valóságos munkahelyi körülmények között lehetőség van a megszerzett tudás elmélyítésére, alkalmazására. A nevelési célok intézményi szintű, tudatos követése, valamint a hozzájuk rendelt feladatok végrehajtása és végrehajtatása az intézményi pedagógiai kultúra és a színvonalas pedagógiai munka meghatározó fokmérője, a pedagógiai-szakmai ellenőrzés egyik fontos kritériuma.

Iskolánk alapvető feladata, hogy a tanulók személyiségét széleskörűen fejlessze, tiszteletben tartva minden ember egyediségét és fejlődését, és az egyetemes emberi értékeket. Célkitűzéseink alapján az alábbi konkrét pedagógiai feladatok köré csoportosítjuk a személyiségfejlesztéssel kapcsolatos teendőinket

1.5 A teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok

A teljes körű egészségfejlesztési program az iskola közössége életminőségének, életfeltételeinek, egészségi állapotának javítását szolgálja; olyan problémakezelési módszer, amely az iskola közösségének aktív részvételére épít.

A teljes körű iskolai egészségfejlesztés az alábbi négy alapeladat rendszeres végzését jelenti a nevelési-oktatási intézmény partneri kapcsolati hálójában szereplők ésszerű bevonásával:

- egészséges táplálkozás megvalósítása (lehetőleg a helyi termelőlévi fogyasztás összekapcsolásával);
- Az iskolai büfében, egészséges ételek és italok forgalmazása, az egészségtelen ételek és italok mennyiségének tudatos szabályozása
- mindennapi testnevelés/testedzés minden tanulónak, a mozgás beépítése a mindennapi életbe (tartásjavító torna, relaxáció és tánc);
- a tanulók érett személyiséggé válásának elősegítése személyközpontú pedagógiai módszerekkel és a művészetek személyiségfejlesztő hatékonyságú alkalmazásával;
- környezeti, médiatudatossági, fogyasztóvédelmi, balesetvédelmi és családi életre nevelést is magában foglaló egészségfejlesztési tematika oktatása.

Az egészségfejlesztési ismeretek témakörei az iskolában:



- Az egészség fogalma
- A környezet egészsége
- Az egészséget befolyásoló tényezők
- A jó egészségi állapot megőrzése, a betegségek megelőzése
- A betegség fogalma
- A táplálkozás és az egészség, betegség kapcsolata
- A testmozgás és az egészség, betegség kapcsolata
- Balesetek, baleset-megelőzés
- A lelki egészség
- A társadalom élete, a társadalmi együttélés normái: illem és etika, erkölcs
- A szenvedélybetegségek, megelőzésük és veszélyeik (dohányzás, alkohol- drog- és energiatárfogyasztás, játékszenvedély, internet- és tv-függés)
- A média egészséget befolyásoló szerepe
- Fogyasztóvédelem
- Iskola-egészségügy igénybevétele

Egészségnevelési elvek

A teljes körű egészségfejlesztés célja, hogy a nevelési-oktatási intézményben eltöltött időben minden tanuló részesüljön a teljes testi-lelki jóllétét, egészségét, egészségi állapotát hatékonyan fejlesztő, a nevelési-oktatási intézmény mindennapjaiban rendszerszerűen működő egészségfejlesztő tevékenységekben.

Kiemelt felelősséggel tartozik az iskola, mint olyan intézmény, amely a tanulók ismereteinek, képességeinek és viselkedésének fejlesztésére hivatott. Az egészséges életmódra nevelést már kisgyermekkorban el kell kezdeni, és az életfordulókon (serdülőkor, ifjúkor) fokozottabban megerősíteni. A nevelési folyamatban nélkülözhetetlen az alapvető értékek mellett – a testi-lelki-szociális egészség közvetítése, az élet védelme.

Jelentős szerepet kap benne a szülő, a család, az ifjúságvédő, az iskolapszichológus, az iskolai bűnmegelőzési tanácsadó, az iskolaorvos és a védőnő, a civil közösségek, sport- és egyéb egyesületek, média, stb.

Az egészségkultúráltság maga az életmód. Az egészségvédelem szoros kapcsolatban áll az erkölcsi értékekkel, magatartással.

Már kora gyermekkortól kezdve számos befolyás éri a gyermeknek az egészségről alkotott fogalmát, de számos hatás éri viselkedésüket, magatartásukat is. Sokszor nincsenek tisztában az őket érő környezeti hatásokkal. Ezért fontos része az egészségnevelési programnak az is, hogy segítsen a tanulóknak kialakítani olyan készségeket, amelyek lehetővé teszik saját magatartásuk kedvező irányú befolyásolását.

Az egészségfejlesztési program hozzásegíti a tanulókat

- az egészséges életvitel kialakításához,
- a helyes értékrend felépítéséhez,
- az egészségvédelem kérdéseinek megismeréséhez,
- az életmóddal kapcsolatos (biológiai-pszichés) tennivalók elsajátításához,
- a képességek erősítéséhez, fejlesztéséhez,
- az egészségre káros szokások megismeréséhez, kiküszöböléséhez.

Mindennek legyen figyelemfelkeltő, tájékoztató, motiváló szerepe az egészség érték tudatosításában. Ezek birtokában képesek lesznek egészségük megőrzésére, a betegségek megelőzésére, az egészséges személyiség kimunkálására, a helyes egészségmagatartás kialakítására.

A programba beépül a folyamatkövetés és az eredményvizsgálat. Ehhez idő kell, fontos a többszintűség, a célok, feladatok követhetősége.

**Alapelve, célja:**

- az egészségkultúráltság emelése,
- olyan tulajdonságok kifejlesztése, amelyek hozzásegítenek a tudás hasznosításához,
- a tanulók segítése a testi és a lelki egészség harmóniájának megteremtésében, az egészséges életmód kialakításában és megtartásában,
- az életvezetési képességek fejlesztése,
- a tanulók felelősségérzetének fejlesztése egészségük megőrzéséért,
- a tanulók felkészítése a stresszhatások feldolgozására,
- a környezeti és egészségtudatosság erősödésének előkészítése,
- a mindennapi testedzés megvalósítása a tanulók számára,
- az egészségnevelés mentálhigiénés nevelésre való kiterjedése.

Tartalma:

- az egészségfejlesztéssel összefüggő célok, feladatok,
- a feladatok végrehajtását szolgáló program,
- az iskola-egészségügyi szolgálat munkája.

Kapcsolódó szakanyagok:

- módszertani szakanyag a tanulók fizikai állapotának méréséhez és minősítéséhez,
- módszertani anyag a mindennapos testneveléshez.

Az egészségnevelés fő jellemzői:

- az egészség megtartása, fokozása,
- az egészség visszaszerzésére irányuló és a személyiség formálását elősegítő tevékenység.

Területei:

- Egészségmegőrzés; a helyes életmód kialakítása.
- Mozgás, rendszeres testedzés, játéklehetőség.
- Táplálkozási szokások kialakítása egészségünk érdekében.
- Öltözködés.
- Higiénia, tisztálkodás.
- Egészségkárosító szenvedélyek (drog, alkohol, cigaretta, egyéb szenvedélybetegségek és függőségek) megelőzése.
- Stresszkezelés
- Ésszerű napirend kialakítása.
- Szűrővizsgálatok.

A vonatkozó ágazati jogszabályok alapján az alábbiak szerint foglalhatjuk össze az iskolai egészségvédelem főbb feladatait:

- Ismertesse meg az emberi szervezet működésének és a természeti, társadalmi, pszichés környezet kölcsönhatásának törvényeit.
- Fejtse ki az egészséges táplálkozásra, életmódra, valamint az egészséges környezet megteremtésére vonatkozó tudnivalókat, buzdítson azok megtartására.
- Valósítsa meg a személyes, testi és lelki higiénia követelményeit.



- Szorgalmazza a testmozgás, az aktív életmód, a sportolás rendszeressé tételét.
- Szolgáltasson módszereket (döntési helyzetekhez megoldásokat), a stresszhelyzetek megelőzésére és feloldására, a konfliktusok kezelésére.
- Ismertesse a szexuális kultúrával és a családtervezéssel, a nemi úton terjedő betegségek megelőzésével kapcsolatos tudnivalókat.
- Tudatosítsa a szenvedélybetegségek káros hatásait és a rászokás elkerülésének módját.
- Ismertesse meg a tanulókkal az egészségügyi szolgáltatások igénybevételének feltételeit és lehetőségeit.
- Adjon gyakorlati tanácsot az egészséget és a testi épséget veszélyeztető tényezők, balesetveszélyek elkerülésének módjára, a lehetőségekhez mértén tanítsa meg az elsősegélynyújtás elemi tennivalóit.
- Tudatosítsa a tanulóknál a lehetséges jövőképről való kreatív gondolkodást, az egészséges életmód, a fenntarthatóság és a környezetvédelem tükrében.
- Fejlessze ki a beteg, sérült és fogyatékos embertársak iránti elfogadó és segítőkész magatartást.

Az iskolai teljes körű egészségfejlesztés szinterei:

- Életviteli feladatok;
- Foglalkozás alatti feladatok;
- Foglalkozáson kívüli feladatok.

Életviteli feladatok

Az iskolai élet a nevelés-oktatás színtere. A nevelés dimenziói közt az egyik, meghatározó tényező az egészség iránti igényre nevelés. A szó tartalmának meghatározása sugallja a feladatokat.

Foglalkozás alatti feladatok

Az egészséges életmódra nevelés tananyagának tervezésénél megfogalmazott célok és feladatok:

- járuljon hozzá a tanulók képességeinek sokoldalú fejlesztéséhez,
- életmódjuk, szokásaik értékekkel történő kialakításához,
- eddze akarataikat mentálisan, fizikálisan, szociálisan,
- bővítse ismereteiket.

Kötelező foglalkozás alatti keretben végzett egészségnevelés:

- Tantárgyakba beépített egészségnevelés: osztályfőnöki óra, testnevelésóra, biológiaóra, egészségtan óra stb. Kiemelt jelentőségű a biológia, ahol a tanterv tartalmazza az egészségtant, az egészséges életmóddal kapcsolatos problémákat, prevenciót és a megoldások területét.
- „Egészségóra” (a védőnő vagy meghívott előadó foglalkoztató előadása).

Szabadon választható foglalkozások:

- délutáni szabadidős foglalkozások,
- sportprogramok,
- témával kapcsolatos filmvetítések, vetélkedők, versenyek, egyéb játékos programok, csoportfoglalkozások,
- egészségghét,
- sportrendezvények, kulturális programok,
- kirándulások, erdei iskolák, túrák, sportprogramok,



- együttműködés sportegyesületekkel.

Mindennapi testedzés megvalósítása:

- testnevelés foglalkozásokon,
- szabadidőben, rendszeres sportfoglalkozások keretében,
- diáksport egyesület működtetésével, egyedi együttműködési megállapodás alapján,
- egy-egy sportágnak az iskolában helyet adva, biztosítva a tanulók szervezett sportolási részvételét,
- sporttáborok szervezése,
- sportversenyek lebonyolítása,
- a diáksport révén diákjaink bekapcsolódnak a különféle versenyekbe.

Az egészségnevelés megvalósításában résztvevők:

Belső (iskolai) résztvevők:

- az igazgató vagy megbízottja,
- az iskolaorvos, védőnő,
- a testnevelők,
- a diákönkormányzatot segítő oktató,
- az iskolapszichológus.

A külső kapcsolatok lehetőséget biztosítanak az egészségfejlesztési munka kiszélesítésére, valamint a különböző szervezetek, szakemberek, szakértők bevonására.

Egészségnevelés tartalma az iskolánkban:

- önmagunk és egészségi állapotunk ismerete,
- a rendszeres testmozgás egészségmegőrzésében való szerepének a felismerése,
- az értékek ismerete,
- az étkezés, a táplálkozás egészséget befolyásoló szerepe,
- a betegségek kialakulása és a gyógyulási folyamat,
- a barátság, a párkapcsolatok, a sexualitás szerepe az egészségmegőrzésben,
- a személyes krízishelyzetek felismerése és a kezelési stratégiák ismerete,
- a tanulás és a tanulás technikái,
- az idővel való gazdálkodás szerepe,
- a rizikóvállalás határai,
- a szenvedélybetegségek elkerülése,
- a tanulási környezet alakítása,
- a természethez való viszony,
- az egészséges környezet jelentősége,
- az egészséges táplálkozás,
- a szenvedélybetegségekkel való foglalkozás,
- a szexuális felvilágosítás-nevelés, a családtervezés alapjai,
- az AIDS-prevenció,
- a betegség és a gyógyulást segítő magatartás (elsősegélynyújtás, gyógyszerhasználat),
- a testi higiénia,
- a környezeti ártalmak (zaj, légszennyezés, hulladékkezelés),
- a személyes biztonság (közlekedés, rizikóvállalás),
- az egyénileg kialakított mozgásprogram fontossága az egészségmegőrzésben,



- a stressz- és feszültségoldó gyakorlatok fontossága a kiegyensúlyozott testi-lelki fejlődésben és az interperszonális kapcsolatokban.

Az iskola egészségfejlesztési-stratégiájának kimunkálása hosszútávú előrejelzés lehet a tanulók életminőségében, a romló tendenciák megfékezésében, a javulás feltételeinek megteremtésében. Célunk az, hogy megtanítsuk a diákjainkat arra, hogy törődjenek magukkal, fejlesszék magukban a teljes ember igényét. Ápolják érzelmeiket, ne váljon örömnélküli kötelességgé mindennapi munkájuk. Tudjanak örülni egymásnak, családjuknak, barátaiknak. Több megértéssel és elfogadással éljenek együtt másokkal, így biztosan egészségesebb életet élhetnek.

A teljes körű egészségfejlesztés megvalósulása:

A program megvalósulása a tanévek során, az iskola munkatervében megtervezetten történik. Az oktatók és az osztályfőnökök, a diákönkormányzat és más, alkalmanként felálló munkacsoportok a napi munka tervezésekor figyelemmel kísérik a program megvalósulását. A megvalósítás során a folyamatokat tervezzük, nyomon követjük, ellenőrizzük és értékeljük a megfogalmazott módszerek, értékek mentén.

Az egészségnevelést szolgáló egyéb foglalkozások:

- minden évben egy alkalommal elsősegély-nyújtási bemutatót szervezünk a tanulóknak az Országos Mentőszolgálat, a Magyar Ifjúsági Vöröskereszt vagy az Ifjúsági Elsősegélynyújtók Országos Egyesületének bevonásával,
- évente egy egészségvédelemmel, helyes táplálkozással, elsősegélynyújtással foglalkozó („Egységshét”/projektnap/témanap) eseményt szervezünk a tanulók számára.
- az évente megrendezésre kerülő nyílt nap keretében, tanulóink elsősegélynyújtás bemutatót tartanak az érdeklődő készülő diákoknak és szüleiknek

A teljes körű egészségfejlesztési program megvalósításáért az iskola minden oktatója, dolgozója felelős.

A program megvalósulásának ellenőrzése, értékelése

Életvitelszerűen megvalósuló tevékenységek:

A napi iskolai élet során folyamatosan végzett és irányított tevékenységek beépülnek a tanuló magatartásformái sorába. Az oktatók és a tanulók közt élve érzékelik a folyamat fejlődését, és megerősítik a helyes viselkedésmintákat.

Foglalkozás alatti keretben megvalósuló fejlesztés:

A tananyaghoz kapcsolódóan, a tanmenetekben rögzített elsajátítandó ismeretek mérhetőek. Részei a tanulási folyamatnak. A tananyag számonkérésének folyamatában ellenőrizhető, hogy az életvitelszerűen rögzítendő elemek valóban beépültek-e a tanuló viselkedési kultúrájába.

Foglalkozáson kívüli tevékenységek (egyéb foglalkozások) során megvalósuló fejlesztés:

A munkaterv szerint megszervezett témanapok, témahetek, projektek egyrészt a fejlesztési folyamat előre tervezett elemei, másrészt a hiányosságok észlelését követő korrekciók. Célunk, hogy az átadott ismeretek, a megtapasztalt egészségnevelési elemek beépüljenek a tanuló és a családja napi életviteli kultúrájába, annak szerves részévé váljanak. Ezek a programok gyakran versenyeztetéssel valósulnak meg, így az eredmények követhetőek.

Visszacsatolás:

A programok és az egész tanév során elért eredmények reális feltérképezése és értékelése adja a következő tervezési időszak szakmai alapját. Az elsajátítandó ismeretek fejlődnek, a diákok tudása elmélyül. Az iskola vezetése éves munkatervet, programtervet, az oktatók pedig foglalkozási tervet készítenek.



Az általános fizikai teherbíró képesség mérése során feltérképezhetők az egyes képességek területén mutatkozó hiányosságok. A hiányosságok feltárása, a tanulók életmódjának ismerete kiindulási alapul szolgál az egyéni és a közösségi fejlesztő, felzárkóztató programok elkészítésében. Célunk az egészségileg hátrányos helyzet megszüntetése, az általános fizikai teherbíró képesség fokozatos fejlesztése, a szükséges szint elérésére, megtartására.

A tanulók fizikai képességének mérésére egyszerű, kevés szerigényű és bárhol végrehajtható tesztek használunk.

El kell érni, hogy az általános fizikai teherbíró képesség fejlődésének folyamatos nyomon követése motivációs tényezőként hasson a tanulóira, és az iskolából kikerülve életvitelükben helyet kapjon a rendszeres fizikai aktivitás.

1.6 A közösségfejlesztéssel, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok

A tanulók közösségben, illetve közösség által történő nevelésének megszervezése, irányítása iskolánk nevelő-oktató munkájának alapvető feladata.

A közösség egyéni arculatának, hagyományainak kialakítása

- Fontosnak tartjuk a tanulói közösségre jellemző, az összetartozást erősítő erkölcsi, viselkedési normák, formai keretek és tevékenységek rendszeressé válásának kialakítását.
- Az önkormányzás képességének kialakítása.
- A tanulói közösségek fejlesztése során kialakítjuk a közösségekben, hogy oktatói segítséggel vagy önállóan, közösen tudjanak maguk elé célt kitűzni, a cél eléréséért összehangolt módon tevékenykedjenek, illetve az elvégzett munkát értékelni tudják.
- A közösségi nevelés területei iskolánkban: foglalkozások (szaktárgyi foglalkozások, osztályfőnöki foglalkozások), gyakorlati foglalkozások, egyéb foglalkozások (szakkörök, kirándulások, hittancsoportok, sportkörök), diák-önkormányzati munka.
- A tanulóközösségek fejlesztésében a tanulók életkori fejlettségének figyelembevétele.
- A tanulói közösségek irányításánál oktatóink alkalmazkodnak az életkorral változó közösségi magatartáshoz: a serdülő és ifjúkori problémákhoz.

A tanulói közösségek tevékenységének megszervezése

- A tanulói közösségeket irányító oktatók legfontosabb feladata a közösségek tevékenységének tudatos tervezése és folyamatos megszervezése, hiszen a tanulói közösség által történő közvetett nevelés csak akkor érvényesülhet, ha a tanulók a közösség által szervezett tevékenységekbe bekapcsolódnak, azokban aktívan részt vesznek, és ott a közösségi együttéléshez szükséges magatartáshoz és viselkedési formákhoz tapasztalatokat gyűjthetnek. Olyan oktató közösség kialakítására törekszünk, amely összehangolt elvárásaival és nevelési eljárásaival az egyes osztályokat vezetni és tevékenységüket koordinálni tudja. A közösségi nevelés eredményessége érdekében fontosnak tartjuk az osztályfőnök és a gyakorlati oktató szoros együttműködését.

A foglalkozáson, gyakorlati foglalkozáson megvalósítható közösségfejlesztési feladataink:

- A tanulás támogatása egyéni képességekhez igazodó munkaformák előtérbe helyezésével önálló és csoportos munkára támaszkodva, a tanulmányi és a munkaerkölcs erősítésével.



- Különböző, változatos munkaformákkal a közösségi cselekvések kialakítása, fejlesztése kooperatív együttműködéssel (csoportmunka, differenciált, egyéni munka, kísérlet, verseny, projekt) az együvé tartozás, az egymásért való felelősség érzésének erősítése.
- Gyakorlati foglalkozás keretében a különböző csoportszerepek elsajátítása, kipróbálása. Az egyes munkafolyamatok felelősség-megosztása, az együttműködés és a tájékoztatás szerepeinek gyakorlása.
- A tanulók, a közösség felkészítése az SNI tanulók integrált nevelésére. Az SNI tanulók beilleszkedésének segítése és a másság elfogadása a tanulói közösségben.
- A tanulók motiválása, kezdeményezéseiknek, a közvetlen tapasztalatszerzésnek a támogatása.
- Szociális kompetenciák fejlesztése (empátia, egymásra figyélés, együttműködés, tolerancia, alkalmazkodóképesség).

Az egyéb foglalkozások közösségfejlesztő feladatai:

- A tanulók önellenőrzésre, egymás segítésére és ellenőrzésére való nevelése.
- A hagyományörző tevékenységek fejlesztik a közösséget, erősítik a közösséghez való tartozás érzését.
- Sokoldalú és változatos foglalkozásokkal (zene, tánc, képzőművészeti, kézműves foglalkozások, múzeumi, kiállítási, könyvtári és művészeti előadásokon tett csoportos látogatások, stb.) járulunk hozzá a közösségi magatartás erősítéséhez.
- Szabadidős tevékenységek.
- A felmerülő igényekhez és a szülők anyagi helyzetéhez igazodva különféle szabadidős programokat szervezünk, melyeken a részvétel önkéntes (pl.: túrák, kirándulások, táborok, színház- és múzeumlátogatások, klubdelutánok, táncos rendezvények stb.).

A diákönkormányzat közösségfejlesztő feladatai:

- Jelöljön ki olyan közös értékeken és érdekeken alapuló közös és konkrét célokat, amellyel nem sérti az egyéni érdekeket.
- Fejlessze a meglevő közösségi munkákat, közösségépítő tevékenységeket.
- Törekedjen a közösség iránti felelősségtudat kialakítására, fejlesztésére.
- Alakítsa ki a tanulóban a felelősségteljes közszereplés igényét, a demokratikus kommunikáció rutinját.

1.7 A tanulóknak az intézmény döntési folyamatában való részvételi jogának gyakorlása

A tanulót megilleti az a jog, hogy életkorának megfelelő mértékben részese legyen az őt érintő döntések meghozatalának. Ezt a jogát személyesen illetve választott képviselőin, valamint szülőjén/gondviselőjén keresztül gyakorolhatja. Joga van megismerni az őt érintő döntés tartalmát, okát, következményeit. A döntési folyamat során joga van véleményét elmondani.

A nevelési-oktatási intézmény a tanulóval kapcsolatos döntéseit – jogszabályban meghatározott esetben és formában – írásban közli a tanulóval, a szülővel. A tanuló ezen jogai gyakorlásának módját a házirend tartalmazza.

A diákkörökkel és a diákönkormányzattal kapcsolatos szabályozás az iskolai SZMSZ-ben és a Házirendben található.

1.8 Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai



Az azonos évfolyamra járó, azon belül közös tanulócsoportot alkotó tanulók egy osztályközösséget alkotnak. Az osztályközösségek diákjai a foglalkozások, foglalkozások túlnyomó többségét az órarend szerint közösen látogatják.

Az osztályközösség élén az osztályfőnök áll. Az osztályfőnököt az igazgatóhelyettes és az osztályfőnöki munkaközösség-vezető javaslatát figyelembe véve az igazgató bízza meg. Az osztályfőnök jogosult az egy osztályban tanító oktatók értekezletének összehívására.

Az osztályfőnök feladatai és hatásköre:

- A pedagógia elvei és gyakorlata alapján az iskola célrendszerének megfelelően neveli tanítványait.
- Összehangolja az osztályában a nevelési tényezőket, mindent megtesz azért, hogy osztálya jó közösséggé váljon, amelyben minden tanuló otthon érzi magát.
- Szorosan együttműködik a gyakorlati oktatásban részt vevő oktatókkal, a gyakorlati képzés szervezőjével.
- Tanítványai családi hátterének és személyiségének alapos megismerésére törekedve, az intézmény nevelési céljainak megfelelően, azokkal összhangban formálja személyiségüket, segíti önismeretük, hivatástudatuk fejlődését.
- Igyekszik folyamatosan személyes kapcsolatot tartani a tanulókkal (szünetekben, kirándulásokon, iskolai rendezvényeken).
- Az osztályfőnök ismeri és az intézmény pedagógiai elvei szerint neveli osztályának tanulóit, a személyiségfejlődés tényezőit figyelembe véve.
- Együttműködik az osztály diákbizottságával, segíti a tanulóközösség kialakulását.
- Koordinálja és segíti az osztályban tanítók munkáját és látogatja foglalkozásait, aktív pedagógiai kapcsolatot tart fenn az osztály szülői munkaközösségével, a tanítványaival foglalkozó oktatókkal, szakoktatókkal és a tanulók életét, tanulmányait segítő személyekkel (pszichológus, logopédus, gyógytestnevelő, ifjúságvédelmi feladatokkal megbízott munkatárs, bűnmegelőzési tanácsadó stb.).
- Figyelemmel kíséri a tanulók tanulmányi előmenetelét, az osztály fegyelmi helyzetét, különös gondot fordít a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók segítésére.
- Szülői értekezletet tart, szükség esetén családot látogat, az ellenőrző könyv/digitális napló útján rendszeresen tájékoztatja a szülőket a tanulók magatartásáról, tanulmányi előmeneteléről.
- Ellátja az osztályával kapcsolatos adminisztrációs feladatokat.
- Saját hatáskörében - indokolt esetben - összesen évi három nap távollétet engedélyezhet osztálya tanulójának, és ebben az esetben igazolja hiányzását.
- Osztálya tanulóit rendszeresen tájékoztatja az iskolai programokról, feladatokról, azok megoldására mozgósít, közreműködik a foglalkozáson kívüli tevékenységek szervezésében.
- Az érdekeltekkel egyetértésben javaslatot tesz a tanulók jutalmazására és büntetésére.
- Részt vesz az osztályfőnöki munkaközösség munkájában, javaslataival és észrevételeivel, a kijelölt feladatok elvégzésével elősegíti a közösség tevékenységének eredményességét.

1.9 A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje

Iskolai nevelő és oktató munkánk egyik alapvető feladata a kiemelt figyelmet igénylő tanulók fejlesztése, melynek alapja a tanulók egyéni képességeinek, fejlettségének, ismereteinek figyelembe vétele, a differenciálás; valamint különféle egyéni fejlesztő módszerek és szervezeti formák alkalmazása a tanítási folyamatban.

Az együttnevelés az intézmény egészében pedagógiai hatással bír: pozitív emberi értékek, tulajdonságok kialakítására törekvés (a szeretet, a jóság, a becsületesség, az őszinteség, az önzetlenség, a szorgalom, a



segítőkészség, a tolerancia, a felelősségérzet példáinak erősítése), az együttműködési képesség kialakítása, az empátia fejlesztése.

Kiemelt figyelmet érdemlő tanulók a sajátos nevelési igényű; a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő; a kiemelten tehetséges; a hátrányos és a halmozottan hátrányos helyzetű tanulók.

Alapvető pedagógiai feladatunk a kiemelt figyelmet igénylő tanulók fejlesztése, amelynek alapja a tanulók egyéni képességeinek, fejlettségének, ismereteinek figyelembevétele, a differenciálás, valamint különféle egyéni fejlesztő módszerek és szervezeti formák alkalmazása a tanítási folyamatban.

1.9.1. Hátrányos helyzetű és a halmozottan hátrányos helyzetű tanulókkal kapcsolatos pedagógiai teendők

Tevékenységeink:

1.) Ifjúságvédelmi felelősünk a nyilvántartás mellett a szociális és hatósági intézményhálózattal való kapcsolattartást is biztosítja.

- A gyermek- és ifjúságvédelmi felelős együttműködik az iskola minden érintett oktatójával, a diákönkormányzattal, tagja az osztályfőnöki munkaközösségnek és kapcsolatot tart az egészség- és környezeti neveléssel is foglalkozó munkaközösségekkel. Segítséget nyújt a kortárs segítő hálózat kiépítéséhez és a segítők koordinálásához.

2.) Iskolai szociális segítő

- Az iskolai szociális segítő a gyermek/ek veszélyeztettségének megelőzése érdekében, a szociális segítő munka eszközeivel, támogatást nyújt az iskolai szociális segítő szolgáltatás keretében.
- A gyermek igényeinek és szükségleteinek megfelelő önálló egyéni és csoportos speciális szolgáltatásokat, programokat nyújt (pl. információnyújtás, segítségnyújtás, egyéni tanácsadás, közvetítés a szolgáltatásokhoz, részvétel a szülői értekezleteken, részvétel a védelembé vételi esetkonferencián, stb.)

3.) Iskolapszichológus

- a gyermekekkel és szülőkkel való közvetlen foglalkozás az iskolában az igazgatóval egyeztetett munkabeosztás szerint,
- az oktatóval a gyermekek ügyében folytatott konzultáció,
- a gyermekek ügyében a szülővel folytatott konzultáció
- szakmai konzultációk a kliensek érdekében intézményekkel és személyekkel,
- ismeretterjesztő, prevenciós jellegű előadás tartása.

4.) Fejlesztőpedagógus

- A fejlesztőpedagógus feladata, hogy a gyermekek átlag alatti képességeit fejlessze és felzárkóztassa azokat az átlagos szinthez. Fejlesztőpedagógián belül több csoportot is megállapíthatunk függően attól, hogy a gyermek életkora és fejlettsége jelenleg hol áll, melyik életszakaszban van. Ezek alapján megkülönböztetünk: gyógypedagógiai tanácsadás, oktatás és gondozás.

5.) Iskolai bűnmegelőzési tanácsadó

- részt vesz a baleset-megelőzési bizottságok által szervezett, az iskolát érintő kampányokban;
- megkeresés esetén segítséget nyújt a prevenciós célú kiadványok, közlemények terjesztésében, iskolai prevenciós előadásokat tart meghatározott tematika mentén
- felkérés esetén, lehetőség szerint részt vesz az iskola foglalkozáson kívüli szabadidős és egyéb programjaiban is;



- biztosítja az iskola igazgatója, a pedagógiai testület és a szülői szervezet számára az elérhetőségeinek (telefonszám, szolgálatteljesítési hely) megismerhetőségét;
- a feladat eredményes végrehajtása érdekében felveszi a kapcsolatot a helyi polgárőr egyesülettel, szükség esetén pedig a segítségüket kéri.

Iskolánk az alábbi szolgálatokkal, hivatalokkal működik együtt:

- Hajdú-Bihar Megyei Pedagógiai Szakszolgálat
- Gyermekjóléti Szolgálatok és Központok
- Gyámhivatalok és Gyámhatóságok

Feladatok:

- Az egyéni képességekhez igazodó foglalkozás alatti tanulás megszervezése.
- Ingyenes tankönyv biztosítása a jogszabályi kereteknek megfelelően.
- Felzárkóztató órák, fejlesztő foglalkozások a szakértői vélemények alapján készült igazgatói határozatok alapján.
- A nevelők és a tanulók személyes kapcsolatai.
- Pályaorientáció.
- A szülőkkel való együttműködés.
- A szülők és a családok nevelési gondjainak segítése.
- A szülők tájékoztatása a családsegítő és a gyermekjóléti szolgálatokról, szolgáltatásokról.

1.9.2. Beilleszkedési, tanulási és magatartási problémákkal küzdő tanulók

A beilleszkedési, tanulási és magatartási zavar az elfogadott társadalmi normáktól való eltérő viselkedés, valamint a tanulási képességek zavara. Fontos feladatunknak tartjuk időben felismerni és kiszűrni a beilleszkedési, tanulási és magatartási problémákkal küzdő tanulókat.

Az iskola feladatai között az egyik legfontosabb a helyzet felismerése, jelzése, a tanuló megfelelő szakemberhez való irányítása, speciális csoportba javaslása. Együttműködünk a gyógypedagógusokkal, a pedagógiai szakszolgálatok szakembereivel és az egészségügyi intézményekkel.

A beilleszkedési, tanulási és magatartási zavarok enyhítését az alábbi pedagógiai tevékenységekkel kívánjuk elérni (az iskola sajátosságai szerint)

- a belépő évfolyam év eleji tudásszint mérése valamennyi tantárgyból, különös tekintettel az idegen nyelvre, a szövegértésre és a matematikai kompetenciára,
- a problematikusnak ítélt tanulók szakértői vizsgálatának kérelme,
- tanulásmódszertani ismeretek alkalmazása a tantárgyi órákon,
- szoros kapcsolat az általános iskolákkal, a pedagógiai szakszolgálattal és a gyermekjóléti szolgálattal,
- az egyéni képességekhez igazodó foglalkozás alatti tanulás megszervezése,
- a nevelők és a tanulók személyes kapcsolattartása,
- az iskolai könyvtár, valamint az iskola más létesítményeinek, eszközeinek egyéni vagy csoportos használata,
- a felsőfokú továbbtanulás irányítása, segítése,
- a szülők és a családok nevelési gondjainak segítése,
- az egy osztályban tanító oktatók együttműködése, egységes nevelési elvek alkalmazása;
- az osztályközösség segítő erejének mozgósítása,



- a közös iskolai és iskolán kívüli programok során a peremhelyzetű tanulók bevonása,
- a szülők tájékoztatása a családsegítő és a gyermekjóléti szolgálatokról, szolgáltatásokról,
- kedvezmények, mentességek biztosítása a Nemzeti köznevelési törvény és a szakképzésről szóló törvény alapján,
- iskolapszichológus segítő tevékenysége.
- Az osztályfőnök az ifjúságvédelmi felelős és az iskolai szociális segítő közreműködésével külső szakember segítségét is igényelheti (gyermekjóléti szolgálat, iskolapszichológus).
- Az osztályfőnök a btmn-es tanulókról az ifjúságvédelmi felelős és az iskolapszichológus bevonásával egyéni fejlesztési tervet készít, amelyet az iskolavezetés bevonásával az alábbi támogatóhálózat segítségével valósít meg: osztályfőnöki munkaközösség, osztályban tanító oktatók, iskola-egészségügyi szolgálat, külső szakértők bevonása: rehabilitációs bizottság, pedagógiai szakszolgálat

Egyéni fejlesztési terv a Beilleszkedési, tanulási és magatartási nehézséggel küzdő tanulók számára

A BTMN fogalma - Nkt.: 4§ 3.:

A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő (BTMN) gyermek, tanuló: az a különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló, aki a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján az életkorához viszonyítottan jelentősen alulteljesít, társas kapcsolati problémákkal, tanulási, magatartásszabályozási hiányosságokkal küzd, közösségbe való beilleszkedése, továbbá személyiségfejlődése nehezített vagy sajátos tendenciákat mutat, de nem minősül sajátos nevelési igényűnek.

Beilleszkedési, tanulási és magatartási nehézséget a megyei szakértői bizottság bírál el, a szülő (az oktatási intézmény vezetőjéhez intézet kérelmében vagy az oktatási intézmény kezdeményezhet (a szülő/törvényes képviselő beleegyezésével).

.Ki tarthat fejlesztő foglalkozást?

- Gyógypedagógus
- Fejlesztőpedagógus

Amit vezetni szükséges a fejlesztő foglalkozást tartó kollégának:

- Egyéni fejlesztési terv
- Foglalkozási napló (Egyéni fejlődési lap külíve és belíve, ezek összefűzve adják ki év végére a naplót).

A fejlesztés tervezésének időkeretei:

Az egyéni fejlesztési terv készítése folyamatmunka. Kiindulópontként három hónap időtartamra tervezése optimális. Vagyis nem lehet éves fejlesztési tervet kérni év elején a szakembertől.

Az egyéni fejlesztési terv kidolgozása során figyelembe kell venni

Szaktevékenységeit megfigyeléseket (tanórai munka, szabadidős tevékenység) a gyermekkel korábban foglalkozó szakemberek tapasztalatait a szülőkkel folytatott beszélgetés kapcsán kapott információkat

Mit kell fejleszteni? Ami a szakértői véleményben szerepel

A Szakértői vélemény tételesen felsorolja azokat a képességterületeket, amelyeket fejleszteni szükséges, ugyanakkor lehet fejleszteni az „erősséget” is.

A terv elkészítése előtt

- Fogalmazza meg a fejlesztés célját!
- Fogalmazza meg a kiválasztott fejlesztendő terület tartalmi elsajátításának célját!
- Fogalmazzon meg néhány – a témához kapcsolható – követelményt!

A fejlesztési terv lebontásának lépései

- Az információk elemzése, összegzése
- Legfőbb fejlesztési irány meghatározása (reális lehetőség)
- A program fő területeinek meghatározása
- Fő területen belül a feladattípusok, feladatsorok leírása (fokozatosság)



Kulcsszó a készségek fejlesztése

- Olvasási készség
- Szövegértési készség
- Helyesírási készség
- Írási készség
- Számolási készség

A szakértői bizottság a fejlesztendő képességterületeken, a fejlesztésre fordítható időkereten túl rendelkezik az adható mentességekről, kedvezményeikről is, melyeket az egyéni fejlesztési tervben rögzíteni szükséges.

A szakértői bizottság a BTMN-es tanuló állapotát meghatározott időintervallumban felülvizsgálja, adott esetben, a feltételek hiánya, illetve a képességek megfelelő mértékű fejlődése esetén a tanulási nehézséget meg is szüntetheti.

1.9.3. Sajátos nevelési igényű tanulók

Iskolánkban a sajátos nevelési igényű tanulók nevelése, oktatása a többi tanulóval együtt, integrált formában folyik.

Az SNI tanulók nevelése-oktatása állapotuknak megfelelően a vonatkozó jogszabályi előírások szerinti speciális implementációjú tanterv szerint történik. A használt módszerek igazodnak hiányosságaikhoz, fogyatékoságukhoz. Értékelésük egyéni elbírálás alapján, a vonatkozó szabályozók által megfogalmazottaknak megfelelően folyik.

Azokat az SNI tanulókat oktatjuk együtt a többségi tanulókkal, akiknek nevelését-oktatását a szakértői bizottságok integrált osztályban javasolják. Ezek a tanulók társaikkal együtt végzik iskolai feladataikat, de a szükséges területeken támogatást kapnak. Ez fokozott toleranciát, az egyéni fejlesztést, más munkaszervezési formák alkalmazását, speciális tankönyv használatát, az ellenőrzés és értékelés szigorú igazítását a tanuló képességeihez, és az egyéni foglalkozásokat jelenthet.

A tanulók fejlesztése a törvényben rendelkezésre álló időkeretek (habilitációs és rehabilitációs órakeret) és csoportszervezési előírások figyelembevételével, speciális szakemberek igénybevételével folyik.

Iskolánk a sajátos nevelési igényű tanulók neveléséhez-oktatásához igénybe veszi az illetékes pedagógiai szakszolgálati, illetve pedagógiai-szakmai szolgáltatást nyújtó intézmények segítségét.

A szakképzés kiemelt feladata a sajátos nevelési igényű és a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermekek, tanulók speciális igényeinek figyelembevétele, egyéni képességeikhez igazodó, legeredményesebb fejlődésük elősegítése, a minél teljesebb társadalmi beilleszkedés lehetőségeinek megteremtése.

Nkt. 4. § (13)

„kiemelt figyelmet igénylő gyermek, tanuló:

a) különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló:

aa) sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló,

ab) beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló,”

ac) kiemelten tehetséges gyermek, tanuló,

Sajátos nevelési igényű tanuló

A Szkt. 7. § (5) alapján

„sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személy: az a tanuló, illetve képzésben részt vevő személy, aki az Nkt. szerinti szakértői bizottság vagy a rehabilitációs hatóság szakvéleménye alapján mozgásszervi, érzékszervi - látási, hallási -, értelmi vagy beszéd fogyatékos, több fogyatékoság együttes előfordulása esetén halmozottan fogyatékos, autizmus spektrumzavarral vagy egyéb pszichés fejlődési zavarral - súlyos tanulási, figyelem-vagy magatartás-szabályozási zavarral – küzd”



Beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló

A Szkt. 7§ (1) alapján

„beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló: az a különleges bánásmódot igénylő tanuló, aki a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény (a továbbiakban: Nkt.) szerinti szakértői bizottság szakvéleménye alapján az életkorához viszonyítottan jelentősen alul teljesít, társas kapcsolati problémákkal, tanulási, magatartás-szabályozási hiányosságokkal küzd, közösségbe való beilleszkedése, továbbá személyiségfejlődése nehezített vagy sajátos tendenciákat mutat, de nem minősül sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személynek”

A tanuló vizsgálatát végző szakértői bizottság szakvéleménye tartalmazza annak megállapítását, hogy a sajátos nevelési igényű gyermek/tanuló az e célra létrehozott, a fogyatékoság típusának megfelelő nevelési-oktatási intézményben, osztályban, csoportban, tagozaton vagy a többi gyermekkel/tanulóval közösen is részt vehet az iskolai nevelésben- oktatásban, kollégiumi nevelésben.

A Debreceni Szakképzési Centrum azokat az SNI-s tanulókat oktatja együtt a többségi tanulókkal, akiknek nevelését-oktatását a szakértői bizottságok integrált osztályban javasolják, ezáltal intézményünkben integrált oktatás folyik.

Korábban a ma már hatályon kívül helyezett 32/2012 EMMI rendelet tartalmazta az SNI irányelveket. A jelenleg érvényes irányelvek szövegét szakértői team véglegesítette. A frissített, véglegesített szöveg ezúttal nem jogszabályi megerősítést kapott, hanem az Oktatási Hivatal honlapján való megjelentetéssel vált érvényessé. Bár az irányelvek már nem jogszabályban szerepelnek ezek mégis olyan szakmai előírások, amelyeket az SNI gyermekeket, tanulókat ellátó oktatási intézmények kötelesek betartani, s ha ez nem valósulna meg, úgy a szülők első sorban az intézménnyel szemben jogorvoslással élhetnek.

Összegezve a sajátos nevelési igényű tanulók a többiekkel együtt – integráltan – megvalósuló iskolai nevelésében a fejlesztés szervezeti keretének megválasztását, az alkalmazott speciális módszer- és eszközrendszer minden esetben a gyermekek állapotából fakadó egyéni szükségletek határozzuk meg. A sajátos nevelési igényű tanulónak joga, hogy különleges bánásmód keretében állapotának megfelelő pedagógiai, gyógypedagógiai, konduktív pedagógiai ellátásban részesüljön. A különleges bánásmódnak megfelelő ellátást a szakértői bizottság szakértői véleményében foglaltaknak megfelelően biztosítjuk.

Iskolánk a sajátos nevelési igényű tanulók neveléséhez-oktatásához igénybe veszi az illetékes pedagógiai szakszolgálati, illetve pedagógiai-szakmai szolgáltatást nyújtó intézmények segítségét. Ennek keretében megismerjük az integrált nevelés létező jó gyakorlatait, tapasztalatcsere, tudásháló (képzések, online platform stb.)

Ezeket túlmenően a DSZC a sajátos nevelési igényű tanuló igényeihez viszonyodva:

a) Az iskola egy évfolyam tananyagának elsajátítására egy tanévnél hosszabb időt is meghatározhat a helyi tantervében.

b) A sajátos nevelési igényű gyermekek nevelésében, oktatásában közreműködő intézményeinkben – függetlenül attól, hogy külön vagy a nem fogyatékos tanulókkal együtt történik a nevelés-oktatás – a minden iskola számára meghatározott foglalkozásokon túl kötelező egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs tanórai foglalkozásokat, a megismerő funkciók vagy a viselkedés fejlődésének organikus okra vissza nem vezethető súlyos és tartós rendellenessége esetén pedig fejlesztő foglalkozásokat szervezni. A rehabilitációs célú órakeret – a fogyatékoság típusától függően – a kötelező foglalkozásokra fordítandó óraszám 15–50%-a, míg a fejlesztő foglalkozások időkerete a kötelező foglalkozásokra fordítandó óraszám 15%-a. Az időkeretet az egyes évfolyamok, osztályok tanítási év közben a tanítási hetek között át-csoportosíthatóak.

c) A sajátos nevelési igényű tanulót az igazgató – a szakértői és rehabilitációs bizottság javaslatára – mentesítheti egyes tantárgyakból, tantárgyrészekből az értékelés és a minősítés alól. Az érettségi vizsgán az érintett tantárgyak helyett a tanuló – a vizsgaszabályzatban meghatározottak szerint – másik tantárgyat választhat.



d) A sajátos nevelési igényű tanulót a vizsgán hosszabb felkészülési idő illeti meg, lehetővé kell tenni számára az iskolai tanulmányok során alkalmazott segédeszköz (írógép, számítógép stb.) használatát, szükség esetén pedig az írásbeli beszámoló szóbeli beszámolóval, illetve a szóbeli beszámoló írásbeli beszámolóval történő kiváltását.

e) A sajátos nevelési igényű tanuló számára engedélyezett a tanuló egyéni adottságához, fejlettségéhez igazodó tovább haladást biztosító egyéni előre haladású nevelési-oktatási forma.

f) A tanuló fejlődésének, elért eredményeinek meghatározása, rögzítése együttesen kialakított vélemény szerint – a szülő bevonásával, tanácsadás a szülőnek, segítségnyújtás a családi neveléshez, a gyógypedagógussal együttműködve.

g) Az integrált tanuló nevelésével kapcsolatos szakmai tapasztalatcserén, szakmai felkészítésén, folyamatos továbbképzésen való részvétel, valamint a szakmai anyagok igénybevétele.

h) Az iskola tárgyi feltételeit illetően a fejlesztések megvalósításához intézményünk igyekszik a megfelelő tárgyi feltételeket is biztosítani.

A Nemzeti alaptanterv és a választott kerettanterv alkalmazása a sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásában:

A Nemzeti alaptanterv (a továbbiakban: Nat) a sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának is alapidokumentuma, az abban meghatározott fejlesztési területek – nevelési célok, kulcskompetenciák, illetve a tanulási területeken megfogalmazott célok, feladatok – a sajátos nevelési igényű tanulókra is érvényesek. Mint sajátos nevelési igényű tanulókat nevelő-oktató intézmény szakmai programunkban, helyi tantervünk elkészítésénél figyelembe vesszük:

- A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény (a továbbiakban: köznevelési törvény), a Nat és az Irányelv rájuk vonatkozó előírásait,
- A kollégiumi nevelés országos alapprogramját,
- A nevelés és oktatás helyi célkitűzéseit és lehetőségeit,
- A szülők elvárásait és az általuk nevelt-oktatott tanulók sajátosságait.
- Célunk, hogy az Irányelvben foglaltak szerint, hogy a sajátos nevelési igényű tanulók esetében a tartalmi szabályozás és a gyermeki sajátosságok ugyanúgy összhangba kerüljenek, mint más gyermekeknél.

Az iskolai nevelés, oktatás során kiemelt feladat:

- A tantervi előírásoknak megfelelő sikeres továbbhaladás biztosítása.
- A pozitív énkép és önértékelés kialakítása,
- A tanulás iránti motiváció és a kudarcűrő képesség növelése,
- A kortársakra és a felnőtt közösségre irányuló rendezett társaskapcsolatok kialakítása,
- A társadalmi együttélés szabályainak követése és az önállóságra nevelés.

A sajátos nevelési igényű tanulók egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs, rehabilitációs ellátása:

A tanulók között fennálló – egyéni adottságokból és igényekből adódó – különbségeket a szakmai programunk és helyi tantervünk kialakításakor figyelembe vesszük.

A sajátos nevelési igény a szokásos tartalmi és eljárásbeli differenciálástól eltérő, nagyobb mértékű differenciálást, speciális eljárások alkalmazását, illetve kiegészítő fejlesztő, korrekciós, rehabilitációs, valamint terápiás célú pedagógiai eljárások alkalmazását teheti szükségessé.

A rehabilitációs, rehabilitációs ellátás közös elvei:

a) A sajátos nevelési igényű tanulók nevelésében-oktatásában részt vevő nevelési- oktatási intézmények egész nevelési-oktatási rendszerét – az általános elveken túl – átfogó, hosszú távú rehabilitációs, rehabilitációs célok és feladatok határozzák meg, melyeket az intézmény dokumentumai tartalmaznak.



b) A rehabilitációs, rehabilitációs tevékenység olyan szakmaközi együttműködésben kialakított és szervezett nyitott tanulási-tanítási folyamatban valósul meg, mely az egyes tanulók vagy tanulócsoportok igényeitől függő eljárások, időkeret, eszközök, módszerek, terápiák alkalmazását teheti szükségessé.

c) A sajátos nevelési igényű, ugyanakkor kiemelt tehetségű tanulók ellátása esetén a rehabilitációs, rehabilitációs tevékenység mellett kell megjeleníteni a tehetséggondozás feladatainak is.

A rehabilitációs, rehabilitációs tevékenység közös céljai és feladatai:

A sajátos nevelési igényű tanuló fejlesztésére vonatkozó célokat, feladatokat, tartalmakat, tevékenységeket, követelményeket megjelenítünk:

- Az intézmény szakmai programjában,
- A helyi tantervben,
- A tematikus egységekhez, tervekhez kapcsolódó tanulási-tanítási programban (pl. tanmenet, óraterv),
- Az egyéni fejlesztési tervben.
- A szükséges pedagógiai feltételek biztosítása a sajátos nevelési igényű tanulók számára:
- Speciális tanterv, tankönyvek, tanulási segédletek, differenciált, egyénre szabott tananyagok;
- Speciális gyógyászati, valamint tanulást, életvitelt segítő technikai eszközök;
- Az egyéni szükségletekhez igazodó környezet, speciális bútorok; fejlesztő helyiségek;
- Rugalmas szervezeti keretek kialakítása a sajátos nevelési igényű gyermekek egyéni foglalkoztatásának, illetve osztálytermi foglalkoztatásának megvalósulásához;
- A tanulók sajátos nevelési igénye típusához igazodó szakképzettséggel rendelkező, az integrált fejlesztésben lehetőleg tapasztalt gyógypedagógus, terapeuta (módszertani intézmény, utazótanári szolgálat).

A fejlesztés alapelvei:

- Az Oktatási Hivatal témára vonatkozó irányelveit és alapprogramjait a BTMN és SNI fejlesztési tervek készítésénél maximálisan betartjuk. Ezen alapelvek az alábbi linken érhetők el:
https://www.oktatas.hu/koznevels/kerettantervek/2020_nat/iranyelvek_alapprogramok
- Differenciált képességfejlesztés egyéni fejlesztési terv alapján egyéni és csoportos formában történik.
- A sajátos nevelési igényű tanulók fejlesztése a szakértői bizottság szakvéleményére épülő egyéni fejlesztési terv alapján, egyéni sajátosságai, szükségleteik figyelembevételével, a szülővel és a tanulóval történő megbeszélést követően történik.
- Az egyéni fejlesztőmunka tervezése szakképzett gyógypedagógus, pszichológus és egyéb szakemberek (pl. gyermekpszichiáter) bevonásával történik.
- A fejlesztés iskolánkban két szakképzett fejlesztő illetve gyógypedagógus segíti. Az egyéni fejlesztési terv tartalmáról, célkitűzéseiről, ütemezéséről (mikro, ill. makrotervezés) tájékoztatni kell az osztálymunkában résztvevő pedagógusokat, szaktanárokat, különös tekintettel a gyermek osztályfőnökre. Az egyéni fejlesztési terv célkitűzéseinek megvalósulását időszakosan, az ütemezési fázis befejezését követően ellenőrizni szükséges a további célkitűzések megtervezését megelőzően. Az iskolai oktatásban érvényesíteni kell a tanuló fejlődését, előrehaladását segítő számonkérési, értékelési formákat; indokolt esetben, a tanulási képességet vizsgáló szakértői és rehabilitációs bizottság javaslata alapján – az egyes tantárgyakból, tantárgyrészekből – az értékelés és minősítés alól mentesítés adható.

1.9.4. Tehetséges tanulók fejlesztése – tehetséggondozás

Kiemelten tehetséges tanuló az a különleges bánásmódot igénylő tanuló, aki átlag feletti általános vagy speciális képességek birtokában magasfokú kreativitással rendelkezik, és felkelthető benne a feladat iránti erős motiváció, elkötelezettség.

Kiemelt fontosságú a tehetségek felismerése és fejlesztése.



Minden oktató és az osztályfőnök feladata, hogy felhívja a figyelmet tehetséges tanítványainkra, hogy megfelelően gondoskodhassunk fejlesztésükről.

E tevékenység kiterjed a foglalkozás alatti és foglalkozáson kívüli területekre egyaránt. A legszorosabb együttműködést igényli a családdal és a tehetségek fejlesztésével foglalkozó intézményekkel, szakemberekkel. A gyakorlati oktatásban különleges tehetséget felmutató tanulók fejlesztése a gyakorlati képzésben részt vevő gazdálkodó szervezetekkel való együttműködés keretében folyik.

- A tehetséggondozás módszereiben célirányos tanulásszervezési eljárásokat alkalmazunk, ösztönözzük az oktatók szakirányú továbbképzéseit (tanulásmódszertan, tehetségdiagnosztika).

A tehetségfejlesztés tevékenységei iskolánkban:

- bemeneti mérések, különös tekintettel a motivációra, tehetségnyilvántartás,
- az egyéni képességekhez igazodó foglalkozás alatti tanulás megszervezése,
- emelt óraszámú tantárgyak tanítása,
- tehetséggondozó programok (szakkörök, művészeti foglalkozások, dráma, vizuális kultúra, szakmai diákkörök),
- tehetséggondozó, fejlesztő foglalkozások, felkészítés versenyekre, pályázatokon való részvételre,
- vetélkedő megrendezése, kiállítások szervezése,
- felkészítés a felsőfokú továbbtanulásra, ennek irányítása, segítése,
- személyes beszélgetések, a biztatás, a jutalmazás megfelelő formáinak megkeresése,
- kiugró tehetségek szakemberhez való irányítása, aki gondoskodik megfelelő fejlesztésükről,
- tantárgyakhoz köthető, szakmai, sport, művészeti és komplex versenyek megszervezése, és azokon való részvétel intézményi, illetve területi szinten.

A versenyek részletes felsorolása az éves munkatervben jelenik meg.

1.10 A tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi joga gyakorlásának rendje

A tanulót megilleti az a jog, hogy életkorának megfelelő mértékben részese legyen az őt érintő döntések meghozatalának. Ezt a jogát személyesen illetve választott képviselőin, valamint szülőjén/gondviselőjén keresztül gyakorolhatja. Joga van megismerni az őt érintő döntés tartalmát, okát, következményeit. A döntési folyamat során joga van véleményét elmondani.

A nevelési-oktatási intézmény a tanulóval kapcsolatos döntéseit – jogszabályban meghatározott esetben és formában – írásban közli a tanulóval, a szülővel. A tanuló ezen jogai gyakorlásának módját a házirend tartalmazza.

A diákönkormányzattal kapcsolatos szabályozás az iskolai SZMSZ-ben és a Házirendben található.

1.11 A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái

Az iskolai nevelés-oktatás, a tanuló személyisége harmonikus fejlesztésének elengedhetetlen feltétele a szülők az oktatói közösség együttműködése.

Ennek alapja a tanuló iránt érzett közös felelősség, amelynek feltétele a kölcsönös bizalom és tájékoztatás, az őszinteség. Megvalósulási formái a kölcsönös támogatás és a koordinált pedagógiai tevékenység. Eredménye a családi és az iskolai nevelés egysége, és ennek nyomán a tanuló személyiségének kedvező fejlődése.

A diákok és az oktatók együttműködésének formái:



- A tanulókat az iskola életéről, az iskolai munkatervről, ill. az aktuális feladatokról az iskola igazgatója, a diákönkormányzat felelős vezetője és az osztályfőnökök tájékoztatják.
- Az intézmény vezetője legalább évente egyszer a diákközygylésen, valamint a diákönkormányzat vezetőségének ülésén, a diákönkormányzat vezetője havonta egyszer a diákönkormányzat vezetőségének ülésén és faliújságon, az iskola honlapján és egyéb közösségi oldalakon keresztül, az osztályfőnökök folyamatosan az osztályfőnöki órákon tájékoztatják a diákokat.
 - A tanulók kérdéseiket, véleményüket, javaslataikat szóban vagy írásban egyénileg, ill. választott képviselőik útján közölhetik az intézmény vezetőjével, az oktatókkal, az oktatói testülettel vagy az iskolaszékkel.
- A tanulót és a tanuló szüleit a tanuló fejlődéséről, egyéni haladásáról az oktatók folyamatosan (szóban, illetve a digitális naplón keresztül vagy az ellenőrzőben írásban) tájékoztatják.

A szülők és az oktatók kapcsolattartása, együttműködésének formái:

A szülőket az iskola egészének életéről, az iskolai munkatervről, az aktuális feladatokról az iskola igazgatója és az osztályfőnökök tájékoztatják. Az iskola igazgatója legalább félévente egyszer a szülői szervezet iskolai vezetőségének ülésén, vagy az iskolai szintű szülői értekezleten ad tájékoztatást. Az osztályfőnökök az osztályok szülői értekezletein adnak felvilágosítást a diákokkal kapcsolatosan. A szülők a gyermekük előre haladásáról, az esetlegesen felmerült problémákról a digitális naplóból folyamatosan tájékozódhatnak illetve az oktatók által megadott fogadóórákon kereshetik fel őket személyesen. A hozzáférést a digitális naplóhoz a szülők az osztályfőnöktől év elején vehetik át.

Együttműködési formák:

- Családlátogatás (önállóan illetve a családsegítő szolgálattal együtt is, szükség esetén)
- Egyéni beszélgetés
- Szülői értekezlet
- Fogadóóra
- Írásbeli tájékoztató
- Előadások szervezése
- Közös kirándulások
- Pályaválasztási tanácsadás
- Nyílt tanítási nap a nyolcadikosok és szüleik számára
- Kihelyezett szülői értekezlet az általános iskolák hívására
- Az SNI tanulókkal és szüleikkel történő folyamatos kapcsolattartás

Az intézmény kapcsolattartása az alábbi szakmai szervezetekkel:

- Gyermek- és ifjúságvédelmi szervezetek
- Gyámhatóság, Gyámhivatal
- Szakszolgálatok
- Iskola-egészségügy
- Területileg illetékes kamara
- Gyakorlati képzésben résztvevő gazdálkodó szervezetek
- Iskola képzési profiljába tartozó szakmai szervezetek
- Kulturális és sportszervezetek
- Civilszervezetek

1.12 A tanulmányok alatti vizsga szabályai, valamint a szóbeli felvételi vizsga követelményei



Az osztályozó vizsgát, a különbözeti vizsgát, valamint az ezekhez kapcsolódó javító- és pótlóvizsgát (a továbbiakban együtt: tanulmányok alatti vizsga) a szakképző intézmény 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról 180.§-190.§ alapján szervezi meg.

Osztályozó vizsgát kell tennie a tanulónak a félévi és a tanév végi osztályzat megállapításához, ha

- a) felmentették a foglalkozáson való részvétele alól,
- b) engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményének egy tanévben vagy az előírtnál rövidebb idő alatt tegyen eleget,
- c) az e rendeletben meghatározott időnél többet mulasztott, és az oktatói testület döntése alapján osztályozó vizsgát tehet,
- d) a tanuló a félévi, év végi osztályzatának megállapítása érdekében független vizsgabizottság előtt tesz vizsgát.

Egy osztályozó vizsga – a (3) bekezdés b) pontjában meghatározott kivétellel – egy adott tantárgy és egy adott évfolyam követelményeinek teljesítésére vonatkozik. Osztályozó vizsgát a szakképző intézmény a tanítási év során bármikor szervezhet. A tanítási év lezárását szolgáló osztályozó vizsgát az adott tanítási évben kell megszervezni.

Különbözeti vizsgát a tanuló abban a szakképző intézményben tehet, amelyben a tanulmányait folytatni kívánja. A különbözeti vizsgákra tanévenként legalább két vizsgaidőszakot kell kijelölni.

A **vizsgázó pótlóvizsgát** tehet az igazgató által meghatározott vizsganapon, ha a vizsgáról neki fel nem róható okból elkésik, távol marad vagy a megkezdett vizsgáról engedéllyel eltávozik, mielőtt a válaszadást befejezné. A vizsgázónak fel nem róható ok minden olyan, a vizsgán való részvételt gátló esemény, körülmény, amelynek bekövetkezése nem vezethető vissza a vizsgázó szándékos vagy gondatlan magatartására. Az igazgató engedélyezheti, hogy a vizsgázó a pótló vizsgát az adott vizsganapon tegye le, ha ennek a feltételei megteremthetők. A vizsgázó kérésére a vizsga megszakításáig a vizsgakérdésekre adott válaszait értékelni kell.

Javítóvizsgát tehet a vizsgázó, ha

- a) a tanév végén – legfeljebb három tantárgyból – elégtelen osztályzatot kapott,
- b) az osztályozó vizsgáról, illetve a különbözeti vizsgáról számára felróható okból elkésik, távol marad vagy a vizsgáról engedély nélkül eltávozik.

Javítóvizsga letételére az augusztus tizenötödikétől augusztus hónap utolsó napjáig terjedő időszakban az igazgató által meghatározott időpontban van lehetőség.

Az ágazati alapvizsga

2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 91. § alapján szervezzük.

A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény székhelye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja.

Nem kell ágazati alapvizsgát tennie, és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki

- a) részsakmát szerzett, ha az adott részsakmát magában foglaló szakma szakmai oktatásában vesz részt, vagy
- b) korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha a beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit.



Az érettségi vizsga

2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 92. § alapján szervezzük.

Az érettségi vizsga megszervezésére és lebonyolítására a 257/ § – ban meghatározott eltérésekkel – az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról szóló 100/1997. (VI. 13.) Korm. rendeletet (a továbbiakban: érettségi vizsgaszabályzatot) alkalmazzuk. A technikumban a tanulmányok elvégzését közvetlenül követő érettségi vizsgaidőszakban az érettségi vizsgák megkezdésének feltétele ötven óra közösségi szolgálat elvégzésének igazolása, kivéve annak a sajátos nevelési igényű tanulónak, akit a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény (a továbbiakban: Nkt.) szerinti szakértői bizottság javaslata alapján a közösségi szolgálat alól az igazgató határozatban mentesített.

Az érettségi vizsgán a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az Nkt.-ban meghatározott vizsgatárgyakból ad számot tudásáról azzal, hogy az érettségi vizsga kötelezően választandó vizsgatárgya helyett szakmai vizsgát kell tenni. A technikumban folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan letett szakmai vizsga a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy adott vizsgatárgyból letett emelt szintű érettségi vizsgájának felel meg.

Technikumban az 50 óra közösségi szolgálat elvégzését a 13. évfolyam május-júniusi vizsgaidőszakáig szükséges igazolni (azaz az előrehozott érettségi vizsgának még nem feltétele). A közösségi szolgálat teljesítése alól mentesülnek:

- a képzésben részt vevő személyek,
- az Nkt. szerinti szakértői bizottság javaslata alapján a közösségi szolgálat alól az igazgatói határozatban mentesített SNI tanulók,
- a fogvatartottak.

Előrehozott érettségi vizsga

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról 258.§-a alapján szervezzük.

Előrehozott érettségi vizsga – a szakmai vizsga kivételével –

a) az Nkt.-ban meghatározott bármely kötelező érettségi vizsgatárgyból – az idegen nyelv érettségi vizsgatárgy kivételével – legkorábban a tizenkettedik évfolyam május-júniusi vizsgaidőszakában,

b) bármely más érettségi vizsgatárgyból és idegen nyelv érettségi vizsgatárgyból legkorábban a tizenegyedik évfolyam október–novemberi vizsgaidőszakában

tehető a tanulói jogviszony fennállása alatt, a szakképző intézmény szakmai programjában a tanuló számára az adott vizsgatárgyra vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését követően.

(2) Az előrehozott érettségi vizsga a közösségi szolgálat teljesítésére tekintet nélkül megkezdhető.

(3) Ha a tanuló valamely tantárgyból előrehozott érettségi vizsgát tett, azzal az adott tantárgy tanulmányi követelményeit teljesítette. A továbbhaladás során e tekintetben a szakmai programban foglaltak szerint kell eljárni, azzal, hogy az idegen nyelvből letett előrehozott érettségi vizsga a szakmai nyelvi foglalkozáson való további részvétel alól nem mentesít.

A szakmai vizsga

2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 93. § alapján szervezi az akkreditált vizsgaközpont. A szakmai vizsgát a Kormány rendeletében meghatározott rend szerint kell lebonyolítani

A szóbeli felvételi vizsga követelményei

A technikai és a szakképző osztályainkba nem tartunk szóbeli felvételt.



1.13 A felvétel és az átvétel helyi szabályai

A szakképző intézmény tanulói közé felvétel vagy átvétel útján lehet bejutni, amely jelentkezés alapján történik.

Az általános iskolai tanulónak a szakképző intézménybe általános vagy rendkívüli felvételi eljárás keretében történő felvételére a 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet 26–44. §-át kell alkalmazni.

A szakképző intézmény a felvételi tájékoztatóban közzéteszi az általa oktatott szakmák körét és azok ágazatát. A jelentkező a felvételi kérelemben az általa választott szakma ágazatára jelentkezik.

Az igazgató a felvételi kérelmekről a jelentkező általános iskolai tanulmányait igazoló bizonyítványában, illetve félévi értesítőjében szereplő értékelése, minősítése alapján dönt

Ha a szakképző intézményben a felvételi eljárás évét megelőző három év átlagában a jelentkezők száma adott ágazatban több mint háromszorosán meghaladja a felvehető tanulók számát, a szakképző intézmény központi írásbeli vizsgát, illetve szóbeli vizsgát tarthat. A központi írásbeli vizsgán az oktatásért felelős miniszter által kiadott egységes feladatlapokat kell használni. Központi írásbeli vizsga, illetve szóbeli vizsga esetén az igazgató a központi írásbeli vizsga eredménye, illetve a szóbeli vizsga és az előző bekezdés szerinti értékelés, minősítés alapján dönt.

A részsakma megszerzését követően a tanuló, illetve képzésben részt vevő személy,-a részsakmát magába foglaló szakmára vonatkozó- tanulmányait a szakképző intézményben külön felvételi eljárás nélkül a szakirányú oktatásban folytathatja.

Átvétel

A felsőbb évfolyamra jelentkezéskor az iskola vizsgálja a tanuló megelőző tanulmányait, a választandó osztály befogadóképességét, az osztály struktúráját, ágazatát, a tanult szakmáját.

Az ágazati alapvizsgát tett tanuló átvétele az ágazati alapoktatás tekintetében nem köthető különbözeti vizsgához, ha az átvételre az ágazati vizsga letételét követő tanévben kerül sor.

A szakképző intézménybe csak olyan tanulót lehet felvenni vagy átvenni, aki az általa választott szakmára vonatkozóan a képzési és kimeneti követelményekben előírt egészségügyi alkalmassági, továbbá a pályaalkalmassági követelményeknek megfelel, és ez alapján előre láthatóan nincs akadálya a szakmai vizsgára bocsátásnak.

Az átvétel igazgatói határozattal engedélyezhető:

- előzetes tanulmányok beszámításával,

továbbá:

- különbözeti vizsgával,
- egyéni segítségnyújtással,
- türelmi idő biztosításával,
- évfolyamismétléssel.

A Szkt. 21. § (1) b) értelmében szakképző iskolának kizárólag szakmai vizsgára felkészítő, a szakmajegyzékben meghatározott számú évfolyama van. A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésbe bekapcsolódhat

a) technikum esetén az, aki érettségi végzettséggel rendelkezik,

b) szakképző iskola esetén az, aki a közismereti kerettantervnek a középiskola kilencedik és tizedik évfolyamára vonatkozóan előírt követelményeit teljesítette.

Az Szkt. 53. § (4a) bekezdése határozza meg a tudásbeszámítási rendelkezéseket (korábbi tanulmányok, megszerzett ismeretek, gyakorlat), az iskola igazgatója ennek alapján hoz határozatot.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy korábbi tanulmányait, megszerzett ismereteit és gyakorlatát az adott szakmai oktatásra, illetve szakmai képzésre előírt - megegyező tartalmú -



követelmények teljesítésébe be kell számítani. A beszámítás alapján a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy a tanulmányi követelményeket az előírtnál rövidebb idő alatt teljesítheti.

Felnőttképzési jogviszony keretében folyó szakmai oktatásban a szakmai oktatás időtartama legfeljebb a negyedére, a kötelező foglalkozások száma legfeljebb a nappali rendszerű szakmai oktatás kötelező foglalkozásai számának negyven százalékáig csökkenthető.

1.14 Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos terv

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításának célja, hogy a tanulók

- ismerjék meg az elsősegélynyújtás fogalmát, törvényi szabályozását
- ismerjék meg az élettannal, anatómiával kapcsolatos legfontosabb alapfogalmakat,
- ismerjék fel a vészhelyzeteket,
- tudják a leggyakrabban előforduló sérülések élettani hátterét, várható következményeit,
- sajátítsák el a legalapvetőbb elsősegély-nyújtási módokat,
- ismerkedjenek meg a mentőszolgálat működésével; sajátítsák el, mikor és hogyan kell mentőt hívni.
- Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos kiemelt feladatok:
- a tanulók korszerű ismeretekkel és az azok gyakorlásához szükséges készségekkel és-jártassággal rendelkezzenek az elsősegély-nyújtási alapismeretek területén,
- a tanulóknak bemutatjuk és gyakoroltatjuk velük az elsősegélynyújtás alapismereteit,
- a tanulók az életkoruknak megfelelő szinten – a foglalkozás alatti és egyéb foglalkozások keretében – foglalkoznak az elsősegélynyújtással kapcsolatos legfontosabb alapismeretekkel.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításának érdekében

- az iskola kapcsolatot épít ki az Országos Mentőszolgálattal, a Magyar Ifjúsági Vöröskeresztrel és az Ifjúsági Elsősegélynyújtók Országos Egyesületével,
- tanulóink bekapcsolódnak az elsősegélynyújtással kapcsolatos iskolán kívüli vetélkedőkbe,
- támogatjuk az oktatók részvételét 30 óras, elsősegély-nyújtási továbbképzésen.

Az elsősegély-nyújtási ismeretek a következő tantárgyakba épülnek be:

- Elsősegélynyújtás gyakorlat: újraélesztés, defibrillátor használata újraélesztés során, sebzések, sebellátás, traumás sérülések ellátása, mérgezések, vegyszer okozta sérülések, savmarás, égési sérülések, forrázás, szén-monoxid mérgezés
- Biológia: allergiás reakciók, légúti akadály, artériás, vénás és hajszáleres vérzés, komplex újraélesztés, eszméletvesztések, tudatmódosító szerek hatásai
- Fizika: égési sérülések, forrázás, áramütés
- Testnevelés: magasból esés, sportsérülések és balesetek

2 Közismereti oktatásra és ágazati alapoktatásra vonatkozó oktatási program

A programtantervek (PTT) kivezetésre kerülnek, a szakmai oktatást – kizárólag – a képzési és kimeneti követelményekre (KKK) tekintettel kell megszervezni. Mivel a szakmai oktatás kötelező foglalkozásai összesített óraszámát eddig a PTT-k tartalmazták, a 2023. július 1. előtt hatályos PTT-ben meghatározott mértékét a KKK módosításáig, de legkésőbb 2024. január 31-éig kötelezően alkalmazni kell.

Az ágazati alapoktatásra vonatkozó foglalkozáshálók ágazatonként és szakmánként a mellékletben találhatók.

Az ágazati alapoktatás tanulói jogviszonyban a technikum 9-10. évfolyamán és a szakképző iskola 9. évfolyamán, a kizárólag szakmai vizsgára felkészítő szakmai oktatásban a szakmai oktatás első félévében történik.



2.1 A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai

Közismereti tantárgyakból a helyi tantervek tananyagai és követelményei a Nemzeti alaptantervben (Nat 2020) foglalt szabályozásnak megfelelnek, teljes egészében megegyeznek a **minisztérium** által kiadott 2020-as kerettantervekben meghatározott tananyaggal és követelményekkel.

Iskolánk a közismereti tantárgyak esetén a miniszter által kiadott gimnáziumi kerettantervet (Kerettanterv a gimnáziumok 9-12 évfolyamára) használja a technikumi osztályokban.

Tantárgyaként az alábbi linken találhatóak meg a tantárgyi tartalmak:

https://www.oktatas.hu/koznevelas/kerettantervek/2020_nat/kerettanterv_gimn_9_12_evf

A szakképző osztályokban a 2020-as NAT-hoz illeszkedő szakképző iskolai közismereti kerettantervet alkalmazzuk (Kerettantervek a szakképzés területére):

https://www.oktatas.hu/koznevelas/kerettantervek/2020_nat/kerettanterv_szakkepzes/kozismereti_kerettanterv_szakkepzes

A vendégtéri szaktechnikus képzésben a kerettantervek tartalmát a helyi sajátosságoknak megfelelően átcsoportosítottuk az alábbi módon:

A nyelvi előkészítő évfolyamban történelem és magyar nyelv, valamint matematika tantárgyak esetében a kerettanterv által meghatározott 9. évfolyam tananyagát a diákok két tanév alatt sajátítják el (a nyelvi előkészítőn és a 9.évfolyamon).

Digitális kultúra tantárgyból a kerettantervben meghatározott 9-10. évfolyam tananyagát a diákok a nyelvi előkészítő és a 9. évfolyamon, a 11. évfolyam tananyagát a 10. évfolyamon tanulják.

A turizmus és vendéglátás ágazat idegennyelvi képzése a 10. évfolyam végére a B1-es, a 13. évfolyam végére a B2-es szintet célozza meg, ennek érdekében a nyelvórák emelt óraszámúval futnak. A szakképző iskolai évfolyamokon célunk, hogy a tanuló az idegennyelv-tanulás során olyan kompetenciák birtokába jusson, melyek képessé teszik őt az idegen nyelvi kommunikációra, valamint arra, hogy megfelelő motiváció esetén a kötelező nyelvtanulás időszakát követően önállóan is tovább tudja ápolni és fejleszteni idegennyelv-tudását.

A digitális kultúra tantárgy kerettantervben meghatározott tananyagának megtanítását a 9. évfolyamra korlátoztuk.

A többi technikumi osztályunkban a kerettanterv 9-10-edikes tananyagát 9. évfolyamon, 11-edikes tananyagát 10. évfolyamon tanítjuk.



A szakképző osztályokban a kerettanterv 9-10.évfolyamára javasolt tananyagát mindkét osztályunkban a 9. évfolyamon sajátítják el a tanulók.

Matematikából a szakképző osztályokban a kerettantervben meghatározott tananyagot 9-10.évfolyamon tanítjuk.

A fizika tantárgy kerettantervi követelményeit a logisztikai technikus osztályokban a 9-10.évfolyamra osztottuk be.

A testnevelés tantárgynál a szakképző osztályokban 11. évfolyamon heti három órát heti egy órára csökkentettük.

Biológia tantárgyból a kerettantervben meghatározott tananyagot a kisgyermekgondozó, -nevelő és a sport osztályokban a 9-10-11. évfolyamon sajátítják el a tanulók.

2.2 A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja

Az iskola mindennapos testnevelési foglalkozásokról szóló programja a helyi lehetőségekből kiinduló, reális, fenntartható célkitűzés, mivel a program iskolánk minden tanulójának egész éven át lehetőséget ad a rendszeres mozgásra.

A program figyelembe veszi a helyben felkínálható iskolán kívüli lehetőségeket is. A mindennapos testnevelésben lehetőség van arra, hogy a tanuláshoz szükséges tulajdonságokat megerősítsük: legyen erős, kitartó, becsületes és szorgalmas, ne legyen fáradékony, bírja a tanulással járó idegi és fizikai terhelést.

Célunk:

- Tanulóinkban felkelteni a rendszeres testmozgás, az egészséges életmód iránti igényt, elsajátíttatni az ehhez szükséges elméleti és gyakorlati tudnivalókat, ismereteket.
- Tudatosítani a tanulóknál a saját szervezetük felépítésének és működésének alapfokú tudnivalóit.
- A testnevelés, a sport segítségével kialakítani a tanulóknál a mindennapi élethez szükséges alapvető tulajdonságokat, készségeket: akaraterő, szorgalom, kitartás, becsületesség, szabályok betartása, a társak tisztelete, segítése, a csapatmunka szerepe, az idegi és fizikai állóképesség, az egészséges önbizalom, céltudatosság stb.
- A mindennapos testnevelés tematikáját a testnevelés helyi tantárgyi programja tartalmazza. A testnevelés foglalkozás során, illetve mellett a tanulóknak biztosítjuk az iskolai tornaterem mindennapos használatát, az iskolai kondicionáló terem egyéni használatát, amelyekhez testnevelői oktatói felügyeletet biztosítunk. Támogatjuk a tanulók sportegyesületekben való sportolását. A technikumi (kifutó szakgimnáziumi) osztályokban az óratervekben heti 5, a szakképző iskolai (kifutó szakközépiskolai) osztályainkban minden elméleti oktatási napon 1-1 testnevelés órát biztosítunk. A versenyszerűen sporttevékenységet folytató igazolt, egyesületi tagsággal rendelkező vagy amatőr sportolói sportszerződés alapján sportoló tanuló kérelme alapján a fél tanévre érvényes versenyengedélye és a sportszervezete által kiállított igazolás birtokában a sportszervezet keretei között szervezett edzéssel a heti 5 foglalkozásból 2 foglalkozás váltható ki. A sport ágazati képzésben résztvevő diákjaink esetében a sportági igazolások leadása után a törvényi lehetőséget kihasználásával heti 3 testnevelés órán vesznek részt. A sport ágazatban tanulók heti két úszás órán vesznek részt. Ez a két foglalkozás kiváltható sportegyesületi igazolással, de a tanulónak félévente be kell mutatnia a vízbiztos úszástudását.

2.3 Választható tantárgyak, foglalkozások



Az iskola bizonyos tantárgyak/tantárgycsoportok esetében választást kínálhat fel a tanulóknak. Ebben az esetben a tanuló, a tanuló szülője az iskolába lépéskor a jelentkezéssel egy időben választ e tárgyak közül. Ez a választás a tanulmányi idő végéig tart.

Amennyiben valamilyen oknál fogva a szülő e választását felülbírálja és élni kíván változtatási jogával, úgy ezt írásban kell kezdeményeznie a megelőző tanév május 20-ig, a jogszabályi előírások alapján. Az iskola vezetősége a tanulót nevelő-oktató oktatók véleményének kikérésével hozza meg döntését, melynek feltétele a különbözeti vizsga letétele. A különbözeti vizsga a követelmények optimum szintjét kéri számon.

A tanuló az iskola kínálatából egyéb foglalkozásokat is választhat. Ezekre a tantárgyválasztás szabályai vonatkoznak. Abban az esetben, ha a foglalkozáson való aktív részvétel előzetes ismeretekhez is köthető, úgy a változtatásnál előzetes ismeretek felmérése szükséges.

A tanuló abban az esetben választhat az oktatók közül, amennyiben a téma és képességek szerinti csoportalakítás során legalább két azonos csoport jön létre két különböző oktató vezetésével.

A technikumi (kifutó szakgimnáziumi) és szakképző iskolai (kifutó szakközépiskolai) helyi tantervekben a szabadon tervezhető órakeret felhasználását a foglalkozásháló tartalmazza.

A szabadon tervezhető többletfoglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyagát az egyes tantárgyak helyi tantervének lehet megtalálni.

A nem kötelező foglalkozások megnevezése és foglalkozásszáma

Az egyéb foglalkozások tananyagát és követelményeit az igazgató által jóváhagyott foglalkozási tervek tartalmazzák.

A választható tárgyak esetén (emelt és a középszintű érettségire felkészítő foglalkozások) a tanulók és a szülők aláírásukkal erősítik meg választásukat, és tudomásul veszik, hogy az értékelés, a mulasztás, továbbá a magasabb évfolyamra lépés tekintetében úgy kell tekinteni, mintha kötelező foglalkozás lenne.

Szabadon választható foglalkozások

Céljaink: Az általános műveltséghez feltétlenül szükséges ismeretanyagon túlmenően további korszerű ismereteket nyújtani az egyes tantárgyak iránt aktívan érdeklődő tanulók számára. Az egyéni képességek kibontakoztatása, amely jelentős mértékben növeli a továbbtanulási esélyt.

Feladatunk, hogy évente elkészítsük a foglalkozások kínálatát, felmérjük az igényeket az iskola teljes tanulóiifjúsága körében. A foglalkozásokat a nem kötelező foglalkozások időkeretének terhére szervezzük, ezért a foglalkozások látogatása nappali tagozaton díjmentes. A foglalkozások megszervezésénél a tanulók és szülők érdeklődését, igényeit, szükségleteit, továbbá az intézmény személyi és tárgyi feltételeit, az oktatók igényeit vesszük figyelembe. A szabadon választható foglalkozásokra való jelentkezés önkéntes. A jelentkezés tanév elején történik, és egy tanévre szól. A beérkezett jelentkezések alapján szervezzük meg és működtetjük az alábbi foglalkozásokat. A jelentkezési lap kitöltésekor lehetőséget teremtünk a tanulóknak a foglalkozást vezető oktatók megnevezésére. Ha több osztály tanulóiból tevődik össze a foglalkozási csoport a legtöbb jelölést kapott oktatóra bízuk a csoport vezetését.

Vizsgára felkészítő

Az érettségi vizsgára és a szakmai vizsgára való sikeres felkészülést szolgálja. A vizsgákra felkészítő foglalkozás nem a foglalkozás folytatását jelenti, hanem az ismeretek tételszerű rendszerezését, az érettségi, és szakmai vizsgatémakörök logikai felépítésének gyakorlását, a tanulók szóbeli kifejező és írásbeli feladatmegoldó készségének fejlesztését.

A felkészítés a tantárgy jellegétől függően heti 1-2 órás lehet.

Versenyeekre felkészítő foglalkozások



A kiemelkedően tehetséges tanulók számára az országos tanulmányi és szakmai versenyekre való eredményes felkészülést kiscsoportban, heti 1 órás felkészítő foglalkozásokkal segítjük.

A versenyfelkészítőket az iskolai versenynaptárral összhangban szervezzük, amelyet a felelős igazgatóhelyettes készít el a munkaközösségek javaslatai alapján a mindenkor aktuális versenykiírás alapján. (Édes anyanyelvünk, Szép magyar beszéd, Implom József helyesírási verseny, OSZKTV stb.)

Nyelvvizsgára felkészítő foglalkozás

Célunk, hogy minél több tanulónk jusson el középiskolai tanulmányai alatt a középfokú „B2” típusú nyelvvizsga szintjére, és tegyen középfokú nyelvvizsgát vagy emelt szintű nyelvi érettségi vizsgát. Az idegen nyelvek (elsősorban angol, német) ismerete, tudása az elkövetkezendő időszak alapvető követelménye lesz.

Nyelvvizsgára felkészítő foglalkozás heti 2 óra csoportonként.

Felzárkóztató foglalkozás

A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkózását segítő program célkitűzéseinek megfelelően heti 1 foglalkozásként kerülnek megszervezésre.

A 9. osztályban elvégzett bemeneti szintfelmérők eredménye alapján az iskola kialakítja a szükséges foglalkozások kereteit, az oktató elkészíti a felkészítő foglalkozásokra javasolt tanulók névsorát. A szintfelmérők eredményéről és az iskola javaslatáról a szülőket tájékoztatjuk. A foglalkozások az 1. órában vannak megszervezve.

A felsőbb évfolyamokon igény szerint szervezünk tanulócsoporthat a lemaradóknak és a tanulási nehézségekkel küzdő diákoknak.

Szakkör, érdeklődési kör

A tanulók mindenkor érdeklődésének megfelelően – irodalmi színpad, honismereti kör, énekkar, iskolarádió-, iskolaújság szerkesztése, internet, hadtörténet, IT munkára felkészítő stb. – foglalkozáson kívüli ismeretbővítésre csoportonként heti két-két órában biztosítunk lehetőséget. A hiányzásokat az oktató az osztálynaplóban köteles vezetni.

Egyéni fejlesztő foglalkozások:

- Kompetenciafejlesztő foglalkozások: egyéni fejlesztési tervek alapján az országos mérések eredményeinek javítására, ill. a kijelölt szintet el nem érő tanulók fejlesztése matematika és a szövegértési kompetencia terén.

- Differenciált képességfejlesztés: a szakértői vélemények alapján egyéni fejlesztési tervek szerint SNI tanulók részére

2.4 Választható érettségi vizsgatárgyak

A kötelező érettségi vizsgatárgyakon kívül iskolánk az egyes technikumi (kifutó szakgimnáziumi) osztályok óraterveiben meghatározott tantárgyakból vállalja a tanulók felkészítését emelt vagy középszintű érettségi vizsgára.

Az emelt szintre történő felkészítés mellett a kötelező érettségi vizsgatárgyakon kívül legalább három vizsgatárgyból lehetővé kell tenni a középszintű vizsgára történő felkészülést. Az idegen nyelv vizsgatárgyak egy vizsgatárgynak minősülnek.

Az érettségi vizsgán a vizsgázónak öt – négy kötelező és legalább egy általa választott (a továbbiakban: kötelezően választott) – vizsgatárgyból kell – legalább középszinten – vizsgát tennie. A vizsgázó a kötelezően választott vizsgatárgy mellett további vizsgatárgyakat választhat (szabadon választott vizsgatárgyak).

A középszintű érettségi vizsgatárgyai:

- kötelező vizsgatárgyak:
- magyar nyelv és irodalom,
- történelem,



- matematika,
- idegen nyelv
- ágazati szakmai vizsgatárgy.

A tanuló az öt érettségi tárgyon túl jelentkezhethet választható vizsgatárgyból érettségi vizsgára.

2.5 A tanuló tanulmányi munkájának ellenőrzése és értékelése, fejlesztő formái

Az ellenőrzés feladata és célja:

Az ellenőrzés feladata, hogy adatokat, tényeket tárjon fel az intézményben folyó tevékenységekről, illetve a tevékenységek által elért eredményekről.

Az ellenőrzés célja, hogy a feltárt adatok, tények alapján olyan intézkedéseket lehessen hozni, amelyekkel az esetleges hibák, problémák kijavíthatóak. Ehhez kapcsolódik az értékelés, amely az ellenőrzés eredményeinek elemzését jelenti.

Az ellenőrzés módszerei:

- Megfigyelés
- Írásos kikérdezés (kérdőív)
- Interjú (lehet egyéni vagy csoportos)
- Tanulók által készített produktumok vizsgálata, ezek között kiemelt jelentőséggel a tanulók gyakorlati feladatai
- Tanulói projektek értékelése
- Tanulói teljesítmények felmérése (mérés)
- Dokumentumok elemzése
- Az írásbeli beszámoltatás
- témazáró dolgozat
- röpdolgozat
- szódolgozat stb.

Az írásbeli beszámoltatás rendje: röpdolgozatot, szódolgozatot szükség esetén bármikor, előzetes bejelentés nélkül, témazáró dolgozatot előzetes bejelentés alapján íratunk.

Korlátai: röpdolgozat esetében semmilyen korlát nincs, témazáró dolgozat esetében 1 tanítási nap 2 dolgozatnál többel nem terheljük tanulóinkat.

Értékelésben betöltött szerepe, súlya: a témazáró dolgozat súlyozott jegynek számít.

Értékelés

A tanulók tudásának értékelése

A tantárgyi követelményeket a helyi tanterv határozza meg. A tanulók értékelése az egyes tantárgyak tantervi követelményeinek ismerete, ezen belül is kötelezően az 51/2012. (XII. 21.) EMMI-rendeletben szabályozott kerettantervi anyag és a 14/2013. (IV. 5.) NGM-rendelet a szakképzési kerettantervekről rendelet alapján történik. Az értékelés az adott tantárgyat tanító oktató tanügy-igazgatási jogköre, amelynek szabályait a szakmai munkaközösség határozza meg és ellenőrzi. Az értékelésnél figyelemmel kell lenni a tanuló általános állapotára, fejlesztés esetén egyéni haladására, képességeire. Nagyon fontos a minimumszint pontos meghatározása, melynek a tanuló és a szülő számára is egyértelműnek és teljesíthetőnek kell lenni. Minden oktató és szakoktató a tanév első óráján, foglalkozásán a tanuló füzetében rögzíti a tantárgy minimális követelményeit, az értékelés legfontosabb szabályait.



Az értékelés a tanítási-tanulási folyamat minden mozzanatára kihat. Az oktatók értékelő magatartásának és a tanulók önértékelésének jellemzője a pozitívumokra való támaszkodás, az elért sikerek, eredmények megerősítése.

A szakmai program értékelési koncepciójának célja, hogy az értékelés:

- ne minősítsen, hanem fejlődési állapotról számoljon be;
- számba tudja venni, hogy a tanuló az előző szintjéhez, önmagához mérten mennyit fejlődött;
- a tanuló számára adjon egyértelmű visszajelzést erősségeire és fejlesztendő területeire;
- jelenjék meg, hogy a tanuló saját lehetőségeit mennyire használta ki.

Iskolai gyakorlatunkban háromféle értékelési funkciót különböztetünk meg: a minősítő értékelést (teljesítménymérést), a diagnosztikai értékelést és a fejlesztő értékelést.

Az értékelésnek ki kell terjednie az iskolai élet minden területére. Ennek megfelelően értékeljük minden tanulóink esetében:

- tárgyi követelmények elsajátítását napi szinten, témakörök mentén,
- szabálytisztelét, felelősségvállalását,
- korábbi teljesítményéhez képest fejlődési törekvéseit.

Értékelésünknek a következő kritériumoknak kell megfelelnie:

- ösztönző hatású,
- folyamatos, rendszeres,
- segítő szándékú legyen,
- céljai és követelményei világosak és előre ismertek.

Az értékelés formái

- A szóbeli értékelés:
- a tanulói tevékenység folyamatos megerősítése, korrigálása, segítség, tanács-foglalkozáson és azon kívül,
- feleletek, dolgozatok érdemjegyéhez fűzött indoklás,
- az oktatói testület illetve a diákság előtti igazgatói értékelés.

Az írásbeli, szöveges értékelés

- a dolgozatokhoz írt rövid instrukció, vélemény,
- dicséret, elmarasztalások beírása az ellenőrző könyvbe és a digitális naplóba.

Igazgatói értékelés a tanévnyitó és a tanévzáró értekezleten történik, osztályfőnöki értékelés félévente legalább két alkalommal.

Osztályozás

Az osztályzatok kialakításának elvei

Iskolánkban a hagyományos ötfokozatú skálán érdemjegyekkel minősítjük a diákok egy-egy tantárgyból nyújtott teljesítményét. Ez lehet szóbeli felelet, témazáró, kisebb dolgozat, kiselőadás, önállóan végzett otthoni munka, gyűjtőmunka, foglalkozás alatti munka stb. Valamennyi tantárgyból osztályozás van. Az egyes szaktárgyak oktatói a munkaközösségükön belül egységesen értékelik a tanulókat.

Irányadó a középszintű érettségi százalékos elosztása.

Az oktatók a tanítási folyamat kezdetén ismertetik a diákokkal az értékelés elveit.

Az emelt szintű érettségire történő felkészítés értékelése

Ha a tanuló egy tantárgyból alapórára és emelt szintű érettségi felkészítésre is jár, akkor a két képzés során szerzett érdemjegyei alapján félévkor és év végén egy osztályzatot kell kialakítani. Ha a tanuló egy tantárgyból alapórára és középszintű érettségi felkészítésre is jár, akkor a két képzés során szerzett érdemjegyei alapján félévkor és év végén egy osztályzatot kell kialakítani.



Érdemjegyek elvárható száma

A tanuló teljesítményét az oktató a tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A diákok a tudásukról szóban és írásban egyaránt számot adhatnak. A tantárgyak sajátosságainak megfelelően legyenek arányban a szóbeli és írásbeli feleletek. A tanuló számára biztosítani kell, hogy a félévi és az év végi eredmények reális értékeléséhez heti 2-3 órás tantárgyból kéthavonta minimum egy, de a félév során legalább három, 4 vagy több órás tantárgyból lehetőség szerint havonta egy, de a félév során legalább négy alkalommal szerezzon érdemjegyet.

Gyakorlati tantárgyakból havonta egy érdemjegyet kell kapniuk a tanulóknak, hosszabb gyakorlati projektfeladat esetén havi bontásban a projektre több osztályzatot is kapnak.

A félévi és a tanév végi értékelés osztályzatokkal történik. A tantárgyi osztályzatokra az oktató tesz javaslatot, ezeket az oktatói testület véglegesíti az osztályozó értekezleten, melyet évente két alkalommal, félév előtt és a tanév vége előtt tartunk.

- Az érdemjegyeket lehetőleg minden foglalkozáson, de legkésőbb egy héten belül be kell jegyezni az elektronikus naplóba, a tanulónak az ellenőrző könyvbe.
- Törtjegyet nem használunk.
- Az osztályzatot - rövid indoklással - a felelővel közölni kell. Az osztályozás a oktató kizárólagos joga, ezért felelősséggel tartozik.

2.6 A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei

Csoportbontás

Az intézményben csoportbontásban tanított órákat az egyes ágazatok foglalkozáshálói tartalmazzák.

Csoportbontásban szervezzük az emelt és a középszintű érettségire felkészítő foglalkozásokat. Célunk ezzel, hogy az ismereteket elmélyítsük, több idő jusson a kommunikációs készségek fejlesztésére és a tanulók tudásának megalapozására.

Az emelt és középszintű érettségire való felkészítést a 20/2012.(VIII. 31.) EMMI-rendelet 13–15.§ szerint szervezzük meg. A csoportok csak kellő számú jelentkező esetén indulnak (minimum 12 fő). Az emelt szintű érettségire való felkészítést intézmények közötti egyeztetés alapján több középiskolával közösen látjuk el, biztosítjuk a jogszabályban előírt órakeretet.

A csoportok szervezésénél irányadó a 2011. évi CXCV. törvény 6. melléklete, mely a gyermekek, tanulók finanszírozott heti foglalkoztatási időkeretét tartalmazza.

Csoportbontások szervezési elvei:

Az egyes tantárgyakra vonatkozó elveket a szakmai munkaközösség határozza meg:

- lehetséges eljárás, hogy a diagnosztizáló mérést követően níví-csoportok alakuljanak, amelyek lehetővé teszik a differenciálást, a felzárkóztatást és a tehetség gondozást,
- másik megoldás a homogén-csoportok létrehozása, amely az osztályfőnök irányításával jön létre.

Az egy osztályból alkotott egyes csoportok létszáma maximum 10 %-kal térhet el egymástól.

Tanév közben az érintett oktatók egyetértésével, az osztályfőnök javaslatára az igazgató engedélyezheti a csoportváltást.

Tervezett csoportbontások

Minden évfolyam esetén idegen nyelvből és informatikából illetve digitális kultúrából.

A szakmai gyakorlatokon.



Egyéb foglalkozás

Egyéb foglalkozások szervezeti formáit, időkeretét az intézmény SZMSZ-e tartalmazza. A tanévben indított egyéb foglalkozásokat az intézmény éves munkaterve tartalmazza. A tanuló (és kiskorú tanuló esetén szülője) jelentkezés útján kérheti részvételét az egyéb foglalkozáson, a jelentkezés a teljes tanévre vonatkozik.

Az egyéb foglalkozások minimális csoportlétszáma 10 fő.

2.7 Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek

Egészségnevelési elvek

A teljes körű egészségfejlesztés célja, hogy a nevelési-oktatási intézményben eltöltött időben minden tanuló részesüljön a teljes testi-lelki jóllétét, egészségét, egészségi állapotát hatékonyan fejlesztő, a nevelési-oktatási intézmény mindennapjaiban rendszerszerűen működő egészségfejlesztő tevékenységekben.

Kiemelt felelősséggel tartozik az iskola, mint olyan intézmény, amely a tanulók ismereteinek, képességeinek és viselkedésének fejlesztésére hivatott. Az egészséges életmódra nevelést már kisgyermekkorban el kell kezdeni, és az életfordulókon (serdülőkor, ifjúkor) fokozottabban megerősíteni. A nevelési folyamatban nélkülözhetetlen az alapvető értékek mellett – a testi-lelki-szociális egészség közvetítése, az élet védelme.

Jelentős szerepet kap benne a szülő, a család, az ifjúságvédő, az iskolapszichológus, az iskolai bűnmegelőzési tanácsadó, az iskolaorvos és a védőnő a civil közösségek, sport- és egyéb egyesületek, média, stb.

Az egészségkultúráltság maga az életmód. Az egészségvédelem szoros kapcsolatban áll az erkölcsi értékekkel, magatartással.

Már kora gyermekkortól kezdve számos befolyás éri a gyermeknek az egészségről alkotott fogalmát, de számos hatás éri viselkedésüket, magatartásukat is. Sokszor nincsenek tisztában az őket érő környezeti hatásokkal. Ezért fontos része az egészségnevelési programnak az is, hogy segítsen a tanulóknak kialakítani olyan készségeket, amelyek lehetővé teszik saját magatartásuk kedvező irányú befolyásolását.

Az egészségfejlesztési program hozzásegíti a tanulókat

- az egészséges életvitel kialakításához,
- a helyes értékrend felépítéséhez,
- az egészségvédelem kérdéseinek megismeréséhez,
- az életmóddal kapcsolatos (biológiai-pszichés) tennivalók elsajátításához,
- a képességek erősítéséhez, fejlesztéséhez,
- az egészségre káros szokások megismeréséhez, kiküszöböléséhez.

Mindennek legyen figyelemfelkeltő, tájékoztató, motiváló szerepe az egészség érték tudatosításában. Ezek birtokában képesek lesznek egészségük megőrzésére, a betegségek megelőzésére, az egészséges személyiség kimunkálására, a helyes egészségmagatartás kialakítására.

A programba beépül a folyamatkövetés és az eredményvizsgálat. Ehhez idő kell, fontos a többszintűség, a célok, feladatok követhetősége.

Alapelve, célja:

- az egészségkultúráltság emelése,
- olyan tulajdonságok kifejlesztése, amelyek hozzásegítenek a tudás hasznosításához,



- a tanulók segítése a testi és a lelki egészség harmóniájának megteremtésében, az egészséges életmód kialakításában és megtartásában,
- az életvezetési képességek fejlesztése,
- a tanulók felelősségérzetének fejlesztése egészségük megőrzéséért,
- a tanulók felkészítése a stresszhatások feldolgozására,
- a környezeti és egészségtudatosság erősödésének előkészítése,
- a mindennapi testedzés megvalósítása a tanulók számára,
- az egészségnevelés mentálhigiénés nevelésre való kiterjedése.

Tartalma:

- az egészségfejlesztéssel összefüggő célok, feladatok,
- a feladatok végrehajtását szolgáló program,
- az iskola-egészségügyi szolgálat munkája.

Kapcsolódó szakanyagok:

- módszertani szakanyag a tanulók fizikai állapotának méréséhez és minősítéséhez,
- módszertani anyag a mindennapos testneveléshez.

Az egészségnevelés fő jellemzői:

- az egészség megtartása, fokozása,
- az egészség visszaszerzésére irányuló és a személyiség formálását elősegítő tevékenység.

Területei:

- Egészségmegőrzés; a helyes életmód kialakítása.
- Mozgás, rendszeres testedzés, játéklehetőség.
- Táplálkozási szokások kialakítása egészségünk érdekében.
- Öltözködés.
- Higiénia, tisztálkodás.
- Egészségkárosító szenvedélyek (drog, alkohol, cigaretta, egyéb szenvedélybetegségek és függőségek) megelőzése.
- Stresszkezelés
- Ésszerű napirend kialakítása.
- Szűrővizsgálatok.

A vonatkozó ágazati jogszabályok alapján az alábbiak szerint foglalhatjuk össze az iskolai egészségvédelem főbb feladatait:

Ismertessük meg:

- az emberi szervezet működésének és a természeti, társadalmi, pszichés környezet kölcsönhatásának törvényeit.
- az egészséges táplálkozásra, életmódra, valamint az egészséges környezet megteremtésére vonatkozó tudnivalókat, buzdítsunk azok megtartására.
- a személyes, testi és lelki higiénia követelményeit.
- a testmozgás, az aktív életmód, a sportolás rendszeressé tételét.
- a módszereket (döntési helyzetekhez megoldásokat), a stresszhelyzetek megelőzésére és feloldására, a konfliktusok kezelésére.
- a szexuális kultúrával és a családtervezéssel, a nemi úton terjedő betegségek megelőzésével kapcsolatos tudnivalókat.



- a szenvedélybetegségek káros hatásait és a rászakás elkerülésének módját.
- a tanulókkal az egészségügyi szolgáltatások igénybevételének feltételeit és lehetőségeit.
- Adjon gyakorlati tanácsot az egészséget és a testi épséget veszélyeztető tényezők, balesetveszélyek elkerülésének módjára, a lehetőségekhez mérten tanítsa meg az elsősegélynyújtás elemi tennivalóit.
- a tanulóban a lehetséges jövőképről való kreatív gondolkodást, az egészséges életmód, a fenntarthatóság és a környezetvédelem tükrében.
- Fejlessze ki a beteg, sérült és fogyatékos embertársak iránti elfogadó és segítőkész magatartást.

Életviteli feladatok

Az iskolai élet a nevelés-oktatás színtere. A nevelés dimenziói közt az egyik, meghatározó tényező az egészség iránti igényre nevelés. A szó tartalmának meghatározása sugallja a feladatokat.

Foglalkozás alatti feladatok

Az egészséges életmódra nevelés tananyagának tervezésénél megfogalmazott célok és feladatok:

- járuljon hozzá a tanulók képességeinek sokoldalú fejlesztéséhez,
- életmódjuk, szokásaik értékekkel történő kialakításához,
- eddze akarataikat mentálisan, fizikálisan, szociálisan,
- bővítse ismereteiket.

Kötelező foglalkozás alatti keretben végzett egészségnevelés:

- Tantárgyakba beépített egészségnevelés: Kiemelt jelentőségű a biológia, ahol a tanterv tartalmazza az egészségtant, az egészséges életmóddal kapcsolatos problémák, prevenció és megoldás területét.
- „Egészségóra” (a védőnő vagy meghívott előadó foglalkoztató előadása).

Szabadon választható foglalkozások:

- délutáni szabadidős foglalkozások,
- sportprogramok,
- témával kapcsolatos filmvetítések, vetélkedők, versenyek, egyéb játékos programok, csoportfoglalkozások,
- egészséghet,
- sportrendezvények, kulturális programok,
- kirándulások, erdei iskolák, túrák, sportprogramok,
- együttműködés sportegyesületekkel.

2.8 A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére az iskola településén élő nemzetiségek kultúrájának megismertetésére szolgáló tananyag

A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére az iskola településén élő nemzetiségek kultúrájának megismertetésére szolgáló tananyag

A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag megismertetésének módjai:

- Településünkön a következő nemzetiségek élnek:
- Örmény
- Bolgár



- Ruszin
- Német
- Román
- Roma

A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiségek kultúrájának megismerését szolgáló tananyagot az iskola a következő tantárgyak helyi tantervébe építette be:

A nemzetiségekről szóló oktatás szinterei

- A következő tanítási órák: történelem, magyar nyelv és irodalom és osztályfőnöki.
- Szabadidős tevékenységek: projekt hetek, diákönkormányzati programok, vetélkedők, könyvtári programok.
- Lehetőség szerint a nemzetiségi önkormányzatok bevonása: ismertető, előadók kérése.

2.9 A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések

Valamennyi tanulónak joga van képességei maradéktalan kibontakoztatására, személyiségfejlődésének támogatására. Külön figyelmet kell fordítani a valamilyen okból hátrányos helyzetbe került tanulókra, akiknek olyan támogató környezetre van szükségük, amely biztosíthatja iskolai sikerességüket. Az esélyegyenlőséget biztosítani kell a szakképzéshez való hozzáférés esetében, a gyakorlati képzőhelyek kiválasztásában, a választható szakképzések vonatkozásában, a hátrányos helyzetűek támogatásában. Iskolánk – többek között – az alábbi segítséget nyújtja számukra az esélyegyenlőség megteremtése érdekében:

- kulcskompetenciák fejlesztésében,
- az oktatásban használt információs, kommunikációs technológiák alkalmazásával, a digitális tananyagok felhasználásának elősegítésével,
- méltányos és egészséges tanulási környezet kialakításával,
- az oktatók módszertani kultúrájának fejlesztésével,
- tapasztalat-, élményszerzésen alapuló tanulással,
- a differenciáló módszerek alkalmazásával,
- a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű és a sajátos nevelési igényű tanulók integrált nevelésével,
- a mindennapos testedzés, a mozgás, sportolás biztosításával,
- környezettudatos szemléletű oktatás-neveléssel,
- egészségügyi, szociális támogató rendszer kialakításával,
- hatékony, új tanulási módszerek elsajátíttatásával és alkalmazásával a foglalkozásokon,
- a tanulói aktivitás növelésével a foglalkozásokon,
- a tanulási attitűd pozitív átformálásával,
- pályaválasztás segítésével,
- a továbbtanulás támogatásával,
- személyiségfejlesztéssel és közösségépítéssel,
- a szabadidő hasznos eltöltésének elősegítésével,
- partnerközpontú neveléssel.

Az iskola által végrehajtandó intézkedések

A kiemelt figyelmet igénylő gyermekek, tanulók - azaz:

- a különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló (sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló, beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló, kiemelten tehetséges gyermek, tanuló)



- b) a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény szerint hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók felmérése, feltérképezése

A nevelés és oktatás területén

- a diszkriminációmentes oktatás - nevelés, a befogadó és toleráns légkör biztosítása, szegregációmentesség megvalósítása
- az egyenlő bánásmód elvének teljeskörű érvényesítése a nevelés és oktatás minden területén
- az osztályok, tanulócsoporthok, valamint az iskolai élet egyéb területein szerveződő közösségek létrehozásánál mindennemű hátrányos megkülönböztetés elutasítása
- a tanulói teljesítmények megkülönböztetés nélküli értékelése
- a pályaválasztási és pályaaorientációs programok szervezése és az azokhoz való hozzáférés egyenlő biztosítása
- a halmozottan hátrányos helyzetű tanulók oktatási és társadalmi integrációjának támogatása
- az intézmény nyújtotta bármely oktatási szolgáltatáshoz (pl. emelt szintű oktatás, szabadon választható foglalkozások, egyéb programok), vagy az intézményben biztosított oktatási feltételekhez (pl. tanterem, könyvtár, informatikai eszközök, tanítást vagy egyéni tanulást segítő egyéb eszközök) kiegyenlített hozzáférés biztosítása
- a szakvélemény alapján egyéni fejlesztő foglalkozást igénylő tanulók számára ezen foglalkozások megszervezése és megvalósítása
- a bármilyen szempontból hátrányos helyzetű tehetséges tanulók kibontakoztatása, versenyeken, vetélkedőkön, iskolai rendezvényeken való szerepeltetése
- különös odafigyeléssel a bármilyen szempontból hátrányos helyzetű tanulók eredményeinek nyomon követése, a szülők fokozott tájékoztatása
- a szülőkkel, gondviselőkkel együttműködve a hiányzások számának csökkentése
- a bármilyen szempontból hátrányos helyzetű tanulók számának növelése az iskolai kulturális-, szabadidős-, valamint sportrendezvényeken

A szülőkkel való együttműködés területén

- a bármilyen szempontból hátrányos helyzetű tanulók szüleivel a kapcsolat felvétele, folyamatos fenntartása
- a szülők és a család megfelelő nevelési attitűdjének pozitív irányba történő elmozdítása
- a szülők számára lehetőség biztosítása a gyermekükkel kapcsolatos bármilyen információ megszerzésére és átadására, közös megoldások keresésére fogadóórák, szülői értekezletek, személyes beszélgetések keretein belül

Egyéb területeken

- az egyenlő bánásmód elvét sértő esetekben szükséges lépések megtétele
- az esélyegyenlőség megvalósítását célzó pályázatok megkeresése, azokról tanulók és szülők tájékoztatása, segítségnyújtás a pályázati jelentkezésben
- az intézményben dolgozó oktatók számára az esélyegyenlőséget biztosító területeken szakmai, módszertani, informatikai továbbképzések támogatása és ösztönzése
- az oktatók által felismert hátrányos helyzetet okozó és/vagy fenntartó probléma jelzése az illetékesek felé, illetve részvétel a probléma megoldásában szükség esetén külső szakmai segítség (szakszolgálatok, gyermekjóléti szolgálat munkatársai, pszichológus, fejlesztő pedagógusok, stb.) igénybevétele a hátrányos helyzetet okozó problémák feltárására és megoldására

2.10 A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok



Tanulóink és közösségeik kimagasló teljesítményeit a szalagtűző, a ballagás és a tanévzáró ünnepségen ismerjük el. Ennek formája oklevél, könyvjutalom, szóbeli dicséret.

Ennek szempontjai az oktatói testület döntése alapján:

- tanulmányi munka,
- sportteljesítmények
- közösségi munka,
- kulturális és közéleti tevékenység.

A jutalmazás formái

Egyéni jutalmazási formák:

Az iskolában elismerésként a következő írásos dicséretetek adhatók:

- oktatói,
- osztályfőnöki,
- igazgatói,
- oktatótestületi.

A jutalmazásokról

A jutalmazás formái	A jutalmazás indoka	Kezdeményező
Osztályfőnöki dicséret	Az osztályközösségért végzett lelkiismeretes, rendszeres munkáért, az osztályközösség elismerését jelentő teljesítményért	Osztályfőnök, oktató, szakoktató, DÖK, nevelőtanár
Oktatói dicséret	Kiemelkedő szaktárgyi, tanulmányi, közösségi munkáért	Oktató
Igazgatói dicséret	A közösségért végzett lelkiismeretes, lelkes munkáért	Oktató, osztályfőnök, igazgatóhelyettes, DÖK
Oktatótestületi dicséret	Több éves példamutató tanulmányi, kulturális és sporttevékenységért	Osztályfőnök, igazgatóhelyettes, igazgató
Oklevél	Iskolai tanulmányi, kulturális és sportversenyeken elért kiemelkedő eredményért	Osztályfőnök, oktató
Közcélú juttatás	Kiemelkedő tanulmányi eredményért	Oktató, osztályfőnök, igazgatóhelyettes, igazgató
Tárgyjutalom	Az osztályban végzett kiemelkedő tanulmányi, közösségi munkáért, versenyeredményért	Osztályfőnök, osztályközösség, DÖK
Irinyi-plakett	Több éven keresztül iskolai szinten végzett kiemelkedő közösségi és tanulmányi munkáért	Igazgató, DÖK, oktatótestület



Dicséret a tanév során bármikor adható.

Az egész évben kiemelkedő munkát végzett tanulók, tantárgyi szorgalmi és magatartási dicséretét a bizonyítványba kell bevezetni. Az osztályfőnökök, a munkaközösségek, a gyakorlati képzőhelyek javaslatára a legkiemelkedőbb – megyei, országos eredményekkel rendelkező – tanulók oklevélben és könyvjutalomban részesülnek.

Közösségi munkáért a DÖK is javasolhat tanulókat az elismerésre.

Az a tanuló, akinek intézményi szinten is kiemelkedő a teljesítménye (tanulmányi, szakmai, kulturális és sport versenyeken, az iskoláért végzett kiemelkedő közösségi munka), jutalmát a tanévzáró ünnepélyen az iskola közössége előtt nyilvánosan veszi át.

Csoportos jutalmazási formák:

- jutalomkirándulás
- kulturális hozzájárulás (színház vagy kiállítás látogatáshoz).

2.11 Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek

A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos ismeretek

Vonatkozó hatályos jogunk írja elő a fogyasztók oktatásának szükségességét a fogyasztóvédelmi jogszabályok megismerése céljából. Eszerint a fogyasztók oktatása alapvetően állami feladat, amelyet az oktatásban részt vevő intézmények, az e feladatra törvényben kijelölt államigazgatási szervek és az érdekvédelmi szervezetek együttműködve teljesítenek.

Kiemelt fejlesztési feladat a NAT-ban a felkészülés a felnőtt életre, amelyben a fogyasztói kultúra kialakítása is nevelési-oktatási feladatként szerepel.

2.11.1 A fogyasztóvédelmi oktatás célja

A fogyasztóvédelmi oktatás célja a fogyasztói kultúra fejlesztése, és tudatos, kritikus fogyasztói magatartás kialakítása és fejlesztése a tanulóknál.

2.11.2 A fogyasztóvédelmi oktatás tartalmi elemei

A tanulók hatékony társadalmi beilleszkedéséhez, az együttműködéshez és a részvételhez elengedhetetlenül szükséges a szociális és társadalmi kompetenciák tudatos, pedagógiailag megtervezett fejlesztése. Olyan szociális motívumrendszerek kialakításáról és erősítéséről van szó, amely gazdasági és társadalmi előnyöket egyaránt hordoz magában.

Szükséges a társadalmi és állampolgári kompetenciák kialakítása, a jogokat érvényesíteni tudó, a közéletben részt vevő és közreműködő tanulók képzése. A szociális és társadalmi kompetenciák fejlesztése a versenyképesség erősítésével kapcsolatos területek, mint például a vállalkozási, a gazdálkodási és a munkaképesség szoros összefüggése, az ún. cselekvési kompetenciák fejlesztése.

Fontos továbbá a fogyasztás során a tájékozódás képessége, a döntési helyzet felismerése, és a döntésre való felkészülés. Meg kell ismertetni a tanulókkal a piac, a marketing és a reklám szerepét, alkalmassá téve őket az eligazodásra. Hangsúlyozni kell a minőség és a biztonság szerepét a fogyasztás során, valamint a gazdaságosság és a takarékoságot.



A fogyasztóvédelmi oktatás céljaként megfogalmazott fogyasztói kultúra, valamint a kritikus fogyasztói magatartás kialakítása és fejlesztése érdekében szükséges, hogy a diákok értsék, és a saját életükre vonatkozóan alkalmazni tudják az alábbi fogalmakat:

Környezettudatos fogyasztás: Egyfajta középút az öncélú, bolygónk erőforrásait gyorsulva felélő fogyasztás és fogyasztásmentesség között.

Kritikus fogyasztói magatartás: A fogyasztói jogok érvényesítése.

A fogyasztónak joga van:

- az alapvető szükségleteinek kielégítéséhez,
- a veszélyes termékek és eljárások ellen való tiltakozáshoz,
- a választáshoz különböző termékek és szolgáltatások között,
- a megfontolt választáshoz szükséges tények ismeretéhez,
- a jogos panaszok tisztességes rendezéséhez,
- az egészséges és elviselhető környezetben való élethez.

Preventív, vagyis megelőző fogyasztóvédelem: a vevő már a kezdet kezdetén érvényesíteni tudja jogait, és nincs szükség panaszbejelentésre, bírósági perekre.

2.11.3 A fogyasztóvédelmi oktatás színterei az oktatásban

Az egyes tantárgyak foglalkozásai:

Földrajz:

- A fogyasztói kultúra fejlődése.
- Tudatos, kritikus fogyasztói magatartás.
- Gyűjtőmunka nyomtatott információhordozókból hazánk gazdasági és település-földrajzi sajátosságairól.
- Az életmód és a fogyasztási szokások alakulása.
- Vásárlási, fogyasztási szokásaink.
- A család gazdálkodása.

Informatika:

- Az internet egyes kommunikációs szolgáltatásainak használata.
- Vásárlás az interneten.
- Informatikai biztonság, az információ hitelessége, a szerzői jog fogalmának megismerése.

Magyar nyelv és irodalom:

A különböző irodalmi művek, filmek elemzésének szempontjai.

Történelem:

Az ipari és hírközlési forradalmak jelentőségének megértése.

További színterek:

- Foglalkozáson kívüli elemek (vetélkedők, versenyek, rendezvények stb.).
- Hazai és nemzetközi együttműködések (más iskolákkal, állami és civil szervezetekkel, cégekkel).
- Az iskola fogyasztóvédelmi működése és az ezzel kapcsolatos foglalkozások.

A fogyasztóvédelem módszertani elemei

A módszereknek tartalmaznia kell az egyén és társadalom viszonyáról szóló információgyűjtés, információfeldolgozás, a feldolgozott információk alapján való döntés és a döntés alapján eltervezett cselekvés végrehajtásának módszereit.

Fontos, hogy a diákok e módszereket minél többször valós helyi és globális problémákon és értékeken keresztül maguk alkalmazzák:



- Interjúk, felmérések készítése az emberek vásárlási szokásairól,
- Adatgyűjtés, feldolgozás információörögzítés együttműködéssel,
- Problémamegoldó gyakorlat ötletbörzével, értékeléssel,
- Viták, szituációs játékok (eladói és vásárlói érdekek összehangolása, fogyasztói kosár készítése),
- Érveléstechnikai gyakorlatok (hatékony érdekérvényesítés).

A társadalmi bűnmegelőzéssel, az áldozattá válással, az erőszakmentes konfliktuskezeléssel összefüggő ismeretek

Alapvető célunk a társadalmi bűnmegelőzéssel, az áldozattá válással kapcsolatos ismeretek oktatása terén az iskolában tanulók jogkövető magatartásának elősegítése, esetleges bűnelkövetésük megakadályozása, a felmerülő problémák, konfliktusok, krízisek kulturált és hatékony kezelése.

Napjainkban az iskola szerepét úgy szokták felvetni, hogy betölti-e a szükséges nevelő hatását, segít-e azokban a problémákban (érzelmi, szociális), melyek az iskolában megnyilvánulnak. A tünetek, zavarok, elváltozások minden életkorban más-más jellegűek, megnyilvánulásúak, más oki konstellációt tükröznek. Kisgyermekkorban a szülői kapcsolatokból való kiszakadás, az önállósodás, a kortárs csoportban az egyenrangú kapcsolatok alakítása és tartása jelentenek problémát, konfliktusforrást. Tízéves kor körül megjelennek a felnőtté válás problémái (felnőtt szerep, nemi szerep, identitástudat stb.). Gyakori jelenség, hogy a család nem köti meg eléggé a gyermeket, az iskola pedig nem integrálja kellőképpen a maga rendszerébe, ezért a szabadidő terén más kiscsoport hatása alá kerül, melyek általában az iskolai és családi kultúra értékeivel szemben állnak, és más viselkedési normákat közvetítenek. Deviáns értékeket próbálnak megvalósítani. Ez többé-kevésbé nyílt konfliktus formájában is megjelenik az iskolában.

A vázolt problémák fokozottan és halmozottan jelentkeznek a családi, anyagi, szociális gondokkal küzdő, hátrányos helyzetű illetve veszélyeztetett tanulók esetében.

A bűnmegelőzés tartalmi elemei

Az iskolai nevelés-oktatásban szükséges a lélektani motívumokra, a helyes és követendő értékrend kialakítására, információnyújtásra, figyelemmel kísérésre, a beilleszkedési problémák csökkentésére fektetni a hangsúlyt.

A cél elérése érdekében megvalósítandó feladatok:

- A helyes értékrend átadása és kialakítása a tanulónál.
- A hátrányos helyzetű és veszélyeztetett tanulók folyamatos figyelemmel kísérése, jelzés az együttműködő segélyező szervezetek felé.
- Információnyújtás a legális (cigaretta, alkohol stb.) és illegális (kábitószer) drogok használatának negatív hatásairól, következményeiről.
- A szabadidő hasznos és kulturált eltöltése alternatíváinak ismertetése és a lehetőségek biztosítása.
- Hátránykompenzáció a különböző problémákkal küzdő tanulók esetében.
- Az iskolai beilleszkedési problémák csökkentése, a pozitív társadalmi normák szerinti életvezetés elősegítése.
- Esetkezelés, folyamatos segítségnyújtás a tanulónak és családjának.
- Jogok és kötelezettségek ismertetése, tisztázása.
- A joghátrányok és jogkövetkezmények megismerésének elősegítése.

A bűnmegelőzés iskolai módszertanának elemei



- Mentálhigiéné, krízis, erőszak, drog és bűnelkövetési, illetve áldozattá válás elleni előadások segítő szakemberek közreműködésével,
- A iskolában lévő bűnmegelőzési tanácsadó folyamatos bevonása az osztályfőnöki órák és szülői értekezletek megtartásába.
- Szoros és folyamatos együttműködés gyermekjóléti és családsegítő intézményekkel, szakszolgálatokkal, különböző civil szervezetekkel, alapítványokkal, hatósági szervekkel (rendőrség, ügyészség, bíróság),
- Személyiségfejlesztés,
- Közösségfejlesztés, az iskolai pszichológus bevonásával

1.15. Az iskolai közösségi szolgálat megszervezése

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 6. § (4) bekezdés: Az érettségi bizonyítvány kiadásának feltétele ötven óra közösségi szolgálat elvégzésének igazolása.

A közösségi szolgálat keretei között

- a) az egészségügyi,
- b) a szociális és jótékonyági,
- c) az oktatási,
- d) a kulturális és közösségi,
- e) a környezet- és természetvédelemi,
- f) a katasztrófavédelmi,
- g) az óvodás korú, sajátos nevelési igényű gyermekekkel, tanulókkal, az idős emberekkel közös sport- és szabadidős
- h) az egyes rendőrségi feladatok ellátására létrehozott szerveknél bűn- és baleset-megelőzési területen folytatható tevékenység.

A közösségi szolgálat célja:

Fejleszteni a tanulók következő kompetenciáit:

- kritikus gondolkodás,
- érzelmi intelligencia,
- önbizalom,
- felelősségvállalás,
- állampolgári kompetencia,
- felelős döntéshozatal,
- hiteles vezetői készségek,
- szociális érzékenység, társadalmi felelősségvállalás,
- kommunikációs készség,
- együttműködés,
- empátia,
- konfliktuskezelés,
- problémamegoldás.

A kompetenciák fejlesztése mellett a pályaorientációban is fontos lehet a tanulóknak az 50 órás iskolai közösségi szolgálat. Az iskolai közösségi szolgálati program különös értéke, hogy foglalkozáson kívüli tevékenységgel, informális és nem formális eszközök felhasználásával erősíti a tanulók szociális érzékenységét. A pedagógiai célokon túl lényeges, hogy a végzett tevékenység legyen hasznos minden



érintett számára. Érezhesse a tanuló, hogy olyan feladatot lát el, amellyel javítja a helyi közösség és a fogadó intézményekben élők vagy dolgozók életminőségét, a tevékenysége, jelenléte hasznos a fogadó intézményekben élőknek, tevékenykedőknek, továbbá jelentsen segítséget a fogadó intézmények munkavállalói számára is. Fontos értéke a programnak, hogy a tanulók mindegyikének lehetőséget teremt a sikeres tevékenységre, az önmegismerésre, egyéni céljaik megtalálására. Mindezek felül a személyes emberi kapcsolatok új színnel gazdagíthatják a tanulók életét.

Szervezési feladatok:

- Iskolánk 9–12. évfolyamos tanulói számára lehetőség szerint négy tanévre, arányosan elosztva szervezi meg, ill. biztosít időkeretet a legalább ötven órás közösségi szolgálat teljesítésére, amelytől azonban indokolt esetben a szülő kérésére el lehet térni.
- A közösségi szolgálatot az adott tanuló esetében koordináló oktató az ötven órán belül – szükség szerint a mentorral közösen – legfeljebb öt órás felkészítő, majd legfeljebb öt órás záró foglalkozást tart.
- A felkészítő foglalkozás részét képezi a tűz- és balesetvédelmi tájékoztatás.
- A közösségi szolgálat teljesítése körében egy órán hatvan perc közösségi szolgálati idő értendő azzal, hogy a helyszínre utazás és a helyszínről hazautazás ideje nem számítható be a teljesítésbe.
- A közösségi szolgálat helyszínén a szolgálattal érintett személy segítése alkalmanként legkevesebb egy, legfeljebb háromórás időkeretben végezhető.
- A közösségi szolgálat során a tanuló naplót köteles vezetni, amelyben rögzíti, hogy mikor, hol, milyen időkeretben és milyen tevékenységet folytatott.

A közösségi szolgálat dokumentálása

- a) a tanulónak közösségi szolgálati jelentkezési lapot kell kitöltenie, amely tartalmazza a közösségi szolgálatra való jelentkezés tényét, a megvalósítás tervezett helyét és idejét, valamint a szülő egyetértő nyilatkozatát,
- b) az osztálynaplóban, bizonyítványban és a törzslapon az osztályfőnöknek dokumentálnia kell a közösségi szolgálat teljesítését,
- c) az iskola a közösségi szolgálat teljesítéséről igazolást állít ki két példányban, amelyből egy példány a tanulónál, egy pedig az intézménynél marad,
- d) az iskola a közösségi szolgálattal kapcsolatos dokumentumok elhelyezi az irattárban,
- e) az iskolán kívüli külső szervezet és közreműködő mentor bevonásakor az iskola és a felek együttműködéséről megállapodást kell kötni, amelynek tartalmaznia kell a megállapodást aláíró felek adatain és vállalt kötelezettségein túl a foglalkoztatás időtartamát, a mentor nevét és feladatkörét.

A közösségi szolgálattal kapcsolatos munkavégzés szabályai

- A tizennyolcadik életévét be nem töltött személy, illetve a korlátozottan cselekvőképes nagykorú személy olyan közérdekű önkéntes tevékenységet folytathat, amely megfelel életkorának, testi, értelmi és erkölcsi fejlettségének, illetve képességeinek, valamint amely nem veszélyezteti egészségét, fejlődését és tankötelezettségének teljesítését.
- A tizenhatodik életévét be nem töltött önkéntes és a korlátozottan cselekvőképes nagykorú önkéntes közérdekű önkéntes tevékenységet külföldön nem végezhet.
- A tizennyolcadik életévét be nem töltött önkéntes közérdekű önkéntes tevékenységet 20 óra és 6 óra között nem végezhet.



- A tizenhatodik életévét be nem töltött önkéntes által a közérdekű önkéntes tevékenységre fordítható idő nem haladhatja meg
- tanítási szünet ideje alatt a napi három órát és a heti tizenkét órát,
- tanítási időben a heti hat órát és
- ba) tanítási napon a napi két órát.
- bb) tanítási napon kívül a napi három órát.
- A tizenhatodik életévét betöltött, de tizennyolcadik életévét be nem töltött önkéntes által a közérdekű önkéntes tevékenységre fordítható idő nem haladhatja meg a napi négy és fél órát és a heti tizennyolc órát.
- A tizennyolcadik életévét be nem töltött önkéntes részére a közérdekű önkéntes tevékenység befejezése és másnapi megkezdése között legalább tizennégy óra pihenőidőt kell biztosítani.

Az önkéntes köteles

- a közérdekű önkéntes tevékenységet a vonatkozó jogszabályok, szakmai és etikai előírások, valamint a fogadó szervezet utasításai szerint személyesen végezni,
- a közérdekű önkéntes tevékenység során tudomására jutott személyes adatot, üzleti és egyéb titkot megőrizni.
- Az önkéntes köteles megtagadni az utasítás teljesítését, ha annak végrehajtása más személy életét, testi épségét vagy egészségét közvetlenül veszélyeztetné.
- Az önkéntes nem köteles a fogadó szervezet utasításait teljesíteni, ha annak végrehajtása
- az önkéntes életét, testi épségét vagy egészségét közvetlenül veszélyeztetné,
- jogszabályba vagy az önkéntes szerződésbe ütközik.
- Ha az utasítás végrehajtása kárt idézhet elő, az önkéntes köteles erre az utasítást adó figyelmét felhívni. Az önkéntes nem felel az általa okozott kárért, amennyiben figyelemfelhívási kötelezettségének eleget tett.

1.16. A Könyvtár programja

Az utóbbi évtizedekben jelentősen megváltozott az iskolai könyvtárak szerepe.

Az információhoz való közvetlen hozzáférés, a különböző műveltségterületek ismeretsajátítása során egyre nagyobb szerepet kap **az iskolai könyvtár**, a könyvtár tájékoztató tevékenysége, a tanulók önálló információhasználatra nevelése.

A könyvtárra alapozott önművelés, tudásszerzés igényének felkeltésével és a tevékenységhez szükséges képesség együttes fejlesztésével *esélyeket tud teremteni az iskola* az élethossziglan tartó tanulásra, biztosítja az egyén érvényesüléséhez, életvezetéséhez szükséges információk megszerzését. Ezzel elősegíti, hogy a tanulók a különböző társadalmi helyzetekbe felelős állampolgárokká váljanak.

Alapvető feladatuk az iskolával szemben támasztott képzési és nevelési feladatok támogatása, segítése, így az iskolai könyvtárak a hagyományos szolgáltatásokon túl a kibővült ismeretszerzési lehetőségek megismerésének és begyakorlásának is színtereivé, pedagógiai színtérre lettek.

Az önálló ismeretszerzés elsajátítása érdekében tantervi program szerint szervezik és az oktatói testülettel együttműködve valósítják meg a tanulók könyvtárhasználati felkészítését, segítik informatikai szemléletük, információkezelési szokásaik kialakítását.



Az iskolai könyvtár gyűjteménye azokat az információhordozókat, információkat tartalmazza, amelyeket az iskola oktató-nevelő tevékenysége hasznosít, befogadva és felhasználva a különböző rögzítési, tárolási és kereső technikákat.

A könyvtár gyűjteménye a könyvtári információs hálózaton elérhető forrásokra épülő szolgáltatásaival az iskola tevékenységét átfogó információs központként működik.

Az IFLA (International Federation of Library Associations) és az UNESCO közös nyilatkozata szerint az iskolai könyvtár missziója a következő:

„Az iskolai könyvtár a tanulást segítő szolgáltatásokat, könyveket és egyéb forrásokat biztosítja, amelyek az iskolai közösség minden tagja számára lehetővé teszik, hogy kritikus gondolkodóvá, valamint minden típusú és formájú információhordozó hatékony alkalmazójává váljon, akinek hozzáférése van szélesebb könyvtári és információs hálózathoz.”

Tehát az iskolai könyvtár legyen

- korszerű forrásközpont (szolgálat helyett szolgáltatás, dokumentum helyett/mellett ismeretek)
 - a tanulás-tanítás helyszíne (könyvtárhasználati és tantárgyi foglalkozások színtere)
- közösségi tér az iskolában
- az iskola legdemokratikusabb, legnyitottabb, egyénre szabott tanulási tere

A NAT – ráérezve a kor elvárásaira – az informatika műveltségterületbe helyezte a könyvtárhasználatot, meghatározta a könyvtár-informatika fogalmát s az iskolai könyvtár forrásközpont szerepét. **A számítástechnika, a multimédia, az internethasználat és a könyvtárhasználat együtt alkotja az informatika tantárgyat.**

Az informatika tárgyba integrálódott **könyvtárhasználat tantárgyban** az ismeretek a könyvtárra, mint információtároló és szolgáltató egységre, a dokumentumokra, mint forrásokra és elérhetőségüket biztosító tájékoztató eszközökre vonatkoznak

Könyvtárhasználati kompetenciák kialakítása

- a tanuló ismerje meg és tudja önállóan használni az iskolai vagy más (közművelődési, szak-) könyvtár állományát és szolgáltatásait
- tudjon eligazodni a médiatárak, információs központok gyűjteményében
- gyakorolja a könyvtári eszköztárra épített önálló ismeretszerzést, fejlessze beszédkulturáját, műveltségét, tanulási-önművelési szokásait rendszeres olvasással és könyvtárhasználattal vegye igénybe a tömegmédiák adta önművelési lehetőségeket

Dokumentumismeret, dokumentumhasználat

- Ismerje meg a tanuló és rendszeresen használja az adott műveltségterület nélkülözhetetlen alapidokumentumait (általános és szaklexikonok, enciklopédiák, kézikönyvek, szótárak, összefoglalók, gyűjtemények, gyakorlókönyvek) és modern ismerethordozókat (AV, számítógépes programok, CD, multimédia).
- Tanulmányozza a könyvtárban található napilapok, folyóiratok, szakfolyóiratok rovatait (sajtófigyelés).
- Tudja használni a megismert dokumentumok tájékoztató apparátusát (tartalom, előszó, mutatók).
- Ismerje és használja a közhasznú információs eszközöket és forrásokat (internet, fax, cím- és adattárak, statisztikák, menetrendek, telefonkönyvek, névtárak).



A könyvtári tájékozódás segédeszközeinek ismerete és használata

- Ismerje meg és rendszeresen használja a szaktárgyi kutató-gyűjtő munkához nélkülözhetetlen kézikönyvtári forrásokat (lexikonok, szótárak, adattárak, forrásgyűjtemények, összefoglalók).
- Gyakorolja a lexikonok és kézikönyvek használatát olvasás közben (szócikk, előfej, mutatók).
- Készségszinten tájékozódjon tankönyvekben, munkafüzetekben, forrás- és szemelvénygyűjteményekben, antológiákban, a tartalomjegyzék, a fejezetek és a mutatók alapján.
- Gyakorolja a könyvtári eszköztárra épített irodalomkutatást, anyaggyűjtést (jegyzetelés, lényegkiemelés, cédlázás), forráselemzést, önálló információszerzést.
- Irodalomkutatáshoz, anyaggyűjtéshez, bibliográfia, tanulmány, kiselőadás összeállításához használja a könyvtár katalógusait, bibliográfiáit és számítógépes adatbázisát.

Önművelés, a szellemi munka technikája

- Iskolai feladatai és egyéni problémái megoldásához tudja önállóan kiválasztani és felhasználni a könyvtár tájékoztató segédeszközeit.
- Legyen képes hagyományos dokumentumokból és modern ismerethordozókból információt meríteni, felhasználni és a forrásokat megjelölni.
- Tudjon több forrás együttes felhasználásával a könyvtári eszköztár igénybevételével (katalógusok, bibliográfiák, kézikönyvek) kiselőadást, irodalomajánlást, bibliográfiát összeállítani.
- A megszerzett információkat legyen képes elemezni, rendszerezni és róluk írásban vagy szóban beszámolni.
- Ismerje a szellemi munka technikájának etikai normáit (idézetek, hivatkozások, utalások, forrásmegjelölés). Iskolában szerzett ismereteit, tanulási-önművelési kultúráját rendszeresen bővítse iskolán kívüli információszerzési csatornák útján.
- Gyűjtse össze könyvtári dokumentumok felhasználásával alkotói életutak legjellemzőbb állomásait.
- Tudja használni különböző dokumentumok tájékoztató apparátusait (mutatók, tartalomjegyzék, képek, fejezetcímek)

Az eszköztudás

Az eszköztudás a teljes tudásnak az a része, amely az önálló ismeretszerzés és az elsajátított tudás alkalmazását teszi lehetővé. Az eszköztudás – tantárgyi értelemben – tantárgyak közötti vagy tantárgyak feletti tudás; ilyen a NAT-ban a könyvtárhasználati ismeretek is, amely négy témakör köré csoportosítható:

- általános könyvtárhasználati ismeretek
- a könyvtár rendje, használata, a könyvtári rendszer; dokumentumismeret, a dokumentumtípusok tartalmi és formai megismerése, az ezzel kapcsolatos technikák elsajátítása
- a könyvtári tájékoztató eszközök használatának elsajátítása a dokumentumok gyors eléréséhez;
- a szellemi munka technikája: a különböző forrásokból szerzett információk feldolgozásának, alkalmazásának műveletsora.
- Az általános könyv- és könyvtárhasználati ismeretek, amelyek segítik a különböző információhordozókban, illetve a könyvtárban való tájékozódást, eligazodást. Ezen ismeretek megszerzését a könyvtáros oktató segíti.

Az ismeretanyag speciális része az egyes tantárgyakhoz, szakterületekhez kapcsolódó ismeretek, szakmai információk megszerzése, melyben a mindenkor oktató nyújt segítséget.



1.17. A tanulók felvételének, átlépésének, vizsgára bocsáthatóságának feltételei, felmentések, beszámíthatóságok

A szakképző iskolában és a felsőoktatási intézményben folytatott tanulmányokat a szakképesítésre előírt - megegyező tartalmú - követelmények teljesítésébe a szakképző iskola szakmai programja részét képező szakmai programban meghatározottak szerint be kell számítani. Az előzetes tanulmányok és az azokkal megegyező tartalmú követelmények teljesítésének egyidejű igazolásával a beszámítás iránti kérelmet a szakképző iskola vezetőjéhez kell benyújtani.

A Szkt 44.§ Szkr 124 § (2) 12. pontja alapján az igazgató dönt az előzetes tanulmányok, tudás beszámíthatóságáról.

Az iskolai formanyomtatványon benyújtott kérelemhez az előzetes tanulmányok, illetve tudás igazolását szolgáló dokumentumok (oklevelek, bizonyítványok /nyelvvizsga, OKJ végzettség, SzJ végzettség, BSC-, Mester felsőfokú végzettség, mestervizsga oklevél/, munkaviszony igazolások, tanúsítvány, sikeres ágazati alapvizsga az ágazatban...) másolatban történő csatolása, és eredeti dokumentum bemutatása szükséges.

A kérelem benyújtható:

- óra/ foglalkozás látogatása alóli felmentés,
- értékelés és minősítés alóli felmentés (tanulmányok alatti vizsgák is),
- képzés rövidebb idő alatti elvégzése iránt.

Az előzetes tudás felmérésére az iskola előírhatja tudásmérő feladatlap és/ vagy gyakorlati feladat elvégzését, annak értékelését követően dönt az igazgató.

A kérelem benyújtásának határideje:

Legkésőbb a tanulmányok megkezdését követő 15 nap.

A kérelem elbírálásáig az órák/ foglalkozások látogatása kötelező.

A Szkt 64.§ és az Szkr 195.§ alapján egyéni tanulási rend kérelmezhető.

Az iskola formanyomtatványán benyújtott kérelmet indokolni kell.

A kérelem benyújtásának határideje:

A tanulmányok megkezdését követő 15 nap.

A kérelem elbírálásáig az órák/ foglalkozások látogatása kötelező.

Az egyéni tanrendet az iskola határozza meg.

Szakmai vizsga alól csak a jogszabályban meghatározott esetekben adható felmentés (pl.: SZKTV, World Skills, Euro Skills helyezés) Szkr 264§ alapján.

A felmentési kérelemhez (iskolai formanyomtatvány) csatolni kell a versenyen elért eredmény igazolását.

A kérelem benyújtására a vizsgára történő jelentkezéssel egyidejűleg van lehetőség.

2. A kimenet minőségének mérése (vizsgák)

2.1.1. Ágazati alapvizsga



Az ágazati alapvizsga záradékolása

Szkt. 91. (4) Az ágazati alapvizsga teljesítését az év végén adott bizonyítványba kell bejegyezni. Az ágazati alapvizsga bizonyítványba bejegyzett teljesítése a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságot igazol.

2. melléklet a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelethez (Záradékok) alapvizsgára vonatkozó záradékot nem tartalmaz, az Szkr. 32. § (2) bekezdése alapján a szakképző intézmény záradékokat alakíthat ki.

A záradékolás a szakképző intézményi bizonyítványnyomtatványok elkészültéig azon évfolyamokon esedékes, amelyeknél a tanulmányi idő „rövidítésre” került, azaz évfolyamot most fejezik be (felnőttek szakmai oktatása).

Javasolt év végi záradékformulák (amennyiben a bizonyítvány teljesítésre vonatkozó információhelyet nem tartalmaz):

„Az ágazati alapvizsgán ágazat vizsgakövetelményeinek megfelelt. Az ágazati alapvizsga minősítése: ... százalék, osztályzat (betűvel és számmal). ... évfolyamba léphet.”

„Az ágazati alapvizsgán elégtelen teljesítményt nyújtott. Javítóvizsgát tehet.”

„Az ágazati alapvizsgán elkövetett szabálytalanság miatt a vizsgabizottság a vizsgától eltiltotta. Javítóvizsgát tehet.”

„Az ágazati alapvizsgán igazolható ok nélkül nem jelent meg vagy azt megszakította. Javítóvizsgát tehet.”

„Az ágazati alapvizsgán igazolható okból nem jelent meg vagy azt nem tudta befejezni. Pótlóvizsgát tehet.”

„Az ágazati alapvizsga követelményeit nem teljesítette. Évfolyamot ismételni köteles.”

[Kizárólag felnőttek szakmai oktatásában az ágazati alapvizsga javítóvizsgáját követően az Szkr.256 (2) bekezdése alapján:] „Az ágazati alapvizsga követelményeit nem teljesítette. A képzésben résztvevő személy nem minősíthető, tanulmányait az ágazati alapoktatás megismétlésével folytathatja.”

„Korábbi tanulmányai / előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával az ágazati alapvizsga letétele alól mentesült.”

Igazolás kiadása az ágazati alapvizsgáról

Külön igazolás kiadására vonatkozó törvényi kötelezettsége nincs a szakképző intézmények, ugyanakkor előfordulhat, hogy a kizárólag szakmai vizsgára felkészítő évfolyamokon az évfolyam befejezését megelőzően a tanuló/képzésben résztvevő személy jogviszonya megszűnik és a későbbiekben igazolná az alapvizsga letételét.

Az igazolás tartalma:

a) az igazolás sorszáma,



- b) a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy neve, oktatási azonosító száma, születési helyét és ideje, anyja születéskori neve,
- c) a vizsgaszervező adatai,
- d) az ágazati alapvizsga megnevezése, helye, ideje és minősítése (százalékos eredmény, osztályzat),
- e) az igazgató aláírása.

Az ágazati alapvizsga ágazatonkénti szabályzata a 10.13. mellékletben található.

2.1.2. A szakmai vizsga

A szakmai vizsgák mindig a hatályos jogszabályoknak megfelelően kerülnek megszervezésre. Elsősorban a tanév végén, a tavaszi (május-júniusi) vizsgaidőszakban vannak vizsgák, de a felnőttek szakmai oktatásában a keresztféléves képzések esetén a téli (február-márciusi) vizsgaidőszakban is. Javító vizsgákat, amennyiben szükséges, az őszi (október-novemberi) vizsgaidőszakban szervezünk.

A szakmai vizsgához kapcsolódóan szervezett egybefüggő felkészítésnél a Szkr. 46/A. §. alkalmazzuk.

A szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel részt vevő tanuló kérésére a szakképző intézmény a szakmai vizsga előtt – a szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal legalább öt munkanap egybefüggő felkészítést szervez.

3. A szakirányú oktatásra vonatkozó képzési program

A szakirányú oktatás célja, hogy a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy számára biztosítsa a szakma keretében ellátandó munkatevékenységekhez szükséges ismeretek és készségek elsajátítását, képessé tegye azok gyakorlatban történő alkalmazására és a tanulót, illetve a képzésben részt vevő személyt a szakmai vizsgára felkészítse.

A szakirányú oktatás az intézményben akkor teljesíthető, ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy duális képzőhelyen való részvétele a szakirányú oktatásban nem biztosítható.

A szakirányú oktatás a tanítási évben teljesítendő oktatásból és a tanítási éven kívüli egybefüggő gyakorlatból vagy a szakképzési munkaszerződés hatálya alatt teljesítendő oktatásból és gyakorlatból áll.

A szakirányú oktatás külföldön is teljesíthető. **Időtartama nem haladhatja meg a szakirányú oktatás időtartamának felét.**

Kizárólag szakmai vizsgára felkészítő szakmai oktatásba szakképző iskolában az kapcsolódhat be, aki tanulói jogviszonyban, a közismereti kerettantervnek a középiskola kilencedik és tizedik évfolyamára vonatkozóan előírt követelményeit teljesítette vagy középfokú végzettséggel rendelkezik.

A szakirányú oktatás megszervezése

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy a szakirányú oktatásban:

- a) a szakképző intézményben vagy
- b) szakképzési munkaszerződéssel a duális képzőhelyen vehet részt.

Duális képzőhelyként az a képzőközpont vagy – a szakképző intézmény kivételével – más olyan gazdálkodó szervezet (ideértve a személyi jövedelemadóról szóló törvény szerinti mezőgazdasági



őstermelőt is) vehető nyilvántartásba, amelynél a szakirányú oktatás megszervezésének és folytatásának feltételei biztosítottak, és az adott gazdálkodó szervezetnek az adott szakma ágazatához kapcsolódó tevékenységet kell folytatnia. Azaz a nyilvántartásba vétel nem történik meg, ha az adott gazdálkodó nem tudja hitelt érdemlően tanúsítani, hogy a szakirányú oktatás feltételeit folyamatosan biztosítani tudja, vagy tevékenysége – a feltételek megléte ellenére – nem kapcsolódik az adott szakma ágazatához.

A szakképzési munkaszerződésre az Mt. fiatal és a 16 évesnél fiatalabb munkavállalókra vonatkozó 114. § (2) és (3) bekezdése (a 16 évesnél fiatalabb munkavállaló napi munkaideje legfeljebb 6 óra lehet) és a 119. § (1) bekezdése (a fiatal munkavállalónak évenként öt munkanap pótszabadság jár) nem vonatkozik.

A tanuló, illetve képzésben részt vevő személy napi munkaideje 8 óra, illetve fiatalkorú munkavállaló esetében 7 óra de a napi munkaidőbe a munkaközi szünet időtartamát is be kell számítani: 4,5 órát meghaladóan legalább 30 perc, 6 órát meghaladóan legalább 45 perc.

Az őszi, téli és a tavaszi szünet ideje alatt az intézményben az igazolatlan mulasztás pótlása céljából sem szervezhető szakirányú oktatás.

A duális képzőhely a rendeltetése folytán e napon is működő szakirányú oktatási helyen a heti pihenőnapokon és a munkaszüneti napokon, valamint az őszi, a téli és a tavaszi szünet időtartama alatt is szakirányú oktatásra igénybe veheti a tanulót, illetve a képzésben részt vevő személyt. Az igénybe vett idő helyett – lehetőleg a következő szakirányú oktatási napon – ugyanolyan mértékben kell szabadidőt biztosítani.

A duális képzőhely legfeljebb négyhetes munkaidőkeretet határozhat meg.

A szabadság mértékének meghatározása nem életkorhoz, hanem jogviszonyhoz kapcsolódik: tanulói jogviszonyban évi 45 nap, felnőttképzési jogviszonyban évi 30 nap. Kizárólag a tanuló szabadságának kiadásánál kell figyelemmel lenni az őszi, téli, tavaszi és nyári szünet rendjére. A nyári szünetben legalább 20 munkanap szabadságot szintén a tanulók esetén – véleményük kikérését követően – kell egybefüggően kiadni. A felnőttképzési jogviszonyban álló képzésben résztvevő személyekre a fenti rendelkezések nem vonatkoznak.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy mentesül a duális képzőhelyen történő rendelkezésreállási és munkavégzési kötelezettségének teljesítése alól:

- szakképző intézményi oktatási napokon,
- tanulmányi versenyre történő iskolai felkészítés és a verseny alkalmával
- szakképző intézményi rendezvényének napján (amelyen minden tanuló, képzésben résztvevő részvétele kötelező)
- a vizsga napján és az azt megelőző 3 munkanapon
- érettségi vizsgatárgyanként – az érettségi vizsga napját is beszámítva – négy munkanapon.

Rövidciklusú szakképzési munkaszerződés a korábbi, éves szinten egyszeri, 4–12 egybefüggő időszak helyett évente legfeljebb két alkalommal köthető 2–12 hét, de éves szinten legfeljebb 12 hét időtartamra.



Amennyiben az egybefüggő gyakorlatról való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja a foglalkozások 20%-át, a tanuló – kizárólag tanulói jogviszonyban- az évfolyam követelményeit nem teljesítette, és magasabb évfolyamba nem léphet. Az egybefüggő szakmai gyakorlatról történő mulasztások – az igazolt vagy igazolatlan jellegére tekintet nélkül – pótolhatók.

A szakképzési munkaszerződés alapján kifizetett munkabér és egy juttatások a képzésben részt vevő személyt – a felek eltérő megállapodása hiányában – a szakképzési munkaszerződés alapján létrejövő munkaviszony időtartamával arányosan illetik meg.

A szakképzési munkaszerződés a tanulói jogviszony, illetve a felnőttképzési jogviszony megszűnése hónapjának utolsó napján szűnik meg. Szakmai vizsga esetén tanulói jogviszonyban annak a tanítási évnek a utolsó tanítási napján szűnik meg, amelyben a tanuló a szakirányú oktatást közvetlenül követő első szakmai vizsgáját megkezdte. A képzésben résztvevő személyekre vonatkozó szabályozást a szakmai vizsgával összefüggésben nem tartalmaz a rendelkezés, így esetükben a szakképzési munkaszerződés a felnőttképzési jogviszony megszűnése hónapjának utolsó napján szűnik meg.

Az Szkt. módosítása törvényi szintre emeli (Szkt. 90/B. §) a **szakirányú oktatás teljesítése többes jogviszonyban** szabályozását.

Ha a szakképzési munkaszerződés megkötésére más foglalkoztatóval fennálló, foglalkoztatásra irányuló jogviszony mellett kerül sor, a képzésben részt vevő személy tekintetében a 77. § (2) bekezdése, a 83. § (2) bekezdés b) pontja, valamint a 84. § (1)–(3) bekezdése nem alkalmazható, a 85. § (1) és (2) bekezdését pedig – a felek eltérő megállapodása hiányában – a szakképzési munkaszerződés alapján létrejövő munkaviszony időtartamával arányosan kell alkalmazni. Azaz az őszi, téli, tavaszi szünet alatt is szervezhető szakirányú oktatás (77. § (2) bek.). Rövid ciklusú szakképzési munkaszerződés nem köthető (83. § (2) b) pont). A napi munkaidőbe nem szükséges beszámítani a munkaközi szünetet. Heti pihenőnapokon és a munkaszüneti napokon, valamint az őszi, a téli és a tavaszi szünet időtartama alatt is szervezhető szakirányú oktatás. E lehet térni a 4 hetes munkaidőkerettől (84. § (1)–(3). bek. szerinti rendelkezések). A munkabért és az egyéb juttatásokat – a felek eltérő megállapodása hiányában – a szakképzési munkaszerződés alapján létrejövő munkaviszony időtartamával arányosan kell alkalmazni (85.

§ (1) és (2) bek. szerinti rendelkezések).

A fentieket a 2023. szeptember 1. napjával a már megkötött szakképzési munkaszerződésekre is alkalmazni szükséges.

A szakmai vizsgához kapcsolódóan szervezett egybefüggő felkészítés rendje

A szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel részt vevő tanuló kérésére a szakképző intézmény a szakmai vizsga előtt – a szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal legalább öt munkanap egybefüggő felkészítést szervez.

3.1. Programtantervek

A programtantervek (PTT) kivezetésre kerülnek, a szakmai oktatást – kizárólag – a képzési és kimeneti követelményekre (KKK) tekintettel kell megszervezni. Mivel a szakmai oktatás kötelező foglalkozásai összesített óraszámát eddig a PTT-k tartalmazták, a 2023.



július 1. előtt hatályos PTT-ben meghatározott mértékét a KKK módosításáig, de legkésőbb 2024. január 31-éig kötelezően alkalmazni kell.

Az szakirányú oktatásra vonatkozó foglalkozáshálók ágazatonként és szakmánként a mellékletben található.

3.2. Szakmai képzések programkövetelmények

A szakmai képzés képzési programját a szakképző intézmény, illetve a felnőttképző a programkövetelményhez igazodóan dolgozza ki, és honlapján közzéteszi. Tartalmazza a kimeneti követelményeket és a szakmai képzés a Fktv. szerinti program alapján folyik.

3.3. Vállalati kapcsolatok

A képzési területek közül a 2022-2023-es tanévben a Közlekedés és szállítmányozás ágazatban Logisztikus technikus képzésben, Turizmus, vendéglátás ágazatban Vendégtéri szaktechnikus képzésben, Sport ágazatban Fitness wellness instruktorképzésben, Szociális ágazatban kisgyermekgondozó-nevelő képzésben illetve az Élelmiszeripar ágazatokban Pék, Pék-cukrász valamint Hentes és húskészítmény-készítő képzésben valósul meg a tanulók szakképzési munkaszerződéssel történő kihelyezése. Vendégtéri szaktechnikus tanulóink a 12. évfolyamon valamint a 2/14 -es évfolyamon egyaránt kihelyezésre kerülnek. A korábbi duális gyakorlóhelyek valamint az egybefüggő szakmai gyakorlatok letöltésére alkalmas gyakorlóhelyek közül kerültek ki zömében az új rendszerű duális képzőhelyek. Az idei tanévtől új partnerrel bővült a duális képzőhelyek köre, a „Mesterlevél” Ágazati Képző Központ (ÁKK) négy ágazatban bonyolítja le a tanulók kihelyezését:

- Közlekedés és szállítmányozás
- Sport
- Szociális
- Élelmiszeripar

Az ÁKK a korábbi vállalati partnereink számára nyújt adminisztratív és pénzügyi segítséget, megkönnyítve ezzel a tanulóink duális képzésbe történő kihelyezését. A szakirányú oktatás mellett a szakmai elméleti oktatást is megvalósítja intézményünk és a vállalati partnerek oktatóinak bevonásával.

Közlekedés és szállítmányozás ágazat

- Piramis Sör Logisztikai és Kereskedelmi Kft.

A Piramis Sör Kft. 1996-ban kezdte meg működését az ital nagykereskedelmi piacon. Jelenleg Hajdú-Bihar megye teljes területén, illetve Szabolcs-Szatmár-Bereg megye és Borsod-Abaúj-Zemplén megye jelentős részén van jelen szolgáltatásaival. A vállalkozás nyugodt, támogató környezetet biztosít.

- MMXH Lakbrendezési KFT.

A MÖBELIX és a MÖMAX és XXL Lutz áruházak üzemeltetőjeként széles szakmai képzést tud biztosítani a tanulóknak a raktározás és a napi szintű logisztikai folyamatok terén. A cég lehetőséget biztosít a logisztikai központ feladatainak megismerésére (online formában) a gyakorlati feladatokat pedig



a telephelyre szervezett szakmai utak kapcsán ismerhetik meg a tanulók. A cég 2021/2022-es tanévtől lépett be partnerként a duális képzésbe.

- „Mesterlevél” Ágazati Képző Központ- Tanműhely

A 2023/2024-as tanévben is biztosított elméleti és gyakorlati oktatás tanműhelyi körülmények között. A gyakorlati oktatás tanműhelyi keretek között a legmodernebb VR technológia alkalmazásával valósul meg. A 21. századi modern oktatástechnikai eszközök alkalmazásával új oktatási környezet kipróbálásra van lehetőségünk. Továbbá a tanév folyamán 4 alkalommal vállalati környezetben töltenek el a tanulók egy-egy nap gyakorlatot.

Szociális ágazat

- „Mesterlevél” Ágazati Képző Központ. Debreceni Egyesített Bölcsődei Intézmény

A kisgyermek gondozó-, nevelő képzésünk stabil szakmai háttérét biztosítja a 11 intézményt tömörítő intézményrendszer. A korábbi években meghívott oktatóként valamint gyakorlati órák helyszínéként vettek részt a szakirányú oktatásban. A 2023/2024-es tanévtől kezdődően a tanulóink öt telephelyen töltik duális képzésben a szakmai gyakorlatukat, továbbá a szakmai elméleti képzéseik egy részét is biztosítják az intézmények. Több évtizedes tapasztalattal rendelkező szakemberektől sajátítják el az elméleti és gyakorlati ismereteket a tanulók.

Sport ágazat

- „Mesterlevél” Ágazati Képző Központ-PLB Medal KFT

A vállalkozással több éves kapcsolatunk van a fitness-wellness instruktori képzésünk gyakorlati háttérét biztosították az OKJ számos képzésünkben. A 2022/2023-as tanévtől az ÁKK keretein belül valósítják meg gyakorlati képzést valamint a gyakorlati vizsgák helyszínéül szolgálnak. A képzéshez modern, jól felszerelt fitness termekkel és jól felkészült gyakorlati oktatókkal rendelkeznek.

Turizmus-vendéglátás ágazat

- Leveles BT.

A vállalkozás évtizedek óta jelen a város vendéglátó iparában. Jelenleg két telephellyel működik, a Leveles étteremmel valamint a Hotel Platán szállodával. Tanulóink a Hotel Platán szállodába kerültek kihelyezésre a 2022/2023-as tanévtől kezdődően. A vállalkozás mind a felszolgálat mind a szálláshelykiadás területén kiváló gyakorlati háttérrel és felkészült gyakorlati oktatókkal rendelkezik.

- Bunda BT.

A 2022/2023-as tanévtől tanulóink a Csokonai Étteremben tölthetik szakmai gyakorlatukat a vendégtéri szaktechnikus tanulók. Az étterem a város egyik legszínvonalasabb vendéglátóipari egysége, a szakmai gyakorlati ismeretek elsajátítására kiválóan alkalmas.

- Manna Étterem

A 2023/2024-es tanévtől tölthetik vendégtéri szaktechnikus tanulóink szakmai gyakorlatukat duális partnerünknel. Az étterem a város színvonalas vendéglátóipari egysége, a szakmai gyakorlati ismeretek elsajátítására kiválóan alkalmas



- Club Barabás

A 2023/2024-es tanévtől tölthetik vendégtéri szaktechnikus tanulóink szakmai gyakorlatukat duális partnerünknel. . Az étterem a város egyik legszínvonalasabb vendéglátóipari egysége, a szakmai gyakorlati ismeretek elsajátítására kiválóan alkalmas.

- Freedom Étterem

A 2023/2024-es tanévtől tölthetik vendégtéri szaktechnikus tanulóink szakmai gyakorlatukat duális partnerünknel. Az étterem a város színvonalas vendéglátóipari egysége, a szakmai gyakorlati ismeretek elsajátítására kiválóan alkalmas.

Élelmiszeripar ágazat

- Hajdúhús 2000 Kft.

A vállalkozás a régió kiemelt húsfeldolgozó üzemének egyike. Közel két évtizedes kapcsolatot ápol a cég és intézményünk, kiemelt stratégiai partnerünk. Nagy lehetőség diákjaink számára, hogy egy jelentős sikereket elért gazdasági környezetben sajátíthatják el a szakmát. Tanulóinkat mester címmel és nagy szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók képezik, ennek is nagymértékben köszönhető, hogy évről évre eredményes szakmai vizsgát tesznek és jó eredménnyel szerepelnek az országos szakmai versenyeken. A vállalattal való együttgondolkodás, a célok közös meghatározása és megvalósítása hatékony. Az élő állat vágásától a termékek bolti értékesítéséig minden munkafolyamat megismerésére van lehetőség a cég területén. A Hajdúhús 2000 Kft. lehetőséget biztosít a náluk végzett tanulók számára munkaviszony létesítésére, mellyel nagy számban élnek is a fiatalok. Oktatóink számára a cég lehetőséget biztosít az új gépek, berendezések és technológiák megismerésére és kipróbálására.

Szakmai vizsgákhoz mindig a cég biztosítja a helyszínt, ahol tanulóink és a vizsgabizottság tagjai kényelmes, szakmailag és technikailag magas színvonalú környezetben végezhetik munkájukat.

A vállalkozás beiskolázási rendezvényeket is kiemelten támogatja, eszközöket, termékeket biztosít számunkra vagy maga is megjelenik standjával ezen alkalmakkor.

- Bodogán Kft.

A Bodogán Kft. a cukrásztermékek készítése mellett, sütőipari tevékenységgel és élelmiszer kiskereskedelemmel foglalkozik. A cég 10 éve segíti iskolánk munkáját a pék valamint a pék-cukrász szakma gyakorlati ismereteinek oktatásában. Gyakorlott szakoktatói minden segítséget megadnak tanulóinknak az ismeretszerzéshez. Folyamatosan bővülő kínálatunkkal, technológiai módszerekkel oktatóink szakmai ismereteinek bővítéséhez is hozzájárulnak. Üzemlátogatásra szívesen fogadják tanulóinkat. A második éve működő új telephelyük az Olajfa utcán a legmodernebb technológia megismerését teszi lehetővé a tanulók részére. Az üzem sokat segít prezentációs anyagok biztosításában. Tanulóinkat nagy odaadással készítik versenyekre.

- Auchan Magyarország Kft.



A kereskedelmi vállalkozás saját pékséggel és cukrász üzemmel rendelkezik. 10 éve biztosít gyakorlati képzőhelyet pék valamint pék-cukrász tanulóink számára. A pékség jól gépesített, folyamatosan bővülő, fejlődő áru kínálatát folyamatos kihívást és fejlődést jelent dolgozóinak, tanulóinak egyaránt.

A cégnél mindig biztosítanak lehetőséget az üzem meglátogatására, az új technológiák megismerésére, ezáltal hozzájárulnak oktatóink szakmai fejlődéséhez. A sikeres együttműködés eredménye, hogy jelenleg a szakoktatók iskolánk tanulói közül kerültek ki.

- Balmaz- Sütöde KFT.

A vállalkozás országosan is kiemelkedő színvonalú technológiai háttérrel rendelkezik, a pék valamint a pék-cukrász képzésekhez. Szakmai vizsgák színhelyéül is szolgál. 2014 óta foglalkozik gyakorlati képzéssel. Széles termékpalettája és folyamatosan megújuló termékei biztosítják a tanulók számára a fejlődési lehetőséget, az átlagostól nagyobb léptékű üzemi körülmények között. Az intézménnyel a 2020/2021-es tanévtől kezdett együttműködni, duális képző helyként pék illetve pék-cukrász képzésben.

- Pékház KFT.

Több mint harminc éve van jelen a piacon a vállalkozás. Elsősorban a házas ízvilággal rendelkező termékei révén ismert. A kisebb, családi vállalkozásként működő cég arányaiban a cukrászati termékek. Az intézménnyel a 2020/2021-es tanévtől kezdett együttműködni, duális képző helyként pék-cukrász képzésben.

- Hajdúsági Sütödék Vagyonkezelő Zrt.

Több évtizedes szakmai kapcsolatot alakított ki az iskola a céggel, a legrégebbi partnerünk a pék szakképzésben. Tanulóink évente többször is üzemlátogatások keretében megismerkedhetnek a korszerű technológiával és modern élelmiszeripari gépekkel. Tanulóinkat a "Mesterlevél" Ágazati Képző Központon keresztül fogadják. A gyakorlati oktatás mellett szakmai vizsgák helyszínéül is szolgált több alkalommal ahol a tanulók a legmodernebb eszközök és berendezések segítségével adhattak számot tudásukról. Kiemelt partnerünk továbbá a Szakma Kiváló Tanulója Versenyre történő felkészítésben. Az általuk elkészített tanulók nem egyszer voltak az ország legjobb pék tanulói."

- Nagy 94' Pékség

A 2023/2024-es tanévtől tölthetik pék tanulóink szakmai gyakorlatukat duális partnerünkönél. Több mint 25 éves múlttal rendelkező családi vállalkozás, amely a szakmai gyakorlati ismeretek elsajátítására kiválóan alkalmas.

- Siger Pékség

A 2023/2024-es tanévtől tölthetik pék tanulóink szakmai gyakorlatukat duális partnerünkönél. Több mint 20 éves múlttal rendelkező családi vállalkozás, amely a szakmai gyakorlati ismeretek elsajátítására kiválóan alkalmas.

-
- "Mesterlevél" Ágazati Képző Központ



A Képző Központban a tanulóink tanműhelyben sajátíthatják el a szakmai ismereteket. A 2023/2024-es tanévtől kezdődően két tanműhely által rendelkezésre a pék-cukrász szakmában. A tanműhelyekben több mint 60 fő gyakorlati oktatása valósul meg.

3.3.1. A duális képzőhelyek képzési programjai

A Szkr. 223/A. § (2) meghatározza, hogy a képzési programot a szakképző intézmény a duális képzőhellyel közösen alakítja ki úgy, hogy az tartalmazza a tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztását, valamint a szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjait.

A képzőhelyeken az oktatás a közösen kidolgozott képzési programban található tanulási területekhez rendelt tananyag elemek gyakorlati feladatrészek megvalósításán keresztül zajlik. Az egyes gyakorlati feladatokhoz igazítják a gyakorlat során elvégzett tevékenységeket. A tananyag elemek közül, cégspecifikus tevékenységek is megjelennek a gyakorlati feladatok között.

A részletes képzési programokat ágazatonkénti bontásban a 10.12. Melléklet tartalmazza:

Élelmiszeripari ágazat

- Hentes és húskészítmény gyártó
- Pék
- Pék-cukrász

Közlekedés és szállítmányozás ágazat

- Logisztikai technikus

Szociális ágazat

- Kisgyermek gondozó-, nevelő

Sport ágazat

- Fitness-wellness instruktork

Turizmus vendéglátás

- Vendégtéri szaktechnikus

3.3.2. Duális képzőhelyekhez igazodó speciális oktatási, képzési feltételek

Közlekedés és szállítmányozás ágazat:

A képzőhelyek igényeit az órarendben rögzített gyakorlati napok meghatározásánál és az esteleges csoportbontásoknál figyelembe vesszük. Amennyiben szükséges és a tanulói létszám indokolja az „A” „B” heti bontást is biztosítjuk.

Élelmiszeripari ágazat:



A képzőhelyek igényeit az órarendben rögzített gyakorlati napok meghatározásánál és az esteleges csoportbontásoknál figyelembe vesszük. A műszakbeosztást a gyakorlati napokon a képzőhelyek a 6:00-22:00-ig tartó időszakra rugalmasan tervezhetik. Nagyobb mértékű és speciális igényeket követelő ünnepnapok (karácsony, húsvét) alkalmával a speciális termékek készítésébe a tanulók a képzési tervben rögzítettek szerint bevonhatóak.

3.3.3. Duális képzőhelyek által biztosított speciális szakmai ismeretek

Tanulási területhez kapcsolódó képzőhely specifikus ismeretek	Tanulási területhez kapcsolódó képzőhely specifikus munkafolyamatok	Ágazat/Képzési terület
KKV specifikus beszerzési, raktározási és kereskedelemi ismeretek	beszerzési megrendelés, készletre tétel, telephelyek közötti áttárolás, rendelési kalkuláció, SAP rendszer kezelése - komissiózás, minőségi mennyiségi áruátvétel, tárhelykezelés, fuvarszervezés, CMR, szavatossági időkezelés, leértékelés-selejtezés, futárszolgálat, csomagküldő program kezelése. telephelyen belüli árumozgás, ehhez kapcsolódó bizonylatok, virtuális raktárak kezelése, polc szerviz	<i>Közlekedés és szállítmányozás</i>
Kínai gyártói, kereskedői platformok megismerése	kapcsolatfelvétel a lehetséges beszállítókkal, illetve a beszerzendő áruféleségek továbbítása a jelenlegi kínai partnerünk felé,	<i>Közlekedés és szállítmányozás</i>



	- megismerhetik a harmadik országból történő szállítás specifikációit, a szállításához szükséges dokumentumokat, paritásokat, - megismerhetik a szállítás folyamatának részleteit, a szállításban résztvevők feladatait, a velük való kapcsolattartást, - megismerhetik a beérkezett áru raktárba történő szállításának folyamatát, a megérkezett áru ellenőrzését, a raktárba történő beszállítást.	
Speciális összetételű és kivitelű termékek készítése	egyedi tartalom alapján: alacsony energiatartalmú termékek, alacsony glikémiás indexű termékek, alacsony szénhidráttartalmú termékek, teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó termékek, legalább 50 %-os rozslisztet tartalmazó termékek, és magas fehérjetartalmú termékek.	<i>Élelmiszeripar</i>
	Házi receptek alapján készült különleges sütőipari termékek	<i>Élelmiszeripar</i>
Speciális diétát folytató vendégek ellátása éttermi körülmények között	Glutén mentes étlap összeállítás, glutén mentes ételek elkészítése	<i>Turizmus, vendéglátás</i>

3.3.4. Duális képzőhelyek minősítési rendszere

A tanulók minősítése a duális képzőhelyen:



A tanulók minősítésében a *diagnosztikus* és *formatív* és *szummatív* értékelés egyaránt jelen van. A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.

A szakirányú oktatással összefüggésben a tanuló teljesítményét a duális képzőhely az oktatóval közösen értékeli és minősíti. A tanulási területenként elvégzett feladatokat havi gyakorisággal, érdemjeggyel minősítik a KRÉTA felületen keresztül. Itt van lehetőség a tanulók írásbeli értékelésére, minősítésére is. Összegző értékelési célt szolgál a tanulók által vezetett gyakorlati napló, valamint a tanulási területenként megadott gyakorlati feladat (1. táblázat).

A duális képzőhellyel közösen kidolgozott értékelés és minősítés rendszere képzési területenként

Értékelés típusa	Értékelés módja	Feladat típusa	Értékelés gyakorisága	Értékelés dokumentálása	Képzési terület
diagnosztikus	szóbeli	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.	egy alkalommal (belépéskor)	Feljegyzés	Közlekedés és szállítmányozás ágazat Élelmiszeripar ágazat
formatív	osztályzat (1-5-ig terjedő iskolai osztályzat)	Gyakorlati: munkafolyamatok, feladatok munka környezetben történő szakszerű elsajátítása	minden hónapban	KRÉTA rendszer	Közlekedés és szállítmányozás ágazat Élelmiszeripar ágazat
szummatív	szóbeli	Írásbeli: Gyakorlati napló vezetése	gyakorlati naponként	Tanulói gyakorlati napló	Közlekedés és szállítmányozás ágazat Élelmiszeripar ágazat
	tantárgyi osztályzatba beépülve	Gyakorlati: Tantárgyanként egy 5-6 diás prezentáció készítése a diák által a gyakorlati helyen elsajátított anyagból Projektmunka: egy a diák által kiválasztott termék vagy termékcsoporthoz	Félévente, gyakorlati feladatonként meghatározott határidőre	KRÉTA rendszer	Közlekedés és szállítmányozás ágazat Élelmiszeripar ágazat



		beszerzésének megszervezése			
		Írásbeli: egy 2-3 oldal terjedelmű reflexió írása a diák által végzett tevékenységekkel kapcsolatban			Közlekedés és szállítmányozás ágazat Élelmiszeripar ágazat

A duális képzőhely minősítése:

A tanulók és az intézmény évi egy alkalommal értékeli a duális képzőhelyet (elégedettségi kérdőív). Az értékelés alapján a duális képzőhely a felmerült problémák kezelésére és megelőzésére intézkedési javaslatokat fogalmaz meg.



4. Egészségfejlesztési Program

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet, 102 §

(4) A szakképző intézmény teljes körű egészségfejlesztéssel kapcsolatos feladatait koordinált, nyomon követhető és mérhető, értékelhető módon kell megtervezni a szakképző intézmény szakmai programjának részét képező egészségfejlesztési program keretében. Az egészségfejlesztési programot az oktatói testület az iskola-egészségügyi szolgálat közreműködésével készíti el.

(6) Az igazgató az egészségfejlesztési és prevenciós programok kiválasztásánál beszerzi,

a) az iskolapszichológus,

b) az iskola-egészségügyi szolgálat, továbbá

c) ha működik, a helyi vagy megyei Kábítószerügyi Egyeztető Fórum véleményét.

(7) A szakképző intézményben megvalósuló teljes körű egészségfejlesztés módszertani útmutatóját az egészségfejlesztésért felelős országos intézet dolgozza ki.



5. Mellékletek

1. Technikusi szakmáink programtantervei

Sport ágazati Fitness-wellness instruktorki szakma programtanterve

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_sport_fitness-wellness_instruktorki_2020pdf-1597241120819.pdf

Sport ágazati Sportedző (a sportág megjelölésével) – sportszervező szakma programtanterve

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_sport_sportedzo_a_sportag_megjelolesevel_sportszervezo_2020pd-1597240954407.pdf

Közlekedés és szállítmányozás ágazat Logisztikai technikus szakma programtanterve

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_kozlekedes_logisztikai_technikus_2020pdf-1599123742258.pdf

Turizmus-vendéglátás ágazat Vendégtéri szaktechnikus szakma programtanterve

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_vendegteri_szaktechnikus_2020pdf-1599124838560.pdf

Turizmus-vendéglátás ágazat Turisztikai technikus szakma programtanterve

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_turisztikai_technikus_2020pdf-1599124821415.pdf

Szociális ágazat Kisgyermekgondozó,-nevelő szakma programtanterve

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_szocialis_kisgyermekgondozo_-nevelo_2020pdf-1597241092070.pdf

2. Szakképző iskolai szakmák programtantervei

Hentes és húskészítmény-készítő szakma programtanterve



https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_elelmszer_hentes_es_huskeszitmeny-keszito_2020pdf-1597239694520.pdf

Pék szakma programtanterve

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_elelmszer_pek_2020pdf-1597239773046.pdf

Pék-cukrász szakma programtanterve

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_elelmszer_pek-cukrasz_2020pdf-1597239971935.pdf

Húsipari technikus szakma programtanterve

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_elelmszer_husipari_techikus_2020pdf-1597239717924.pdf

Élelmiszeripari gépkezelő szakma programtanterve

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_elelmszer_elelmszeripari-gepkezezo_2020pdf-1597239812664.pdf

3. Technikusi szakmáink Képzési és kimeneti követelményei

Sport ágazati Fitness-wellness instruktorként szakma Képzési és kimeneti követelménye

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk_sport_fitnesswellnessinstruktorkent_2020pdf-1589137800374.pdf

Sport ágazati Sportedző (a sportág megjelölésével) – sportszervező szakma Képzési és kimeneti követelménye

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/5_1014_20_02_sportedzo_a_sportag_megjelolesevel_-_sportszervezo_k-1664205863388.pdf

Közlekedés és szállítmányozás ágazat Logisztikai technikus szakma Képzési és kimeneti követelménye

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk_kozlekedes_logisztikai_tech_2020pdf-1589879772999.pdf

Turizmus-vendéglátás ágazat Vendégtéri szaktechnikus szakma Képzési és kimeneti követelménye



https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk_turizmus_vendegteri_szaktechnikus_2020pdf-1599126231176.pdf

Turizmus-vendéglátás ágazat Turisztikai technikus szakma Képzési és kimeneti követelménye

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk-turizmus_turisztikai_tech_2020pdf-1592568488962.pdf

Szociális ágazat Kisgyermekgondozó,-nevelő szakma Képzési és kimeneti követelménye

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk_szoc_kisgyermekgondozo_nevelo_2020pdf-1589137572027.pdf

4. Szakképző iskolai szakmáink Képzési és kimeneti követelményei

Hentes és húskészítmény-készítő szakma Képzési és kimeneti követelményei

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk_elelm_hentes_es_huskeszitmeny_keszito_2020pdf-1589879074295.pdf

Pék szakma Képzési és kimeneti követelményei

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk_elelm_pek_2020pdf-1589879265825.pdf

Pék-cukrász szakma Képzési és kimeneti követelményei

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk_elelm_pek_cukrasz_2020pdf-1589879317070.pdf

5. Húsipari technikus szakma Képzési és kimeneti követelményei

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/5_0721_05_09_husipari_tech_kesz_alairtpdf-1664207081773.pdf

6. Élelmiszeripari gépkezelő Képzési és kimeneti követelményei

7. https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/4_0721_05_05_elelmiszeripari_gepkezelo_kesz_alairtpdf-1664206749808.pdf



9. Sport ágazat

2019-ben indult 2/14 FW. osztályunk foglalkozáshálója

Szakmai foglalkozásháló:

			9.		10.			11.			12.		2/14.	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy
A főszakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	5	3	7	5	140	2	2	140	4	1	11	20
	Összesen		8		12			4			5		31	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	főszakképesítés											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	főszakképesítés											2	
10323-12 Egészségügy és elsősegély	Anatómiai-élettani ismeretek	főszakképesítés	2		2									
	Egészségtan	főszakképesítés	2											
	Elsősegélynyújtás gyakorlat	főszakképesítés				2								



	Funkcionális anatómia	főszakképesítés									3			
	Terhelésélettan	főszakképesítés			2									
10324-12 Edzéselmélet és gimnasztika	Edzéselmélet	főszakképesítés			2			1			1			
	Edzésprogramok gyakorlat	főszakképesítés		2		2			1			1		
	Gimnasztika elmélet	főszakképesítés	1		1			1			1			
	Gimnasztika gyakorlat	főszakképesítés		1		1			1					
11110-16 Egészségügyi alapismeretek	Egészségügyi alapismeretek	51 726 01 Regeneráló balneoterápiás masszőr									1			
12051-16 Masszázs elméleti alapjai I.	Klinikumi alapismeretek	51 726 01 Regeneráló balneoterápiás masszőr									1			
12053-16 Fizioterápia I.	Fizioterápia elmélet	51 726 01 Regeneráló balneoterápiás masszőr						1						



	Fizioterápia gyakorlat	51 726 01 Regeneráló balneoterápiás masszőr							2			1		
12055-16 Regeneráló balneoterápiás masszázs	Masszázs elmélet	51 726 01 Regeneráló balneoterápiás masszőr						1						
	Svédmasszázs gyakorlat	51 726 01 Regeneráló balneoterápiás masszőr							3			3		
Speciális óratípusok	Csoportos és speciális óratípusok gyakorlat	főszakképesítés												5
	Egyéni kondicionálás gyakorlat	főszakképesítés												6
	Aqua tréning gyakorlat	főszakképesítés												2
	Sportági alapok gyakorlat	főszakképesítés												4
Sportmenedzsment	Sporttörténet elmélet	főszakképesítés											1	
	Sportszervezési ismeretek elmélet	főszakképesítés											1	



	Munkavállalói idegnyelv elmélet	főszakképesítés											2	
	Munkavállalói ismeretek elmélet	főszakképesítés											1	
	Sportmendezsment és marketing elmélet	főszakképesítés											1	
	Ügyfélszolgálat elmélet	főszakképesítés											2	
Sportelmélet	Kommunikáció elmélet	főszakképesítés											1	
	Egyéni kondicionálás elmélet	főszakképesítés											1	
	Csoportos és speciális óratípusok elmélet	főszakképesítés											1	
	Sportági alapok elmélet	főszakképesítés											1	
	Pszichológia elmélet	főszakképesítés											1	
	Pedagógia elmélet	főszakképesítés											1	
Szakmai gyakorlat	Ügyfélszolgálat gyakorlat	főszakképesítés											2	
	Kommunikáció gyakorlat	főszakképesítés											1	



	Sportmenedzsment és marketing gyakorlat	főszakképesítés												1

12. évfolyamban történő módosítások (a tanulók 12. félév után mellékszakképesítés vizsgát tesznek):

tantárgy	12. évfolyam 1. félév	12. évfolyam 2. félév
Fizioterápia gyakorlat	2	0
Klinikumi alapismeretek	2	0
Egészségügyi alapismeretek	2	0
Svédmasszázs gyakorlat	6	0
Edzéselmélet	0	2
Edzésprogramok gyakorlat	0	2
Gimnasztika elmélet	0	2
Funkcionális anatómia	2	4
Etika	0	2
Magyar nyelv	0	2

2020-ban és után indult Fitness-wellness instruktorképzés foglalkozáshálójának

Közismereti foglalkozásháló:



Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Irodalom	2	4	3	3	0
Magyar nyelv	2	1	1	1	
Idegen nyelv	4	4	3	3	7
Matematika	4	4	4	4	0
Történelem	4	3	3	3	0
Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0
Digitális kultúra	3	1	0	0	0
Testnevelés	4	4	3	3	0
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0
Biológia	0	2	2	0	2
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Magyar nyelv	x (2 óra)				
Idegen nyelv	x	x	x	x	x



Digitális kultúra	x	x			

Szakmai foglalkozásháló:

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62
Sport ágazati alapoktatás	Anatómiai-élettani ismeretek	72	72	0	0	0
	Egészségtan	0	72	0	0	0
	Edzéselmélet I.	36	72	0	0	0
	Edzésprogramok I.	72	36	0	0	0
	Gimnasztika I.	54	72	0	0	0
Sport ágazati közös tartalmak	Elsősegélynyújtás	0	0	72	0	0
	Funkcionális anatómia	0	0	0	72	0
	Terhelésélettan	0	0	72	0	0
	Edzéselmélet II.	0	0	72	0	0
	Edzésprogramok II.	0	0	72	36	0
	Gimnasztika II.	0	0	72	0	0
	Kommunikáció	0	0	72	0	0
	Sportszervezési ismeretek	0	0	36	0	0



	Sporttörténet	0	0	0	36	0
	Pedagógia	0	0	0	36	0
	Pszichológia	0	0	0	36	0
	Sportmenedzsment és marketing	0	0	0	0	77
	Sportági alapok	0	0	36	108	0
	Aqua tréning	0	0	0	0	78
	Csoportos és speciális óratípusok	0	0	0	108	186
	Egyéni kondicionálás	0	0	0	0	217
	Ügyfélszolgálat	0	0	0	0	144
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	35	35	

Gyakorlati foglalkozások éves száma:



	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Edzésprogramok I. 70 %	72	36			
Gimnasztika I. 50 %	18	72			
Elsősegélynyújtás 30 %			36		
Edzésprogramok II. 70 %			72	36	
Gimnasztika II. 50 %			36	0	
Sportszervezési ismeretek 10 %			36		
Sportági alapok 80 %			36	108	
Aqua tréning 80 %					78
Csoportos és speciális óratípusok 80 %					186
Egyéni kondicionálás 80 %					217
Ügyfélszolgálat 50%					144

2021. szeptember 1-jén induló Fitness- wellness instruktork és Sportedző-(a-sportág-megjelölésével)-sportszervező technikus szakos osztályok foglalkozáshálója

Közismereti foglalkozásháló (heti óraszám):

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam



Irodalom	2	4	3	3	0
Magyar nyelv	2	1	1	1	1
Idegen nyelv	4	4	3	4	7
Matematika	4	4	4	4	0
Történelem	4	3	3	3	0
Digitális kultúra	3	1	0	0	0
Testnevelés	4	4	3	3	0
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0
Biológia	0	2	2	0	2
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0

2021 szeptemberétől közismereti óraterv 2 óra szabad sávját az idegen nyelv oktatására használjuk fel.

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Magyar nyelv	x (2 óra)				
Idegen nyelv	x	x	x	x	x
Digitális kultúra	x				

[illegible]

Szakmai foglalkozásháló: Fitness- wellness instruktor

		9.		10.		11.			12.			1/13.	
		e	gy	e	gy	e	gy	ög y	e	gy	ög y	e	gy
								35			35		
Anatómiai-és élettani ismeretek	ágazati alapvizsga	2		2									
Egészségtan	ágazati alapvizsga			2									
Gimnasztika I. gyakorlat	ágazati alapvizsga		1		1		1						
Edzésprogram I. gyakorlat			0,5		0,5								
Gimnasztika I. elmélet	ágazati alapvizsga	1		1									



Edzéselmélet I.	ágazati alapvizsga	2		2									
Elsősegélynyújtás					2								
Terhelésélettan					2								
Funkcionális anatómia								2					
Edzéselmélet II					2								
Kommunikáció					2								
Pszichológia								1					
Pedagógia								1					
Edzésprogram II.						2			1				
Gimnasztika II.						1							
Csoportos és speciális órátípusok gyakorlat									3			5	
Egyéni kondicionálás gyakorlat												6	



Aqua tréning gyakorlat													2
Sportági alapok gyakorlat						1				3			
Sporttörténet elmélet								1					
Sportszervezési ismeretek elmélet					1								
Munkavállalói idegennyelv elmélet												2	
Sportmenedzsment és marketing elmélet												2	
Ügyfélszolgálat elmélet												4	

Szakmai foglalkozásháló: Sportedző-(a-sportág-megjelölésével)-sportszervező

		9.		10.		11.			12.			1/13.	
		e	gy	e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy



							35			35		
Anatómiai-és élettani ismeretek	ágazati alapvizsga	2		2								
Egészségtan	ágazati alapvizsga	0		2								
Edzéselmélet I.	ágazati alapvizsga	2		2								
Edzésprogram I.		0,5		0,5								
Portfóliókészítés		0		0,5								
Gimnasztika I. gyakorlat	ágazati alapvizsga		1		1							
Edzésprogram I. gyakorlat			0,5		0,5							
Gimnasztika I. elmélet	ágazati alapvizsga	1		1								
Elsősegélynyújtás					1							
Terhelésélettan					2							
Funkcionális anatómia								2				



Edzéselmélet II					2							
Kommunikáció					2							
Pszichológia								1				
Pedagógia								1				
Edzésprogram II.						2			1			
Gimnasztika II.						1						
Sportági szakismeret gyakorlat												5
Sportági alapok gyakorlat						1			1			9
Sporttörténet elmélet								1				
Sportszervezési ismeretek elmélet					1							
Munkavállalói idegennyelv elmélet											2	
Sportmenedzsment és marketing elmélet								3				



Számviteli ismeretek elmélet												1	
Pénzügyi ismeretek elmélet												1	
Vállalkozási ismeretek elmélet												1	
Sportjog elmélet												1	

2022. szeptember 1-jén induló Fitness- wellness instruktork és Sportedző-(a-sportág-megjelölésével)-sportszervező technikus szakos osztályok foglalkozáshálója

Közismereti foglalkozásháló (heti óraszám):

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Irodalom	2	4	3	3	0
Magyar nyelv	2	1	1	1	1
Idegen nyelv	4	4	3	4	7
Matematika	4	4	4	4	0
Történelem	4	3	3	3	0
Digitális kultúra	3	1	0	0	0

Testnevelés	4	4	3	3	0
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0
Biológia	0	2	2	0	2
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0

2021 szeptemberétől közismereti óraterv 2 óra szabad sávját az idegen nyelv oktatására használjuk fel.

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

[illegible]

Szakmai foglalkozásháló: **Fitness- wellness instruktor**



			9.		10.		11.			12.			1/13.	
			e	gy	e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy
Anatómia-egészségtan	Anatómiai-és élettani ismeretek	ágazati alapvizsga	2		2									
	Egészségtan	ágazati alapvizsga	0		2									
Edzéselmélet	Edzéselmélet I.	ágazati alapvizsga	2		2									
	Portfóliókészítés		0		0,5									
Gimnasztika I. gyakorlat	Gimnasztika I. gyakorlat	ágazati alapvizsga		1		1								
	Edzésprogram I. gyakorlat			0,5		0,5								
Gimnasztika I. elmélet		ágazati alapvizsga		1		1								
Speciális anatómia	Elsősegélynyújtás						2							
	Terhelésélettan						2							
	Funkcionális anatómia									3				



Sportelmélet	Edzéselmélet II					2							
	Kommunikáció					2							
	Pszichológia								1				
	Pedagógia								1				
Gimnasztika II. gyakorlat	Edzésprogram II.						2			1			
	Gimnasztika II.						1						
Speciális órátípusok	Csoportos és speciális órátípusok gyakorlat									3			5
	Egyéni kondicionálás gyakorlat												6
	Aqua tréning gyakorlat												2
	Sportági alapok gyakorlat									3			
Sportmenedzsment	Sporttörténet elmélet								1				
	Sportszervezési ismeretek elmélet					1							



	Munkavállalói idegennyelv elmélet												2	
	Sportmenedzsment és marketing elmélet												2	
	Ügyfélszolgálat elmélet												4	

Szakmai foglalkozásháló: **Sportedző-(a-sportág-megjelölésével)-sportszervező**

			9.		10.		11.			12.			1/13.	
			e	gy	e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy
Anatómia-egészségtan	Anatómiai-és élettani ismeretek	ágazati alapvizsga	2		2									
	Egészségtan	ágazati alapvizsga	0		2									
Edzéselmélet	Edzéselmélet I.	ágazati alapvizsga	2		2									
	Edzésprogram I.		0,5		0,5									



	Portfóliókészítés		0		0,5									
Gimnasztika I. gyakorlat	Gimnasztika I. gyakorlat	ágazati alapvizsga		1		1								
	Edzésprogram I. gyakorlat			0,5		0,5								
Gimnasztika I. elmélet		ágazati alapvizsga		1		1								
Speciális anatómia	Elsősegélynyújtás					2								
	Terhelésélettan					2								
	Funkcionális anatómia								3					
Sportelmélet	Edzéselmélet II					2								
	Kommunikáció					2								
	Pszichológia								1					
	Pedagógia								1					
	Edzésprogram II.						2			1				



Gimnasztika II. gyakorlat	Gimnasztika II.						1						
Speciális órátípusok	Sportági szakismeret gyakorlat												5
	Sportági alapok gyakorlat						1			1			9
Sportmenedzsment	Sporttörténet elmélet								1				
	Sportszervezési ismeretek elmélet					1							
	Munkavállalói idegennyelv elmélet											2	
	Sportmenedzsment és marketing elmélet								3				
	Számviteli ismeretek elmélet											1	
	Pénzügyi ismeretek elmélet											1	
	Vállalkozási ismeretek elmélet											1	
	Sportjog elmélet											1	



10. Közlekedés és szállítmányozás ágazat



11. A szakképző intézmények lehetőséget kaptak arra, hogy az óraszámok és az előírt tananyagtartalom megtartása mellett megváltoztassák, ésszerűsítsék a tantárgyak megnevezéseit. A 2023/2024-es tanévtől a tantárgynevek a következőképpen változnak meg:

Régi megnevezés	Új megnevezés
Munkavállalói ismeretek	Gazdálkodási tevékenység
Gazdasági ismeretek	
Vállalkozások működtetése	
Digitális kultúra	Üzleti kultúra gyakorlat
Kommunikáció	Üzleti kultúra
Közlekedési alapok	Közlekedés
Közlekedés technikája és üzemvitele	
Raktározási alapok	Raktározás
Raktári tárolás és anyagmozgatás	
Raktári mutatószámok	
A raktárirányítás rendszere	
Raktárvezetés	



Általános szállítmányozás	Szállítmányozás
Szállítmányozói feladatok	
Ágazati szabályozások	
Szállítványozói feladatok gyakorlat	Szállítványozás gyakorlat
Ágazati szabályozások gyakorlat	
Logisztikai alapok	Logisztika
Beszerzési logisztika	
Készletezési logisztika	
Termelési logisztika	
Elosztási logisztika	
Minőség a logisztikában	
Logisztikai alapok	Logisztika gyakorlat
Beszerzési logisztika	
Készletezési logisztika	



Termelési logisztika	
Elosztási logisztika	
Minőség a logisztikában	

A logisztikai technikus tantárgy óraszámai évfolyamonkénti bontásban:

9. évfolyam:

Közismereti tantárgyak óraszámja

Magyar nyelv	2
irodalom	2
Idegen nyelv	4
Történelem	4
Digitális kultúra	3
Testnevelés	4
Osztályfőnöki	1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3
Matematika	4

Ágazati alapoktatás



Gazdálkodási tevékenység	3,5
Üzleti kultúra	1
Üzleti kultúra gyakorlat	2,5

10. évfolyam:

Közismereti tantárgyak óraszám

Magyar nyelv	1
irodalom	4
Idegen nyelv	4
Történelem	3
Digitális kultúra	1
Testnevelés	4
Osztályfőnöki	1
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	1
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy (fizika)	2
Matematika	4

Ágazati alapoktatás óraszám



Gazdálkodási tevékenység	5
Üzleti kultúra	2
Üzleti kultúra gyakorlat	2

11. évfolyam:**Közismereti tantárgyak óraszám**

Magyar nyelv	1
irodalom	3
Idegen nyelv	3
Történelem	3
Testnevelés	3
Osztályfőnöki	1
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy (fizika)	2
Matematika	4

Szakirányú oktatás

Közlekedés	7
Külkereskedelmi és vámismeretek	3
Raktározás	4

12. évfolyam**Közismereti tantárgyak óraszám**



Magyar nyelv	1
irodalom	3
Idegen nyelv	4
Történelem	3
Állampolgári ismeretek	1
Testnevelés	3
Osztályfőnöki	1
Matematika	4

Szakirányú oktatás

Szállítmányozás	7,5
Raktározás	2,5
Logisztika	4

13. évfolyam

Közismereti tantárgyak óraszám

Idegen nyelv	7
Osztályfőnöki	1
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy (fizika)	2

Szakirányú oktatás



Szállítmányozás	2
Szállítmányozás gyakorlat	6
Raktározás gyakorlat	3
Logisztika	6
Logisztika gyakorlat	5
Munkavállalói idegennyelv	2

1/13. évfolyam

Az ágazati alapoktatás tantárgyai:

Gazdálkodási tevékenység	5,5
Üzleti kultúra	2
Üzleti kultúra gyakorlat	4,5

Szakirányú oktatás

Közlekedés	6
Szállítmányozás	4
Raktározás	5
Logisztika	5
Munkavállalói idegennyelv	2

Egyéb



Osztályfőnöki	1

2/14. évfolyam**Szakirányú oktatás**

Közlekedés	1,5
Külkereskedelmi és vámismeretek	3
Szállítmányozás	7
Szállítmányozás gyakorlat	6
Raktározás	3,5
Raktározás gyakorlat	2
Logisztika	5
Logisztika gyakorlat	6

Egyéb

Osztályfőnöki	1

2/4 lg

Külkereskedelmi és vámismeretek	2
Szállítmányozás	13,5



Szállítmányozás gyakorlat	5
Raktározás	0,5
Raktározás gyakorlat	0
Logisztika	5
Logisztika gyakorlat	9
Munkavállalói idegennyelv	2

Az óraszámok alakulása a 2023/2024-es tanévtől kezdve felmenő rendszerben:

	9. évf.		10. évf.		11. évf.		12. évf.		13. évf.		
	36		36		36		31-36		31		
	hét	tan év	hét	tanév	hét	tanév	hét	tanév	hét	tanév	
Gazdálkodási tevékenység	3,5	126	5	180		0		0		0	
Munkavállalói ismeretek	0,5	18	0	0		0		0		0	elmélet
Gazdasági ismeretek	3	108	3	108		0		0		0	elmélet
Vállalkozások működtetése		0	2	72		0		0		0	elmélet



Közlekedés		0		0	7	252		0		0	
Közlekedési alapok		0		0	3	108		0		0	<i>elmélet</i>
Közlekedés technikája és üzemvitele		0		0	4	144		0		0	<i>elmélet</i>

Szállítmányozás		0		0		0	7,5	270	11,5	356,5	
Általános szállítmányozás		0		0		0	3,5	126	6	186	<i>elmélet</i>
Szállítmányozói feladatok									3	93	<i>elmélet</i>
Ágazati szabályozások		0		0		0	4	144	2,5	77,5	<i>elmélet</i>

Szállítmányozás gyakorlat	0	0	0	0	0	0	0	0	5	155	<i>gyakorlat</i>
Ágazati szabályozások	0	0	0	0	0	0	0	0	2	62	<i>gyakorlat</i>
Szállítmányozói feladatok	0	0	0	0	0	0	0	0	3	93	<i>gyakorlat</i>



Raktározás		0		0	4	144	2,5	90	0	0	
Raktározási alapok		0		0	2	72		0		0	<i>elmélet</i>
Raktári tárolás és anyagmozgatás		0		0	2	72		0		0	<i>elmélet</i>
Raktári mutatószámok		0		0		0	1,5	54	0	0	<i>elmélet</i>
A raktárirányítás rendszere		0		0		0	0,5	18	0	0	<i>elmélet</i>
Raktárvezetés		0		0		0	0,5	18	0	0	<i>elmélet</i>

Logisztika		0		0		0	4	144	5	155	
Logisztikai alapok		0		0		0	1	36	0,5	15,5	<i>elmélet</i>
Beszerezési logisztika		0		0		0	1	36	0,5	15,5	<i>elmélet</i>
Készletezési logisztika		0		0		0	0,5	18	1	31	<i>elmélet</i>
Termelési logisztika		0		0		0	1	36	1	31	<i>elmélet</i>



Elosztási logisztika		0		0		0	0,5	18	1	31	<i>elmélet</i>
Minőség a logisztikában		0		0		0			1	31	<i>elmélet</i>

Logisztika gyakorlat		0		0		0	0	0	9	279	
Logisztikai alapok		0		0		0	0	0	2	62	<i>gyakorlat</i>
Beszerezési logisztika		0		0		0	0	0	2	62	<i>gyakorlat</i>
Készletezési logisztika		0		0		0	0	0	1	31	<i>gyakorlat</i>
Termelési logisztika		0		0		0	0	0	1	31	<i>gyakorlat</i>
Elosztási logisztika		0		0		0	0	0	2	62	<i>gyakorlat</i>
Minőség a logisztikában		0		0		0			1	31	<i>gyakorlat</i>



Érettségi utáni képzés esetén:

	13. évf.		14.évf		
	36		31		
	hét	tanév	hét	tanév	
Gazdálkodási tevékenység	5,5	198		0	
Munkavállalói ismeretek	0,5	18		0	elmélet
Gazdasági ismeretek	3	108		0	elmélet
Vállalkozások működtetése	2	72		0	elmélet

Közlekedés	6	216	1,5	46,5	
Közlekedési alapok	2	72	1,5	46,5	<i>elmélet</i>
Közlekedés technikája és üzemvitele	4	144		0	<i>elmélet</i>

Szállítmányozás	4	144	7	217	



Általános szállítmányozás	1	36	5	155	<i>elmélet</i>
Szállítmányozói feladatok	0	0	0	0	<i>elmélet</i>
Ágazati szabályozások	3	108	2	62	<i>elmélet</i>

Szállítmányozás gyakorlat	0	0	6	186	<i>gyakorlat</i>
Ágazati szabályozások	0	0	0	0	<i>gyakorlat</i>
Szállítmányozói feladatok	0	0	6	186	<i>gyakorlat</i>

Raktározás	5	180	3,5	109	
Raktározási alapok	2	72	0	0	<i>elmélet</i>
Raktári tárolás és anyagmozgatás	2	72	0	0	<i>elmélet</i>
Raktári mutatószámok	1	36	1,5	46,5	<i>elmélet</i>



A raktárirányítás rendszere	0	0	1	31	<i>elmélet</i>
Raktárvezetés	0	0	1	31	<i>elmélet</i>

Raktározás gyakorlat	0	0	2	62	
A raktárirányítás rendszere	0	0	1	31	<i>gyakorlat</i>
Raktárvezetés	0	0	1	31	<i>gyakorlat</i>

Logisztika	5	180	5	155	
Logisztikai alapok	1	36	0,5	15,5	<i>elmélet</i>
Beszerezési logisztika	1	36	0,5	15,5	<i>elmélet</i>
Készletezési logisztika	1	36	1	31	<i>elmélet</i>
Termelési logisztika	1	36	1	31	<i>elmélet</i>
Elosztási logisztika	1	36	1	31	<i>elmélet</i>
Minőség a logisztikában	0	0	1	31	<i>elmélet</i>



Logisztika gyakorlat	0	0	6	186	
Logisztikai alapok	0	0	1	31	<i>gyakorlat</i>
Beszerezési logisztika	0	0	1	31	<i>gyakorlat</i>
Készletezési logisztika	0	0	1	31	<i>gyakorlat</i>
Termelési logisztika	0	0	1	31	<i>gyakorlat</i>
Elosztási logisztika	0	0	1	31	<i>gyakorlat</i>
Minőség a logisztikában			1	31	<i>gyakorlat</i>

2/14 lg

2/14 lg
31



	hét	tanítási év	
Szállítmányozás	13,5	418,5	
Általános szállítmányozás	6	186	<i>elmélet</i>
Munkavállalói idegennyelv	2	62	<i>elmélet</i>
Szállítmányozói feladatok	3	93	<i>elmélet</i>
Ágazati szabályozások	2,5	77,5	<i>elmélet</i>

Szállítmányozás gyakorlat	5	155	
Ágazati szabályozások	2	62	<i>gyakorlat</i>
Szállítmányozói feladatok	3	93	<i>gyakorlat</i>

Raktározás	0,5	15,5	
Raktározási alapok	0	0	<i>elmélet</i>
Raktári tárolás és anyagmozgatás	0	0	<i>elmélet</i>
Raktári mutatószámok	0,5	15,5	<i>elmélet</i>
A raktárirányítás rendszere	0	0	<i>elmélet</i>
Raktárvezetés	0	0	<i>elmélet</i>



Logisztika	5	155	
Logisztikai alapok	0,5	15,5	<i>elmélet</i>
Beszerezési logisztika	0,5	15,5	<i>elmélet</i>
Készletezési logisztika	1	31	<i>elmélet</i>
Termelési logisztika	1	31	<i>elmélet</i>
Elosztási logisztika	1	31	<i>elmélet</i>
Minőség a logisztikában	1	31	<i>elmélet</i>

Logisztika gyakorlat	9	279	
Logisztikai alapok	2	62	<i>gyakorlat</i>
Beszerezési logisztika	2	62	<i>gyakorlat</i>
Készletezési logisztika	1	31	<i>gyakorlat</i>
Termelési logisztika	1	31	<i>gyakorlat</i>
Elosztási logisztika	2	62	<i>gyakorlat</i>
Minőség a logisztikában	1	31	<i>gyakorlat</i>


2020/2021, 2021/2022 és a 2022/2023 tanévben induló képzések óraszámai

LOGISZTIKAI TECHNIKUS	9.	10.	11.	12.	13.	összes óraszám
Évfolyam összes óraszám	252	324	504	504	744	2328
Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62
Gazdasági ismeretek	108	108	0	0	0	216
Vállalkozások működtetése	0	72	0	0	0	72
Kommunikáció	36	72	0	0	0	108
Digitális alkalmazások	90	72	0	0	0	162
Közlekedési alapok	0	0	108	0	0	108
Közlekedés technikája és üzemvitele	0	0	144	0	0	144
Külkereskedelmi és vámismeretek	0	0	108	0	0	108



Általános szállítmányozás	0	0	0	126	62	188
Ágazati szabályozások	0	0	0	144	0	144
Szállítmányozói feladatok	0	0	0	0	186	186
Raktározási alapok	0	0	72	0	0	72
Raktári tárolás és anyagmozgatás	0	0	72	0	0	72
Raktári mutatószámok	0	0	0	54	31	85
A raktárirányítás rendszere	0	0	0	18	31	49
Raktárvezetés	0	0	0	18	31	49
Logisztikai alapok	0	0	0	36	46,5	82,5
Beszerzési logisztika	0	0	0	36	46,5	82,5



Készletezési logisztika	0	0	0	18	62	80
Termelési logisztika	0	0	0	36	46,5	82,5
Elosztási logisztika	0	0	0	18	77,5	95,5
Minőség a logisztikában	0	0	0	0	62	62

Turizmus-vendéglátás ágazat

A 2022-ben és utána indult Turisztikai technikus és Vendégtéri szaktechnikus osztályok szakmai foglalkozáshálója:

Ágazati alapoktatás a Turisztikai technikus (5 1015 23 07) és a Vendégtéri szaktechnikus (5 1013 23 08) szakmákra:

Évfolyam		9. évfolyam		10. évfolyam		Tantárgyi jelleg
Tanítási hetek száma		36		36		
Órakeret		hét	tanítási év	hét	tanítási év	
Ágazati alap-	Munkavállalói ismeretek*	2	72	0	0	elmélet
	Digitális alkalmazások gyakorlat	1	36	1	36	gyakorlat



oktatás	TÉTA (szakmai alapismeretek) elmélet*	2	72	0	0	elmélet
	TÉTA gyakorlat*	2	72	8	288	gyakorlat

Az integrált tantárgyak témakörei és óraszámai:

Évfolyam		9. évfolyam		Tantárgyi jelleg
Tanítási hetek száma		36		
Órakeret		hét	tanítási év	
*Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	1,5	54	elmélet
	A munka világa	0,5	18	elmélet

Évfolyam	9. évfolyam		Tantárgyi jelleg
Tanítási hetek száma	36		
Órakeret	hét	tanítás i	



			év	
*TÉTA (szakmai alapismeretek) elmélet	Az ételkészítés alapjai	0,5	18	elmélet
	A cukrászati termelés alapjai	0,5	18	elmélet
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1	36	elmélet

Évfolyam		9. évfolyam		10. évfolyam		Tantárgyi jelleg
Tanítási hetek száma		36		36		
Órakeret		hét	tanítási év	hét	tanítás i év	
*TÉTA gyakorlat	Az ételkészítés alapjai	0	0	2	72	gyakorlat
	A cukrászati termelés alapjai	0	0	2	72	gyakorlat
	A vendégtéri értékesítés alapjai	0	0	2	72	gyakorlat



	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	2	72	2	72	gyakorlat

Szakirányú oktatás a 2022-ben és utána indult Turisztikai technikus (5 1015 23 07) szakma Turisztikai szervező szakmairányára:

Évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam		Tantárgyi jelleg
Tanítási hetek száma		36		36		31		
Órakeret		hét	tanítás i év	hét	tanítási si év	hét	tanítás i év	
Szakirányúoktatás	Beszerzés és értékesítés	2	72	1	36	0	0	elmélet
	Üzleti kalkuláció és adminisztráció*	8	288	8	288	0	0	elmélet
	Marketingismeretek*	1	36	5	180	0	0	elmélet
	Munkavállalói idegen nyelv	3	108	0	0	2	62	elmélet
	Üzleti menedzsment a turizmusban	0	0	0	0	9	279	elmélet
	Turizmusmarketing	0	0	0	0	4	124	elmélet



	Országismeret	0	0	0	0	9	279	elmélet
	Egybefüggő szakmai gyakorlat		175		200		-	

Az integrált tantárgyak témakörei és óraszámai:

Évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		Tantárgyi jelleg
Tanítási hetek száma		36		36		
Órakeret		hét	tanítási év	hét	tanítási év	
*Üzleti kalkuláció és adminisztráció	Üzleti kalkuláció és költseggazdálkodás	6	216	7	252	elmélet
	Adminisztráció és elszámolás	2	72	1	36	elmélet

12.

Évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	Tantárgyi jelleg
Tanítási hetek száma	36	36	



Órakeret		hét	tanítási év	hét	tanítási év	
*Marketingismeretek	Speciális szolgáltatások	1	36	2	72	elmélet
	Reklám és vásárlásösztönzés- ügyfélkapcsolatok	0	0	3	108	elmélet

Szakirányú oktatás a 2022-ben és utána indult Vendégtéri szaktechnikus (5 1013 23 08) szakmára:

Évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam		Tantárgyi jelleg
Tanítási hetek száma		36		36		31		
Órakeret		hét	tanítási év	hét	tanítási év	hét	tanítási év	
Szak- irányú oktatás	Vendégtéri szakmai ismeretek*	4	144	0	0	0	0	elmélet
	Vendégtéri szakmai ismeretek gyakorlat*	0	0	8	288	0	0	gyakorlat



	Étel és italismeret	5,5	198	0	0	0	0	elmélet
	Étel és italismeret gyakorlat	0	0	6	216	0	0	gyakorlat
	Vendéglátó gazdálkodás	4,5	162	0	0	0	0	elmélet
	Üzleti menedzsment	0	0	0	0	1,5	46,5	elmélet
	Üzleti menedzsment gyakorlat	0	0	0	0	7,5	232,5	gyakorlat
	Marketing és protokoll	0	0	0	0	1	31	elmélet
	Marketing és protokoll gyakorlat	0	0	0	0	3	93	gyakorlat
	Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	2	62	elmélet
	Speciális szakmai kompetenciák gyakorlat	0	0	0	0	7	217	gyakorlat
	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2	62	elmélet



	Egybefüggő szakmai gyakorlat		175		200		-	

Az integrált tantárgyak témakörei és óraszámai:

Évfolyam		11. évfolyam		Tantárgyi jelleg
Tanítási hetek száma		36		
Órakeret		hét	tanítási év	
*Vendégtéri szakmai ismeretek	Rendezvényszervezési ismeretek	3	108	elmélet
	Értékesítési ismeretek	1	36	elmélet

Évfolyam		12. évfolyam		Tantárgyi jelleg
Tanítási hetek száma		36		
Órakeret		hét	tanítási év	
	Rendezvényszervezési ismeretek gyakorlat	2	72	gyakorlat



*Vendégtéri szakmai ismeretek gyakorlat	Vendégtéri ismeretek gyakorlat	4	144	gyakorlat
	Értékesítési ismeretek gyakorlat	2	72	gyakorlat

A 2022-ben és utána induló Turisztikai technikus szakos osztályok közismereti foglalkozáshálója (heti óraszám):

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Irodalom	2	4	3	3	0
Magyar nyelv	2	1	1	1	0
Idegen nyelv *	6	5	3	4	7
Matematika	4	4	4	4	0
Történelem	4	3	3	3	0
Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0
Digitális kultúra	1	0	0	0	0
Testnevelés	4	4	3	3	0



Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0
Földrajz	0	2	2	0	2
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0

2022 szeptemberétől közismereti óraterv 2 óra szabad sávját az idegen nyelv oktatására használjuk fel.

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Magyar nyelv	x (2 óra)				
Idegen nyelv	x	x	x	x	x
Digitális kultúra	x				

A 2022-ben és utána induló Vendégtéri szaktechnikus szakos osztályok közismereti foglalkozáshálójá (heti óraszám):

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Irodalom	2	4	3	3	0
Magyar nyelv	2	1	1	1	0



Idegen nyelv	4	4	3	4	7
Matematika	4	4	4	4	0
Történelem	4	3	3	3	0
Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0
Digitális kultúra	3	1	0	0	0
Testnevelés	4	4	3	3	0
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0
Földrajz	0	2	2	0	2
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0

2022 szeptemberétől közismereti óraterv 2 óra szabad sávját a Digitális kultúra oktatására használjuk fel.

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Magyar nyelv	x (2 óra)				
Idegen nyelv	x	x	x	x	x
Digitális kultúra	x				



A 2020-ban és 2021-ben indult Turisztikai technikus osztályok szakmai foglalkozáshálójá:

TURISZTIKAI TECHNIKUS	9.	10.	11.	12.	13.	összes óraszám
Évfolyam összes óraszám	252	324	504	504	744	2328
Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	108	0	62	170
A munka világa	54	0	0	0	0	54
IKT a vendéglátásban	36	36	0	0	0	72
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	144	288	0	0	0	432
Beszerzés és értékesítés	0	0	72	36	0	108
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	0	0	216	252	0	468
Speciális szolgáltatások	0	0	36	72	0	108
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	0	0	0	108	0	108



Adminisztráció és elszámolás	0	0	72	36	0	108
Üzleti menedzsment a turizmusban	0	0	0	0	279	279
Turizmusmarketing és protokoll	0	0	0	0	124	124
Országismeret magyar nyelven	0	0	0	0	279	279
Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200		

A 2020-ban indult Turisztikai technikus szakos osztályok közismereti foglalkozáshálója (heti óraszám):

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Irodalom	2	4	3	3	0
Magyar nyelv	2	1	1	1	1
Idegen nyelv *	4	4	3	4	7
Matematika	4	4	4	4	0
Történelem	4	3	3	3	0
Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0
Digitális kultúra	3	1	0	0	0



Testnevelés	4	4	3	3	0
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0
Földrajz	0	2	2	0	2
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Magyar nyelv	x (2 óra)				
Idegen nyelv	x	x	x	x	x
Digitális kultúra	x	x			

A 2020-ban és 2021-ben indult Vendégtéri szaktechnikus osztályok szakmai foglalkozáshálója:

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS	9.	10.	11.	12.	13.	összes óraszám
Évfolyam összes órászáma	252	324	504	504	744	2328
Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	93	93



A munka világa	54	0	0	0	0	54
IKT a vendéglátásban	36	36	0	0	0	72
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	144	288	0	0	0	432
Rendezvényszervezési ismeretek	0	0	108	72	0	180
Vendégtéri ismeretek	0	0	72	72	0	144
Étel és italismeret	0	0	180	234	0	414
Értékesítési ismeretek	0	0	36	72	0	108
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	0	108	54	0	162
Üzleti menedzsment	0	0	0	0	279	279
Marketing és protokoll	0	0	0	0	124	124
Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	248	248
Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200		

A 2020-ban indult Vendégtéri szaktechnikus osztály közismereti foglalkozáshálója (heti óraszám):



Tantárgyak	9/Ny évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Irodalom	0	2	4	3	3	0
Magyar nyelv	2	2	1	1	1	0
Idegen nyelv	18	4	4	3	3	7
Matematika	2	4	4	4	4	0
Történelem	1	4	3	3	3	0
Állampolgári ismeretek		0	0	0	1	0
Digitális kultúra	3	3	1	0	0	0
Testnevelés	5	4	4	3	3	0
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	0	3	0	0	0	0
Földrajz	0	0	2	2	0	2
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	0	1	0	0	0

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

Tantárgyak	9/Ny évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam



Magyar nyelv	x	x (2 óra)				
Idegen nyelv	x	x	x	x	x	x
Matematika	x					
Történelem	x					
Digitális kultúra	x	x	x			

Vendégtéri szaktechnikus szakmát tanuló 2/14 Vsz osztályunk foglalkozáshálója a 2023/2024-es tanévben:

Szakma megnevezése:	Vendégtéri szaktechnikus



Szakma azonosító száma:	5 1013 23 08		
Évfolyam	2/14		
Tanítási hetek száma	31		
Órakeret	hét	tanítási év	Tantárgyi jelleg
	35	1085	
Üzleti menedzsment	2	62	elmélet
Marketing és protokoll	1,5	46,5	elmélet
Munkavállalói ismeretek	0,5	15,5	elmélet
Munkavállalói idegen nyelv	2	62	elmélet
Értékesítési ismeretek	2	62	gyakorlat



Speciális szakmai kompetenciák	8	248	gyakorlat
Marketing és protokoll	2	62	gyakorlat
Üzleti menedzsment	5	155	gyakorlat
Étel és italismeret	7	217	gyakorlat
Rendezvényszervezési ismeretek	2	62	gyakorlat
Vendégtéri ismeretek	3	93	gyakorlat

2/14 Tsz Turisztikai technikus - Turisztikai szervező szakmát tanuló osztályunk foglalkozáshálója a 2023/2024-es tanévben:

Szakma megnevezése:	Turisztikai technikus, Turisztikai szervező szakmairány
Szakma azonosító száma:	5 1015 23 07
Évfolyam	2/14



Tanítási hetek száma	31		
Órakeret	hét	tanítási év	Tantárgyi jelleg
	35	1085	
Üzleti menedzsment a turizmusban	5,5	170,5	elmélet
Üzleti kalkuláció és adminisztráció	8	248	elmélet
Marketing- és protokollismeretek	1	31	elmélet
Beszerzés és értékesítés	11	341	elmélet
Országismeret	7	217	elmélet
Munkavállalói ismeretek	0,5	15,5	elmélet
Munkavállalói idegen nyelv	2	62	elmélet



Szociális ágazat

10.7.5. 2/14.Kg Kisgyermekgondozó,-nevelő szakos osztályunk foglalkozáshálója

	2/14	heti óraszám (gy)
Munkavállalói ismeretek	18	0,5
Munkavállalói idegen nyelv	62	2
Szakmai személyiségfejlesztés	0	0
Pszichológia	0	0
Egészségügyi ismeretek	0	0
Elsősegélynyújtás alapismeretei	0	0
Társadalomismeret	0	0
Szociális ismeretek	0	0
A gyermekek védelmének rendszere	62	2 (1)
A bölcsődei ellátás szervezési feladatai	72	2,5 (1.5)
Otthont nyújtó ellátások	72	2,5 (0.5)



Tanulástechnikai módszerek, tanulás technikai gyakorlatok	19	0,6 (0.6)
A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában	0	0
Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése	72	2,3 (0.8)
A játéktevékenység fejlődése	144	5 (1,5)
A kisgyermek gondozása	114	4 (2)
A kisgyermek táplálása	62	2 (1)
Beteg gyermek ápolása a bölcsődében	108	3,5 (1,5)
Gyógypedagógiai ismeretek	0	0
Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai	139	4,5 (4)
Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatába	0	0
Pszichológiai és pedagógiai ismeretek	0	0
Családi mentálhigiéné	27	1,0 (0,5)
Családközpontú nevelés a bölcsődében	80	2,6 (1.6)



összefüggő szakmai gyakorlat	0	0
összesen	1051	35 (16,5)

Kisgyermekgondozó,-nevelő szakos Technikus osztályunk foglalkozáshálója

2023. szeptember 1 - jén induló osztályoktól

Közismereti foglalkozásháló (heti óraszám):

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Magyar nyelv	2	1	1	1	0
Irodalom	2	4	3	3	0
Matematika	4	4	4	4	0
Idegen nyelv	4	4	3	4	7
Történelem	4	3	3	3	0
Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0
Digitális kultúra	3	1	0	0	0
Testnevelés	4	4	3	3	0



Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	0	1	0	0	0
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy	0	0	0	0	0
Biológia	0	2	2	0	2

Szakmai foglalkozásháló:

	Tantárgyak/óraszám	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.
ÁGAZATI ALAPOKTATÁS	Egészségügyi ismeretek gyakorlat	2	1,5			
	Szociális ismeretek elmélet	1,5	2,5			
	Pszichológia gyakorlat	2	3			
	Pszichológia elmélet	1,5				
	Szociális ismeretek gyakorlat		2			
SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS	Segítő kapcsolatok gyakorlat			3,5		4
	A kisgyermek fejlődése elmélet			6,5	8	4,5
	Családi mentálhigiéné elmélet			4	2	
	Bölcsődei ellátás szervezése gyakorlat				4	12



	Családközpontú nevelés elmélete					3,5
	Összes közismereti óraszám	27	25	20	20	10
	Összes szakmai óraszám	7	9	14	14	24
	Összes óraszám	34	34	34	34	34
	Összefüggő szakmai gyakorlat				200	



Élelmiszer

10.10. Szakképző iskolai osztályaink foglalkozáshálója

	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Közismereti oktatás	18 óra	9 óra	9 óra
Ágazati alapoktatás	16 óra	0	0
Szakirányú oktatás	0	25 óra	25 óra
Heti összes óraszám	34 óra	34 óra	34 óra

10.10.1. 2020-ban és utána indult Hentes és húskészítmény-készítő osztályunk foglalkozáshálója

Közismereti foglalkozásháló (heti foglalkozásszám):

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2
Idegen nyelv	2	1	1
Matematika	2	2,5	1
Történelem és társadalomismeret	3	0	0
Természetismeret	3	0	0



Testnevelés	4	2,5	2
Osztályközösség-építő Program	1	1	1
Pénzügyi és munkavállalói ismeret	0	0	1
Digitális kultúra	1	0	1

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Idegen nyelv	x	x	x
Digitális kultúra	x		

Szakmai foglalkozásháló (éves foglalkozásszám):

Évfolyam		1/9.	heti	2/10.	heti	3/11.
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0,5	0		0
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0		0		62
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret	72	2	0		0
	Műszaki alapismeretek	36	1	0		0
	Élelmiszervizsgálat	72	2	0		0
	Alapozó gyakorlatok	144	4	0		0



	Munkavédelem és higiénia	36	1	0		0
	Álágazati specializáció	198	5,5	0		0
Húsipari alpműveletek	Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	0		36	1	0
	Vágóállat-ismeret	0		72	2	0
	Vágástechnológiai alpműveletek és gépek	0		36	1	0
	Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek	0		252	7 gy	31
	Művelettani és technológiai számítások	0		54	1,5	31
Darabolás, csontozás	Félsertés darabolása, csontozása	0		180	5 gy	62
	Marhanegyed darabolása, csontozása	0		108	3 gy	31
	Sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása	0		36	1 gy	31
	Kereskedelmi értékesítés	0		0		62
Vágástechnológiák	Sertésvágás-technológiák	0		0		140
	Szarvasmarhavágás-technológiák	0		0		62
	Baromfivágás-technológiák	0		0		31
Másodlagos feldolgozás	Hőkezeléssel tartósított töltelékes hús-készítmények előállítása					62



	Nyers töltelékes húskészítmények előállítása					62
	Pácolt termékek előállítása					46
	Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása					31
	Késztermékvizsgálat			54	1,5 gy	
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	Gazdasági és vállalkozási ismeretek			72	2	31
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				140		

Gyakorlati foglalkozások éves száma:

	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Élelmiszervizsgálat	72		
Alapozó gyakorlatok	144		
Munkavédelem és higiénia	36		
Álágazati specializáció	198		
Gyártástechnológiai alapműveletek és gépek		252	31
Félsertés darabolása, csontozása		180	62
Marhanegyed darabolása, csontozása		108	31



Sovány- és vizibaromfi darabolása, csontozása		36	31
Kereskedelmi értékesítés			62
Sertésvágás-technológiák			140
Szarvasmarhavágás-technológiák			62
Baromfivágás-technológiák			31
Hőkezeléssel tartósított töltelékes hús-készítmények előállítása			62
Nyers töltelékes húskészítmények előállítása			62
Pácolt termékek előállítása			46
Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása			31
Késztermékvizsgálat		54	
Éves gyakorlati összesen	450	630	651
Heti gyakorlati összesen	12.5	17.5	21

10.10.2. 2020-ban és utána indult Pék osztályunk foglalkozáshálója

Közismereti foglalkozásháló (heti foglalkozásszám):

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2
Idegen nyelv	2	1	1



Matematika	2	2.5	1
Történelem és társadalomismeret	3	0	0
Természetismeret	3	0	0
Testnevelés	4	2.5	3
Osztályközösség-építő Program	1	1	1
Pénzügyi és munkavállalói ismeret	0	0	1
Digitális kultúra	1	0	0

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Idegen nyelv	x	x	x
Digitális kultúra	x		

Szakmai foglalkozásháló (éves foglalkozásszám):

Évfolyam	1/9.	heti	2/10.	heti	3/11.
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0,5	0	0
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0		0	62
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret	72	2	0	0



	Műszaki alapismeretek		36	1	0		0
	Élelmiszervizsgálat		72	2	0		0
	Alapozó gyakorlatok		144	4	0		0
	Munkavédelem és higiénia		36	1	0		0
	Álágazati specializáció		198	5,5	0		0
Sütőipari ismeretek	Sütőipari ismeretek		0		144	4	124
	mellék tantárgy	Sütőipari ismeretek elmélet			144	4	93
		Sütőipari ismeretek gyakorlat			0		31
	Szakmai gépek		0		72	2	62
	mellék tantárgy	Szakmai gépek elmélet			54	1,5	62
		Szakmai gépek gyakorlat			18	0,5gy	
	Sütőipari termékek készítése		0		540 gy	15gy	403
	Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás		0		72	2 gy	0



Gazdasági és vállalkozási ismeretek	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	0		36	1	62
Portfóliókészítés	Portfóliókészítés	0		36	1	62
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0		140		

Gyakorlati foglalkozások éves száma:

	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Élelmiszervizsgálat	72		
Alapozó gyakorlatok	144		
Munkavédelem és higiénia	36		
Álágazati specializáció	198		
Sütőipari ismeretek			31
Sütőipari termékek készítése		540	403
Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás		72	
Szakmai gépek		18	
éves gyakorlati összesen	450	630	434
heti gyakorlati összesen	12.5	17.5	14

10.10.3. 2020-ban és utána indult Pék-cukrász osztályunk foglalkozáshálója



Közismereti foglalkozásháló (heti foglalkozásszám):

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2
Idegen nyelv	2	1	1
Matematika	2	2	1
Történelem és társadalomismeret	3	0	0
Természetismeret	3	0	0
Testnevelés	4	3	3
Osztályközösség-építő Program	1	1	1
Pénzügyi és munkavállalói ismeret	0	0	1
Digitális kultúra	1	0	0

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Idegen nyelv	x	x	x
Digitális kultúra	x		

Szakmai foglalkozásháló (éves foglalkozásszám):



Évfolyam		1/9.	heti	2/10.	heti	3/11.	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0,5	0		0	
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0		0		62	
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret	72	2	0		0	
	Műszaki alapismeretek	36	1	0		0	
	Élelmiszervizsgálat	72	2	0		0	
	Alapozó gyakorlatok	144	4	0		0	
	Munkavédelem és higiénia	36	1	0		0	
	Álágazati specializáció	198	5,5	0		0	
Sütő- és cukrászipari ismeretek	Sütőipari ismeretek		0		90	2,5	77
	mellék tantárgy	Sütőipari ismeretek (elmélet)			90	2,5	31
		Sütőipari ismeretek (gyakorlat)			0		46
	Szakmai gépek		0		72	2	62
		Szakmai gépek (elmélet)			72	2	31



	mellék tantárgy	Szakmai gépek (gyakorlat)			0		31
		Sütőipari termékek készítése	0		252	7gy	186
		Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás	0		72	2	31
		Cukrászati ismeretek	0		90	2,5	93
	mellék tantárgy	Cukrászati ismeretek (elmélet)			54	1,5	31
		Cukrászati ismeretek (gyakorlat)			36	1	62
		Cukrászati termékek készítése	0		252	7gy	186
Gazdasági és vállalkozási ismeretek		Gazdasági és vállalkozási ismeretek	0		36	1	47
Portfóliókészítés		Portfóliókészítés	0		36	1	31
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			0		140		

Gyakorlati foglalkozások éves óraszám:



	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Élelmiszervizsgálat	72		
Alapozó gyakorlatok	144		
Munkavédelem és higiénia	36		
Álágazati specializáció	198		
Sütőipari termékek készítése		252	186
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás			31
Cukrászati ismeretek		36	62
Cukrászati termékek készítése		252	186
Sütőipari ismeretek			46
Szakmai gépek			31
Éves gyakorlati óraszám összesen	450	540	542
Heti gyakorlati óraszám összesen	12,5	15	17,5

2023. szeptember 1 - jén induló szakképző iskolai Hentes és húskészítmény-készítő osztályunk foglalkozáshálója

Közismereti foglalkozásháló:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam



Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2
Idegen nyelv	2	1	1
Matematika	2	2	1
Történelem és társadalomismeret	3	0	0
Természetismeret	3	0	0
Testnevelés	3	1	1
Osztályközösség-építő Program	1	1	1
Pénzügyi és munkavállalói ismeret	1	0	1
Digitális kultúra	1	0	0

Szakmai foglalkozásháló:

	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Gazdasági ismeretek	18	36	31
Élelmiszeripari alapok	108		
Élelmiszeripari gyakorlatok	450		
Szakmai technológia		108	93
Szakmai gépek		36	31
Portfólió készítés		36	31



Szakmai elmélet összesen		216	186
Szakmai gyakorlat		756	651
Szakmai óraszám összesen		972	837
Közismereti óraszám	648	252	217
Összes óraszám	1224	1224	1054

2023. szeptember 1 - jén induló szakképző iskolai pék osztályunk foglalkozáshálója

Közismereti foglalkozásháló

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2
Idegen nyelv	2	1	1
Matematika	2	2	1
Történelem és társadalomismeret	3	0	0
Természetismeret	3	0	0
Testnevelés	3	1	1



Osztályközösség-építő Program	1	1	1
Pénzügyi és munkavállalói ismeret	1	0	1
Digitális kultúra	1	0	0

Szakmai foglalkozásháló

	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Gazdasági ismeretek	18		
Élelmiszeripari alapok	108		
Élelmiszeripari gyakorlatok	450		
Szakmai technológia		108	93
Szakmai gépek		72	62
Portfólió készítés		36	31
Szakmai elmélet összesen		216	186
Szakmai gyakorlat		756	651



Szakmai óraszám összesen		972	837
Közismereti óraszám	648	252	217
Összes óraszám	1224	1224	1054

2023. szeptember 1 - jén induló szakképző iskolai pék - cukrász osztályunk foglalkozáshálója

Közismereti foglalkozásháló

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2
Idegen nyelv	2	1	1
Matematika	2	2	1
Történelem és társadalomismeret	3	0	0
Természetismeret	3	0	0
Testnevelés	3	1	1
Osztályközösség-építő Program	1	1	1
Pénzügyi és munkavállalói ismeret	1	0	1
Digitális kultúra	1	0	0



Szakmai foglalkozásháló:

	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Gazdasági ismeretek	18		
Élelmiszeripari alapok	108		
Élelmiszeripari gyakorlatok	450		
Szakmai technológia		144	124
Szakmai gépek		36	31
Portfólió készítés		36	31
Szakmai elmélet összesen		216	186
Szakmai gyakorlat		756	651
Szakmai óraszám összesen		972	837
Közismereti óraszám	648	252	217
Összes óraszám	1224	1224	1054

10.7.2. Közlekedés és szállítmányozás ágazat Logisztikai és szállítmányozás ügyintéző osztályaink foglalkozáshálója



10.7.2.1. 2/14.Lg osztály foglalkozáshálója

	2/14	heti óraszám (gy)
Munkavállalói ismeretek	18	0,5
Munkavállalói idegen nyelv	62	2
Gazdasági ismeretek		
Vállalkozások működtetése		
Kommunikáció		
Digitális alkalmazások		
Közlekedési alapok		
Közlekedés technikája és üzemvitele		
Külkereskedelmi és vámismeretek	72	2
Általános szállítmányozás	180	6
Ágazati szabályozások	144	4,5
Szállítmányozói feladatok	186	6(3)
Raktározási alapok		
Raktári tárolás és anyagmozgatás		
Raktári mutatószámok		



A raktárirányítás rendszere		
Raktárvezetés		
Logisztikai alapok	82	2,5
Beszerezési logisztika	82	2,5
Készletezési logisztika	72	2
Termelési logisztika	60	2
Elosztási logisztika	86	3
Minőség a logisztikában	60	2
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		
Összesen		35

10.7.2.2. 2019-ben indult 12.b Logisztikai és szállítmányozási ügyintéző osztályok foglalkozáshálój

Közismereti foglalkozásháló:

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.
	H	H	H	H	
Irodalom	2	3	3	4	
Magyar nyelv	2	1	1	1	



Idegen nyelv	4	4	4	4	4
Matematika	3	3	3	4	
Történelem	2	2	4	3	
Etika				1	
Informatika	2	2			
Vizuális kultúra	1				
Testnevelés	5	5	5	5	
Osztályfőnöki	1	1	1	1	
Komplex természettudományos tantárgy	3				
Fizika	2	2	2		
szakmai tantárgy			1		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek		1			

Szakmai foglalkozásháló:

			9.		10.			11.			12.		5/13.	
			e	gy	e	gy	ög y	e	gy	ög y	e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	8	0	7	4	14 0	9	3	14 0	5	7	2 0, 5	10, 5



	Összesen		8	11		12		12	31
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	fő szakképesíté s							0, 5
11498-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	fő szakképesíté s							2
11504-16 Gazdálkodási alaptevékenység ellátása	Gazdasági és jogi alapismeretek	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző				1			
	Ügyviteli gyakorlatok	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző					0,5		
	Általános statisztika	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző						0,5	
	Pénzügyi alapismeretek	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző				1			
	Adózási alapismeretek	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző				1			



	Számviteli alapismeretek	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző								1			
11506-16 Vállalkozásfinanszí- rozási és adózási feladatok	Vállalkozásfinanszírozás	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző					1						
	Vállalkozásfinanszírozás gyakorlat	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző						0,5					
	Adózás	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző								1			
	Elektronikus adóbevallás gyakorlata	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző									1		
10152-16 Kis- és középvállalkozások gazdálkodási feladatai	Kis- és középvállalkozások gazdálkodása	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző					1						
	Üzleti terv készítése	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző					1						
10153-16 Könyvvézetési feladatok	Könyvvézetés	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző								0,5			



	Pénzforgalmi könyvvitel gyakorlat	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző									1		
10154-16 Munkaerő- gazdálkodás	Munkaerő-gazdálkodás	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző					1						
	Bérszámfejtési gyakorlat	51 344 11 Vállalkozási ügyintéző									1		
10496-16 Közlekedés- szállítási alapok	Közlekedési alapfogalmak	fő szakképesíté s	3										
	Közlekedés technikája	fő szakképesíté s			3		1						
	Közlekedés üzemvitel	fő szakképesíté s					1						
	Közlekedés üzemvitel gyakorlat	fő szakképesíté s									2		
10036-16 A raktáros feladatai	Raktározási folyamatok	fő szakképesíté s	2		2								



	Raktározás gyakorlat	fő szakképesítés			1			2					
11786-16 Raktárvezető feladatai	A raktározás szerepe és mutatószámai	fő szakképesítés			2								
	Raktárvezetés gyakorlat	fő szakképesítés			2								
10070-12 Munkahelyi kommunikáció	Kommunikáció alapjai	fő szakképesítés	3										
	Üzleti kommunikáció gyakorlat	fő szakképesítés			1								
10651-12 Vezetési, jogi, gazdasági és marketing ismeretek	Vezetési, jogi, gazdasági és marketing elméleti ismeretek	fő szakképesítés								2			
	Marketing, vezetés, szervezés gyakorlat	fő szakképesítés									2		
10501-16 Szállítmányozási	Általános szállítmányozási ismeretek	fő szakképesítés										4	



ügyintézői feladatok	Ágazati szállítmányozási ismeretek	fő szakképesítés											7	
	Szállítványozási ismeretek gyakorlat	fő szakképesítés												5
10034-16 Logisztikai ügyintéző feladatai	Logisztika	fő szakképesítés											7	
	Logisztikai tervezés gyakorlat	fő szakképesítés												5,5

11. és 12. évfolyamban történő módosítások a kerettantervhez képest (a tanulók 12. félév után mellékszakképesítés vizsgát tesznek):

tantárgy	11. évfolyam	12. évfolyam 1. félév	12. évfolyam 2. félév
Gazdasági és jogi alapismeretek	1	0	0
Ügyviteli gyakorlatok	0,5	0	0
Általános statisztika	0	1	0
Pénzügyi alapismeretek	1	0	0
Adózási alapismeretek	1	0	0
Számviteli alapismeretek	0	2	0
Vállalkozásfinanszírozás	1	0	0



Vállalkozásfinanszírozás gyakorlat	0,5	0	0
Adózás	0	2	0
Elektronikus adóbevallás gyakorlata	0	2	0
Kis- és középvállalkozások gazdálkodása	1	0	0
Üzleti terv készítése	1	0	0
Könyvvizetés	0	1	0
Pénzforgalmi könyvvitel gyakorlat	0	2	0
Munkaerő-gazdálkodás	1	0	0
Bérszámfejtési gyakorlat	0	2	0
Közlekedés technikája	1	0	0
Közlekedés üzemvitel	1	0	0
Közlekedés üzemvitel gyakorlat	0	0	4
Raktározás gyakorlat	2	0	0
Vezetési, jogi, gazdasági és marketing elméleti ismeretek	0	0	4
Marketing, vezetés, szervezés gyakorlat	0	0	4



10.9.2. 2020-ban és utána indult Logisztikai technikus osztályaink

Közismereti foglalkozásháló:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Irodalom	2	4	3	3	0
Magyar nyelv	2	1	1	1	0
Idegen nyelv	4	4	3	3	7
Matematika	4	4	4	4	0
Történelem	4	3	3	3	0
Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0
Digitális kultúra	3	1	0	0	0
Testnevelés	4	4	3	3	0
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1



Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0
Fizika	0	2	2	0	2
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Magyar nyelv	x (2 óra)				
Matematika	x				
Idegen nyelv	x	x	x	x	x
Digitális kultúra	x	x			

Szakmai foglalkozásháló:

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	0
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	0	62
Gazdálkodási tevékenység ellátása	Gazdasági ismeretek	108	108	0	0	0	108	0



	Vállalkozások működtetése	0	72	0	0	0	72	0
Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	36	72	0	0	0	72	0
	Digitális alkalmazások	90	72	0	0	0	162	0
Közlekedés	Közlekedési alapok	0	0	108	0	0	72	62
	Közlekedés technikája és üzemvitele	0	0	144	0	0	144	0
Szállítmányozás	Külkereskedelmi és vámismeretek	0	0	72	0	0	72	31
	Általános szállítmányozás	0	0	0	108	77	36	124
	Ágazati szabályozások	0	0	0	144	0	108	72
	Szállítmányozói feladatok	0	0	0	0	186	0	186



Raktározás	Raktározási alapok	0	0	72	0	0	72	0
	Raktári tárolás és anyagmozgatás	0	0	72	0	0	72	0
	Raktári mutatószámok	0	0	0	72	0	36	31
	A raktárirányítás rendszere	0	0	0	0	62	0	62
	Raktárvezetés	0	0	0	0	48	0	62
Logisztika	Logisztikai alapok	0	0	0	36	62	36	62
	Beszerezési logisztika	0	0	0	36	47	36	31
	Készletezési logisztika	0	0	0	32	62	36	62
	Termelési logisztika	0	0	0	32	62	36	62



	Elosztási logisztika	0	0	0	32	62	36	62
	Minőség a logisztikában	0	0	0	0	62	0	62
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	0	140*		160	

Gyakorlati foglalkozások éves száma:

	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
Digitális alkalmazások	90	72				162	
Szállítmányozási feladatok					186		186
A raktárirányítás rendszere							62
Raktárvezetés					48		62
Logisztikai alapok					62		62
Beszerezési logisztika					47		31
Készletezési logisztika					62		62
Termelési logisztika					62		62
Elosztási logisztika					62		62



Minőség a logisztikában					62		62
Raktározási alapok			36			72	
Raktározás tárolás és anyagmozgatás			36			72	

A 1/13.Lg osztály ágazati alapoktatás foglalkozásainak bontása:

1. félév		2. félév	
Tantárgy	Óraszám	Tantárgy	Óraszám
Munkavállalói ismeretek	1,00		
Gazdasági ismeretek	9,00		
Kommunikáció	4,00		
Digitális alkalmazások	9,00		
Vállalkozások működtetése	7,00		
Munkavállalói idegen nyelv	4,00		
		Ágazati szabályozások	6,00



		Közlekedési alapok	4,00
		Közlekedés technikája és üzemvitele	7,00
		Logisztikai alapok	0,00
		Beszerzési logisztika	2,00
		Készletezési logisztika	1,00
		Termelési logisztika	1,00
		Elosztási logisztika	1,00
		Általános szállítmányozás	2,00
		Raktározási alapok	4,00
		Raktározás tárolás és anyagmozgatás	4,00
		Raktári mutatószámok (1)	2,00
osztályfőnöki	1		1
Összesen:	35,00		35,00

A 2/14 .Lg osztály foglalkozáshálója



Tantárgy	Óraszám
Ágazati szabályozások	2
Közlekedési alapok	1,5
Logisztikai alapok	1,5
Beszerzési logisztika	1,5
Készletezési logisztika	2
Termelési logisztika	2
Elosztási logisztika	2
Minőség a logisztikában	2
Általános szállítmányozás	5
Külkereskedelmi és vámismeretek	3
Szállítmányozói feladatok	6
Raktárvezetés	2
Raktári mutatószámok (1)	1,5
A raktárirányítás rendszere	2
Osztályfőnöki	1



Összesen:	35

10.9.5. 2020-ban és utána indult Kisgyermekgondozó,-nevelő szakos osztályok foglalkozáshálója

Közismereti foglalkozásháló (heti óraszám):

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Irodalom	2	4	3	3	0
Magyar nyelv	2	1	1	1	0
Idegen nyelv	4	4	3	3	7
Matematika	4	4	4	4	0
Történelem	4	3	3	3	0
Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0
Digitális kultúra	3	1	0	0	0
Testnevelés	4	4	3	3	0
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0
Biológia	0	2	2	0	2



Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0

Csoportbontásban tanult tantárgyak:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Magyar nyelv	x (2 óra)				
Matematika	x				
Idegen nyelv	x	x	x	x	x
Digitális kultúra	x	x			

Szakmai foglalkozásháló (éves óraszám):

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62
	Szakmai személyiségfejlesztés	72	72	0	0	0



Szociális ágazati alapképzés	Pszichológia	36	36	0	0	0
	Egészségügyi ismeretek	36	36	0	0	0
	Elsősegélynyújtás alapismeretei	36	18	0	0	0
	Társadalomismeret	36	36	0	0	0
	Szociális ismeretek	18	126	0	0	0
Gyermekjóléti és gyermekvédelmi ismeretek	A gyermekek védelmének rendszere	0	0	0	36	62
	A bölcsődei ellátás szervezési feladatai	0	0	0	54	31
	Otthont nyújtó ellátások	0	0	72	0	0
Szakmai képességfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése	Tanulástechnikai módszerek, tanulás- technikai gyakorlatok	0	0	36	0	0
	A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában	0	0	18	0	62
	Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése	0	0	108	0	15,5
	A játéktevékenység fejlődése	0	0	0	108	62
	A kisgyermek gondozása	0	0	0	90	108,5



A csecsemő és kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata	A kisgyermek táplálása	0	0	72	0	0
	Beteg gyermek ápolása a bölcsődében	0	0	54	54	31
Differenciált szakmai ismeretek	Gyógypedagógiai ismeretek	0	0	0	0	62
	Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai	0	0	0	46	93
	Kutatási módszerek aa kisgyermeknevelés gyakorlatában	0	0	0	54	106,5
Családpedagógiai ismeretek	Pszichológiai és pedagógiai ismeretek	0	0	36	0	46,5
	Családi mentálhigiéné	0	0	90	18	0
	Családközpontú nevelés a bölcsődében	0	0	18	18	62
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	0	200	0

Gyakorlati foglalkozások éves száma:



	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Szakmai személyiségfejlesztés 90 %	72	72			
Pszichológia 50 %		36			
Egészségügyi ismeretek 50 %	0	36			
Elsősegélynyújtás alapismeretei 90 %	36	18			
Társadalomismeret 20 %		18			
Szociális ismeretek 50 %		72			

Logisztikai technikus képzés foglalkozáshálójá

	1. félév	2. félév	3. félév
Munkavállalói ismeretek	18		
Munkavállalói idegen nyelv	36		
Gazdasági ismeretek	54		
Vállalkozások működtetése	36		
Kommunikáció	36		
Digitális alkalmazások	72		
Közlekedési alapok		18	27
Közlekedés technikája és üzemvitele		27	27
Külkereskedelmi és vámismeretek		18	18



Általános szállítmányozás		36	36
Ágazati szabályozások		36	27
Szállítmányozói feladatok		36	36
Raktározási alapok		18	18
Raktári tárolás és anyagmozgatás		18	18
Raktári mutatószámok		36	
A raktárirányítás rendszere		27	
Raktárvezetés			27
Logisztikai alapok		18	18
Beszerezési logisztika		18	18
Készletezési logisztika		18	18
Termelési logisztika		18	18
Elosztási logisztika		18	18
Minőség a logisztikában			36
Egybefüggő szakmai gyakorlat		64	
Összesen	252 (heti 14)	360 (heti 20)	360 (heti 20)



Kisgyermekgondozó,-nevelő képzés foglalkozáshálója

2023. szeptember 1-től induló képzések esetén

Tanítási terület	Tantárgy neve	Témakörei	Óraszámok			
			1. tananyagegység		2. tananyagegység	
Ágazati alapismeretek	Egészségügyi ismeretek	1. Egészségügyi ismeretek 2. Elsősegélynyújtási alapismeretei	54			
	Szociális ismeretek	1. Szociális ismeretek 2. Társadalomismeret	90			
	Pszichológiai ismeretek	1. Szakmai személyiségfejlesztés 2. Pszichológia	72			
	Munkavállalói ismeretek	1. Munkavállalói ismeretek	9			
	Munkavállalói idegen nyelv	1.Munkavállalói idegen nyelv	27			



Gyermekjóléti és gyermekvédelmi ismeretek	Gyermekjóléti és gyermekvédelmi ismeretek	1. A gyermekek védelmének rendszere 2. A bölcsődei ellátás szervezési feladatai 3. Otthont nyújtó ellátások		144		
	Szakmai készségfejlesztés	1. Tanulástechnikai módszerek, tanulástechnikai gyakorlatok 2. A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában		108		
A csecsemő és kisgyermekellátás ismerete	A csecsemő és kisgyermekellátás ismerete	1. Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése 2. A játéktevékenység fejlődése 3. A kisgyermek gondozása 4. A kisgyermek táplálása 5. Beteg gyermek ápolása a bölcsődében			252	
Családpedagógiai és differenciált szakmai ismeretek	Differenciált szakmai ismeretek	1. Gyógypedagógiai ismeretek 2. Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai 3. Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában				104
	Családpedagógiai ismeretek	1. Pszichológiai és pedagógiai ismeretek 2. Családi mentálhigiéné 3. Családközpontú nevelés a bölcsődében				78



	Egybefüggő szakmai gyakorlat			80		
	Összesen		252 (18 hét, heti 14 óra)	252 (18 hét, heti 14 óra)	252 (18 hét, heti 14 óra)	182 (13 hét, heti 14 óra)

Kifutó képzések esetén

	1. félév	2. félév	3. félév
Munkavállalói ismeretek	18		
Munkavállalói idegen nyelv	36		
Szakmai személyiségfejlesztés	63		
Pszichológia	36		
Egészségügyi ismeretek	36		
Elsősegélynyújtás alapismeretei	27		
Társadalomismeret	36		
Szociális ismeretek	63		
A gyermekek védelmének rendszere		18	27



A bölcsődei ellátás szervezési feladatai			36
Otthont nyújtó ellátások		36	
Tanulástechnikai módszerek, tanulás-technikai gyakorlatok			18
A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában		18	18
Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése		27	18
A játéktevékenység fejlődése		27	36
A kisgyermek gondozása		36	36
A kisgyermek táplálása		9	18
Beteg gyermek ápolása a bölcsődében		36	9
Gyógypedagógiai ismeretek		36	
Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai		36	27
Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában		36	9
Pszichológiai és pedagógiai ismeretek		18	18
Családi mentálhigiéné		9	36
Családközpontú nevelés a bölcsődében			36
Egybefüggő szakmai gyakorlat		80	
Összesen	315 (heti 17,5)	342 (heti 19)	342 (heti 19)


Sportedző (a sportág megjelölésével) – sportszervező képzés foglalkozáshálója

2023. szeptember 1-től induló képzések esetén

Tanítási terület	Tantárgy neve	Témakörei	Óraszámok			
			1. tananyagegység		2. tananyagegység	
Ágazati alapismeretek	Anatómia-egészségtan	1. Anatómiai-élettani ismeretek 2. Egészségtan	72			
	Edzéselmélet I.	1. Edzéselmélet I. 2. Edzésprogramok I.	90			
	Gimnasztika I.	1. Gimnasztika I.	54			
	Munkavállalói ismeretek	1. Munkavállalói ismeretek	9			
	Munkavállalói idegen nyelv	1. Munkavállalói idegen nyelv	27			
Edzés alapok	Edzéselmélet II.	1. Edzéselmélet II. 2. Edzésprogramok II.		144		



	Gimnasztika II.	1. Gimnasztika II.		108		
Sportedzői ismeretek	Sportélettan	1. Elsősegélynyújtás 2. Funkcionális anatómia 3. Terhelésélettan			63	
	Sportedzői ismeretek	1. Sportági alapok 2. Kommunikáció 3. Pedagógia 4. Pszichológia 5. Sporttörténet			189	
Sportszervezési és vezetési ismeretek	Sportszervezési ismeretek	1. Sportági szakismeretek 2. Sportszervezési ismeretek				65
	Sportvezetési ismeretek	1. Sportjog 2. Sportmenedzsment és marketing				65
	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	1. Pénzügyi ismeretek 2. Számviteli ismeretek 3. Vállalkozási ismeretek				52



	Egybefüggő szakmai gyakorlat			32		
	Összesen		252 (18 hét, heti 14 óra)	252 (18 hét, heti 14 óra)	252 (18 hét, heti 14 óra)	182 (13 hét, heti 14 óra)

Kifutó képzések esetén

	1. félév	2. félév	3. félév
Munkavállalói ismeretek	18		
Munkavállalói idegen nyelv	36		
Anatómiai-élettani ismeretek	72		
Egészségtan	36		
Edzéselmélet I.	54		
Edzésprogramok I.	54		
Gimnasztika I.	54		
Elsősegélynyújtás		18	
Funkcionális anatómia		36	
Terhelésélettan		36	



Edzéselmélet II.		36	
Edzésprogramok II.			54
Gimnasztika II.		18	18
Kommunikáció		27	9
Sportszervezési ismeretek			18
Sporttörténet		18	
Sportági alapok		54	126
Sportági szakismeretek		18	54
Pedagógia		36	
Pszichológia			36
Sportjog		18	
Pénzügyi ismeretek		18	
Sportmenedzsment és marketing		9	27
Számviteli ismeretek			18
Vállalkozási ismeretek		18	
Egybefüggő szakmai gyakorlat		32	
Összesen	324 (heti 18)	360 (heti 20=19+1)	360 (heti 20=5,5+14,5)



Pék képzés foglalkozáshálója

	1. félév	2. félév	3. félév
Munkavállalói ismeretek	18		
Munkavállalói idegen nyelv	36		
Élelmiszerismeret	36		
Műszaki alapismeretek	18		
Élelmiszervizsgálat	36		
Alapozó gyakorlatok	72		
Munkavédelem és higiénia	18		
Álágazati specializáció	90		
Sütőipari ismeretek		63	18
Szakmai gépek		18	18
Sütőipari termékek készítése		216	216
Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás			36 (27+9)
Gazdasági és vállalkozási ismeretek		36	18
Portfóliókészítés		18	18
Egybefüggő szakmai gyakorlat		64	



Összesen	324 (heti 18)	351 (heti 19,5=7,5+12)	324 (heti 18=3,5+14,5)



Pék-cukrász képzés foglalkozáshálójá

	1. félév	2. félév	3. félév
Munkavállalói ismeretek	18		
Munkavállalói idegen nyelv	36		
Élelmiszerismeret	36		
Műszaki alapismeretek	18		
Élelmiszervizsgálat	36		
Alapozó gyakorlatok	72		
Munkavédelem és higiénia	18		
Álágazati specializáció	90		
Sütőipari ismeretek*		45	18
Szakmai gépek		54	18
Sütőipari termékek készítése*		72	108
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás		9	27
Cukrászati ismeretek*		18	54
Cukrászati termékek készítése*		90	90
Gazdasági és vállalkozási ismeretek		18	18
Portfóliókészítés		18	18
Egybefüggő szakmai gyakorlat		64	



Összesen	324 (heti 18)	324 (heti 18=7,5+10,5)	351 (heti 19,5=6,5 +13)


Hentes és húskészítmény-készítő képzés foglalkozáshálója

Tantárgy	1. félév	2. félév	3. félév
Munkavállalói ismeretek	18		
Munkavállalói idegen nyelv	36		
Élelmiszerismeret	36		
Műszaki alapismeretek	18		
Élelmiszervizsgálat	36		
Alapozó gyakorlatok	72		
Munkavédelem és higiénia	18		
Álágazati specializáció	90		
Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek		18	
Vágóállat-ismeret		18	
Vágástechnológiai alpműveletek és gépek		18	
Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek		72	36
Művelettani és technológiai számítások		9	18
Félsertés darabolása, csontozása		54	27



Marhanegyed darabolása, csontozása		54	9
Sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása			18
Kereskedelmi értékesítés			36
Sertésvágás-technológiák		36	
Szarvasmarhavágás-technológiák			36
Baromfivágás-technológiák			9
Hőkezeléssel tartósított töltelékes hús- készítmények előállítása			36
Nyers töltelékes húskészítmények előállítása			27
Pácolt termékek előállítása			27
Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása		9	9
Késztermékvizsgálat		27	
Gazdasági és vállalkozási ismeretek		18	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat		64	
Összesen	324 (heti 18)	333 (heti 18,5=4,5+14)	324 (heti 18=5+13)



Saját munkavállaló képzések foglalkozáshálói

Élelmiszeripari gépkezelő 1,5 éves

Élelmiszeripari gépkezelő 1,5 éves (céges) FÉLÉVES ÓRASZÁM												
Tantárgyak	1. évfolyam (képzés 1. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 2. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 3. féléve, 18 hét)			
	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>
Munkavállalói ismeretek	<i>fm</i>											
Munkavállalói idegen nyelv	<i>fm</i>											
Élelmiszerismeret	<i>fm</i>											
Műszaki alapismeretek	<i>fm</i>											
Élelmiszervizsgálat		<i>fm</i>										
Alapozó gyakorlat		<i>fm</i>										
Munkavédelem és higiénia	<i>fm</i>											
Álágazati specializáció		<i>fm</i>										



Gépek karbantartása	18		90				54					
Üzemeltetés					18		108				54	
Pneumatikus ismeretek	18		36				36					
Gépkezelés	18		90								72	
Portfóliókészítés					18					18		
Csomagolás, raktározás, szállítás gépei					18						72	
Élelmiszeripari gépek kezelése					18		18				18	
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	18								54			
	72,0	0,0	216,0	64,0	72,0	0,0	216,0	0,0	54,0	18,0	216,0	0,0
	288,0				288,0				288,0			

e = iskolai elmélet

igy = iskolai gyakorlat

c = céges órák

egy = egybefüggő szakmai gyakorlat (céges)



Hentes és húskészítmény-készítő 1,5 éves

FÉLÉVES ÓRASZÁM												
Tantárgyak	1. évfolyam (képzés 1. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 2. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 3. féléve, 18 hét)			
	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>
Munkavállalói ismeretek	<i>fm</i>											
Munkavállalói idegen nyelv	<i>fm</i>											
Élelmiszerismeret	<i>fm</i>											
Műszaki alapismeretek	<i>fm</i>											
Élelmiszervizsgálat		<i>fm</i>										



Alapozó gyakorlat		<i>fm</i>										
Munkavédelem és higiénia	<i>fm</i>											
Alágazati specializáció		<i>fm</i>										
Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	18				18				9			
Vágóállat ismeret	18				18							
Vágástechnológia alpműveletek és gépek					18				18			
Gyártástechnológiai alpműveletek és gépei	18						54				36	
Művelettani és technológiai számítások					18				18			
Félsertés darabolás, csontozás			36				27				18	
Marha negyed darabolás, csontozás			36				9				36	
Sovány - és vizibaromfi darabolás, csontozás			36									
Sertésvágás technológiák			36				36					



Szarvasmarha vágás technológiák							18				18	
Baromfivágás technológiák			18									
Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása			18								18	
Nyers töltelékes húskészítmények előállítása							18				18	
Pácolt termékek előállítása							9				27	
Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítás											18	
Késztermék vizsgálat			36				36					
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	18								27			
Kereskedelmi értékesítés							9				27	
	72,0	0,0	216,0	0,0	72,0	0,0	216,0	0,0	72,0	0,0	216,0	0,0
	288,0				288,0				288,0			



e = iskolai elmélet

igy = iskolai gyakorlat

c = céges órák

egy = egybefüggő szakmai gyakorlat (céges)



Húsipari technikus 1,5 éves

FÉLÉVES ÓRASZÁM												
Tantárgyak	1. évfolyam (képzés 1. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 2. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 3. féléve, 18 hét)			
	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>
Munkavállalói ismeretek	<i>fm</i>											
Munkavállalói idegen nyelv	<i>fm</i>											
Élelmiszerismeret	<i>fm</i>											
Műszaki alapismeretek	<i>fm</i>											
Élelmiszervizsgálat		<i>fm</i>										
Alapozó gyakorlat		<i>fm</i>										
Munkavédelem és higiénia	<i>fm</i>											
Álágazati specializáció		<i>fm</i>										



Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	18				18				9			
Vágóállat ismeret	18				18							
Vágástechnológia alpműveletek és gépei					18				18			
Gyártástechnológiai alpműveletek és gépei	18						54				36	
Művelettani és technológiai számítások					18				18			
Félsertés darabolás, csontozás			36				27				18	
Marha negyed darabolás, csontozás			36				9				36	
Sovány - és vizibaromfi darabolás, csontozás			36									
Sertésvágás technológiák			36				36					
Szarvasmarha vágás technológiák							18				18	
Baromfivágás technológiák			18									
Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása			18								18	



Nyers töltelékes húskészítmények előállítása							18				18	
Pácolt termékek előállítása							9				27	
Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítás											18	
Késztermék vizsgálat			36				36					
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	18								27			
Üzemvezetési ismeretek							9				27	
	72,0	0,0	216,0	0,0	72,0	0,0	216,0	0,0	72,0	0,0	216,0	0,0
	288,0				288,0				288,0			

e = iskolai elmélet

igy = iskolai gyakorlat

c = céges órák

egy = egybefüggő szakmai gyakorlat (céges)



Pék-cukrász 1,5 éves

FÉLÉVES ÓRASZÁM												
Tantárgyak	1. évfolyam (képzés 1. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 2. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 3. féléve, 18 hét)			
	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>
Munkavállalói ismeretek	<i>fm</i>											
Munkavállalói idegen nyelv	<i>fm</i>											
Élelmiszerismeret	<i>fm</i>											
Műszaki alapismeretek	<i>fm</i>											



Élelmiszervizsgálat		<i>fm</i>										
Alapozó gyakorlat		<i>fm</i>										
Munkavédelem és higiénia	<i>fm</i>											
Álágazati specializáció		<i>fm</i>										
Sütőipari ismeretek	18		18		18		9					
Szakmai gépek					18		9		18		18	
Sütőipari termékek készítése			90				90				90	
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás					18				18		18	
Cukrászati ismeretek	18		18				18					
Cukrászati termékek készítése			90				90				90	



Gazdasági és vállalkozási ismeretek	36											
Portfóliókészít és					18				36			
	72,0	0,0	216,0	64,0	72,0	0,0	216,0	0,0	72,0	0,0	216,0	0,0
	288,0				288,0				288,0			

e = iskolai elmélet

igy = iskolai gyakorlat

c = céges órák

egy = egybefüggő szakmai gyakorlat
(céges)



Logisztikai technikus 1,5 éves

Felnőttek szakmai képzése óraterv Logisztikai technikus 1,5 éves (céges) FÉLÉVES ÓRASZÁM												
Tantárgyak	1. évfolyam (képzés 1. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 2. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 3. féléve, 18 hét)			
	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>
Munkavállalói ismeretek	<i>fm</i>											
Munkavállalói idegen nyelv	<i>fm</i>											
Gazdasági ismeretek	<i>fm</i>											
Vállalkozások működtetése	<i>fm</i>											
Kommunikáció		<i>fm</i>										
Digitális alkalmazások		<i>fm</i>										



Közlekedési alapok				9		18		18			
Közlekedés technikája és üzemvitele	9		18					18		18	
Külkereskedelmi és vámismeretek				9		18		9			
Általános szállítmányozás	9		18		9		18			18	
Ágazati szabályozások	9		18				18		9		18
Szállítmányozói feladatok	9		36				36				
Raktározási alapok								9		36	
Raktári tárolás és anyagmozgatás			18							18	
Raktári mutatószámok	9		18		9				9		
A raktárirányítás rendszere	9		36								
Raktárvezetés			18				18			18	
Logisztikai alapok	9		18				18			18	



Beszerzési logisztika	9		18				18				18	
Készletezési logisztika					9		18				18	
Termelési logisztika					9		9				18	
Elosztási logisztika					9		18				9	
Minőség a logisztikában					9		9				9	
	72,0	0,0	216,0	64,0	72,0	0,0	216,0	0,0	72,0	0,0	216,0	0,0
	288,0				288,0				288,0			

e = iskolai elmélet

igy = iskolai gyakorlat

c = céges órák

egy = egybefüggő szakmai gyakorlat (céges)



Pék 1,5 éves

FÉLÉVES ÓRASZÁM												
Tantárgyak	1. évfolyam (képzés 1. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 2. féléve, 18 hét)					2. évfolyam (képzés 3. féléve, 18 hét)		
	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>
Munkavállalói ismeretek	<i>fm</i>											
Munkavállalói idegen nyelv	<i>fm</i>											
Élelmiszerismeret	<i>fm</i>											
Műszaki alapismeretek	<i>fm</i>											
Élelmiszervizsgálat		<i>fm</i>										
Alapozó gyakorlat		<i>fm</i>										



Munkavédelem és higiénia	<i>fm</i>											
Állagazati specializáció		<i>fm</i>										
Sütőipari ismeretek	36		36		18		18					
Szakmai gépek					18		9		18		18	
Sütőipari termékek készítése			180				180				180	
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás					18				18		18	
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	36						9					
Portfóliókészítés					18				36			
	72,0	0,0	216,0	64,0	72,0	0,0	216,0	0,0	72, 0	0,0	216,0	0,0



	288,0		288,0		288,0	

e = iskolai elmélet
 igy = iskolai gyakorlat
 c = céges órák
 egy = egybefüggő szakmai gyakorlat (céges)

Sportedző (a sportág megjelölésével) – sportszervező 1, 5 éves

FÉLÉVES ÓRASZÁM												
Tantárgyak	1. évfolyam (képzés 1. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 2. féléve, 18 hét)				2. évfolyam (képzés 3. féléve, 18 hét)			
	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>	<i>e</i>	<i>igy</i>	<i>c</i>	<i>egy</i>
Munkavállalói ismeretek	<i>fm</i>											
Munkavállalói idegen nyelv	<i>fm</i>											



Anatómiai-élettani ismeretek	<i>fm</i>											
Egészségtan	<i>fm</i>											
Edzéselmélet I.	<i>fm</i>											
Edzésprogramok I.		<i>fm</i>										
Gimnasztika I.		<i>fm</i>										
Elsősegélynyújtás			36				18					
Funkcionális anatómia	18								9			
Terhelésélettan			36				18				18	
Edzéselmélet II.							18		18		18	
Edzésprogramok II.			36				18				36	
Gimnasztika II.							18				18	
Kommunikáció							18		9		18	
Sportszervezési ismeretek									18			
Sporttörténet	18											
Sportági alapok			72				72		18		18	



Sportági szakismeretek							18				54	
Pedagógia					18		18					
Pszichológia					18						18	
Sportjog	18											
Pénzügyi ismeretek					18							
Sportmenedzsment és marketing			36								18	
Számviteli ismeretek					18							
Vállalkozási ismeretek	18											
	72,0	0,0	216,0	64,0	72,0	0,0	216,0	0,0	72,0	0,0	216,0	0,0
	288,0				288,0				288,0			

e = iskolai elmélet

igy = iskolai gyakorlat

c = céges órák

egy = egybefüggő szakmai gyakorlat (céges)





10. 11. melléklet

DEBRECENI SZC IRINYI JÁNOS TECHNIKUM

ÁGAZATI ALAPVIZSGÁK SZABÁLYZATA

Jóváhagyta: Szilágyi László igazgató
Hatályos: 2022. szeptember 01. napjától
Érvényes visszavonásig
Aktualizálva: 2023. szeptember 01.

Debrecen



Az ágazati alapvizsgák lebonyolításának általános szabályai	221
Jogszabályi háttér	221
Általános szabályok	221
A szakképző intézmény vizsgáztatással összefüggő feladatai	223
Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai: Sport ágazat	229
Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai: Közlekedés és szállítmányozás ágazat	231
Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai: Turizmus - vendéglátás ágazat	234
Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai: Szociális ágazat	238
Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai: Élelmiszeripar ágazat.....	243
Mellékletek jegyzéke.....	245



3 Az ágazati alapvizsgák lebonyolításának általános szabályai

3.1 Jogsabályi háttér

Szkt. 74., 91., 100. §

Szkr. 255–257., továbbá: 14., 25., 28., 31., 182–193., 222., 223., 296. §

Képzési és kimeneti követelmények (KKK)

3.2 Általános szabályok

1. **Az ágazati alapoktatás ágazati vizsgával zárul, melyet a szakképző intézmény szervez.**
2. **A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható, mely jelentkezésével válik teljessé.**
3. **Az ágazati alapvizsga – az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos – szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.**
4. **A vizsga követelményeit és az értékelés szabályait – a KKK-k alapján – a szakképző intézmény szakmai programjában kell meghatározni.**
5. **Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait kell alkalmazni az alábbi kivételekkel:**
 - **Az ágazati alapvizsgát a szakképző intézményben, a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni (a vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény feladatellátási helye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja).**
 - **Az ágazati alapvizsga vizsgafeladatait és azok javítási-értékelési útmutatóját a KKK-hoz igazítottan a szakképző intézmény határozza meg.**
 - **Az ágazati alapvizsgához kapcsolódó javító- és pótlóvizsga letételére az ágazati alapvizsgát követő 60 napon belül kell lehetőséget biztosítani.**
6. **Vizsgaidőszakok:** október-november, december-január és április-május hónapok. Az egyes vizsgatevékenységek konkrét vizsgaidőpontját a szakképző intézmény igazgatója állapítja meg, legkésőbb a vizsgajelentkezéseket követő 15 napon belül. Amennyiben szükséges, a megjelölt vizsgaidőszakokat a szakképző intézmény igazgatója módosíthatja, oly módon, hogy az a vizsgát megelőző három hónappal korábban kijelölésre kerüljön.



7. Felmentés, mentesítés esetei:

- Nem kell ágazati alapvizsgát tennie, és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki:
 - a) részs szakmát szerzett, ha az adott részs szakmát magában foglaló szakma szakmai oktatásában vesz részt, vagy
 - b) korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha a beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit.

Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét – az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával – a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

- Az ágazati alapvizsga tekintetében – ha azt a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézség, a sajátos nevelési igény, illetve a fogyatékoság jellege indokolja – a **beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló, a sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személy számára:**
 - a) az írásbeli vizsgával összefüggésben meg kell növelni az írásbeli feladatok megválaszolásához rendelkezésre álló időt legfeljebb harminc perccel,
 - b) lehetővé kell tenni segédeszköz használatát vagy segédszemély igénybevételét,
 - c) illetve engedélyezni kell, hogy az írásbeli vizsga helyett szóban számoljon be ismereteiről.

8. A vizsgabizottság összetétele, működése:

- Az ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. **A vizsgabizottság elnökét szakképző intézmény feladatellátási helye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja.**
- Az ágazati alapvizsga vizsgabizottságának elnökét megillető díjazás összege a szakirányú oktatás központi költségvetésről szóló törvényben meghatározott önköltsége egyhavi összegének a) hatvanhét százaléka, ha a vizsgázók száma huszonöt fő alatt, b) száz százaléka, ha a vizsgázók száma huszonöt és harmincöt fő között, c) százharminchárom százaléka, ha a vizsgázók száma harmincöt fő fölött van. A vizsgabizottság elnöke a díjazáson felül további költségtérítésre nem jogosult.
- A vizsgát legalább háromtagú vizsgabizottság előtt kell tenni. Ha a szakképző intézmény oktatóinak szakképzettsége alapján erre lehetőség van, **a vizsgabizottságba legalább két olyan oktatót kell jelölni, aki jogosult az adott tantárgy tanítására. A vizsgabizottságának elnökét és tagjait az igazgató bízza meg.**



- A **vizsgabizottságának elnöke** felel a vizsga szakszerű és jogszerű megtartásáért, ennek keretében:
 - a) meggyőződik arról, a vizsgázó jogosult-e a vizsga megkezdésére és teljesítette-e a vizsga letételéhez előírt feltételeket, továbbá szükség esetén kezdeményezi a szabálytalanul vizsgázni szándékozók kizárását,
 - b) átvizsgálja a vizsgával kapcsolatos iratokat, a szabályzatban foglaltak szerint aláírja a vizsga iratait,
 - c) a vizsgabizottság értekezletein véleményeltérés esetén szavazást rendel el.
 - A vizsgabizottsági elnök feladatainak ellátásába a vizsgabizottság tagjait bevonhatja. A kérdező oktató csak az lehet, aki a vizsga tárgya szerinti tantárgyat taníthatja.
 - A **vizsgabizottság munkáját és magát a vizsgát az igazgató készíti elő**. Az igazgató felel a vizsga jogszerű előkészítéséért és zavartalan lebonyolítása feltételeinek megteremtéséért. Az igazgató e feladata ellátása során
 - a) dönt minden olyan, a vizsga előkészítésével és lebonyolításával összefüggő ügyben, amelyet a helyben meghatározott szabályok nem utalnak más jogkörébe,
 - b) írásban kiadja az előírt megbízásokat, szükség esetén gondoskodik a helyettesítésről,
 - c) ellenőrzi a vizsgáztatás rendjének megtartását,
 - d) minden szükséges intézkedést megtesz annak érdekében, hogy a vizsgát szabályosan, pontosan meg lehessen kezdeni és be lehessen fejezni.
 - A vizsga reggel nyolc óra előtt nem kezdhető el, és legfeljebb tizenhét óráig tarthat.
9. A vizsgával kapcsolatos mindennemű döntés és intézkedés jogosultja és felelőse a szakképző intézmény igazgatója.

3.3 A szakképző intézmény vizsgáztatással összefüggő feladatai

1. A **jelentkezés** a szakképző intézmény által meghatározott formában és formanyomtatványon történik. Jelentkezési határidők: a vizsgaidőszakot megelőző hónap 15. napja (vagy az ezt megelőző utolsó munkanap).
 - A jelentkezési laphoz csatolni kell: a kérelmeket és a kérelem alapjául szolgáló okiratok másolatát.
 - A **vizsga időpontjáról** a vizsgázót a vizsgára történő jelentkezéskor írásban tájékoztatni kell.
2. Szakképző intézmény feladata a **vizsgacsoportok kialakítása**: Indokolt esetben a vizsgacsoport létszáma meghaladhatja a 35 főt. Időbeli keretek:



- vizsga befejezése: az első vizsgatevékenység napját követő 15 napon belül
- egy vizsganapra több vizsgafeladat, vizsgatevékenység szervezhető
- a vizsga reggel nyolc óra előtt nem kezdhető el, és legfeljebb tizenhét óráig tarthat
- a vizsgázó egy vizsganapra eső vizsgatevékenységeinek összes ideje nem haladhatja meg a 8 órát (maximális időkeret)
- a vizsgázó számára a vizsga időtartam legfeljebb 2 nap (1 nappal hosszabbítható)

3. **Tájékoztatási kötelezettség:** A szakképző intézmény a vizsga megkezdése előtt legalább 7 nappal tájékoztatja a vizsga elnökét, a vizsgabizottság további tagjait, a vizsgázókat és a vizsga lebonyolításában közreműködő személyeket: vizsgatevékenységek helyszínéről, időpontjáról és a vizsgával kapcsolatos további tudnivalókról. Egyidejűleg megküldi az elnöknek és a vizsgabizottság további tagjainak a gyakorlati feladatlapokat és a lebonyolítási rendet.

4. **Ágazati alapvizsga leírását, mérésének, értékelésének szempontjait a képzési és kimeneti követelmények tartalmazzák. Ez alapján a szakképző intézmény állítja össze az írásbeli, illetve a gyakorlati feladatsort, a javítási-értékelési útmutatókat.**

5. Írásbeli vizsgatevékenység

- a) Az írásbeli vizsgára vonatkozó rendelkezéseket kell alkalmazni a gyakorlati vizsgára, ha a vizsgatevékenység megoldását valamilyen rögzített módon, a vizsga befejezését követően a vizsgáztató oktató által értékelhetően – így különösen rajz, műszaki rajz, festmény, számítástechnikai program formájában – kell elkészíteni.
- b) Az írásbeli vizsgán a vizsgateremben az ülésrendet a vizsga kezdetekor a vizsgáztató úgy köteles kialakítani, hogy a vizsgázók egymást ne zavarhassák és ne segíthessék.
- c) A vizsga kezdetekor a vizsgabizottság elnöke a vizsgáztató jelenlétében megállapítja a jelenlévők személyazonosságát, ismerteti az írásbeli vizsga szabályait, majd kihirdeti az írásbeli tételeket. A vizsgázóknak a feladat elkészítéséhez segítség nem adható.
- d) Az írásbeli vizsgán kizárólag a szakképző intézmény bélyegzőjével ellátott lapon, feladatlapokon, tétellapokon (a továbbiakban együtt: feladatlap) lehet dolgozni. A rajzokat ceruzával, minden egyéb írásbeli munkát tintával kell elkészíteni. A feladatlap előírhatja számológép, számítógép használatát, amelyet a vizsgaszervező intézménynek kell biztosítania.
- e) Az íróeszközökről a vizsgázók, a vizsgához szükséges segédeszközökről a szakképző intézmény gondoskodik, azokat a vizsgázók egymás között nem cserélhetik.



- f) A vizsgázó az írásbeli válaszok kidolgozásának megkezdése előtt mindegyik átvett feladatlapon feltünteti a nevét, a vizsganap dátumát. Vázlatot, jegyzetet csak ezeken a lapokon lehet készíteni.
- g) Ha az írásbeli vizsgát bármilyen rendkívüli esemény megzavarja, az emiatt kiesett idővel a vizsgázó számára rendelkezésre álló időt meg kell növelni.
- h) Ha a vizsgáztató az írásbeli vizsgán szabálytalanságot észlel, elveszi a vizsgázó feladatlapját, ráírja, hogy milyen szabálytalanságot észlelt, továbbá az elvétel pontos idejét, aláírja és visszaadja a vizsgázónak, aki folytathatja az írásbeli vizsgát. A vizsgáztató a szabálytalanság tényét és a megtett intézkedést írásban jelenti az igazgatónak, aki az írásbeli vizsga befejezését követően haladéktalanul kivizsgálja a szabálytalanság elkövetésével kapcsolatos bejelentést. Az igazgató a megállapításait részletes jegyzőkönyvbe foglalja, amelynek tartalmaznia kell a vizsgázó és a vizsgáztató nyilatkozatát, az esemény leírását, továbbá minden olyan tény, adatot, információt, amely lehetővé teszi a szabálytalanság elkövetésének kivizsgálását. A jegyzőkönyvet a vizsgáztató, az igazgatója és a vizsgázó írja alá. A vizsgázó különvéleményét a jegyzőkönyvre rávezetheti.
- i) Az igazgató az írásbeli vizsga folyamán készített jegyzőkönyveket és a feladatlapokat – az üres és a piszkosokat tartalmazó feladatlapokkal együtt – a kidolgozási idő lejártával átveszi a vizsgáztatótól. A jegyzőkönyveket aláírásával – az időpont feltüntetésével – lezárja és a vizsgairatokhoz mellékeli.
- j) Az írásbeli vizsga feladatlapjait a vizsgáztató kijavítja, a hibákat, tévedéseket a vizsgázó által használt tintától jól megkülönböztethető színű tintával megjelöli, röviden értékeli a vizsgakérdésekre adott megoldásokat.
- k) Ha a vizsgáztató a feladatlapok javítása során arra a feltételezésre jut, hogy a vizsgázó meg nem engedett segédeszközt használt, segítséget vett igénybe, megállapítását rávezeti a feladatlapra, és értesíti az igazgatót.
- l) Ha a vizsgázó a vizsga során szabálytalanságot követett el, az igazgatóból és két – a vizsgabizottság munkájában részt nem vevő – oktatóból álló háromtagú bizottság a cselekmény súlyosságát mérlegeli, és a) a vizsgakérdésre adott megoldást részben vagy egészben érvénytelennek nyilvánítja, és az érvénytelen rész figyelmen kívül hagyásával értékeli a vizsgán nyújtott teljesítményt, b) a vizsgázót javítóvizsgára utasítja vagy c) ha a vizsga javítóvizsgaként került megszervezésre, a vizsgát eredménytelennek nyilvánítja vagy az a) pont szerint értékeli a vizsgázó teljesítményét.



- m) A szabálytalansággal összefüggésben hozott döntést és annak indokait határozatba kell foglalni.

6. Gyakorlati vizsgatevékenység

- a) A gyakorlati vizsgatevékenység tartalmát az igazgató hagyja jóvá.
- b) A gyakorlati vizsgatevékenységet akkor lehet megkezdeni, ha a vizsgabizottság elnöke meggyőződött a vizsgatevékenység elvégzéséhez szükséges személyi és tárgyi feltételek meglétéről.
- c) A gyakorlati vizsgatevékenység megkezdése előtt a vizsgázókat tájékoztatni kell a gyakorlati vizsgatevékenység rendjéről és a vizsgával kapcsolatos egyéb tudnivalókról, továbbá a gyakorlati vizsgatevékenység helyére és a munkavégzésre vonatkozó munkavédelmi, tűzvédelmi, egészségvédelmi előírásokról.

7. A vizsga értékelése

- A vizsgázó teljesítményét vizsgatevékenységenként, a pontszámok százalékban és érdemjegyben történő kifejezésével kell értékelni. A teljesítmény százalékban történő kifejezésekor a számítást csak az egész szám megállapításáig lehet elvégezni, tizedesjegy nem állapítható meg.
- Az elérhető pontszámok százalékos teljesítésének érdemjegyben történő kifejezése a következő (amennyiben a KKK másként nem rendelkezik):
 - a) hetvenkilenc százalék fölött jeles (5),
 - b) hatvan és hetvenkilenc százalék között jó (4),
 - c) ötven és ötvenkilenc százalék között közepes (3),
 - d) negyven és negyvenkilenc százalék között elégséges (2),
 - e) negyven százalék alatt elégtelen (1).
- A vizsga minősítését az egyes vizsgatevékenységeknek a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott értékelési súlyaránynak megfelelően kell kiszámítani. A minősítés megállapítása során a kerekítés általános szabályai szerint kell eljárni.
- Sikertelen a szakmai vizsga, ha bármelyik vizsgatevékenység eredménye elégtelen.
- Javítóvizsgát kell tennie annak a vizsgázónak, aki
 - a) sikertelen alapvizsgát tett,
 - b) a vizsgán igazolható ok nélkül nem jelent meg vagy azt megszakította vagy
 - c) szabálytalanság miatt a szakmai vizsga folytatásától eltiltásra került.
- Ha a vizsgázó a szakmai vizsgát neki fel nem róható okból meg sem kezdte, vagy megkezdte, de befejezni nem tudta, pótlóvizsgát tehet.



- Javító- és pótlóvizsga vizsga során valamennyi vizsgatevékenységet meg kell ismételni.
- Az ágazati alapvizsgához kapcsolódó **javító- és pótlóvizsga letételére az ágazati alapvizsgát követő 60 napon belül kell lehetőséget biztosítani.** A szakképző intézmény egy alkalommal köteles lehetőséget biztosítani a javító- és pótlóvizsga letételére.

8. Az ágazati alapvizsga és a tanulmányok folytatása

- A **tanuló a sikeres ágazati alapvizsgát követően** a szakképző intézményben külön felvételi eljárás nélkül **folytathatja tanulmányait azzal, hogy az általa választott szakmáról az ágazati alapoktatás során az igazgató által meghatározott időszakon belül kell nyilatkoznia** (az ágazati alapvizsga jelentkezési lapon, ennek hiányában a szakképző intézmény által meghatározott formanyomtatványon.)
- A **tanuló magasabb évfolyamba nem léphet, a tanuló és a képzésben részt vevő személy a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel nem vehet részt, ha sikertelen ágazati alapvizsgát tett.**
- **Nem kell a sikeres ágazati alapvizsgát megismételni,** ha más okból az évfolyam vagy valamely szakmai tartalom megisméltésére kötelezett a tanuló vagy a képzésben részt vevő személy.
- **Sikeres ágazati alapvizsga nem ismételhető.**

9. Az ágazati alapvizsga dokumentálása

- Az ágazati alapvizsgáról tanulónként, illetve képzésben részt vevő személyenként és vizsgánként **jegyzőkönyvet** kell kiállítani.

A jegyzőkönyvön fel kell tüntetni a vizsgát lebonyolító szakképző intézmény nevét, OM azonosítóját és címét.

A jegyzőkönyv

- a) a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy természetes személyazonosító adatait és annak a szakképző intézménynek a megnevezését, amellyel tanulói jogviszonyban, illetve felnőttképzési jogviszonyban áll,
- b) a vizsgatárgy megnevezése mellett
 - ba) az írásbeli vizsga időpontját, értékelését,
 - bb) a szóbeli vizsga időpontját, a feltett kérdéseket, a vizsga értékelését és a kérdező oktató aláírását,
 - bc) a végleges osztályzatot,
- a) a jegyzőkönyv kiállításának helyét és idejét, valamint



- b) a vizsgabizottság elnökének és tagjainak, valamint a jegyzőnek a nevét és aláírását tartalmazza.
- **Az ágazati alapvizsga teljesítését a bizonyítványba kell bejegyezni és a KRÉTA Iskolai alarendszerben dokumentálni.** Az ágazati alapvizsga bizonyítványba bejegyzett teljesítése a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságot igazol.
 - Mivel a tanulmányok alatti vizsgára vonatkozó adatokat az egyéni törzslap tartalmazza, az **ágazati alapvizsga teljesítését a törzslapba is fel kell vezetni.**

10. Iratkezelési szabályok:

- 5 évig megőrzendő: vizsgajegyzőkönyv és mellékletei,
- egyéb iratok és dokumentumok a 335/2005. (XII. 29.) Korm. rendelet rendelkezései szerint, a szakképző intézmény SZMSZ-ben foglaltaknak megfelelően.



4 Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai: Sport ágazat

1. Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység **leírása**: A vizsgarész a gyakorlati feladatok elméleti háttérének elsajátítását vizsgálja teszt jellegű feladatokkal. Ezek lehetnek: igaz-hamis állítások, egyszeres feleltválasztás, zárt végű szöveg kiegészítés, fogalompárosítás, ábrafelismerése és kiegészítése, illesztési feladatok (besorolás, két-három halmaz közötti kapcsolat).

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló **időtartam**: 90 perc

A vizsgatevékenység **aránya** a teljes ágazati alapvizsgán belül: 50%

A vizsgatevékenység **értékelésének szempontjai**: A javítás az írásbeli feladathoz rendelt központilag összeállított javítási-értékelési útmutató alapján történik.

Az egyes feladatrészek javasolt aránya:

- Igaz-hamis állítások 5%
- Egyszeres feleltválasztás 35%
- Zárt végű szövegkiegészítés 10%
- Fogalompárosítás 20%
- Ábrafelismerés és kiegészítés 10%
- Illesztési feladatok 20%

A pontozás során minden feladatrész (item) megoldása 1%-ot ér.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

2. Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység **leírása**: A képző intézmény által összeállított tételsor olyan bemelegítő feladatokat tartalmaz, amelyek a különböző kondicionális, koordinációs képességek és az ízületi mozgékonyág fejlesztését készítik elő. A vizsgarész teljesítése során a vizsgázó 15 perc tervezési munka után 20 percen vezeti le a bemelegítést futófeladatokkal, gimnasztikai gyakorlatokkal, majd 10 percen értékeli feladatmegoldását.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló **időtartam**: 45 perc

A vizsgatevékenység **aránya** a teljes ágazati alapvizsgán belül: 50%



A vizsgatevékenység **értékelésének szempontjai:**

Az értékelés százalékos formában történik.

- A bemelegítés tervezése 30%
- A bemelegítés levezetése 50%
- Önreflektív tevékenységelemzés 20%

A maximális kritériumszint eléréséhez:

- A vizsgázó változatos, jól átgondolt, a célcsoport igényeinek maximálisan megfelelő programot állít össze.
- A vizsgázó a tervezéskor kitűzött céloknak megfelelően vezeti a bemelegítést.
- A vizsgázó maximálisan szem előtt tartja az ideális térhasználat szempontjait.
- A vizsgázó ügyel az optimális időkihasználásra.
- A tervezett bemelegítés sportszakmailag pontos, precíz.
- A vizsgázó kommunikációjának minősége az ügyfelekkel szituációnak és életkori sajátosságoknak megfelelő, hatékony.
- A vizsgázó bemelegítés levezetése szakszerű, bemutatása precíz, hibajavítása pontos.
- A vizsgázó a sportszakmai terminológiát pontosan használja.
- A vizsgázó a feladat végrehajtásakor a biztonsági előírásokat maximálisan betartja.
- A vizsgázó a saját tevékenységét reálisan, önállóan értékeli.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

3. Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének általános vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

4. A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányval kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 10%

5. Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma: -

6. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -



5 Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai: Közlekedés és szállítmányozás ágazat

1. Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység **megnevezése**: Gazdálkodási tevékenység alapjai

A vizsgatevékenység **leírása**: Az írásbeli feladatlap minimum 20, maximum 30 feladatból áll és a következő témakörök tanulási eredményeit méri: gazdasági alapfogalmak, piac és pénz, a vállalkozási formák, az állam gazdasági szerepe és feladatai, jogi alapfogalmak, tudatos fogyasztói magatartás, a beszerzéshez, a tároláshoz és az értékesítéshez kapcsolódó feladatok.

Az alábbi feladattípusok közül legalább 4 fajta jelenjen meg a feladatlapon:

- Fogalom meghatározás: az alapfogalmak pontos definiálása.
- Esettanulmány értelmezése: a megadott szempontok szerint, a feladatlap által meghatározott, gyakorlatorientált esetismertetéshez kapcsolódóan kell válaszolni a kérdésekre.
- Feleletalkotás: szöveg kiegészítése, a megadott vagy ismert tartalmakkal való mondat kiegészítése. A mondatok között nem feltétlenül van összefüggés.
- Párosítás: szakmailag összetartozó fogalmakat / kifejezéseket / képeket kell párosítani, pl. fogalom és meghatározása.
- Sorrendbe rendezés: folyamatok, időbeli struktúrák reprodukálása.
- Feleletválasztás: legalább három megadott lehetőség közül kell megjelölni a helyeset.
- Igaz-hamis állítások megjelölése: meg kell jelölni, hogy az adott állítás igaz, vagy hamis. A hamis állítást javítani kell.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló **időtartam**: 60 perc

A vizsgatevékenység **aránya** a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30%

A vizsgatevékenység **értékelésének szempontjai**:

Az értékelés javítási-értékelési útmutató előírásai alapján történik. Az egyes kérdésekre és feladatokra adható pontszámokat a javítási-értékelési útmutató tartalmazza. Teljes pontszám csak a hibátlan feladatmegoldásért adható. A javítás során részpont adható, de az útmutatóban meghatározott pontszám tovább nem bontható. Ha a feladatnál többféle megoldás lehetséges, akkor a javítási útmutatóban közölt eljárástól eltérő megoldások is lehetnek teljes értékűek.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.



2. Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység **megnevezése**: Információkezelés és üzleti kultúra

A vizsgatevékenység **leírása**

1. vizsgarész: Információkezelés Egy, a képző intézmény által összeállított feladatsor megoldása számítógépen internet, szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok alkalmazásával, amely a következő két feladatot tartalmazza:

- 1. feladat: A képzőintézmény által megadott szempontsor alapján egy üzleti levél (ajánlatkérés, vagy megrendelés, vagy megrendelés visszaigazolása, vagy érdeklődő levél) elkészítése, megírása, megformázása és mentése a vizsgaszervező által megadott mappába és helyre. A vizsgázók a feladatok elvégzéséhez szövegszerkesztő programot használnak, a létrehozott dokumentumba általuk megszerkesztett táblázatot illesztenek.
- 2. feladat: Hiányos szállítólevél kitöltése előre megadott adatok alapján.

3. vizsgarész: Viselkedéskultúra, kommunikáció Az alábbi témakörökhöz kapcsolódó, a képző intézmény által összeállított minimum 4 feladatsor közül egy szituációs feladat szóbeli végrehajtása:

- a vállalkozás adatbázisából hiányzó ügyfeladatok bekérése (pl. hiányzó email cím, adószám, telephelycím, stb.) az ügyféltől
- telefonos ajánlatkérés új/meglévő üzleti partnerektől (pl. katalógus kérése, árjegyzék igénylése, stb.)
- áruátvételnél tapasztalt eltérések rendezése (pl. mennyiségi vagy minőségi eltérések rendezése, késések kezelése, kísérő dokumentumok hiánya, stb.),
- vevői panaszok kezelése (pl. minőségi hibás termékkel vagy szolgáltatással kapcsolatos panaszok rendezése, késedelmes szállításhoz kapcsolódó panaszok kezelése, félreértések tisztázása, stb.)

A szituációs feladatokban a vizsgázó a vizsgáztatóval végzi a páros munkát.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló **időtartam**:

1. rész: 45 perc

2. rész: 15 perc (5 perc felkészülés, 10 perc feladat-végrehajtás)

A gyakorlati vizsga teljes időtartama: 60 perc

A vizsgatevékenység **aránya** a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70 %

A vizsgatevékenység **értékelésének szempontjai**: Az ágazati alapvizsga gyakorlati vizsgatevékenységének Információkezelés vizsgarészét a vizsgázók számítógépes teremben készítik el vizsgabiztos jelenlétében. Az elkészített feladatokat el kell menteni a vizsgaszervező



által megadott mappába meghatározott néven. A gyakorlati vizsgafeladat befejezése után a vizsgaszervező feladata a számítógépen elkészített feladatok nyomtatása és mentése.

A mentésnek és/vagy nyomtatásnak a gyakorlati vizsga befejezését követő 60 percen belül meg kell történnie.

A vizsgafeladat értékelése a vizsgaszervező által készített részletes értékelési útmutató alapján történik.

Javasolt értékelési szempontok:

- feladatutasítás megértése;
- a feladat kivitelezésének, a megvalósítás lépéseinek sorrendje;
- kereskedelemben használt üzleti levél tartalmi elemeinek ismerete,
- szállítólevél tartalmi kellékeinek ismerete;
- kommunikáció minősége az ügyfelekkel, partnerekkel;
- előre nem látható helyzetek, fellépő problémák kezelése, döntéshozás; tudástranszfer;
- önállóság, hatékonyság, kreativitás, igényesség.

Javasolt értékelési módszerek:

1. vizsgarész Gyakorlati munkavégzés.
2. vizsgarész Szerepjáték és / vagy helyzetgyakorlat.

Gyakorlati vizsgatevékenység		Értékelés
1. rész: információkezelés	Üzleti levél	40%
	Szállítólevél	20%
2. rész: viselkedéskultúra, kommunikáció		40%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte érte.

4. Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének általános vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:

5. A **szakmai vizsga eredményébe** az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyaránnyal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 15%

6. **Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma:** -

7. **A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:** -



6 Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai: Turizmus - vendéglátás ágazat

1. Írásbeli vizsga -

2. Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység **megnevezése**: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

A vizsgatevékenység **leírása**

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

- 1) Zöldséges rizottó
- 2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel
- 3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel
- 4) Parajkrém leves, buggyantott tojással

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

- 1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,
- 2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve
- 3) 500 gramm fánkocskák ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából
- 4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

Időtartam: 90 perc

**C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:**

A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megteríti 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főötelt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- 1) Lucky Driver
- 2) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito
- 4) Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.

A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló **időtartam:** 250 perc

A vizsgatevékenység **aránya** a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %



A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményszerű.	25
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	25
Összesen		100

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte, továbbá minden vizsgarész esetén a maximálisan adható pontszám 40%-át elérte.



3. Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének általános vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:

- a) nyolcvankilenc százalék fölött jeles (5),
- b) nyolcvan és nyolcvankilenc százalék között jó (4),
- c) hetven és hetvenkilenc százalék között közepes (3),
- d) hatvanegy és hatvankilenc százalék között elégséges (2),
- e) hatvanegy százalék alatt elégtelen (1).

4. A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyaránnal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 20 %

5. Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma: -

6. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -



7 Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai: Szociális ágazat

1. Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység **megnevezése**: A segítő foglalkozás alapismeretei

A vizsgatevékenység **leírása**

Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- szociális és gyermekvédelmi ellátórendszer,
- szociológia (devianciák, diszkrimináció, előítélet),
- jogi ismeretek,
- szervezeti magatartás, szervezés,
- a szociális munka elmélete (problémamegoldási modell, eszközök, módszerek, humán ökörendszer)
- pszichológia (fejlődéslélektan, személyiség-elméletek, kommunikáció-elméletek, krízisintervenció)
- mentálhigiéné (segítő kapcsolat, személyiség-védelem, burnout megelőzés)
- ápolás, gondozás,
- szabadidő-szervezés, foglalkoztatás
- adminisztráció,
- munka-, baleset-, tűzvédelem, elsősegélynyújtás, közegészségügyi ismeretek.

Az írásbeli vizsga egy feleletválasztós és feleletalkotós teszt sor (tesztlap), amely

tartalmaz 30 kérdést az alábbi feladattípusokból (feladattípusonként 5-5 feladat):

- Egyszerű feleletválasztás (A tesztkérdésekben egy egyszerűen megfogalmazott kérdéshez négy válasz tartozik, melyek közül ki kell választani a legmegfelelőbbnek tartott választ, illetve annak betűjelét.)
- Asszociáció (Fogalmak és állítások találhatók, amelyek között ki kell találni a logikai kapcsolatot. Az állítások az egyik („A”), a másik („B”), illetve mindkét fogalomra („C”) vagy egyik fogalomra sem („D”) igazak.
- Hibakereső egyszerű feleletválasztás (Négy meghatározás tartozik egy kérdéshez, melyek közül az egyik helytelen állítást tartalmaz, ennek a betűjelét kell bekarikázni.).
- Igaz-hamis egyszerű feleletválasztás (Öt egyszerűen megfogalmazott kérdéshez öt-öt darab válasz lehetőség tartozik, ezek közül meg kell határozni, hogy melyik válasz igaz és melyik hamis. A felsorolt állítások mögé „I” (igaz) vagy „H” (hamis) betűt kell írni.)



- Mondatkiegészítés (A mondatkiegészítés feladatban öt olyan mondat olvasható, melyeknek egy-egy szava helyett pontok állnak, és az egy-egy beillesztendő szó teszi szakmailag, tartalmilag értelmezhetővé a mondatokat.)
- Fogalom meghatározása (5 darab definíciót kifejtése).

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló **időtartam**: 90 perc

A vizsgatevékenység **aránya** a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30 %

A vizsgatevékenység **értékelésének szempontjai**:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik. Az egyes feladattípusok aránya és értékelése:

- szociális és gyermekvédelmi ellátórendszer: 10 %
- szociológia (devianciák, diszkrimináció, előítélet): 10 %
- jogi ismeretek: 5 %
- szervezeti magatartás, szervezés: 5 %
- szociális munka elmélete (problémamegoldási modell, eszközök, módszerek, humán ökörendszer): 15 %
- pszichológiai (fejlődés lélektan, személyiségelméletek, kommunikáció elmélet, krízisintervenció): 15 %
- mentálhigiéné (segítő kapcsolat, személyiségvédelem, burnout megelőzés): 10 %
- ápolás, gondozás: 10 %
- szabadidő-szervezés, foglalkoztatás: 10 %
- adminisztráció: 5 %
- munka-, baleset-, tűzvédelem, elsősegélynyújtás, közegészségügyi témakörök: 5 %

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

2. Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység **megnevezése**: A szociális és gyermekvédelmi ellátás tevékenységformái

A vizsgatevékenység **leírása**

A gyakorlati vizsgatevékenység két vizsgarészből áll.

1. vizsgarész: Portfólió: A vizsgázó szóbeli előadással kísért prezentáció keretében bemutatja a személyes érdeklődését és motivációját az ágazat, valamint a szociális és



gyermekvédelmi segítő szakmák iránt. A prezentációt előzetesen megküldi a vizsgaszervező számára, a vizsga előtt 10 nappal. A vizsgabizottság a vizsgázó számára a maximum 5 kérdést küld, a vizsga előtt 2 nappal, melyet a vizsgázó a vizsgán köteles megválaszolni.

2. vizsgarész: Demonstráció: Az ágazati alapoktatásban elsajátított szociális ágazati ismeretei alapján a szakképző intézmény által összeállított tevékenységlistából választva bemutatja a leírt feladat végrehajtását (demonstráció).

1. vizsgarész leírása: Portfólió

- Minimum 10, maximum 15 diából álló prezentáció elkészítése, melyet a vizsgázó a vizsga előtt 15 nappal lead az ágazati alapvizsgát szervező szakképző intézménynek.
- A vizsgázó a prezentációt a vizsga során személyesen, a vizsgabizottság előtt bemutatja, legfeljebb 30 percen. A vizsgabizottság, értékelése kialakításához, a prezentáció bemutatása előtt feltett kérdésekre kapott válaszokat is értékeli, melyekre a vizsgázó legfeljebb 10 percen válaszol.

Elvárás, hogy fotódokumentáció, szkennelt dokumentum csak abban az esetben szerepeljen, ha az releváns és szükséges az előadás szempontjából. Nem a vizsgázóról készült fénykép, személy(ek)et ábrázoló fotó, szerzői jog, szabadalom, védjegy alatt álló művek esetén a forrás, illetve hozzájárulás megjelölése szükséges.

A prezentáció elsődlegesen a vizsgázók személyes érdeklődését, attitűdjét, kommunikációs készségét, képességét hivatott bemutatni. A vizsgázónak a vizsgabizottsággal folytatott szakmai kommunikációja egészíti ki a gyakorlati vizsgatevékenységet.

A 2. vizsgarész leírása: Demonstráció

Az ágazati alapoktatásban elsajátított ápolás, gondozás, szabadidő-szervezés, foglalkoztatás, adminisztráció, elsősegélynyújtás és közegészségügyi tanulási eredmények alapján a vizsgázó, a szakképző intézmény által összeállított tevékenységlistából választva, bemutatja egy leírt feladat végrehajtását (demonstráció) tantermi körülmények között. A tevékenységlistának legalább 20 eleműnek kell lennie. Egy adott tevékenység legalább 2, legfeljebb 4 témakör ismereteit és képességeit tartalmazza.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 40 perc (1. vizsgarész 20 perc, 2. vizsgarész 20 perc)

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70 %

A vizsgarészek aránya a projekttevékenységen belül:



1. vizsgarész: 30%
2. vizsgarész: 70 %

A vizsgatevékenység **értékelésének szempontjai:**

Az 1. vizsgarész értékelési szempontjai:

Portfólió Értékelési szempontok:

- Szakmai tartalom minősége: szakszerűség, tényszerűség, tárgyyszerűség, érdeklődést keltő jelleg. Mértéktartóan saját tapasztalat/élmény/vélemény is helyet kap(hat) a szakmai tartalom kifejtésében. A prezentáció megfelelő hozzászólásokra, a vizsgázó a kérdésekre tartalmi válaszokat ad, a vizsgázó reagálásainak minősége. (50 %)
- Előadói stílus: felkészültségével, alkalomhoz illő megjelenésével, magatartásával, előadásmódjával, érdeklődésével, kérdésekre adott válaszaival kifejezi a vizsgázó a bemutatott prezentáció tartalmával való azonosulását, előadása közben a szaknyelvet használja. (25 %) Prezentáció/szemléltetés: a diaképek rendezettsége, funkcionalitása, a színek és betűméret megfelelősége, a verbális kommunikáció támogatja a prezentációt/szemléltetést; helyesírás, nyelvhelyesség, a prezentáció összképe, igényessége. (25 %)

A 2. vizsgarész értékelési szempontjai: Demonstráció

Az alábbi szempontsor mentén szükséges megfigyelni és értékelni a gyakorlati munkavégzés szakszerűségét, minőségét, eredményességét:

- a munkaterület előkészítése, a munkavégzéshez való előkészületek és felkészülés minősége (15 %);
- higiéniai szabályok betartása (15 %);
- kivitelezés/megvalósítás módjának és ütemezésének megválasztása, szakszerű kivitelezése (20 %);
- megismert szakmai protokoll betartása (15 %);
- a kommunikáció formája, módja, minősége, a verbális és nonverbális kommunikáció összhangja (15 %);
- odafigyelés, türelem, udvariasság, empátia (10 %);
- kompetenciahatárok betartása (5 %);
- a szükséges dokumentáció vezetése (5 %).

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.



3. Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének általános vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:

- a) hetvenkilenc százalék fölött jeles (5),
- b) hetven és hetvenkilenc százalék között jó (4),
- c) hatvan és hatvankilenc százalék között közepes (3),
- d) ötvenegy és ötvenkilenc százalék között elégséges (2),
- e) ötvenegy százalék alatt elégtelen (1).

4. A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyaránnal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 10%

5. Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma: -

6. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -



8 Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai: Élelmiszeripar ágazat

1. Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység **megnevezése**: Élelmiszeripari alapismeretek

A vizsgatevékenység **leírása**

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%
- A feladatsornak legalább 15 legfeljebb 20 feladatot kell tartalmaznia.
- Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:
- tesztfeladatok ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló **időtartam**: 60 perc

A vizsgatevékenység **aránya** a teljes ágazati alapvizsgán belül: 20%

A vizsgatevékenység **értékelésének szempontjai**: Értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

2. Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység **megnevezése**: élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat

A vizsgatevékenység **leírása**

A vizsgatevékenység egy részből áll:

- Komplex gyakorlati vizsgafeladat Élelmiszeripari alapműveletet végez, melynek során:
- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- élelmiszeriparban használt munkadarabot, fél- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.



Az iskola – saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló **időtartam**: 180 perc

A vizsgatevékenység **aránya** a teljes ágazati alapvizsgán belül: 80%

A vizsgatevékenység **értékelésének szempontjai és súlyozásuk**:

- a megadott művelet szakszerű elvégzése 30%
- a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30%
- megadott műveleti sorrend betartása 10%
- a mérés pontossága, 10% - a munkavégzés esztétikája 10%
- a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%

Az értékelés százalékos formában történik. A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte

3. Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének általános vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

4. A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyaránnyal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 10 %

5. Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma: -

6. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -



9 Mellékletek jegyzéke

1. sz. melléklet: Sablonok az ágazati alapvizsgák lebonyolításához
2. sz. melléklet: Írásbeli vizsgafeladatok feladatbankja *(ágazatonként külön melléklet)*
3. sz. melléklet: Gyakorlati vizsgafeladatok feladatbankja *(ágazatonként külön melléklet)*



10.12 melléklet: Képzési Programok

Képzési program

Pék-cukrász képzés

PÉKHÁZ Sütőipari Korlátolt Felelősségű Társaság

Balmaz Sütöde KFT

Bodogán KFT

AUCHAN MAGYARORSZÁG KFT.

2023

A decorative graphic at the bottom of the page consisting of several overlapping, curved green lines that sweep from the left side towards the right, creating a sense of movement and modernity.



I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

1.	Az ágazat megnevezése:	Élelmiszeripar
2.	A szakma megnevezése:	Pék-cukrász
3.	A szakma azonosító száma:	4 0721 05 12
4.	A szakma szakmairányai:	–
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Élelmiszeripari ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	Süteménykészítő
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra Technikumi oktatásban: - Érettségire épülő oktatásban: 160 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával - kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakalmassági követelményeknek megfelel.)	-
11.	A képzés célja:	



12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja a sütő- és cukrász-ipari nyersanyagokat. A nyersanyagokon alapszintű üzemi érzékszervi minőségellenőrzést végez.	Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, a sütő- és cukrászipari nyersanyagok szakszerű tárolásának szabályait	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megóvására.	Vezetői instrukciók alapján átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért.
Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri a sütő- és cukrászipari nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit.	Elfogadja a szakmaetikai elveket, hogy a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel. Belátja az előkészítő műveletek fontosságát.	Önállóan döntést hoz a nyersanyagok felhasználhatóságával kapcsolatban. Önállóan előkészítő műveleteket végez.



Elkészíti a sütő- és cukrászipari félkész termékeket, szakszerűen tárolja és felhasználja azokat.	Ismeri a sütő- és cukrászipari félkész termékeket. Ismeri azok tulajdonságait, az elkészítésük és felhasználásuk módjait.	Nyitott az új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Törekszik a pontos munkavégzésre.	Önállóan félkész termékeket készít. Betartja az üzem technológiai utasításaiban meghatározottakat.
Elkészíti a sütő- és cukrászipari tésztákat, felméri és megelőzi a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az elkészült tésztát – a termékek készítése során – felhasználja.	Ismeri a sütő- és cukrászipari tészták jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését. Tudja, hogy az elkészült tésztának milyen lehetőségei vannak.	Munkáját körültekintően végzi, különös tekintettel a technológiai paraméterek betartására.	Önállóan sütő- és cukrászipari tésztákat készít. Korrigálja a tésztakészítés során elkövetett esetleges hibákat.
Kenyereket, péksüteményeket, finom pékárukat készít. A termékek minőségi követelményeinek előírásait a Magyar Élelmiszerkönyv segítségével határozza meg. A termékeken tömeg és érzékszervi minőségellenőrzést végez.	Ismeri a kenyerek, péksütemények, finom pékáruk jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát. Ismeri a Magyar Élelmiszerkönyv felépítését, fejezeteit és használatát.	Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Elkötelezett a Jó gyártási gyakorlatban a kenyérfélék készítésére megfogalmazott előírások betartása iránt. Szem előtt tartja az üzem sajátosságait és adottságait.	Önállóan sütőipari termékeket készít. A termékgyártás technológiájával kapcsolatban önálló döntéseket hoz. Önállóan szervezi meg a munkáját, és képes a technológiai változtatások eldöntésére.
Egyedi táplálkozási igényeket kielégítő,	Ismeri az egyedi táplálkozási igényeket		



hagyományörző- és tájjellegű termékeket készít.	kielégítő, hagyományörző- és a tájjellegű termékek jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát.		Felelősséget érez a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos előírásokkal kapcsolatban.
Zsemlemorzst készít	Ismeri a zsemlemorzsa készítésének műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, a zsemlemorzsa minőségi követelményeit.		
Sütőipari félkész-és készterméket fagyaszt, kelesztést késleltet.	Ismeri a sütőipari félkész- és késztermékek szakszerű fagyasztásának módját, a késleltetett kelesztés jellemzőit, megvalósítását.		Önállóan félkész-és készterméket fagyaszt, önállóan kelesztést késleltet.
Uzsonna-, kikészített- és teasüteményeket készít.	Ismeri az uzsonna-, kikészített- és teasütemények jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését.		Önállóan cukrászsüteményeket készít. Önállóan szervezi meg a munkáját, és képes a technológiai változtatások eldöntésére.



Fagylaltokat, fagylaltkelyheket, parfékat és pohárkémeket készít. Az elkészült termékeket szakszerűen tárolja.	Ismeri a fagylaltok, parfék és pohárkémek jellemzőit, nyersanyagait, azok minőségre gyakorolt hatásait Tudja az elkészítésük műveleteit, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését, a betartandó higiéniai szabályokat. Ismeri a fagylaltok, fagylaltkelyhek, parfék és pohárkémek fajtáit.	Elkötelezett a minőségi, kézműves fagylaltok készítése iránt.	Önállóan hidegcukrászati termékeket készít. Önállóan szervezi meg munkáját, és képes a technológiai változtatások eldöntésére.
Különböző bonbonfajtákat készít, csokoládét temperál.	Ismeri a bonbonok általános jellemzőit, nyersanyagait, egyes csoportjait, a bonbonfajták készítésének műveleteit. Tudja a csokoládé temperálásának célját, módszereit.	Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a torta trend, illetve a bonbonkészítés újdonságai iránt.	Önállóan bonbont készít. Önállóan szervezi meg a munkáját, és képes a technológiai változtatások eldöntésére.
A napi termékek esetében egyszerű díszítő műveleteket végez.	Ismeri az egyszerű és különleges díszítés műveleteit, nyersanyagait, módszereit.		Önállóan díszítő műveleteket végez. A díszítésben alkotó módon vesz részt.
Kiválasztja a megfelelő	Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát	Önállóan termékcsomagolást, jelölést végez.



csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.	követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.		
Üzemi alapszintű sütő- és cukrászipari nyersanyag és késztermék minőség-ellenőrző vizsgálatokat végez, a mérés eredményeket értékeli.	Ismeri a sütő- és cukrászipari nyersanyagok és késztermékek minőségi követelményeit, a minőség-ellenőrzést szolgáló vizsgálatokat.	Belátja a minőségellenőrző vizsgálatok alkalmazásának fontosságát.	Irányítással minőség-ellenőrző vizsgálatokat végez. Felelősséget érez a biztonságos és nyomon követhető élelmiszerek előállításáért.
Munkája során alkalmazza a sütő-és cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.	Ismeri a sütő- és a cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniját.
HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmaz, HACCP dokumentumokat vezet.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (e-HACCP) adta lehetőségeket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket. Elkötelezett a jó minőségű termékek előállítása és a fogyasztók becsületes ellátása iránt.	Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.
A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli,	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a sütő- és	Törekszik a gépek szabályos kezelésére és biztonságos, energiahatékony üzemeltetésére. Törekszik az eszközök szabályos kezelésére és biztonságos használatára.	Önállóan munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.



üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat.	cukrászipari gépek és berendezések feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.		Munkája során megóvjva a szerszámok épségét. Felelősséget vállal a rá bízott eszközök megóvásáért.
Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyagszámítás módját, a pékségi program (sütőipari szoftver) helyes használatát.	Betartja a Magyar élelmiszerkönyv előírásait. Maradéktalanul betartja az élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásait. Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.	Önállóan nyersanyagszükségletet számít és ellenőrzi a számolások pontosságát.



Szakszerűen kezeli a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri a sütő- és cukrászipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát. Magára nézve kötelezőnek tekinti a környezet megóvását, és a hulladékokkal kapcsolatos higiéniai problémák megelőzését.	Önállóan kezeli a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat.
Részt vesz a vállalkozás szabályos működtetésében, a vonatkozó dokumentumok elkészítésében és vezetésében.	Alap szinten ismeri a vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos előírásokat.	Nyitott a nemzetközi technológiák és műszaki újítások felé.	Irányítással végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.
Idegen nyelvű prospektusokat és weboldalakat olvas.	Alap szinten ismeri a szakmai idegennyelvi kifejezéseket.	Fontos számára az üzem áttekinthető irányításában való közreműködése.	Irányítással határoz meg technológiai változásokat, illetve javaslatot tesz műszaki újításokkal kapcsolatban.



3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Termelés-vezető	érettségi	pék, cukrász, pék-cukrász	5 év	
2.	Szakoktató	szakmunkás	pék, cukrász, pék-cukrász	5 év	kamarai gyakorlati oktatói vizsga
		érettségi	pékmester, cukrászmester	-	
		szakirányú felsőfokú	pék, cukrász, pék-cukrász	2 év	
		felsőfokú	pék, cukrász, pék-cukrász	5 év	
3.	Vállalati kapcsolatokért felelős igazgatóhelyettes	felsőfokú			kamarai gyakorlati oktatói vizsga
4.	Oktató(k)	felsőfokú			



5.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)		szakiránynak megfelelő		

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek



1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda	
2.	Eszközök és berendezések	- nyersanyagtárolás eszközei - mérlegek - lisztsziták - vízhűtő, vízkeverő, - dagasztógépek - keverő-habverő gépek - tésztaosztó gépek - rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok - tésztanyújtógép - kiflisodrógép - kelesztő berendezés - kelesztés eszközei - kemencék és sütők - késztermékkezelés eszközei - hűtők, fagyasztók és sokkolók - fagylaltgép és fagylalttároló - csokoládémelegítő	



		- csokoládétemperáló - karamell lámpa - klíma - cukrászati formák, kézi eszközök - csomagolás eszközei - daráló - hulladéktárolás eszközei - tűzhelyek, mikrohullámú sütők	



3.	A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	- nyersanyagtárolás eszközei - mérlegek - lisztsziták - vízhűtő, vízkeverő, - dagasztógépek - keverő-habverő gépek - tésztaosztó gépek - rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok - tésztanyújtógép - kiflisodrógép - kelesztő berendezés - kelesztés eszközei - kemencék és sütők - késztermékkezelés eszközei - hűtők, fagyasztók és sokkolók - fagylaltgép és fagylalttároló - csokoládémelegítő - csokoládétemperáló	



		- karamell lámpa - klíma - cukrászati formák, kézi eszközök - csomagolás eszközei - daráló - hulladéktárolás eszközei - tűzhelyek, mikrohullámú sütők	
4.	Egyéb speciális feltételek:	Fényképezőgép, projektor, mobiltelefon, interaktív tábla, hangszóró, laptop, videó felvevő	



6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

1.	Projekt alapú foglalkozások (óra):	1514	67%
2.	Elméleti foglalkozások (óra):	737	33%
3.	A foglalkozások összes óraszama:	2251	100%

7. Tanulási területek

	A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszama
1.	4 0721 0001 Munkavállalói ismeretek	0	18	18
2.	4 0721 0002 Munkavállalói idegen nyelv	0	62	62
3.	4 0721 0003 Élelmiszeripari alapismeretek	450	108	558
4.	4 0721 0004 Sütőipari ismeretek 11522-16 Cukrászati ismeretek	1064	353	1417
5.	4 0721 0005 Gazdasági és vállalkozási ismeretek	0	98	98
6.	4 0721 0006 Portfóliókészítés	0	98	98
A tanulási területek összes óraszama:		1514	737	2251



II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Használja a sütőipari üzemek gépeit és berendezéseit.	Ismeri a gépek kezelését.	Elkötelezett a szakmája iránt. Magára nézve kötelezőnek tartja a munkavédelmi előírások és a higiéniai szabályok betartását. Elfogadja a szakmaetikai elveket, kész a közös munkára. Nyitott az új ismeretekre, hajlandó részt venni a termékfejlesztésben.	Teljesen önállóan.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
2.	Nyersanyag előkészítési műveleteket végez.	Ismeri a nyersanyag-előkészítés célját és műveleteit.		Teljesen önállóan	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
3.	Tésztákat készít.	Ismeri a tésztakészítési eljárásokat, technológiai paramétereket.		Teljesen önállóan	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
4.	Nyersanyag szükségleti számításokat végez a rendelkezésére bocsátott anyagösszetételek (receptek) alapján.	Ismeri a százalékszámítást és az aránypárszámítást.		Teljesen önállóan	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



5.	Tészta feldolgozási műveleteket végez.	Ismeri a feladási tömeg jelentését és az alakítási műveleteket.		Teljesen önállóan	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
6.	Kelesztést végez.	Ismeri a kelesztési paramétereket és a kelesztés alatt a tésztán végzett műveleteket.		Teljesen önállóan	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
7.	Megsüti a termékeket különböző kemencéken és különböző eljárásokkal.	Ismeri a sütés paramétereit és a különböző kemencék kiszolgálását.			Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
8.	Késztermékeket kezel és csomagolási műveleteket végez, jelöli a termékeket..	Ismeri a csomagolóanyagokat és a jelölési előírásokat.		Önállóan beállítja a kemencét és a sütés során folyamatos ellenőrzést végez.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
9.	Kiválasztja a termék készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok	Ismeri a cukrászipari alap- és járulékos anyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk	Elfogadja a szakmaetikai elveket, nem használ fel egészséget veszélyeztető	Instrukció alapján részben önállóan.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



	felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket. Az előkészítéshez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat. Betartja a vonatkozó higiéniai szabályokat	módjait, az előkészítésük műveleteit. Ismeri az előkészítéshez használt eszközök, gépek, berendezések balesetmentes alkalmazásának, tisztításának módját. Ismeri a vonatkozó higiéniai szabályokat.	nyersanyagokat. Belátja az előkészítő műveletek fontosságát. Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket. Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre		
10.	Elkészíti a cukrásztésztákat, felméri és megelőzi a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az elkészült tésztát felhasználja a termékek készítése során.	Ismeri a cukrásztészták jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését, a felhasználás módjait.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Szem előtt tartja a - nemzetközi szakirodalom tanulmányozásából adódó - fejlődési lehetőségeket Igényes munkára törekszik	Önállóan szervezi meg a munkáját, és képes a technológiai változtatások eldöntésére.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



11.	A cukrásztermékek előállításához szükséges gépeket, berendezéseket és eszközöket rendeltetésszerűen használja.	Ismeri a tésztakészítéshez használt eszközök, gépek, berendezések balesetmentes alkalmazásának, tisztításának módját, valamint a vonatkozó higiéniai szabályokat	Szem előtt tartja a nemzetközi szakirodalom tanulmányozásából adódó - fejlődési lehetőségeket Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a torta trend, illetve a bonbonkészítés újdonságai iránt. Idegen nyelvű szakirodalmat olvas.		Elektronikus formában hozzáférhető kezelési utasításokat olvas.
12.	Elkészíti az uzsonna-, a kikészített- és teasüteményeket, felméri és megelőzi a készítésük során elkövethető hibákat.	Ismeri az uzsonna-, a kikészített- és a teasütemények jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, gyakran előforduló hibákat, és azok megelőzését.	Szem előtt tartja a nemzetközi szakirodalom tanulmányozásából adódó - fejlődési lehetőségeket Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a torta trend, illetve a bonbonkészítés újdonságai iránt. Idegen nyelvű szakirodalmat olvas.		Elektronikus formában hozzáférhető kezelési utasításokat olvas.
13.	Elkészíti a fagylaltokat, fagylaltkelyheket, parfékat és pohárkrémeket, felméri és megelőzi a készítésük során elkövethető hibákat.	Ismeri a fagylaltok, parfék és pohárkrémek jellemzőit, nyersanyagait, azok minőségre gyakorolt hatásait. Tudja az elkészítésük műveleteit, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését, a betartandó higiéniai szabályokat.	Szem előtt tartja a nemzetközi szakirodalom tanulmányozásából adódó - fejlődési lehetőségeket Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a torta trend, illetve a bonbonkészítés újdonságai iránt. Idegen nyelvű szakirodalmat olvas.	Teljesen önállóan.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



		Ismeri a fagylaltok, fagylaltkelyhek, par-fék és pohárkrémek fajtáit.			
14.	A napi termékek esetében egyszerű díszítőműveleteket végez.	Ismeri az egyszerű és különleges díszítés műveleteit, nyersanyagait, módszereit	Szem előtt tartja a nemzetközi szakirodalom tanulmányozásából adódó - fejlődési lehetőségeket Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a torta trend, illetve a bonbonkészítés újdonságai iránt. Idegen nyelvű szakirodalmat olvas.	Teljesen önállóan.	Internetes források használata,
15.	Különböző bonbonfajtákat készít, csokoládét temperál.	Ismeri a bonbonok általános jellemzőit, nyersanyagait, egyes csoportjait, a bonbonfajták készítésének műveleteit. Tudja a csokoládé temperálásának célját, módszereit.	Szem előtt tartja a nemzetközi szakirodalom tanulmányozásából adódó - fejlődési lehetőségeket Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a torta trend, illetve a bonbonkészítés újdonságai iránt. Idegen nyelvű szakirodalmat olvas.	Instrukció alapján részben önálló	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
16.	Elkészíti a különleges táplálkozási célú termékeket, felméri és megelőzi a	Ismeri a különleges táplálkozási célú termékek jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre,		Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



	készítésük során elkövethető hibákat.	alkalmazott gyártástechnológiát, a gyakran előforduló hibákat, és azok megelőzését.	technológiai megoldá- sokra. Szem előtt tartja a - nemzetközi szakirodalom tanulmányozásából adódó - fejlődési lehetőségeket Igényes munkára törekszik.		
17.	Elkészíti a félkész termékeket, szakszerűen tárolja, felhasználja azokat. A félkész termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, elvégzi a tisztításukat. Betartja a vonatkozó higiéniai szabályokat.	Ismeri a cukrászipari félkész termékeket, azok tulajdonságait, elkészítésük és felhasználásuk módjait.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szak- maetikai elveket Nyitott a termékgyártással kap- csolatos új ismeretekre, technológiai megoldá- sokra. Szem előtt tartja a - nemzetközi szakirodalom tanulmányozásából adódó - fejlődési lehetőségeket Igényes munkára törekszik.	Instrukció alapján részben önállóan.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
18.	Hagyományos és tájjellegű sütőipari termékek csoportjába tartozó termékeket	Ismeri a szakma történetét és hagyományos termékeinek	Szem előtt tartja a szakma múltját és a hagyományos termékek népszerűsítését.	Fontosnak tartja a HÍR és HKT termékek	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



	gyárt Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak betartásával.	gyártástechnológiáját.		szakszerű előállításának betartását..	
19.	Szoftvereket használ.	Ismeri a vállalatirányítási szoftvereket.	Fontos számára az üzem áttekinthető irányításában való közreműködése.	Önállóan kezeli a szakmájának gyakorlásához szükséges programokat, és rögzíti az adatokat.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerzése
20.	Gyártásközi és késztermék ellenőrzéseket végez.	Ismeri az alapvető alapanyag-, félkész- és késztermékvizsgálati előírásokat tartalmazó szabványokat.	Fontos számára a vevők igényeit kielégítő jó minőségű termékek előállítása.	Önállóan végzi az ellenőrzéseket,és dönt az esetleges selejtezésről.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerzése
21.	Technológiai számításokat végez.	Ismeri a sütőipari nyersanyagszükséglet	Betartja a Magyar élelmiszerkönyv előírásait.	Önállóan számolja ki a szükséges	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerzése



		számításának módjait.		nyersanyagokat és ellenőrzi a számolások pontosságát.	
22.	A hulladékkezelést végez.	Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát.	Betartja a hulladékkezelési és a környezetvédelmi előírásokat.	Önállóan szelektálja és deponálja a hulladékokat.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
23.	Részt vállal a vállalkozás szabályos működtetésében.	Ismeri a vállalati SZMSZ-t.	Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.	Irányítással végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
24.	Ismerkedik az idegen nyelvű prospektusokkal és weboldallal.	Alap szinten ismeri a szakmai idegennyelvi kifejezéseket.	Nyitott a nemzetközi technológiák és műszaki újítások felé.	Javaslatot tesz tehetségének megfelelő műszaki újításokkal kapcsolatban.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Sütőipari ismeretek					
A tanulási terület foglalkozásainak óraszámát évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					A szakirányú oktatás összes óraszámát
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámát					2251
		576	900	775	0	0	
Sütőipari ismeretek Cukrászati ismeretek	Sütőipari ismeretek és Cukrászati ismeretek	0	144	124	0	0	268
	Szakmai gépek	0	72	62	0	0	134
	Sütőipari és cukrászati termékek készítése	0	540	403	0	0	943
	Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás	0	72	0	0	0	72
	Tanulási terület össz. óraszámát:	0	828	533	0	0	1417
A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák							
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámát és ajánlott szervezési	Projektfeladat 1. gyakorlati munka TEA-s.sz: 1.	A kenyérfőzés technológiai szakaszai, gépei és a késztermékvizsgálatok			157 óra	napi projektsáv	Felügyelet mellett végezhető



módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 2. gyakorlati munka TEA-s.sz: 2.	A péksütemény készítés technológiai szakaszai, gépei és a késztermékvizsgálatok	180 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Projektfeladat 3. gyakorlati munka TEA-s.sz: 3.	A finom pékáru készítés technológiai szakaszai, gépei és a késztermékvizsgálatok	180 óra	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Projektfeladat 4. gyakorlati munka TEA-s.sz: 4.	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek technológiai szakaszai, gépei és a késztermékvizsgálatok	180 óra	<i>projektnap</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Projektfeladat 5. gyakorlati munka TEA-s.sz: 5.	Az alaptészták készítésének technológiai szakaszai, gépei.	180 óra	<i>napi projektsáv</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Projektfeladat 6. gyakorlati munka TEA-s.sz: 6.	Az uzsonnasütemények, teasütemények készítésének technológiai szakaszai, gépei és a késztermékvizsgálatok.	180 óra	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Projektfeladat 7. gyakorlati munka TEA-s.sz: 7.	A kikészített sütemény készítés technológiai szakaszai, gépei és a késztermékvizsgálatok	180 óra	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Projektfeladat 8. gyakorlati munka TEA-s.sz: 8.	A bonbonok és hidegcukrászati készítmények készítésének technológiai szakaszai, gépei és a késztermékvizsgálatok.	180 óra	<i>projektnap</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

...



A Sütőipari termékek készítése megnevezésű tanulási terület/tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
			Képzőhelyen elvégzett munkafolyamatok		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Sütőipar alapanyagainak jellemzői	Ismerkedés a sütőipari alapanyagokkal, járulékos anyagokkal, adalékanyagokkal	10 óra	Önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tésztakészítési eljárások	Kovász készítés, tésztakészítés közvetlen és közvetett eljárásokkal	25 óra	Felügyelet mellett végezhető
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Kenyérfélék előállítása	Kenyerek általános jellemzése, csoportosítása, Anyagnormák és minőségi követelmények Kenyérfélék gyártása közvetlen és közvetett technológiával Rozskenyerek gyártása közvetett vagy közvetlen technológiával Kenyérbetegségek	30 óra	Felügyelet mellett végezhető
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Vizes tésztából készült péksütemények előállítása	Vizes tésztából készült péksütemények termékei és minőségi követelményei	30 óra	Felügyelet mellett végezhető
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz	Tejes tésztából készült péksütemények előállítása	Tejes tésztából készült péksütemények termékei és minőségi követelményei	30 óra	Felügyelet mellett végezhető



	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	Dúsított tésztából készült finom pékáruk előállítása	Dúsított tésztából készült finom pékáruk termékei és minőségi követelményei	30 óra	Felügyelet mellett végezhető
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz	Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk előállítása	Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk termékei és minőségi követelményei	30 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz	Omlós tésztából készült finom pékáruk előállítása	Omlós tésztából készült finom pékáruk termékei és minőségi követelményei	30 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz	Leveles tésztából készült finom pékáruk előállítása	Leveles tésztából készült finom pékáruk termékei és minőségi követelményei	30 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz	Egyéb sütőipari termékek előállítása	Percfélék gyártástechnológiája Zsirban sült termékek, különféle fánkok gyártása és minőségi követelményei Tartós kenyerek gyártástechnológiája és minőségi követelményei Zsemlemorzsa, babajka gyártása és minőségi követelményei	5 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető

	A Cukrászati termékek készítése megnevezésű tanulási terület/tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
			Képzőhelyen elvégzett munkafolyamatok		



Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Omlós tészták készítése	Omlós tésztából készült sütemények, termékei és minőségi követelményei	30 óra	Önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Élesztős tészták készítése	Élesztős tésztából készült sütemények, termékei és minőségi követelményei	30 óra	Felügyelet mellett végezhető
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Felvert tészták készítése	Felvert tésztából készült sütemények, termékei és minőségi követelményei	60 óra	Felügyelet mellett végezhető
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Vajas, leveles tészták készítése	Vajas, leveles tésztából készült sütemények, termékei és minőségi követelményei	40 óra	Felügyelet mellett végezhető
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Forrázott tészták készítése	Forrázott tésztából készült sütemények, termékei és minőségi követelményei	30 óra	Felügyelet mellett végezhető
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Hengerelt tészták készítése	Hengerelt tésztából készült sütemények, termékei és minőségi követelményei	20 óra	Felügyelet mellett végezhető
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Mézes tészták készítése	Mézes tésztából készült sütemények, termékei és minőségi követelményei	40 óra	Felügyelet mellett végezhető
Értékelés					



Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy-egy osztályzattal értékeli.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Gyakorlati napló vezetése
	Gyakorlati feladat	
Az érdemjegy megállapításának módja:	Tantárgyanként egy-egy osztályzat.	



melléklet:

Képzési program

Logisztikai technikus képzés

MMXH Lakberendezési Korlátolt Felelősségű Társaság
PIRAMIS SÖR Logisztikai és Kereskedelmi Kft.
„Mesterlevél” Ágazati Képző Központ



2023





Képzési Program

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Közlekedés és szállítmányozás
2.	A szakma megnevezése:	Logisztikai technikus
3.	A szakma azonosító száma:	5 1041 15 06
4.	A szakma szakmairányai:	Logisztika és szállítmányozás
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Kereskedelem ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	Logisztikai feldolgozó, Raktáros
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Érettségire épülő oktatásban: 160 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.)	13 fő
11.	A képzés célja:	A diákok megismerik a cég történetét, működését, felépítését, főbb tevékenységeit. Bekapcsolódnak a napi tevékenységekbe, segítik a dolgozók munkáját. Olyan készségeket,



		képességeket sajátítanak el, amelyek megkönnyítik a portfólió elkészítését, és a későbbi elhelyezkedésüket.
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	Logisztikai technikus képzésben részt vevő diákok

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Felveszi a kapcsolatot az árutovábbításban résztvevő belföldi és nemzetközi szervezetekkel magyar és idegen nyelven, illetve idegen nyelvű okmányokat tölt ki szakszerűen.	Rendelkezik a társalgási szintű, idegen nyelvű szakmai szókinccsel.	Igényli nyelvi szakszókincsének folyamatos bővítését.	Képes az önellenőrzésre az idegen nyelvű okmányok szakszerű és pontos kitöltése során és képes idegen nyelven hatékonyan kommunikálni a külföldi partnerekkel.
Használja a különböző készletszintekhez tartozó szakkifejezéseket, csoportosítja a termékeket a fogyasztói kereslet alapján (kurrens, inkurrens, standard áruk).	Megérti a készletgazdálkodás fogalmát, valamint a készletgazdálkodás során használt különböző készletszintek fogalmait, jellemzőit.	Törekszik munkája során a készletgazdálkodás foglmainak precíz használatára.	Készletgazdálkodásra vonatkozóan önálló javaslatokat fogalmaz meg a szakmai vezető részére



Megvizsgálja és megállapítja a készletek nagyságát a nyilvántartás és a tényleges készletfelmérés adataiból.	A vásárolt, saját termelésű készleteket, anticipált készleteket, ciklikus készleteket, fluktuációs, szállítási, tartalék alkatrész készleteket, függő, független keresletű készleteket, ABC készlettypusokat beazonosítja.	Belátja, hogy munkájához nélkülözhetetlen a különböző készlettypusok pontos beazonosítása.	Belátja, hogy munkájához nélkülözhetetlen a különböző készlettypusok pontos beazonosítása.
Alkalmazza és különbséget tesz a készletértékelési módszerek között.	Alkalmazói szinten ismeri a FIFO, LIFO, HIFO, LOFO, FEFO, súlyozott átlagár készletértékelési módszereket.	A készletértékelési módszerek alkalmazásánál önkritikus a saját munkájával kapcsolatban.	Betartja a készlet-értékelési módszereknél megtanult alapelveket.
Biztonsággal alkalmazza a készletgazdálkodási mutatókat. Kiszámolja a készletezési ciklusidőt, a rendelési átfutási időt és a biztonsági készletszintet.	Azonosítja és különbséget tesz az abszolút és relatív készletértékelési mutatókban. Készlettypusokat számol, rendelési tétel nagyságot állapít meg.	Törekszik a szabályok betartása melletti legjobb megoldások alkalmazására.	Korrigálja a számítási folyamatokban elkövetett hibáit autonóm módon. Munkája során a vezetőinek prezentált készletgazdálkodási mutatókért vállalja a felelősséget.



Kiszámolja az optimális rendelési téte nagyságot.	Alkalmazói szinten érti az EOQ modellt.	Önkritikus a saját számításaival kapcsolatban.	Meglévő költségadatokról önállóan kalkulál mutatókat, folyamatos önellenőrzés mellett.
Képes hosszú-és középtávú termelési tervek összeállítására. (aggregált tervezési rendszer, MRP).	Meghatározza és ismerteti a vállalat számára szükséges megfelelő időtávban a termelési terveket	Igényli a pontos, precíz és felelős munkavégzést a tervek összeállításánál.	Korrigálja a számítási folyamatokban elkövetett hibáit autonóm módon.
Kiválasztja, és alkalmazza a vállalat számára megfelelő Lean eszközöket.	Ismeri az alapvető Lean módszereket (5S, kanban) és a TQM-hez kapcsolódó fogalmakat. Azonosítja a minőségbiztosítás és szabályozás közötti különbségeket	Nyitott a szakmájához kapcsolódó, de más területen tevékenykedő szakemberekkel való szakmai együttműködésre.	A vállalat eredményes működése érdekében felelősen alkalmazza a Lean elveit és módszereit.
Szervezi a raktár áruforgalmát. Dönt a megrendelések ütemezéséről, miközben a beszerzéssel folyamatos kapcsolatot tart.	Felméri és kezeli az árukészletet, a rendelések előkészítéséhez szükséges feladatokat listázza, majd meghatározza az ehhez kapcsolódó utasításokat.	Igényli a pontos, precíz és felelős munkavégzést.	Felelőséggel végzi a rábízott feladatainak koordinálását, önállóan elkészíti a szükséges dokumentációkat.



Elektronikusan azonosítja és ellenőrzi a raktárba beérkezett árukat mennyiségileg és minőségileg, komissiózásnál kieszedési jegyzéket állít össze a megrendelések alapján és megtervezi a különböző termékcsoportok csomagolásának követelményeit (pl.: darabáru, egységgrakomány, veszélyes áru)	Ismeri az áruazonosító rendszereket, a bevételezéshez, komissiózáshoz, expediáláshoz szükséges feladatokat, a különböző tárolási módokat és anyagmozgató eszközöket.	Munkájára szakmailag igényes, pontosan és egyértelműen fogalmazza meg a tevékenységekhez kapcsolódó feladatokat.	Önállóan, segítség nélkül kezeli a felmerülő problémákat.
Előkészíti és elektronikusan vagy papír alapon kitölti az áruforgalom adott szakaszához kapcsolódó bizonylatokat. (bevételezési bizonylat, kiadási bizonylat, raktári nyilvántartó kártya stb.)	Ismeri az egyes bizonylatok szakmai tartalmát, ismeri az elektronikus adattovábbítási eljárásokat. Kiválasztja az egyes munkafolyamathoz kapcsolódó információkat.	Törekszik minőségi munkavégzésre, és a bizonylatok szakszerű pontos kitöltésére.	Képes az önellenőrzésre a dokumentáció elkészítése során és felelősséggel végzi a rábízott feladatainak koordinálását önállóan elkészíti a szükséges dokumentációkat.
Komissiózást végez.	Ismeri a komissiózás fogalmát, típusait: egylépcsős, többlépcsős, statikus, dinamikus,	A rábízott feladatokat pontosan, megfelelő munkatempóban végzi.	Munkatársaival szorosan együttműködve, a vezetői utasításokat betartva, önállóan vagy csapatban dolgozik.



	párhuzamos, soros, centralizált, decentralizált, kézi, automatikus. Ismeri a bejárás módjait. Ismeri a megrendelés és a kigyűjtési jegyzék alapú árukiszedést, a Pick by light és Pick by voice módszereket.		
Leltározást, selejtezést és leértékelést végez.	Ismeri a leltározás szerepét, előkészítésének, lebonyolításának menetét, a leltárfelvételi ív és a leltározási jegyzőkönyv tartalmi követelményeit. Ismeri a leltáreredmény megállapításának módját, a hiány vagy a többlet lehetséges okait.	Elkötelezett a számítások és a dokumentálás pontos elvégzése iránt.	Csoportban, vezetői irányítással végzi a leltározást, selejtezést, a szükség szerint leértékelést.
Statikus és dinamikus mutatókat számol Terület/ térfogat kihasználási mutató, költségszámítások	Ismeri a különböző tárolási módokat, a költségfajtákat, az anyagmozgató gépek fajtáit és	Szabálykövető, a kalkulációkat rendszerezetten, átláthatóan és pontosan végzi.	Önálló kalkulációkat, javaslatokat, reflexiót fogalmaz meg a vállalat számára a kapott értékekből. Felelősséget



végez, anyagmozgatáshoz kapcsolódó feladatokat tervez, vevői minőségi mutatók alapján döntést hoz.	alkalmazásuk feltételeit. Megoszlási viszonyszámokat képez és értelmez.		vállal az adatszolgáltatás tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.
Megfogalmazza az egyed fuvarozási ágak jellemzőit, képes a fuvarozási ágak előnyös és hátrányos tulajdonságai alapján véleményt alkotni a kiválasztott fuvarszakkal kapcsolatban.	A szállítás, a fuvarozás és a szállítmányozás tartalma között különbséget tesz.	Felismeri, hogy munkájához nélkülözhetetlen a különböző szállítmányozáshoz kapcsolódó fogalmak pontos beazonosítása.	Vezetői irányítással döntéseket hoz a fuvarozás, szállítmányozás tervezéséről.
Munkája során használja a fuvarozás belföldi szabályozását, a nemzetközi egyezményeket és a vonatkozó jogszabályi háttérrel.	A belföldi és nemzetközi egyezményeket és standardokat ismeri, érti a külkereskedelmi szerződés lényeges tartalmi elemeit.	Elfogadja és alkalmazza a szállítmányozásra vonatkozó szabályozásokat, előírásokat.	Magára nézve kötelezőnek tekinti a vonatkozó jogszabályok betartását.
Kalkulálja a nemzetközi egyezmények alapján a díjszámítási súlyt.	Azonosítja a bruttó és nettó súlyt, a csomagolási egységeket.	Felismeri, hogy munkájához nélkülözhetetlen a különböző díjszámítási módok pontos ismerete és meghatározása.	Önállóan végzi munkáját folyamatos önellenőrzés mellett.
Előkészíti az egyes járművek közlekedéséhez használatos nyomtatványokat. pl.	Ismeri az egyes bizonylatok szakmai tartalmát, az elektronikus kitöltést és adattovábbítást,	Törekszik a hibátlan munkavégzésre és a bizonylatok szakszerű, pontos kitöltésére.	Képes az önellenőrzésre a dokumentáció elkészítése során és felelősséggel végzi a rábízott feladatok irányítását, önállóan



szállítólevél; fuvarlevél, árukísérő egyéb okmányok.	az online felületek kezelését, kiválasztja az egyes közlekedési alágazatokhoz kapcsolódó információkat.		elkészíti a szükséges dokumentációkat
A külkereskedelmi szerződés előkészítésében részt vesz, és ezek alapján a külkereskedelmi ügyletek szervezését előkészíti a vállalat számára.	Elő és utókalkulációhoz szükséges ismeretekkel rendelkezik.	Folyamatosan törekszik szaktudásának elmélyítésére.	Önállóan végzi munkáját folyamatos önellenőrzés mellett.
Elvégzi a vasúti, közúti, vízi (folyami, tengeri), légi fuvardíjszámítást, a kombinált áru fuvarozáshoz kapcsolódó döntéseket előkészíti és a kapcsolódó számításokat elkészíti.	Széles kontextusban ismeri a vasúti, közúti, légi fuvarozásban alkalmazott díjszabás rendszerét, a kedvezmények mértékét és igénybevételének lehetőségeit.	Szabálykövető, a kalkulációkat rendszerezetten, átláthatóan és precízen végzi az elektronikus úton elérhető díjszabások alkalmazásával.	Vezetői irányítás mellett megtervezi a fuvarozási módot, és önállóan elvégzi a kapcsolódó díjszámítást.
Megkötö a fuvarozási és szállítmányozási szerződéseket belföldi és nemzetközi forgalomban magyar és idegen nyelven. Kitölti és kezeli a szükséges okmányokat	A fuvarozási, szállítmányozási szerződések megkötésére vonatkozó előírásokat, nemzetközi egyezményeket ismeri, alkalmazza a	A jogszabályi ismeretek helyes alkalmazásával törekszik a kiváló munkavégzésre, és a bizonylatok szakszerű pontos kitöltésére.	A munkája során a kitöltött dokumentumokért vállalja a felelősséget. Felelősséget vállal az adatszolgáltatás tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.



	szakmai idegen nyelvet és a szakmai kifejezéseket. Különbséget tesz az egyes értékpapírok és fuvarokmányok között.		
Kitölti a pénzforgalmi tranzakciókhoz, a tevékenységéhez kapcsolódó banki tranzakcióhoz csatolható, megfelelő dokumentumokat.	Részletekbe menően ismeri a fizetési módokat, valamint azok gyakorlati alkalmazásának jelentőségét és az online banki felületeket.		
Szállítmány biztosítási szerződést köt interneten és lefolytatja a kártérítési eljárást.	Ismeri a szállítmány-biztosítási formákat, kockázatokat, fedezeteket és kiegészítő biztosításokat, valamint a kártérítési eljárás folyamatának lépéseit, okmányait.	Szem előtt tartja a fedezeti kockázatokat, és a kártérítési eljárás folyamatában képviseli a biztosított fél érdekeit.	Önállóan ellenőrzi a biztosítási feltételeket és betartja a szerződéses feltételeket.
Alkalmazza az elektronikus vám elé állítási és TARIC rendszert, valamint kiszámolja a fizetendő vám és az általános forgalmi adó összegét.	Ismeri a vámtarifát, a hatályos vámkódexet, és az áru vám elé állítási folyamatát. Meghatározza a vámértéket, az	Szem előtt tartja a megfelelő vám eljárás kiválasztását és kötelezőnek tartja magára nézve a hatályos jogszabályokat.	Betartja és betartatja a hatályos jogszabályokat.



	üzleti értéket és a fizetendő adókat.		
Útvonaltervező szoftver alkalmazásával optimalizálja az útvonalat, az elektronikus útdíjszedési rendszer használatával. meghatározza az útdíjat és kiválasztja a viszonylatnak és a küldemény jellegének megfelelő járművet.	Ismeri az úthálózatot, a járművek műszaki jellemzőit, a hatályos jogszabályokat, tisztában van a felmerülő költségek típusaival.	Szem előtt tartja a költségösszetevő tényezőket és az úthálózatra jellemző adottságokat.	Önállóan hoz döntéseket a digitális alkalmazások segítségével az útvonal optimalizálás érdekében.
Elektronikus rendszer alkalmazásával online helyfoglalást, illetve hajótérfoglalást végez légi és tengeri forgalomban.	Ismeri a helyfoglalással, a hajótérfoglalással, az áru feladással és az interkontinentális árutovábbítással kapcsolatos feladatokat, a tömeg és a térfogat arányának meghatározását.	Megfelelően alkalmazza az online bejelentési felületeket, szem előtt tartja a megbízó igényeit.	Önállóan végzi munkáját, képes az önellenőrzésre, koordinálja a feladatait.
Kiválasztja a külkereskedelmi ügyletnek megfelelő Incoterms paritást, és ennek alapján eladási árat képez.	Ismeri a hatályos Incoterms szokványokat, és azok alkalmazási területeit.	Szem előtt tartja a kereskedelmi szerződés pontos, biztonságos teljesítését, minimalizálja az áru,- ár,- partner,- politikai,- és földrajzi kockázatokat.	Önállóan végzi munkáját, képes az önellenőrzésre, koordinálja a szerződéskötéssel kapcsolatos feladatait.



3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Érettségire épülő oktatásban	Érettségi bizonyítvány szükséges

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely- vezető	Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat			-
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy	Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat			-
3.	Oktató(k)	Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat			-
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)	-	-	-	-

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Raktár (legalább 20 különböző árucikkkel, cikkenként minimum 3-3 termékkel, egyedi cikkszámokkal és vonalkóddal, egységcsomagolásban)
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	Számítógép internet kapcsolattal, irodai, ügyviteli, raktári és ágazati szoftverek



		• Áruforgalmi, nyilvántartási dokumentumok, fuvarokmányok • Hatályos árufuvarozási üzletszabályzat, az egyes szakmairányokhoz tartozó belföldi és nemzetközi fuvarozási feltételeket tartalmazó jogszabályok, díjszabások, menetrendek, egyezmények, kézikönyvek, utasítások • Vonalkódolvasó • Mérőeszközök • Pénztárgép • Kézi anyagmozgató eszközök
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	• Számítógép internet kapcsolattal, irodai, ügyviteli, raktári és ágazati szoftverek • Áruforgalmi, nyilvántartási dokumentumok, fuvarokmányok • Hatályos árufuvarozási üzletszabályzat, az egyes szakmairányokhoz tartozó belföldi és nemzetközi fuvarozási feltételeket tartalmazó jogszabályok, díjszabások, menetrendek, egyezmények, kézikönyvek, utasítások • Vonalkódolvasó • Mérőeszközök



		• Pénztárgép • Kézi anyagmozgató eszközök
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	430 (heti 14)	46 %
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	512	54 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	942 (heti 14)	100 %

7. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Szállítmányozás	182	233	415
2.	Raktározás	62	62	124
3.	Logisztika	186	155	341
4.	Közlekedés	-	62	62
	A tanulási területek összes óraszám:	430	512	942

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA



ELSŐ TANULÁSI TERÜLET: SZÁLLÍTMÁNYOZÁS

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Kiválasztja az áru továbbításához legalkalmasabb fuvarozási módot, fuvarszközt és egységrakományképző eszközt.	Nemzetközi fuvarozási egyezmények ismerete Nemzetközi viszonylatban közlekedő fuvarszköztípusok ismerete Egységrakományképző eszközök használatának ismerete	Precizitás Kreativitás Problémafelismerés Problémamegoldás Döntéskészség Rendszeresség (tervezés, ütemezés) Együttműködőkészség Jogszálykövetés Felelősségtudat Határozottság Figyelemösszpontosítás Kapcsolatteremtés Konszenzuskérés Szakmaiság (szakmai kifejezések megfelelő használata magyar és idegen nyelven) Szabálykövetés, elővigyázatosság, biztonságra törekvés az online felületek és elektronikus rendszerek kezelésében.	Instrukció alapján részben önállóan	Információ gyűjtése, feldolgozása, digitalizálása az internet és digitális eszközök segítségével
2.	Felveszi a kapcsolatot az áru továbbításában részt vevő belföldi és nemzetközi szervezetekkel, magyar és idegen nyelven.	Fuvarozási, szállítmányozási szervezetek, hatóságok munkájának, szervezeti felépítésének ismerete A szakmai idegen nyelv és a szakmai kifejezések ismerete.		Teljesen önállóan	Információ gyűjtése, feldolgozása, digitalizálása internet és digitális eszközök segítségével Online bejelentési felületek kezelése. Szükséges okmányok becsatolása, szkennelése.



3.	Megtervezi az árutovábbítás útvonalát.	Belföldi és nemzetközi közlekedésföldrajzi ismeretek.		Teljesen önállóan	Útvonaltervező szoftverek, digitális térképek, internet használata.
4.	Rakodási, rakományelhelyezési, rakományrögzítési tervet készít.	Különböző fuvarszközök, egységrakományképző eszközök műszaki adatainak, rögzítési lehetőségeinek ismerete		Teljesen önállóan	Rakománytervező szoftverek, internet használata.
5.	Fuvardíjkalkulációt készít, költségeket számol el.	Különböző fuvarozási alágazatok díjszabásainak átfogó ismerete.		Teljesen önállóan	Interneten elérhető díjszabások, online díjszámítási felületek használata Számológép használata.
6.	Megszervezi a közúti gyűjtőjáratok indítását, fogadását, az áru terítését.	Belföldi és nemzetközi közlekedésföldrajzi ismeretek.		Teljesen önállóan	Útvonaltervező szoftverek, digitális térképek, internet használata.
7.	Helyfoglalást végez légi forgalomban a	Helyfoglalással és árufeladással		Teljesen önállóan	A CCS-rendszer



	CCS szabályozott teherárúkszolgálati rendszeren keresztül.	kapcsolatos feladatok, valamint a tömeg és térfogat aránya meghatározásának ismerete.			használata Információ gyűjtése, feldolgozása, digitalizálása internet és digitális eszközök segítségével Számológép használata
8.	Hajótérfoglalást végez tengeri forgalomban, idegen nyelven.	Hajótérfoglalással és interkontinentális árutovábbítással kapcsolatos feladatok ismerete.		Teljesen önállóan	Információ gyűjtése, feldolgozása, digitalizálása internet és digitális eszközök segítségével Online bejelentési felületek kezelése. Szükséges okmányok becsatolása, szkennelése



2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		SZÁLLÍTMÁNYOZÁS						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)								
		A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	14.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám						
SZÁLLÍTMÁNYOZÁS	SZÁLLÍTMÁNYOZÓI FELADATOK						182	182
	Vasúti árutovábbítás						42	42
	Közúti árutovábbítás						38	38
	Légi árutovábbítás						24	24
	Belvizi árutovábbítás						24	24
	Tengerentúli árutovábbítás						24	24
	Multimodális és kombinált árutovábbítási rendszerek						30	30
	ÁLTALÁNOS SZÁLLÍTMÁNYOZÁS						140	140



	Magyarország szállítmányozási, közlekedési földrajza						36	36
	Európa szállítmányozási, közlekedési földrajza						44	44
	Szakmai idegen nyelv						30	30
	Idegen nyelvű szakmai levelezés						30	3
	ÁGAZATI SZÁLLÍTMÁNYOZÁS						62	62
	Vasúti árutovábbítás						12	12
	Közúti árutovábbítás						10	10
	Légi árutovábbítás						10	10
	Belvízi árutovábbítás						10	10
	Tengerentúli árutovábbítás						10	10
	Veszélyes küldemények fuvarozásának szabályozása						10	10
	KÜLKERESKEDELMI ÉS VÁMISMERETEK						31	31
	Külkereskedelmi ügyletek						5	5
	Nemzetközi pénzügyek						6	6



	Külkereskedelmi szokványok						15	25
	Vámismeretek						6	6
	Tanulási terület összóraszáma:						415	415
A SZÁLLÍTMÁNYOZÓI FELADATOK megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák								
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	A diákok prezentációt készítenek a cég történetéről, felépítéséről, működéséről	10 óra	Önállóan végezhető				
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	A diákok megtervezik a megadott rakományegység útját, kiválasztják a megfelelő fuvarszekert, útvonalat, fuvardíjkalkulációt végeznek	52 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető				
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	A diákok kitöltik a megadott rakományegységhez	30 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető				



		kapcsolódó fuvarleveleket.		
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Kitöltik vagy ellenőrzik az árut kísérő okmányokat	30 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz	Kapcsolatot tart az ügyfelekkel	30 óra	Felügyelet mellett végezhető
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	Rakodási, rakományelhelyezési tervet készít	30 óra	Önállóan végezhető
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy-egy osztállyal értékeli.		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli	Gyakorlati napló vezetése	
		Gyakorlati feladat	Tantárgyanként egy 5-6 diás prezentáció készítése a diák által a gyakorlati helyen elsajátított anyagból.	
Az érdemjegy megállapításának módja:		Tantárgyanként egy-egy osztályzat.		
A SZÁLLÍTMÁNYOZÓI FELADATOK megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Szakirányú főiskolai/egyetemi végzettség vagy minimum 3 év nemzetközi fuvarozási és/vagy szállítmányozási területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként legalább egy fő		



A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A SZÁLLÍTMÁNYOZÓI FELADATOK megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Irodahelyiség, raktár	-
Eszközök és berendezések:	Számítógép internet kapcsolattal, irodai, ügyviteli, raktári és ágazati szoftverek	-
Anyagok és felszerelések:	- Áruforgalmi, nyilvántartási dokumentumok, - fuvarokmányok - Hatályos árufuvarozási üzletszabályzat nyomtatott vagy elektronikus formában - az egyes szakmairányokhoz tartozó belföldi és nemzetközi fuvarozási feltételeket tartalmazó jogszabályok, díjszabások, menetrendek, egyezmények, kézikönyvek, utasítások nyomtatott	-



	vagy elektronikus formában	
Egyéb speciális feltételek:	-	-

Az ÁLTALÁNOS SZÁLLÍTMÁNYOZÁS megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Magyarország és Európa szállítmányozási, közlekedési földrajza TEA-s.sz: -	80 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Szakmai idegen nyelv Idegen nyelvű szakmai levelezés	60 óra
Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a előzetes elbeszélgetés alapján mérik fel.	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tanulók teljesítményét minden hónapban egy-egy osztályzattal értékelik.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	-
	Gyakorlati feladat	Tantárgyanként egy 5-6 diás prezentáció készítése a diák által a gyakorlati helyen elsajátított anyagból.
Az érdemjegy megállapításának módja:	Tantárgyanként egy-egy osztályzat.	



Az ÁLTALÁNOS SZÁLLÍTMÁNYOZÁS megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szakirányú főiskolai/egyetemi végzettség vagy minimum 3 év nemzetközi fuvarozási és/vagy szállítmányozási területen szerzett munkatapasztalat.Tanulócsoportonként legalább egy fő	
Az ÁLTALÁNOS SZÁLLÍTMÁNYOZÁS megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	Irodahelyiség, raktár
Eszközök és berendezések:	-	Számítógép internet kapcsolattal, irodai, ügyviteli, raktári és ágazati szoftverek
Anyagok és felszerelések:	-	- Áruforgalmi, nyilvántartási dokumentumok, - fuvarokmányok - Hatályos árufuvarozási üzletszabályzat nyomtatott vagy elektronikus formában - az egyes szakmairányokhoz tartozó belföldi és nemzetközi fuvarozási feltételeket tartalmazó jogszabályok, díjszabások, menetrendek, egyezmények, kézikönyvek,



		utasítások nyomtatott vagy elektronikus formában
Egyéb speciális feltételek:	-	-

Az ÁGAZATI SZÁLLÍTMÁNYOZÁS megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Vasúti árutovábbítás	12 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Közúti árutovábbítás	10 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3. : Légi árutovábbítás	10 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4. : Belvizi árutovábbítás	10 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.:Tengerentúli árutovábbítás	10 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: Veszélyes küldemények fuvarozásának szabályozása	10 óra
Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a előzetes elbeszélgetés alapján mérik fel.	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tanulók teljesítményét minden hónapban egy-egy osztállyal értékelik.	
	Írásbeli	-



Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Gyakorlati feladat	Tantárgyanként egy 5-6 diás prezentáció készítése a diák által a gyakorlati helyen elsajátított anyagból.
Az érdemjegy megállapításának módja:	Tantárgyanként egy-egy osztályzat.	
Az ÁGAZATI SZÁLLÍTMÁNYOZÁS megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szakirányú főiskolai/egyetemi végzettség vagy minimum 3 év nemzetközi fuvarozási és/vagy szállítmányozási területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként legalább egy fő	
Az ÁGAZATI SZÁLLÍTMÁNYOZÁS megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	• Irodahelyiség, raktár
Eszközök és berendezések:	-	• Számítógép internet kapcsolattal, irodai, ügyviteli, raktári és ágazati szoftverek
Anyagok és felszerelések:	-	• Áruforgalmi, nyilvántartási dokumentumok, • fuvarokmányok • Hatályos áru fuvarozási üzletszabályzat nyomtatott vagy elektronikus formában • az egyes szakmairányokhoz tartozó belföldi és nemzetközi fuvarozási feltételeket tartalmazó jogszabályok,



		díjszabások, menetrendek, egyezmények, kézikönyvek, utasítások nyomtatott vagy elektronikus formában
Egyéb speciális feltételek:	-	-

Az KÜLKERESKEDELMI ÉS VÁMISMERETEK megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Külkereskedelmi ügyletek	5 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Nemzetközi pénzügyek	6 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Külkereskedelmi szokványok	15 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Vámismeretek	6 óra
Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a előzetes elbeszélgetés alapján mérik fel.	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tanulók teljesítményét minden hónapban egy-egy osztállyal értékelik.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	-
	Gyakorlati feladat	-
Az érdemjegy megállapításának módja:	Tantárgyanként egy-egy osztályzat.	
A KÜLKERESKEDELMI ÉS VÁMISMERETEK megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		



Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szakirányú főiskolai/egyetemi végzettség vagy minimum 3 év nemzetközi fuvarozási és/vagy szállítmányozási területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként legalább egy fő	
A KÜLKERESKEDELMI ÉS VÁMISMERETEK megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	Irodahelyiség, raktár
Eszközök és berendezések:	-	Számítógép internet kapcsolattal, irodai, ügyviteli, raktári és ágazati szoftverek
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-



MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET: **RAKTÁROZÁS**

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	<i>Adatokat rögzít a vállalat információs rendszerében.</i>	<i>Vállalati ügyviteli, raktárkezelési és raktárirányítási szoftverek ismerete, kezelése</i>	Kooperativitás Önállóság Problémafelismerés Problémamegoldás Döntéshozás Önkorrekció	Teljesen önállóan	Információ-gyűjtés az internet és digitális eszközök használatá-val. Elektronikus kommunikáció Táblázat-kezelés Szöveg-szerkesztés Vállalat-irányítási rendszer, raktárkezelő és raktárirányítási programok használata
2.	<i>Rögzíti az árumozgást jelző információkat.</i>			Teljesen önállóan	
3.	<i>Adatokat gyűjt a vállalat információs rendszeréből.</i>			Teljesen önállóan	
4.	<i>A raktárkezelő szoftver alkalmazásával készletnyilvántartást vezet</i>			Teljesen önállóan	
5.	<i>Összeköti a vállalatirányítási és a raktárirányítási rendszer információit</i>			Teljesen önállóan	
6.	<i>Ellenőrzi a raktár tűz-, munka- és környezetvédelmi szabályainak betartását.</i>	<i>A raktározás munka-, tűz- és környezetvédelmi követelményeinek, szabályozásának ismerete</i>	Szabálykövetés Felelősségtudat Határozottság Precizitás Problémafelismerés Problémamegoldás Konfliktuskezelés Döntéshozás Rendszeresség (ütemezés)	Instrukció alapján részben önállóan	Információ keresése, gyűjtése az internet és digitális eszközök segítségével Vállalati információs rendszer,



					elektronikus szabályzatok használata
7.	<i>Ellenőrzi a raktár tájékoztató és figyelmeztető feliratainak meglétét.</i>	<i>A raktárak feliratozási követelményeinek ismerete</i>		Instrukció alapján részben önállóan	Vállalati információs rendszer használata
8.	<i>Gondoskodik a raktári dolgozók munkavédelmi, tűz- és balesetelhárítási oktatásáról.</i>	<i>A raktározás munka-, tűz- és környezetvédelmi követelményeinek , szabályozásának ismerete</i>		Instrukció alapján részben önállóan	Vállalati információs rendszer használata, Elektronikus kommunikáció
9.	<i>Megszervezi és elvégzi, elvégezteti a raktári tárolóeszközök ellenőrzését, karbantartását.</i>	<i>A tároló-eszközök terhelhetőségének és a rakományok elhelyezési szabályainak ismerete</i>		Instrukció alapján részben önállóan	
10.	<i>Betartatja a speciális áruk raktározásának, kezelésének szabályait.</i>	<i>A speciális áruk kezelése, elhelyezése, ellenőrzése szabályainak ismerete, valamint a rendkívüli esemény bekövetkeztékor követendő eljárási műveletek ismerete</i>		Irányítás-sal	Információ keresése, gyűjtése az internet és digitális eszközök segítségével Vállalati információs rendszer, elektronikus szabályzatok használata



11.	<i>Betartja és betartatja a vagyonvédelmi és biztonsági előírásokat.</i>	<i>A vállalat vagyon és biztonság-védelmi Szabályzatá-nak ismerete</i>		Instrukció alapján részben önállóan	
12.	<i>Gondoskodik a raktári mérőeszközök, mérő- és emelőberendezések műszaki állapotának, hitelesítésük lejáratí idejének ellenőrzéséről és a hitelesítés elvégzéséről.</i>	<i>A mérő- és emelőesz-közökre, mérőberen-dezések-re. vonatkozó szabványok és a hitelesítési eljárás lépéseinek ismerete</i>		Teljesen önállóan	
13.	<i>Biztosítja a berendezések és eszközök működőképességét.</i>	<i>A raktári berendezése, eszközök működésének, jótállásának, szervizelési lehetőségeinek ismerete.</i>		Teljesen önállóan	

2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		RAKTÁROZÁS						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)								
		A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óra-szám
		9.	10.	11.	12.	13.	14.	
		Az évfolyam összes óraszám						



Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése							
RAKTÁROZÁS	RAKTÁRIRÁNYÍTÁS RENDSZERE						62	62
	Az információ						12	12
	Raktárnyilvántartás						30	30
	Raktárirányítás						20	20
	RAKTÁRVEZETÉS						62	62
	A raktár működtetése						31	31
	Ellenőrzési, szabályozási feladatok						31	31
	Tanulási terület összóraszám:						124	124
A RAKTÁRIRÁNYÍTÁS RENDSZERE megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák								
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	<i>Adatokat rögzít a vállalat információs rendszerében.</i>	6 óra	Egyéni vagy csoportos				
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	<i>Rögzíti az árumozgást jelző információkat.</i>	6 óra	Egyéni vagy csoportos				
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	<i>Adatokat gyűjt a vállalat információs</i>	6 óra	Egyéni vagy csoportos				



		<i>rendszeréből.</i>		
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	A <i>raktárkezelő szoftver alkalmazásával készletnyilvántartást vezet</i>	9 óra	Egyéni vagy csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	<i>Összeköti a vállalatirányítási és a raktárirányítási rendszer információit</i>	9 óra	Egyéni vagy csoportos
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Információ, raktárnyilvántartás, raktárirántás TEA-s.sz: -		31 óra	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy-egy osztállyal értékeli.		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli	Gyakorlati napló vezetése	
		Gyakorlati feladat	Tantárgyanként egy 5-6 diás prezentáció készítése a diák által a gyakorlati helyen elsajátított anyagból.	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Tantárgyanként egy-egy osztályzat.		



A RAKTÁRIRÁNYÍTÁS RENDSZERE megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy szakirányú szakképesítés, vagy minimum 2 éves munkatapasztalattal. Tanulócsoportonként legalább egy fő.	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A RAKTÁRIRÁNYÍTÁS RENDSZERE megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Irodahelyiség, raktár	Számítógéppel felszerelt terem
Eszközök és berendezések:	• Számítógép internet kapcsolattal, irodai, ügyviteli, raktári és ágazati szoftverek • Áruforgalmi, nyilvántartási dokumentumok,fuvaro kmányok	-
Anyagok és felszerelések:	• Vonalkódolvasó • Mérőeszközök • Pénztárgép • Kézi anyagmozgató eszközök	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-



A RAKTÁRVEZETÉS megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	<i>Ellenőrzi a raktár tájékoztató és figyelmeztető feliratainak meglétét.</i>	18 óra	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	<i>Gondoskodik a raktári dolgozók munkavédelmi, tűzés balesetelhárítási oktatásáról.</i>	4 óra	Csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	<i>Megszervezi és elvégzi, elvégezteti a raktári tárolóeszközök ellenőrzését, karbantartását.</i>	7 óra	Felügyelettel
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	<i>Gondoskodik a raktári mérőeszközök, mérő- és emelőberendezések műszaki állapotának, hitelesítésük</i>	7 óra	Csoportos



		<i>lejárati idejének ellenőrzéséről és a hitelesítés elvégzéséről.</i>		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: A raktár működtetése TEA-s.sz: -		15 óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Ellenőrzési, szabályozási feladatok		16 óra	
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy-egy osztállyal értékeli.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):			Írásbeli	Egy 2-3 oldal terjedelmű reflexió írása a diák által végzett tevékenységekkel kapcsolatban
			Gyakorlati feladat	-
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			Tantárgyanként egy-egy osztályzat.	
A RAKTÁRVEZETÉS megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				



Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség, szakirányú szakképesítés, vagy minimum 5 éves munkatapasztalattal. Tanulócsoportonként legalább egy fő	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség, szakirányú szakképesítés, vagy minimum 5 éves munkatapasztalattal. Tanulócsoportonként legalább egy fő.	
A RAKTÁRVEZETÉS megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Iroda, raktárhelyiség	-
Eszközök és berendezések:	• Raktári eszközök, mérőeszközök • Tárolóeszközök • Kézi anyagmozgató eszközök	-
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

HARMADIK TANULÁSI TERÜLET: LOGISZTIKA

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		LOGISZTIKA						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)								
		A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	14.	
		Az évfolyam összes óraszám						



Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése							
LOGISZTIKA	Logisztikai alapok						47	47
	A logisztikai rendszer felépítése						10	10
	A logisztika információs rendszere						27	27
	A logisztikai teljesítmények mutatószámai						10	10
	Beszerezési logisztika						47	47
	A beszerzési folyamat						8	8
	Beszerezési stratégiák						8	8
	A beszerzési logisztika gyakorlata						31	31
	Készletezési logisztika						62	62
	A készletezés szerepe						15	15
	Készletgazdálkodás						15	15
	A készletezési logisztika gyakorlata						31	31
	Termelési logisztika						62	62
	Termelésstervezés						16	16
	Termelésirányítás						15	15
	A termelési logisztika gyakorlata						31	31
	Elosztási logisztika						62	62
	Disztribúció és értékesítés						30	30
	Az elosztási logisztika gyakorlata						32	32
	Minőség a logisztikában						62	62
	Minőségi alapismeretek						15	15
	A minőségmenedzsment fejlesztésének eszközei						15	15
	A logisztika minőségi mutatói						31	31



	Tanulási terület összóraszám:							341	341
A BESZERZÉSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák									
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Beazonosítja a szükségleteket	7 óra	Egyéni vagy csoportos					
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Felkutatja a beszerzési forrásokat.	8 óra	Egyéni vagy csoportos					
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Értékeli a beszállítók ajánlatait és kiválasztja a legmegfelelőbbet	8 óra	Egyéni vagy csoportos					
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Kapcsolattartást végez a beszállítókkal	8 óra	Egyéni					
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: A beszerzési folyamat TEA-s.sz: Kiválasztja a vállalat számára megfelelő beszállítót. Kockázatelemzést végez.			10 óra					
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Beszerzési stratégiák			5 óra					



	TEA-s.sz: Kiszámítja a gazdaságos rendelési tétel nagyságát. Kiszámítja a rendelési, készletezési költségeket. Meghatározza a tulajdonlás teljes költségét.		
Értékelés			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy-egy osztállyal értékeli.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli	-
		Gyakorlati feladat	Projektmunka: egy a diák által kiválasztott termék vagy termékcsoporthoz beszerzésének megszervezése.
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Tantárgyanként egy-egy osztályzat.	
A BESZERZÉSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek			
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként legalább egy fő	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként legalább egy fő.	
A BESZERZÉSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek			
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Irodahelyiség, raktár		-



Eszközök és berendezések:	• Számítógép internet kapcsolattal, • irodai, ügyviteli, raktári szoftverek	-		
Anyagok és felszerelések:	bizonylatok	-		
Egyéb speciális feltételek:	-	-		
A KÉSZLETEZÉSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Kiszámolja a készletezés költségeit	10 óra	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Készletelemzést végez	11 óra	Egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz	Átlagkészletet és kronologikus átlagot számít	10 óra	Egyéni
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: A készletezés szerepe A készlet és a készletezés fogalma, szerepe, szükségessége Készletek csoportosításának szempontjai a nemzetgazdasági ágazat, a technológiai folyamatban elfoglalt helyük, hasznosságuk, funkcióik szerint. Készletek számviteli szempontok szerinti csoportosítása (javasolt gyakorlati helyszínen)			18 óra



	A készletek típusai (javasolt gyakorlati helyszínen). ABC és XYZ készletkategóriák, a belőlük felállított mátrix Készletezési modellek rendelési időpontjának és mennyiségének elemzése Krajlic-mátrix alapján A készletezés költségei, a készletezési, a rendelési és a hiányköltségek . Készletszintek fogalma és típusaik Készletnormák és típusaik TEA-s.sz: Meghatározza a rendelési készletszintet.	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Készletgazdálkodás A készletgazdálkodás fogalma, feladatai és befolyásoló tényezői. A készletgazdálkodás szerepe és területei a vállalati működésben (javasolt gyakorlati hely-színen). A készletgazdálkodás modelljei A fűrészfog, a kétraktáros, a ciklikus és a csillapításos készletgazdálkodási modell készlet-idő diagramja, jellemzőik, előnyeik és hátrányaik (javasolt gyakorlati helyszínen). TEA-s.sz: Kiszámolja a forgási sebességet és forgási időt. Kiszámolja a zárókészletet. ABC-elemzést végez. Grafikusan ábrázolja a kumulált értékeket.	49 óra



Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy-egy osztállyal értékeli.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Egy 2-3 oldalas reflexió írása
	Gyakorlati feladat	-
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként egy-egy osztályzat.	
A KÉSZLETEZÉSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként legalább egy fő.	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként legalább egy fő.	
A KÉSZLETEZÉSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Irodahelyiség, raktár	-
Eszközök és berendezések:	- Számítógép internet kapcsolattal, - irodai, ügyviteli, raktári szoftverek	-
Anyagok és felszerelések:	bizonylatok	-



Egyéb speciális feltételek:	-	-		
A TERMELÉSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Elvégzi a termelés-ütemezést, és kiszámolja a kapcsolódó költségeket.	11 óra	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Meghatároz-za a végtermék előállításá-hoz szükséges anyagmeny-nyiséget	10 óra	Egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Meghatározza az időbeli tényezőket és a fennmaradó raktárkészletet l	10 óra	Egyéni
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Termelésstervezés A termelési logisztika fogalma, célja, folyamatai.			4 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Gyártási rendszerek. A nyomó (push) és szívó (pull) gyártási rendszer jellemzői Gyártási folyamatok típusai és jellemzői tömegszerűség és anyagáramlás			10 óra



	szerint. Gyártási rendszerek csoportosítása és jellemzői.	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Kapacitástervezés. Aggregált tervezés célja, stratégiái. A termelés-tervezés és -ütemezés módszerei, Johnson-szabály TEA-s.sz: Megtervezi a kapacitást, elkészíti a tevékenységi hálót. Meghatározza az optimális sorozatnagyságot. Kiszámítja a kibocsátási és átfutási időt. Meghatározza a ciklusidőt, a maximális kibocsátást	18 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Anyagszükséglet-tervezés (MRP-I) lényege, elemei, módszere TEA-s.sz: Ütemezi a megrendelést. Anyagszükséglet tervezést végez. Megtervezi az anyagszükségletet. Meghatározza a végtermék előállításához szükséges anyagmennyiséget. Meghatározza az időbeli tényezőket. Meghatározza a fennmaradó raktárkészletet	20 óra
Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.



A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy-egy osztállyal értékeli.		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli	-	
		Gyakorlati feladat	A diák választ egy terméket. A rendelkezésére álló adatok alapján rendelésütemezést végez, ciklusidőt számol, anyagszükséglet-tervezést végez.	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Tantárgyanként egy-egy osztályzat.		
A TERMELÉSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat Tanulócsoportonként legalább egy fő		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat Tanulócsoportonként legalább egy fő		
A TERMELÉSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	irodahelyiség		-	
Eszközök és berendezések:	Számítógép internetkapcsolattal		-	
Anyagok és felszerelések:	-		-	
Egyéb speciális feltételek:	-		-	
A ELOSZTÁSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Gyakorlati feladat 1.	Optimalizál-ja a	3 óra	Egyéni vagy csoportos



óraszám és ajánlott szervezési módja:	TEA-s.sz:	kiszolgálási sorrendet		
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Megtervezi az elosztási szükség-letet	8 óra	Egyéni vagy csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz	Meghatározza a rendelési mennyisé-get	10 óra	Egyéni vagy csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz	Meghatározza a fennmaradó raktár-készletet és a következő időszak gyártási mennyi-ségét.	10 óra	Egyéni vagy csoportos
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.:Disztribúció és rendelésfeldolgozás. Az elosztási logisztika fogalma és helye a mikrologisztikai rendszerekben. Az elosztási rendszerek feladata, típusai. A rendelésfeldolgozás folyamata Fizikai disztribúciós rendszer fogalma, tagoltsága és jellemzői Az értékesítési csatorna feladatai, folyamatai, szereplői és típusai			31 óra



	TEA-s.sz: Rendelésfeldolgozást végez.	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Az elosztási szükséglettervezés (DRP) fogalma, célja, bemenő adatai és módszere TEA-s.sz: Elosztási szükséglettervezést végez.	24 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: A városi (city) logisztika fogalma, célja, összetevői. TEA-s.sz: Városi kereskedelmi egységek közti áruelosztást szervezi.	4 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: A visszutas (reverz, inverz) logisztika fogalma, tartalma és jellemzői TEA-s.sz: Göngyölegek és visszaru visszagyűjtését szervezi, ezekkel kapcsolatos okmányokat kezeli. Hulladékok kezelését szervezi.	8 óra
Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy-egy osztállyal értékeli.
		Írásbeli



Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Gyakorlati feladat	A diák választ egy terméket vagy termékcsoporthot. A rendelkezésére álló adatok alapján elosztási szükséglettervezést készít, rendelésfeldolgozót végez és megszervezi a göngyölegek és a visszáru visszagyűjtését.		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként egy-egy osztályzat.			
A ELOSZTÁSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szakirányú főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként 1 fő.			
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szakirányú főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként 1 fő.			
A ELOSZTÁSI LOGISZTIKA megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi /elméleti foglalkozás helyszínén		
Helyiségek:	irodahelyiség	-		
Eszközök és berendezések:	Számítógép internetkapcsolattal	Számítógép internetkapcsolattal		
Anyagok és felszerelések:	-	-		
Egyéb speciális feltételek:	-	-		
A MINŐSÉG A LOGISZTIKÁBAN megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszáma és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Meghatározza egy termék minőségi jellemzőit.	4 óra	Egyéni vagy csoportos.



	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Meghatározza a logisztikai szolgáltatások minőségi mutatóit.	7 óra	Egyéni vagy csoportos.
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Meghatározza a veszteségforrásokat.	4 óra	Egyéni vagy csoportos.
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Ok-okozati elemzést végez.	4 óra	Egyéni vagy csoportos.
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Feltárja a lehetséges hibákat, elemzi, és számszerűsíti azokat. Meghatározza a szűk keresztmetszetet.	6 óra	Egyéni vagy csoportos.
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Meghatározza a minőségi célokat, a végrehajtás módszereit, ellenőrzi és korrigálja a tevékenységet.	6 óra	Egyéni vagy csoportos.
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: A minőség fogalma, jellemzői,			3 óra



Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	értelmezése a gyártási és logisztikai folyamatokban A termékek objektív és szubjektív minőségi jellemzői (javasolt gyakorlati helyszínen) Termékek minőségi osztályba sorolása, a minőségi bizonyítvány tartalma (javasolt gyakorlati helyszínen) TEA-s.sz: Minőségellenőrzést végez, minőségi átvételt végez.	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: A jótállás, szavatosság és a termékfelelősség fogalma és jellemzői TEA-s.sz: Reklamációs ügyintézkést végez.	3 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: A szabvány fogalma, rendszerei és jelölése, a szabványoknak való minőségi megfelelés. ISO és TQM. TEA-s.sz: Minőségellenőrzést végez. A szabványoknak megfelelően dolgozik.	6 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: LEAN menedzsment. TEA-s.sz: veszteségek kategóriákat állapít meg,	6 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: A PDCA, Kaizen, FMEA	6 óra



	Ok-okozati elemzés (Ishikawa-diagram) TEA-s.sz: gyökérokokat állapít meg, javaslatokat tesz.	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: Átlagos minőségi kategória (ÁMK) és átlagos minőségi együttható (ÁME) számítása Selejtszázalék és átlagos selejtszázalék számítása Minőségi hibaarány és minőségi teljesítmény számítása Teljes eszközhatékonysági mutató (OEE) számítása Logisztikai szolgáltatások minőségi mutatóinak számítása TEA-s.sz: számításokat végez.	7 óra
Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy-egy osztállyal értékeli.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	-
	Gyakorlati feladat	A diákok egy beszámolót készítenek (2-3 oldalas word dokumentum vagy 8-10 diás PPT) arról, hogy a gyakorlati helyen milyen minőségirányítási rendszert, minőségpolitikát alkalmaznak.
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként egy-egy osztályzat.	
A MINŐSÉG A LOGISZTIKÁBAN megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		



Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként 1 fő.		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként 1 fő.		
A MINŐSÉG A LOGISZTIKÁBAN megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	irodahelyiség		-	
Eszközök és berendezések:	Számítógép internetkapcsolattal		Számítógép internetkapcsolattal	
Anyagok és felszerelések:	-		-	
Egyéb speciális feltételek:	minőségbiztosítási, minőségirányítási dokumentumok, szabványok.		-	
A LOGISZTIKAI ALAPOK megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Adatokat gyűjt a vállalat információs rendszeréből. Adatokat rögzít a vállalat információs rendszerében. Kezeli a vállalati szoftvert.	5 óra	Egyéni vagy csoportos.
	Gyakorlati feladat 2.	Okmányokat és adatokat	5 óra	Egyéni vagy csoportos.



	TEA-s.sz:	továbbít a rendszeren keresztül.		
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Áruazonosító kódot hoz létre.	3 óra	Egyéni vagy csoportos.
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Felülvizsgálja a logisztikai költségek alakulását. Meghatározza a logisztikai összköltséget.	6 óra	Egyéni vagy csoportos.
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Meghatározza a vállalat logisztikai teljesítményét.	6 óra	Egyéni vagy csoportos.
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Meghatározza a kiszolgálási színvonalat. Javaslatot tesz a kiszolgálási színvonal növelésére.	6 óra	Egyéni vagy csoportos.
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: A logisztikai rendszer felépítése A logisztika fogalma, kialakulása, története . A logisztika szerepe a nemzetgazdaságban. A		10 óra	



	mikrologisztikai rendszer részei, jellemzői. A makrologisztikai rendszer részei jellemzői A metalogisztikai rendszer részei jellemzői. Az ellátási lánc felépítése, típusai, területei, jellemzői. Az ellátási lánc-menedzsment feladatai, jellemzői A piaci szereplők kapcsolata az ellátási lánc tagjaival. Az ostorcsapás-effektus fogalma, kialakulásának okai, következményei és elkerülésének lehetőségei. TEA-s.sz: Elhelyezi a gyakorlati helyet a mikrologisztikai és makrologisztikai környezetében.	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: A logisztika információs rendszere A logisztikai információs rendszer fogalma, összetevői, jellemzői, eszközei. A logisztikai információs rendszer adatállományai Az elektronikus adatcsere (EDI) fogalma, célja, szabványai, elemei, használatának előnyei. Az áruazonosító rendszerek szabványai, megvalósulási formái	16 óra



	A GS1 szervezet vonalkód rendszerének felépítése, az ellenőrzőszám szerepe. Az RFID azonosító rendszer felépítése, az RFID chip típusai és táplálásának módozatai TEA-s.sz: Áruazonosítási, árunyomonkövetési rendszereket alkalmaz. Logisztikai címkéket kezel, generál.	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: A logisztikai teljesítmények mutatószámai A kiszolgálási színvonal fogalma, területei, mérőszámai. A logisztikai összköltség fogalma, csoportjai, mérése. A logisztikai teljesítmény mérése. TEA-s.sz.: kiszolgálási mutatókat é összköltséget számol.	26 óra
Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy-egy osztállyal értékeli.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	-
	Gyakorlati feladat	A diákok egy beszámolót készítenek (2-3 oldalas word dokumentum vagy 8-10 diás PPT) egy általuk választott tevékenységről, ami a fent felsorolt feladatokhoz, témákhoz kapcsolódik.



Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Tantárgyanként egy-egy osztályzat.
A LOGISZTIKAI ALAPOK megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként 1 fő.	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Műszaki főiskolai/egyetemi végzettség vagy logisztikai szakképesítés vagy minimum 5 év logisztikai területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként 1 fő.	
A LOGISZTIKAI ALAPOK megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	irodahelyiség	-
Eszközök és berendezések:	Számítógép internetkapcsolattal, logisztikai címke nyomtatására alkalmas eszköz	Számítógép internetkapcsolattal
Anyagok és felszerelések:	Vonalkód leolvasó, RFID leolvasó.	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET: **KÖZLEKEDÉS**

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához



					kötődő digitális kompetenciák
1.	Megtervezi az útvonalat az útvonaltervező használatával.	Vasút- és közúthálózat, útvonaltervező szoftver ismerete	Figyelemösszpontosítás Precizitás Kreativitás Szabálykövetés, elővigyázatosság, biztonságra törekvés a számítógép, internet és elektronikus rendszerek használatakor	Teljesen önállóan	Információ keresése, gyűjtése, feldolgozása, értékelése és bemutatása internet és digitális eszközök segítségével
2.	Kiszámolja a megtett utat, sebességet, időt.	A $v=s/t$ képlet, valamint a gyorsulás és fékezés képleteinek ismerete		Teljesen önállóan	Számológép használata
3.	Kiszámolja a közúti üzemanyag-fogyasztást.	Számtani ismeretek		Teljesen önállóan	
4.	Meghatározza a közúti útdíjat.	Közúthálózat, útvonaltervező szoftver, elektronikus útdíjszedési rendszer, valamint a közúti tehergépjárművek műszaki adatainak ismerete		Instrukció alapján részben önállóan	Információ keresése, eredmények kiválasztása, értékelése, feldolgozása internet és digitális eszközök segítségével Elektronikus útdíj-szedési rendszer használata



5.	Kezeli az elektronikus közúti áruellenőrző rendszer kal-kulátorát.	Közúthálózat ismerete, vámtarifa, valamint a közúti tehergépjárművek műszaki adatainak ismerete		Instrukció alapján részben önállóan	Információ keresése, eredmények kiválasztása, feldolgozása, értékelése internet és digitális eszközök segítségével Elektronikus közúti áruellenőrző rend-
6.	Útvonalat optimalizál	Közúthálózat ismerete		Teljesen önállóan	Útvonaltervező szoftverek, digitális térképek, internet használata
7.	Kezeli és átváltja a különböző országok pénznemeit.	Európa és az Euró-pán kívüli fontosabb országok és pénznemeik ismerete		Teljesen önállóan	Információ keresése, összegyűjtése, feldolgozása internet és digitális eszközök segítségével



2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		KÖZLEKEDÉS							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)									
Tanulási terület megnevezése		Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám a	
			9.	10.	11.	12.	13.		14.
			Az évfolyam összes óraszám						
KÖZLEKEDÉS	KÖZLEKEDÉSI ALAPOK						62	62	
	Közlekedési számítások						31	31	
	Közlekedésinformatika						20	20	
	Közlekedésföldrajz						10	10	
	Tanulási terület összórása:						62	62	
A KÖZLEKEDÉSI ALAPOK megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák									
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése				31 óra				
	1.: Közlekedési számítások								
	TEA-s.sz: -								
	Tantárgy témakörének megnevezése				20 óra				
	2.: Közlekedésinformatika								
	Tantárgy témakörének megnevezése				10 óra				
	3.: Közlekedésföldrajz								



Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy-egy osztállyal értékeli.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	-
	Gyakorlati feladat	egy 5-6 diás prezentáció készítése és előadása.
Az érdemjegy megállapításának módja:	Tantárgyanként egy-egy osztályzat.	
A KÖZLEKEDÉSI ALAPOK megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szakirányú főiskolai/egyetemi végzettség vagy minimum 3 év nemzetközi fuvarozási és/vagy szállítmányozási területen szerzett munkatapasztalat. Tanulócsoportonként legalább egy fő	
A KÖZLEKEDÉSI ALAPOK megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	-
Eszközök és berendezések:	-	-
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-



Szakirányú oktatás képzési programja
Tantárgyalapú alapú oktatás esetén

Hentes és húskészítmény készítő



Vállalkozás megnevezése: **HAJDÚHÚS 2000 Kft. Debrecen Diószegi u. 7.**



I. Összefoglaló adatok

1. A szakma alapadatai

1.	Az ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
2.	A szakma megnevezése:	Hentes és húskészítmény készítő
3.	A szakma azonosító száma:	4 0721 05 08
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Élelmiszeripar ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	-
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra Technikumi oktatásban: - Érettségire épülő oktatásban: 160 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával - kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaaalkalmassági követelményeknek megfelel.!)	34fő
11.	A képzés célja:	Szakmai oktatás megvalósítása
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	Szakképző iskola, élelmiszeripar ágazati alapoktatás után hentes és húskészítmény készítő tanulók



2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Elvégzi a vágóállatok minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat, Rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási és nyomon követési rendszerben.	Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát, fő- és melléktermékek csoportjait, jellemzőit. Ismeri a vágóállatok átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait. Tisztában van a vágóállat fajokkal és az értékmérő tulajdonságok, hasznosítási irányok jellemzőivel.	Nyitott az adott szakterület új eredményei, innovációi iránt, törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására. Érdeklődik szakmája újdonságai iránt. Szakmai tudását rendszeresen fejleszti.	Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
Végrehajtja a vágóállatok pihentetését, vágásra felhajtását, kábítás előtti szakszerű rögzítését. Az állatvédelmi törvény előírásait és a higiéniai, munkavédelmi előírásokat betartva elvégzi a szennyezett övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, berendezéseket.	Tisztában van a pihentetés kedvező hatásaival. Ismeri a kábítóberendezések működési elvét. és munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hibákkal. Ismeri a vágóállatok elvéreztetésének leghatékonyabb szűrési pontját és a szűrési-elvéreztetési testhelyzetek jellemzőit. Ismeri a szörzeteltávolítás részműveleteinek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzselési hibák okozta következményeket. Tudja a műveletek higiéniai és munkabiztonsági előírásait.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást.	Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.



A higiéniai, munkavédelmi előírásokat betartva elvégzi a tiszta övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, berendezéseket.	Átfogóan ismeri a vágóállatok belső szerveinek anatómiai elhelyezkedését. Felismeri az azonosíthatóság, nyomon követés fontosságát, szerepét. Alkalmazza a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Ismeri a hasítási módok közötti különbségeket. Tisztában van a hasítási hibákkal és következményekkel. Tudja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Tisztában van a húsvizsgálat élelmiszerbiztonsági jelentőségével. Ismeri a vágóállatoknál alkalmazott EUOP minősítési eljárás lépéseit, minősítési osztályokat, jelölést. Ismeri a hűtési módokat. Tisztában van az egyes hűtési módok előnyeivel, hátrányaival. Tudja a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségét.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást.	Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
Fél és negyedtestek testtáji darabolását, testek húsrészekre bontását végzi. Csontoz, formáz, kivág, húsokat osztályoz.	Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát. Ismeri a vágás, darabolás, csontozás műveleteit. Ismeri a darabolásra, csontozásra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat. Tudja működtetni a darabolás, csontozás művelete során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a	Törekszik a darabolási, csontozási műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást.	Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.



	berendezések, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.		
Kereskedelembe húst és húskészítményeket értékesít, vevőket kiszolgál, tájékoztat, informál.	Ismeri a húsok és húskészítmények bolti értékesítésre való előkészítésének módját. Ismeri a húspari termékcsoportokat és termékeket. Ismeri a vágóállatok húsrészeinek konyhatechnikai felhasználását. Tisztában van a kiszolgálás, értékesítés, eladás szabályaival.	Törekszik az értékesítéssel összefüggő szakszerű, higiénikus, biztonságos munkavégzés végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fellépő munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Udvarias, nyugodt, választékos kommunikációjával bizalmat kelt a vásárlókban.	Önállóan végzi feladatait. Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítását végzi. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket. Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét, illetve a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprítókeverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Tisztában van a hőkezelési paraméterekkel. Ismeri a termék visszahűtésének jelentőségét.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentsse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállításáért.	Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal a késztermék élelmiszerbiztonsági minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
Nyers töltelékes húskészítmények előállítását végzi. A műveletek során üzemelteti a	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket. Ismeri az összetevők	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során	Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal az előállított termék élelmiszerbiztonsági minőségéért. Munkája során



gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.	adagolásának sorrendjét, illetve a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprítókeverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Tisztában van az szárítási-érlelési paraméterekkel.	felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.	betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
Hagyományosan sózott és pácolt, illetve gyorspácolt húskészítményeket állít elő. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Ismeri az oldatok készítésének törvényszerűségeit. Ismeri a pácolási módokat, a pácolás elméleti alapjait. Ismeri a pácoló berendezések működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Ismeri a pácolás során lezajló folyamatokat és a pácolt termékek tartósítási módjait. Ismeri a füstölő-főző berendezés működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.	Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal az előállított késztermék élelmiszerbiztonsági minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
Hagyományos zsírgyártási műveletet végez. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.	Ismeri a zsírsütés elméleti hátterét. Ismeri a duplikátor üstök működését, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű,	Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal az előállított késztermék élelmiszerbiztonsági minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.



		biztonságos termékek előállítására iránt.	
Mintát vesz, alap- és gyártásközi vizsgálatot végez, elemez, értékeli. Az alapanyagok, félkész és késztermékek laboratóriumi minősítését elvégzi.	Ismeri a húsipari alapanyagok és termékek összetevőit (fehérje-, víz-, zsír-, sótartalom), a mintavételi módokat, a laboratóriumi meghatározás módjait.	Törekszik a pontos munkavégzésre. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására iránt.	Önállóan végzi a vizsgálatokat. Munkája során betartja a munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért.
Húsipari termékek előállításához szükséges szakmai számításokat végez.	Ismeri a számításokhoz szükséges matematikai alaplételeket Ismeri a kihozatali százalék, a termék receptúra összeállítás, a páclé összeállítás szabályait.	Nyitott az adott szakterület új eredményei, innovációi iránt, törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.	Önállóan végzi a szakmai számításokat. Felelősséget vállal a szakmai számítások helyességéért.
Termékeket raktározásra átvész, kezel és átad.	Tisztában van a raktározás, tárolás, anyagmozgatás szabályaival.	Elkötelezett a biztonságos termék-előállítás iránt.	Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti.	Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszeres használatának szabályait és hatásukat.	Törekszik a minőségbiztosítási és higiéniai előírások betartására.	Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.	Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát.	Törekszik a környezet megóvására.	Önállóan végzi a hulladékok szelektálását.
Húsipari vállalkozást tervez, indít, működtet.	Ismeri a húsipari vállalkozás indításával, működtetésével kapcsolatos jogi, gazdasági, higiéniai, munkaügyi szabályokat.	Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.	a vállalkozás működtetéséhez szükséges feladatokat irányítással végzi.
A munkájához kapcsolódó dokumentálást, adatgyűjtést és – feldolgozást korszerű	Alkalmazói szinten ismeri a húsiparban használt termelési támogató szoftverek kezelését. Ismeri a húsipari	Törekszik a minőségbiztosítási dokumentumok pontos vezetésére.	Önállóan kezeli a minőségbiztosítási szoftvereket, programokat, és rögzíti az adatokat.



informatikai eszközökkel elvégzi.	minőségirányítási dokumentumokat, azok használatának szabályait.		
Egy idegen nyelven alapszinten kommunikál.	Alapfokon ismeri a szakmájára jellemző idegen nyelvű szakkifejezéseket.	Nyitott a nemzetközi technológiák és műszaki újítások felé.	Munkájához szükséges egyszerű szakmai idegen nyelvű szöveget segítséggel értelmez.

3. A szakképzésbe, szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

1.	Iskolai végzettség:	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Foglalkozás egészségügyi vizsgálat	Szükséges
3.	Pályaalkalmassági vizsgálat	Nem szükséges
4.	Ágazati alapvizsga	A szakirányú oktatás megkezdéséhez szükséges

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek (a gyakorlati képzőhely tölti ki)

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakmai gyakorlat	Egyéb (kamarai oktatói vizsga)
Tanműhely vezető	Ádámku Mihály	húsipari mester	35 év	
Szakirányú oktatásért felelős személy	Ádámku Mihály	húsipari mester	35 év	
Oktató(k)	Ádámku Mihály	húsipari mester	35 év	
Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	▪ tanterem ▪ szaktanterem ▪ húsipari tanműhely



		▪ húsfeldolgozó üzem
2.	Eszközök és berendezések	▪ ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel ▪ számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal ▪ mintavételi eszközök ▪ hőmérők ▪ a kémiai összetétel meghatározásra alkalmas eszközök ▪ egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés) ▪ a tisztítás gépei, berendezései ▪ higiéniai eszközök, berendezések ▪ a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető-, fogadó helyiség berendezései) ▪ vágóvonal berendezései: kábítás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás és hűtés gépei ▪ daraboló-csontozó vonal alap gépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok, ▪ a másodlagos feldolgozás alap gépei: aprító-, vágó-, szeletelő gépek, keverő-, töltőgépek, ▪ főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagolóberendezések ▪ az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei és berendezései ▪ anyagmozgató gépek és berendezések: felsőpályák, emelőgépek- és szerkezetek, targoncák ▪ környezetvédelmi eszközök, berendezések ▪ egyéni védőeszközök és berendezések ▪ higiéniai eszközök, berendezések ▪ bolti eszközök és berendezések
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéshez szükséges anyagok és felszerelések:	
4.	Egyéb speciális feltételek:	



6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	10. évfolyam	11. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
		500	501	62 %	79 %
2.	Szakmai tantermi/elméleti foglalkozások (óra): - szakképző intézmény	310	130	38 %	21 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	810	631		

7. Tanulási területek

	A tanulási terület megnevezése, belső azonosítója	Gyakorlati képző-helyen megvalósuló foglalkozások (óra)	Szakmai elméleti foglalkozások (óra) Szakképző intézményben!	Gyakorlati képző helyen megvalósuló foglalkozások (óra)	Szakmai elméleti foglalkozások (óra) Szakképző intézményben!	Tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
		10. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	11. évfolyam	
1.	Húsipari alapműveletek 4 0721 05 08 – 3.4	140 (378 37%-a)	238 (378 63%-a)	17 (46 37%-a)	29 (46 63 %-a)	424
2.	Darabolás, csontozás 4 0721 05 08 – 3.5	306 (306 100%-a)	0	153 (153 100%-a)	0	459
3.	Vágástechnológiák 4 0721 05 08 -3.6	0	0	180 (180 100%-a)	0	180
4.	Másodlagos feldolgozás 4 0721 05 08 -3.7	54 (54 100%-a)	0	151 (216 70%-a)	65 (216 30%-a)	270
5.	Gazdasági és vállalkozási ismeretek 4 0721 05 08 -3.8	0	72 (72 100%-a)	0	36 (36 100%-a)	108
6.	Egybefüggő szakmai gyakorlat	140	0	0	0	140



II. Tanulási területek részletes szakmai tartalma

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET – Húsipari alpműveletek 4 0721 05 08- 3.4

1. tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények)

TEA Sorsz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Elemzi a kapcsolatot a hús összetétele és a húsminőség, felhasználhatóság, élvezeti érték között. Feltárja a rendellenes húsérés okait, következményeit.	Ismeri a hús fogalmát, összetételét, megérti a hús vágásutáni érési folyamatait.	Legjobb tudása szerint, kellő érdeklődéssel, nyitott szemlélettel fordul az témakörhöz.	Teljesen önállóan	Internetes keresők, böngészők használata
2.	Csoportosítja a hús romlási folyamatait. Elemzi a kiváltó okokat és a következményeket. Felsorolja a megelőzés, késleltetés lehetőségeit. Csoportosítja a tartósító eljárásokat.	Ismeri a főbb romlási típusokat és azokat a tartósító eljárásokat, amelyekkel a romlási folyamatok késleltethetők, megelőzhetők.		Teljesen önállóan	Internetes keresők, böngészők használata
3.	Csoportosítja a húsiparban alkalmazott	Ismeri az alapanyagok, jelleg- és		Teljesen önállóan	Internetes keresők,



	gyártási anyagokat, és konkrét példákon keresztül bemutatja alkalmazásukat. Kiválasztja a tökehúsok és késztermékek csomagolásának módjait.	ízki alakítók, adalékanyagok, burkolóanyagok csoportjait, technológiai funkcióit, jellemzőit. Tisztában van a csomagolás céljával, módjaival, környezetterhelő hatásával. Ismeri a hús- és baromfiiparban alkalmazott csomagolóanyagokat, gépeket és munkabiztonsági előírásait.			böngészők használata
4.	Tanulmányozza a gyártástechnológia során alkalmazott műveleteket, higiéniai, munkavédelmi előírásait.	Tisztában van a gyártástechnológiai műveletek módjaival, higiéniai, munkabiztonsági előírásaival.		Teljesen önállóan	Internetes keresők, böngészők használata
5.	Alkalmazza az egyes technológiai műveleteket a termékgyártás során.	Ismeri az egyes technológiai műveletek jellemzőit, higiéniai, munkabiztonsági előírásait.		Teljesen önállóan	Internetes keresők, böngészők használata
6.	Elvégzi a sertésféltestek mennyiségi és minőségi	Ismeri a sertésféltestek	Törekszik a darabolás, csontozás műveleteinek precíz,	Instrukció alapján	Adatok rögzítése a minőségbiztosítási nyomonkövetési



	átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	menyiségi és minőségi átvételének előírásait.	szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát.	részben önállóan	rendszerben
7.	A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint végrehajtja a sertésféltestek testtáji darabolását. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Rendelkezik a megfelelő vágóállat anatómiai ismeretekkel. Ismeri a sertés húsrészeit.		Teljesen önállóan	
8.	A gyártástechnológiai utasítások, vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint kicsontozza a darabolt sertés húsrészeket. Alkalmazza a csontozási fogásokat. A	Tudja a csontozási fogásokat. Rendelkezik a megfelelő vágóállat-anatómiai ismeretekkel. Ismeri a kereskedelmi húsrészeket. Ismeri a darabolás minőségi,		Teljesen önállóan	



	művelet során betartja a munkabiztonsági, higiéniai elvárásokat.	higiéniai, munkabiztonsági előírásait.			
9.	A gyártástechnológiai utasítások szerint kivágja a kicsontozott húsalapanyagokat. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Ismeri a sertéshúsalapanyagok minőségi osztályait, jelöléseit.		Teljesen önállóan	
10.	Elvégzi a gyártási alapanyagok hűtőtárolását. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben. Felelősen, szakszerűen kezeli a darabolás, csontozás során keletkező melléktermékeket.	Tisztában van a hűtőtárolás minőségbiztosítási előírásaival.		Teljesen önállóan	Hűtési adatok rögzítése a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben
11.	Elvégzi a marhanegyedtestek mennyiségi és minőségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat	Ismeri a marhanegyedtestek mennyiségi és minőségi átvételének előírásait.	Törekszik a darabolás, csontozás műveleteinek precíz, szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására.	Teljesen önállóan	Adatok rögzítése a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben



	a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.		Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát.		
12.	A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint, végrehajtja a marha negyedtestek testtáji darabolását. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Rendelkezik a megfelelő vágóállatanatómiai ismeretekkel. Ismeri a marha húsrészeit.		Teljesen önállóan	
13.	A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint kicsontozza a darabolt marhahúsrészeket. Alkalmazza a csontozási fogásokat. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági,	Ismeri a csontozási fogásokat. Rendelkezik a megfelelő vágóállat-anatómiai ismeretekkel. Ismeri a kereskedelmi húsrészeket.		Teljesen önállóan	



	higiéniai előírásokat.				
14.	A gyártástechnológiai utasítások szerint kivágja a kicsontozott húsalapanyagokat. A művelet során betartja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Ismeri a marhahúsalapanyagok minőségi osztályait, jelölésüket.		Teljesen önállóan	
15.	Elvégzi a gyártási alapanyagok hűtőtárolását. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben. Szakszerűen gyűjti és tárolja a darabolás, csontozás során keletkező melléktermékeket.	Tisztában van a hűtőtárolás minőségbiztosítási előírásaival.		Instrukció alapján részben önállóan	Hűtési adatok rögzítése a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben
16.	Elvégzi a vágott baromfi mennyiségi és minőségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítási nyomonkövetési	Ismeri a vágott baromfi mennyiségi-minőségi átvételének előírásait.	Törekszik a darabolás, csontozás műveleteinek precíz, szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó	Instrukció alapján részben önállóan	Adatok rögzítése a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben



	rendszerben. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.		munkabalesetek kialakulásának kockázatát.		
17.	A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint végrehajtja a baromfitestek testtáji darabolását. A művelet során betartja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Rendelkezik a megfelelő vágóbaromfianatómiai ismeretekkel. Ismeri a baromfi húsrészeit.		Teljesen önállóan	
18.	A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint kicsontozza a darabolt comb- és mellhúsrészeket. Alkalmazza a csontozási fogásokat. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Ismeri a csontozási fogásokat. Rendelkezik a megfelelő vágóbaromfianatómiai ismeretekkel. Ismeri a kereskedelmi húsrészeket.	Törekszik a darabolás, csontozás műveleteinek precíz, szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát.	Teljesen önállóan	
19.	Elvégzi a darabolt, csontozott baromfihúsok	Tisztában van a			Hűtési adatok rögzítése



	hűtőtárolását. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben. Szakszerűen gyűjti és tárolja a melléktermékeket.	hűtőtárolás minőségbiztosítási előírásaival.		Instrukció alapján részben önállóan	a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben
20.	A szállítási dokumentációk ellenőrzésével, végrehajtja a tökehúsok, húskészítmények mennyiségi és minőségi átvételét	Ismeri az átvétel higiéniai előírásait, a nyomonkövetési dokumentációk vezetésének a szabályait	Törekszik az értékesítéssel összefüggő szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fellépő munkabalesetek	Instrukció alapján részben önállóan	Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben.



			kialakulásának kockázatát. Udvarias, nyugodt, választékos kommunikációjával bizalmat kelt a vásárlókban.		
21.	Elvégzi a húspult esztétikus, szakszerű berendezését.	Tisztában van a tökehúsok, húskészítmények értékesítésének higiéniai előírásaival. Ismeri a különféle húsipari termék csoportokat, tökehúsokat és azok jellemzőit.		Instrukció alapján részben önállóan	
22.	A vásárlók igényei alapján informálja és kiszolgálja a vásárlókat.	Ismeri a tökehúsok, húsrészek konyhatechnikai felhasználásának módjait. Tudja tájékoztatni a vásárlókat az értékesített tökehús, vagy húskészítmény jellemzőivel kapcsolatban.		Instrukció alapján részben önállóan	Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben.



2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése: Húsipari alpműveletek 4 0721 05 08- 3.4

		A szakirányú oktatás évfolyama				A szakirányú oktatás összes óraszama
		10. Gyakorlati képzőhely	10. Szakmai elmélet szakképző iskola	11. Gyakorlati képzőhely	11. Szakmai elmélet szakképző iskola	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama				
Húsipari alpműveletek	Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	0	36	0	0	36
	Vágóállat- ismeret	0	36	0	0	36
	Vágástechnológiai alpműveletek és gépek	0	36	0	0	36
	Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek	151	101	0	0	262
	Művelettani és technológiai számítások	0	36	0	31	54
	Tanulási terület összes óraszama:	151	245	0	31	424



A Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák (60 % gyakorlati képzőhelyen)

10. évfolyam						
Téma: Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek Összes óraszám: 252 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 151 Oktatási cél: A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók elsajátítsák azokat a technológiai alapismereteket, amelyek segítségével ellenőrizni tudják a termék-előállítás műveleteit, és önállóan vagy együttműködve képesek lesznek húsipari termékeket gyártani. További cél, hogy megismerjék a hús összetételét, vágás utáni elváltozásait, a rendellenes húsérési folyamatok kialakulásának körülményeit. Megértsék a legfontosabb romlási folyamatokat és a késleltetésükre, kiküszöbölésükre alkalmazott tartósítási műveleteket. Tisztában legyenek a gyártástechnológiai műveletek során felhasznált alap-, jelleg- és ízkialakító anyagok, valamint adalék- és burkolóanyagok csoportjaival, jellemzőivel. Megismerjék a késztermékek csomagolási módjait, a csomagolás során alkalmazott gépek, berendezések működését, környezetvédelmi, higiéniai és munkabiztonsági előírásait. A gyakorlatban is alkalmazni tudják a gyártástechnológiai műveleteket, és képesek legyenek betartani a higiéniai, munkabiztonsági előírásokat.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek	252	151			
-	A hús összetétele, vágás utáni elváltozásai	7	0	-	-	-
-	Romlások	5	0	-	-	-
-	Tartósító eljárások	21	0	-	-	-
-	Adalékanyagok	13	0	-	-	-
-	Burkolóanyagok és csomagolástechnológia	9	0	-	-	-
-	A húsipari termékcsoporthoz főbb termékei	12	0	-	-	-
-	Gyártástechnológiai műveletek és gépek	28	0	-	-	-



	Gyártástechnológiai alpműveletek alkalmazása, berendezések üzemeltetése	151	151			
1-7	Gyártási anyagok előkészítése	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	gyártási anyagok csoportosítása	mérlegek, edények, ládák, rekeszek
8-21	Anyagnorma szerinti kimérés, mérlegek, termékösszetétel-kialakító berendezés alkalmazásával	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	mértékegységek, bemérés, lemérés	mérlegek, edények, ládák, rekeszek
22-35	Az aprítás műveletének elvégzése aprítógép alkalmazásával (kockázógép, daráló, kutter)	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	aprítás, aprítási fok	aprítógépek, ládák, rekeszek
36-49	A keverés műveletének elvégzése keverőgép alkalmazásával (kutter, keverőgép)	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	keverés, homogenizálás	keverőgépek, ládák, rekeszek
50-70	A töltés műveletének elvégzése töltőgép alkalmazásával	21	21	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	vákuum, légzárvány	töltőgép



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
71-84	Formázás elvégzése kézzel vagy klipszelőberendezés, pározógép alkalmazásával	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	klipsz, kötésvég	klipszeőgép, pározógép
85-105	A hőkezelés műveletének elvégzése hőkezelő berendezéssel	21	21	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	hőközlés, hőátadás, hővezetés, hőmérésekletek	füstölő-főző szekrény, üst, füstölőkocsi
106-112	Visszahűtés elvégzése	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	hőelvonás, hőmérsékletek	hűtő, hideg vizes zuhany, füstölőkocsi
113-126	A sózás-pácolás műveletének elvégzése kézzel vagy pácológép alkalmazásával	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	Pácolás, Nitrites és nitrátos pácsókeverék, diffúzió, ozmózis, pácérettség	rekeszek, ládák, pácolókád, pácológépek
127-140	Füstölés elvégzése füstölőberendezés alkalmazásával	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	füst, hideg-, meleg-, forró füstölés, lelángolás	Füstölőkocsi, füstölő-főző berendezés, füstölő



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
141-147	A késztermék tárolása	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hűtő, fagyasztó berendezések, termék, rekeszek, ládák
148-151	Portfóliókészítés: A vágási és csontozási, termékgyártási műveletek dokumentálása kép és/vagy videó formájában, Összefüggő szakmai gyakorlatokról vezetett munkanapló	6	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni	-	fényképező gép

11. évfolyam

1.Téma: Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek

Összes óraszám: **0**

Ebből gyakorlati képzőhelyen: **0**

Oktatási cél: A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók elsajátítsák azokat a technológiai alapismereteket, amelyek segítségével ellenőrizni tudják a termék-előállítás műveleteit, és önállóan vagy együttműködve képesek lesznek húsipari termékeket gyártani. További cél, hogy megismerjék a hús összetételét, vágás utáni elváltozásait, a rendellenes húsérési folyamatok kialakulásának körülményeit. Megértsék a legfontosabb romlási folyamatokat és a késleltetésükre, kiküszöbölésükre alkalmazott tartósítási műveleteket. Tisztában legyenek a gyártástechnológiai műveletek során felhasznált alap-, jelleg- és ízkialakító anyagok, valamint adalék- és burkolóanyagok csoportjaival, jellemzőivel. Megismerjék a késztermékek csomagolási módjait, a csomagolás során alkalmazott gépek, berendezések működését, környezetvédelmi, higiéniai és munkabiztonsági előírásait. A gyakorlatban is alkalmazni tudják a gyártástechnológiai műveleteket, és képesek legyenek betartani a higiéniai, munkabiztonsági előírásokat.



Értékelés

Az érdemjegy megállapításának módja	legalább egy osztályzat havonta tantárgyanként.
Félévi és év végi osztályzat	Az évközi érdemjegyek alapján a szakképző iskolával egyeztetve.

Személyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

A gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Papp István, Burai István, Antal György, Nagy Rudolf Máté, Ádámku Mihály 5 fő húsipari mester

Tárgyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

Helyiségek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Eszközök és berendezések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Anyagok és felszerelések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Egyéb speciális feltételek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel


MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET - Darabolás, csontozás 4 0721 05 08 – 3.5
1. tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA Sorsz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Elvégzi a sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítási nyomon követési rendszerben. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Ismeri a sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvételének előírásait.	Törekszik a darabolás, csontozás műveleteinek precíz, szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Adatok rögzítése a minőségbiztosítási nyomon követési rendszerben
2.	A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint végrehajtja a sertésféltestek testtáji darabolását. A művelet során betartja, betartatja a	Rendelkezik a megfelelő vágóállat anatómiai ismeretekkel. Ismeri a sertés húsrészeit.		Teljesen önállóan	



	munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.				
3.	A gyártástechnológiai utasítások, vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint kicsontozza a darabolt sertés húsrészeket. Alkalmazza a csontozási fogásokat. A művelet során betartja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Tudja a csontozási fogásokat. Rendelkezik a megfelelő vágóállat-anatómiai ismeretekkel. Ismeri a kereskedelmi húsrészeket. Ismeri a darabolás minőségi, higiéniai, munkabiztonsági előírásait.		Teljesen önállóan	
4.	A gyártástechnológiai utasítások szerint kivágja a kicsontozott húsalapanyagokat. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Ismeri a sertéshúsalapanyagok minőségi osztályait, jelöléseit.		Teljesen önállóan	
5.	Elvégzi a gyártási alapanyagok hűtőtárolását. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási nyomon követési rendszerben. Felelősen, szakszerűen	Tisztában van a hűtőtárolás minőségbiztosítási előírásaival.		Teljesen önállóan	



	kezeli a darabolás, csontozás során keletkező melléktermékeket.				
6.	Elvégzi a marhanegyedtestek mennyiségi és minőségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítási- nyomon követési rendszerben. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Ismeri a marhanegyedtestek mennyiségi és minőségi átvételének előírásait.		Instrukció alapján részben önállóan	Adatok rögzítése a minőségbiztosítási nyomon követési rendszerben
7.	A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint végrehajtja a marha negyedtestek testtáji darabolását. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Rendelkezik a megfelelő vágóállatanatómiai ismeretekkel. Ismeri a marha húsrészeit.		Teljesen önállóan	
8.	A gyártástechnológiai utasítások vagy	Ismeri a csontozási		Teljesen önállóan	



	a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint kicsontozza a darabolt marhahúsrészeket. Alkalmazza a csontozási fogásokat. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	fogásokat. Rendelkezik a megfelelő vágóállat-anatómiai ismeretekkel. Ismeri a kereskedelmi húsrészeket.			
9.	A gyártástechnológiai utasítások szerint kivágja a kicsontozott húsalapanyagokat. A művelet során betartja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Ismeri a marhahúsalapanyagok minőségi osztályait, jelölésüket.		Teljesen önállóan	
10.	Elvégzi a gyártási alapanyagok hűtőtárolását. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási nyomon követési rendszerben. Szakszerűen gyűjti és tárolja a darabolás, csontozás során keletkező melléktermékeket.	Tisztában van a hűtőtárolás minőségbiztosítási előírásaival.		Teljesen önállóan	



11.	Elvégzi a vágott baromfi mennyiségi és minőségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítási nyomon követési rendszerben. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Ismeri a vágott baromfi mennyiségi-minőségi átvételének előírásait.		Instrukció alapján részben önállóan	Adatok rögzítése a minőségbiztosítási nyomon követési rendszerben
12.	A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint végrehajtja a baromfitestek testtáji darabolását. A művelet során betartja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Rendelkezik a megfelelő vágóbaromfianatómiai ismeretekkel. Ismeri a baromfi húsrészeit.		Teljesen önállóan	
13.	A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint kicsontozza a darabolt comb- és mellhúsrészeket.	Ismeri a csontozási fogásokat. Rendelkezik a megfelelő vágóbaromfianatómiai ismeretekkel. Ismeri a		Teljesen önállóan	



	Alkalmazza a csontozási fogásokat. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	kereskedelmi húsrészeket.			
14.	Elvégzi a darabolt, csontozott baromfihúsok hűtőtárolását. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási nyomon követési rendszerben. Szakszerűen gyűjti és tárolja a melléktermékeket.	Tisztában van a hűtőtárolás minőségbiztosítási előírásaival.		Instrukció alapján részben önállóan	Hűtési adatok rögzítése a minőségbiztosítási nyomon követési rendszerben
15.	A szállítási dokumentációk ellenőrzésével, végrehajtja a tökehúsok, húskészítmények mennyiségi és minőségi átvételét	Ismeri az átvétel higiéniai előírásait, a nyomon követési dokumentációk vezetésének a szabályait	Törekszik az értékesítéssel összefüggő szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására.	Instrukció alapján részben önállóan	Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítási nyomon követési rendszerben.
16.	Elvégzi a húspult esztétikus, szakszerű berendezését.	Tisztában van a tökehúsok, húskészítmények értékesítésének higiéniai előírásaival. Ismeri a különféle	Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fellépő munkabalesetek kialakulásának	Instrukció alapján részben önállóan	



		húsipari termék csoportokat, tökehúsokat és azok jellemzőit.	kockázatát. Udvarias, nyugodt, választékos kommunikációjával bizalmat kelt a vásárlókban.		
17.	A vásárlók igényei alapján informálja és kiszolgálja a vásárlókat.	Ismeri a tökehúsok, húsrészek konyhatechnikai felhasználásának módjait. Tudja tájékoztatni a vásárlókat az értékesített tökehús, vagy húskészítmény jellemzőivel kapcsolatban.		Teljesen önállóan	


2. A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése: Darabolás, csontozás 4 0721 05 08- 3.5

		A szakirányú oktatás évfolyama					A szakirányú oktatás összes óraszama
		9. évfolyam	10. Gyakorlati képzőhely	10. Szakmai elmélet szakképző iskola	11. Gyakorlati képzőhely	11. Szakmai elmélet szakképző iskola	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama					
Darabolás, csontozás 4 0721 05 08- 3.5	Félsertés darabolása, csontozása	0	180	0	31	0	211
	Marhanegyed darabolása, csontozása	0	108	0	31	0	139
	Sovány – és vízibaromfi darabolása, csontozása	0	72	0	31	0	203
	Kereskedelmi értékesítés	0	0	0	93	0	93
	Tanulási terület összes óraszama:	0	360	0	186	0	646



A Félsertés darabolása, csontozása tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák (100 % gyakorlati képzőhely)

10. évfolyam						
Téma: Félsertés darabolása, csontozása Összes óraszám: 180 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 180 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a bőrös és tőkeféltestek átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a sertés anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek az ismeretével, és ezeket alkalmazva el tudják végezni a bőrös, lehúzott vagy tőkefélsertés testtáji darabolását. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Szakszerűen, a lehető leggazdaságosabb módon tudják kicsontozni a darabolt húsrészeket. Ismerjék az egyes húsalapanyag-minőségi osztályok közötti különbséget és képesek legyenek ismereteiket felhasználva elvégezni a kivágás műveletét. Az alapanyagok hűtését az előírások alkalmazásával végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben. Ismerjék a műveletek munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Szakszerűen kezeljék a darabolás, csontozás során keletkező hulladékokat.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	Félsertés darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra	60	60			
1-3	Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele: Szállítási dokumentációk ellenőrzése	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	mennyiségi és minőségi átvétel	dokumentáció



4-7	Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele: A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel végrehajtása. Adatok rögzítése az informatikai nyomomonkövetési rendszerben	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	pH, HACCP, CCP	maghőmérő, pH mérő, dokumentáció
8-21	Sertésféltestek gyártástechnológiai követelmények szerinti testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	sertés testtájainak elnevezése, azok elhelyezkedése, a darabolás fogalma, szabályai	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
22-35	Sertés testtájak gyártástechnológiai követelmények szerinti csontozása kéziszerszámokkal Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	csontozás fogalma, szabályai, csontok elnevezései, elhelyezkedésük, típusaik	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
36-42	A kicsontozott húsalapanyag minőségi osztályok előírásai szerinti kivágása (S95, S90, S80, S80k, S70, S70k, S60, S60k). A minőségi osztályok jelentése.	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	A kivágás fogalma, szabályai, húsosztályok elnevezése	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
43-49	Mirigyek, csontszilánkok, véres részek kivágása. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	élelmiszerbiztonság	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
50-56	Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint.	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		hűtő, fagyasztó berendezések, termek, rekeszek, ládák
57-60	A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	környezetvédelem, szelektív hulladékgyűjtés, veszélyes hulladék	szeméttároló konténerek
	Bőrös félsertés darabolása, csontozása pácolási célra	60	60			
61-63	Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele: Szállítási dokumentációk ellenőrzése	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás		dokumentáció



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
64-67	Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele: A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel végrehajtása. Adatok rögzítése az informatikai nyomomonkövetési rendszerben	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		maghőmérő, pH mérő, dokumentáció
68-74	Bőrös féltestek húsrészeiből előállítható pácolt termékek ismertetése, csoportosítása	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	sertés testtájainak elnevezése, azok elhelyezkedése, a	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
75-95	Sertésféltestek gyártástechnológiai követelmények szerinti testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	21	21	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
96-109	Sertéstartesttájak gyártástechnológiai követelmények szerinti	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés,		kézi szerszámok, munkaasztal,



	csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása, formázása kéziszerszámokkal. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során			megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		rekeszek, ládák
110-116	Az előkészített pácolási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		hűtő, fagyasztó berendezések, termek, rekeszek, ládák
117-120	A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		szeméttároló konténerek
	Tőkefélsertés darabolása, csontozás kereskedelmi célra	60	60			
121-123	Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele: Szállítási dokumentációk ellenőrzése	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		dokumentáció



124-127	Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele: A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel végrehajtása. Adatok rögzítése az informatikai nyomomonkövetési rendszerben	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		maghőmérő, pH mérő, dokumentáció
128-148	Sertésféltestek kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	21	21	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
149-162	Sertéstesttájak kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
163-169	A húsrészek konyhatechnikai felhasználása	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés,	konyhatechnikai felhasználási módok	



				megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
170-176	Az előkészített alapanyagok minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolása.	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		hűtő, fagyasztó berendezések, termek, rekeszek, ládák
177-180	A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		szeméttároló konténerek



11. évfolyam						
Téma: Félsertés darabolása, csontozása Összes óraszám: 31 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 31 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a bőrös és tőkeféltestek átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a sertés anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek az ismeretével, és ezeket alkalmazva el tudják végezni a bőrös, lehúzott vagy tőkefélsertés testtáji darabolását. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Szakszerűen, a lehető leggazdaságosabb módon tudják kicsontozni a darabolt húsrészeket. Ismerjék az egyes húsalapanyag-minőségi osztályok közötti különbséget és képesek legyenek ismereteiket felhasználva elvégezni a kivágás műveletét. Az alapanyagok hűtését az előírások alkalmazásával végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. Ismerjék a műveletek munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Szakszerűen kezeljék a darabolás, csontozás során keletkező hulladékokat.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
1-10	Félsertés darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra	10	10	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
11-20	Bőrös félsertés darabolása, csontozása pácolási célra	10	10	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
21-31	Tőkefélsertés darabolása, csontozás kereskedelmi célra	11	11	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	kézi szerszámok, munkaasztal,



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		rekeszek, ládák

Értékelés

Az érdemjegy megállapításának módja	Legalább egy osztályzat havonta tantárgyanként.
Félévi és év végi osztályzat	Az évközi érdemjegyek alapján a szakképző iskolával egyeztetve.

Személyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

A gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Papp István, Burai István, Antal György, Nagy Rudolf Máté, Ádámku Mihály 5 fő húsipari mester

Tárgyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

Helyiségek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Eszközök és berendezések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Anyagok és felszerelések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Egyéb speciális feltételek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel



A Marhanegyed darabolása, csontozása tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák (100 % gyakorlati képzőhely)

10. évfolyam						
Téma: Marhanegyed darabolása, csontozása Összes óraszám: 108 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 108 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék az első és hátsó negyedtestek átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a marha anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek ismeretével, és ezek alkalmazásával el tudják végezni a marha első vagy hátsó negyedtesttáji darabolását. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Szakszerűen, a lehető leggazdaságosabb módon tudják kicsontozni a darabolt húsrészeket. A húsalapanyag-minőségi osztályok közötti különbségek ismeretében képesek legyenek elvégezni a kivágás műveletét. Az alapanyagok hűtését az előírások szerint végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási nyomkövetési rendszerben. Megfelelően gyűjtsék és tárolják a darabolási, csontozási hulladékokat (SRM). A tantárgy további fontos célja, hogy a tanulók munkájuk során betartsák a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra	27	27			
1-4	Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele: Szállítási dokumentációk ellenőrzése. A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	maghőmérő, pH mérő, dokumentáció



	rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyommonkövetési rendszerben					
5-11	Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a gyártástechnológiai követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
12-18	Marhatesttájak csontozása kéziszerszámokkal, a gyártástechnológiai követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
19-22	A kicsontozott húsalapanyag kivágása a minőségi osztályok előírásai szerint (M95, M90, M80, M80k, M70, M70k, M60, M60k). A minőségi osztályok jelentése	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	Marha húsalapanyag osztályok	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
23-25	Mirigyek, csontszilánkok, véres részek kivágása. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák



26-27	Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint.	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hűtő, fagyasztó berendezések, termek
	Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra	27	27			
28-31	Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele: Szállítási dokumentációk ellenőrzése. A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	maghőmérő, pH mérő, dokumentáció
32-38	Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítési követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
39-45	Marhanegyedtest kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti csontozása, mirigyes,	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	--	kézi szerszámok, munkaasztal,



	véres részek, csontszilánkok eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		rekeszek, ládák
46-52	A húsrészek konyhatechnikai felhasználása	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	Marha húsrészek elnevezése, konyhatechnikai felhasználása	
53-54	Az előkészített alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hűtő, fagyasztó berendezések, termek
	Marhahátsónegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra	27	27			
55-58	Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele: Szállítási dokumentációk ellenőrzése. A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	maghőmérő, pH mérő, dokumentáció



	rögzítése az informatikai nyomkövetési rendszerben					
59-65	Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a gyártástechnológiai követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
66-72	Marhatesttájak gyártástechnológiai követelmények szerinti csontozása kéziszerszámokkal. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
73-76	A kicsontozott húsalapanyag kivágása a minőségi osztályok előírásai szerint. (M95, M90, M80, M80k, M70, M70k, M60, M60k). A minőségi osztályok jelentése.	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
77-79	Mirigyek, csontszilánkok, véres részek kivágása Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
80-81	Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint.	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	hűtő, fagyasztó berendezések, termék



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
	Marhahátsónegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra	27	27			
82-85	Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele: Szállítási dokumentációk ellenőrzése. A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	maghőmérő, pH mérő, dokumentáció
86-92	Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítési követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
93-99	Marhanegyedtest kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák



	munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása					
100-106	A húsrészek konyhatechnikai felhasználása	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	A húsrészek elnevezése, konyhatechnikai felhasználása	
107-108	Az előkészített alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hűtő, fagyasztó berendezések, termék

11. évfolyam

Téma: Marhanegyed darabolása, csontozása

Összes óraszám: 36

Ebből gyakorlati képzőhelyen: 36

Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék az első és hátsó negyedtestek átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a marha anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek ismeretével, és ezek alkalmazásával el tudják végezni a marha első vagy hátsó negyedtesttáji darabolását. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Szakszerűen, a lehető leggazdaságosabb módon tudják kicsontozni a darabolt húsrészeket. A húsalapanyag-minőségi osztályok közötti különbségek ismeretében képesek legyenek elvégezni a kivágás műveletét. Az alapanyagok hűtését az előírások szerint végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben. Megfelelően gyűjtsék és tárolják a darabolási, csontozási hulladékokat (SRM). A tantárgy további fontos célja, hogy a tanulók munkájuk során betartsák a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.



Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
1-8	Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra	8	8	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
9-16	Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra	8	8	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
17-24	Marhahátsónegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra	8	8	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
25-31	Marhahátsónegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák



Értékelés

Az érdemjegy megállapításának módja	Legalább egy osztályzat havonta tantárgyanként.
Félévi és év végi osztályzat	Az évközi érdemjegyek alapján a szakképző iskolával egyeztetve.

Személyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

A gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Papp István, Burai István, Antal György, Nagy Rudolf Máté, Ádámku Mihály 5 fő húsipari mester

Tárgyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

Helyiségek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Eszközök és berendezések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Anyagok és felszerelések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Egyéb speciális feltételek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel



A Sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák (**100 %** gyakorlati képzőhely)

10. évfolyam						
Téma: Sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása Összes óraszám: 72 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 72 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a sovány- és vízibaromfi átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a sovány- és vízibaromfi anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek ismeretével, és ezeket alkalmazva el tudják végezni a testtáji darabolást. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Az alapanyagok hűtését az előírások alkalmazásával végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	Soványbaromfi darabolása, csontozása kereskedelmi célra	36	36			
1-4	Soványbaromfitestek mennyiségi és minőségi átvétele: Szállítási dokumentációk ellenőrzése, Maghőmérséklet, pH-érték és a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		maghőmérő, pH mérő, dokumentáció



5-18	Soványbaromfi testtáji darabolása kéziszerszám alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítés követelményei szerint.	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	soványbaromfi húsrészeinek elnevezése, elhelyezkedése	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
19-36	Comb, mell csontozása és filézése kéziszerszám alkalmazásával A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások	18	18			kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
	Vízibaromfi darabolása, csontozása kereskedelmi célra	36	36			
37-40	Vízibaromfitestek mennyiségi és minőségi átvétele: Szállítási dokumentációk ellenőrzése, Maghőmérséklet, pH-érték és a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomkövetési rendszerben	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		maghőmérő, pH mérő, dokumentáció
41-54	Vízibaromfi testtáji darabolása kéziszerszám alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítés követelményei szerint.	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	vízibaromfi húsrészeinek elnevezése, elhelyezkedése	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
55-72	Comb, mell csontozása és filézése kéziszerszám alkalmazásával	18	18	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás		kézi szerszámok, munkaasztal,



	A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		rekeszek, ládák, hulladékgyűjtők

11. évfolyam

Téma: Sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása

Összes óraszám: 31

Ebből gyakorlati képzőhelyen: 31

Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a sovány- és vízibaromfi átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a sovány- és vízibaromfi anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek ismeretével, és ezeket alkalmazva el tudják végezni a testtáji darabolást. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Az alapanyagok hűtését az előírások alkalmazásával végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben.

Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
1-15	Soványbaromfi darabolása, csontozása kereskedelmi célra	15	15	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák
16-31	Vízibaromfi darabolása, csontozása kereskedelmi célra	16	16	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi szerszámok, munkaasztal, rekeszek, ládák



Értékelés

Az érdemjegy megállapításának módja	Legalább egy osztályzat havonta tantárgyanként
Félévi és év végi osztályzat	Az évközi érdemjegyek alapján a szakképző iskolával egyeztetve.

Személyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

A gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Papp István, Burai István, Antal György, Nagy Rudolf Máté, Ádámku Mihály 5 fő húsipari mester

Tárgyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

Helyiségek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Eszközök és berendezések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Anyagok és felszerelések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Egyéb speciális feltételek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel



A Kereskedelmi értékesítés tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák (100 % gyakorlati képzőhely)

10. évfolyam						
Téma: Kereskedelmi értékesítés Összes óraszám: 0 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 0 Oktatási cél: A tanulók képesek legyenek a friss hús- és húskészítmény hűtőpultjainak szakszerű, esztétikus berendezésére. Tudjanak vevőket kiszolgálni, tájékoztatni, informálni és udvariasan kommunikálni. Ismerjék a kereskedelmi értékesítés higiéniai, áruátvételi, árukezelési, raktározási előírásait. Ismerjék az alapvető bizonylatok kitöltésének szabályait. Képesek legyenek készpénzfizetési számlát vagy nyugtát pontosan kiállítani.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök

11. évfolyam						
Téma: Kereskedelmi értékesítés Összes óraszám: 93 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 93 Oktatási cél: A tanulók képesek legyenek a friss hús- és húskészítmény hűtőpultjainak szakszerű, esztétikus berendezésére. Tudjanak vevőket kiszolgálni, tájékoztatni, informálni és udvariasan kommunikálni. Ismerjék a kereskedelmi értékesítés higiéniai, áruátvételi, árukezelési, raktározási előírásait. Ismerjék az alapvető bizonylatok kitöltésének szabályait. Képesek legyenek készpénzfizetési számlát vagy nyugtát pontosan kiállítani.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	Tőkehúsok és húskészítmények mennyiségi és minőségi átvétele	31	31			
1-7	Szállítási dokumentációk ellenőrzése	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	dokumentáció



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
8-19	Maghőmérsékletnek és pH értéknek, látható szennyeződések jelenlétének az ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel végrehajtása	12	12	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	maghőmérő, pH mérő, dokumentáció
20-31	Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerbe	12	12	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	számítógép
	Tőkehúsok és húskészítmények elhelyezése a hűtőpultokban	31	31			
1-15	A kereskedelmi értékesítésre előkészített tőkehúsok hűtőpultba helyezése a vágóállat faj figyelembevételével	15	15	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	rekeszek, ládák, tálcák, hűtőpult
16-31	A húskészítmények hűtőpultba helyezése a húskészítmény jellegének, hűtőtárolási szabályainak figyelembevételével	16	15	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	rekeszek, ládák, tálcák, hűtőpult
	A vásárlók kiszolgálása és tájékoztatása	31	31			



1-31	A vásárlók igényük szerinti kiszolgálása, informálása	31	31	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	allergén anyagok ismerete, csomagoláson található információk	pénztárgép

Értékelés

Az érdemjegy megállapításának módja	Legalább egy osztályzat havonta tantárgyanként
Félévi és év végi osztályzat	Az évközi érdemjegyek alapján a szakképző iskolával egyeztetve.

Személyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

A gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Papp István, Burai István, Antal György, Nagy Rudolf Máté, Ádámku Mihály 5 fő húsipari mester

Tárgyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	


HARMADIK TANULÁSI TERÜLET – Vágástechnológiák 4 0721 05 08 -3.6
1. tanulási területhez tartozó tanulási eredmények

TEA Sorsz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Elvégzi a vágóállatok minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat, rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási és nyomon követési rendszerben.	Ismeri a vágóállatok átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.	Instrukció alapján részben önállóan	Szállítási adatok rögzítése a nyomon követési rendszerben
2.	Betereli a vágóállatokat a pihentetőhelyiségbe, majd a rögzítő berendezésbe. Alkalmazza az állatvédelmi törvény előírásait a	Ismeri a hajsolt állapot kialakulásának okait, következményeit. Tudja a hajsolt állapot és a húsminőség közötti	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével	Teljesen önállóan	



	vágóállatokkal szembeni kíméletes bánásmódról. A terelés során betartja, betartatja az állatvédelmi törvény előírásait és a higiéniai, munkabiztonsági előírásokat.	összefüggést. Tisztában van a pihentetés kedvező hatásaival.	csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.		
3.	Elvégzi a vágóállatok szakszerű kábítását. Alkalmazza a megfelelő kábítási paramétereket. Üzemelteti a kábítóberendezést. A művelet során betartja a munkabiztonsági, állatvédelmi és higiéniai előírásokat.	Ismeri a kábítóberendezések működési elvét, munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hibákkal és azok állatokra, munkabiztonságra és húsmínőségre gyakorolt hatásaival.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.	Instrukció alapján részben önállóan	
4.	Elvégzi a vágóállatok szúrását, elvéreztetését. A művelet során betartja és betartatja az állatvédelmi,	Tisztában van a vágóállatok elvéreztetésének leghatékonyabb szúrási	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos	Instrukció alapján részben önállóan	



	a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	pontjával és a szúrási-elvéreztetési testhelyzetek jellemzőivel. Tudja a művelet higiéniai és munkabiztonsági szabályait. Ismeri a nyitott és zárt elvéreztetés közötti különbségeket.	végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.		
5.	Eltávolítja a vágóállatok szőrzetét. Szakszerűen végrehajtja a testmosás, forrázás, kopasztás, perzselés, utótisztítás részműveleteit. A műveletek során betartja a forrázási, kopasztási paramétereket. A műveletek során betartja és betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat	Ismeri a szőrzeteltávolítás részműveleteinek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzselési hibák okozta következményeket. Tudja a műveletek higiéniai és munkabiztonsági előírásait.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.	Instrukció alapján részben önállóan	
6.	Eltávolítja a vágóállatok bél garnitúráját, belső szerveit.	Ismeri a vágóállatok belső szerveinek	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű,	Instrukció alapján	



	Kitisztítja a testüregeket. Azonosítható módon biztosítja a fő- és melléktermékek nyomonkövetését. A műveletek során betartja, betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat	anatómiai elhelyezkedését. Felismeri az azonosíthatóság, nyomonkövetés fontosságát, szerepét. Alkalmazza a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.	részben önállóan	
7.	Hasítógép alkalmazásával, előírásnak megfelelően végrehajtja a hasítás műveletét. A műveletek során betartja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat. Szakszerűen és környezettudatosan gyűjti és tárolja a vágási hulladékokat.	Ismeri a hasítási módok közötti különbségeket. Tisztában van a hasítási hibákkal és azok következményeivel, valamint a higiéniai és munkabiztonsági előírásokkal.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.	Instrukció alapján részben önállóan	



8.	Megfigyeli a húsvizsgálat és a mérlegelés, minősítés műveletét.	Tisztában van a húsvizsgálat élelmiszer-biztonsági jelentőségével. Ismeri a vágóállatoknál alkalmazott EUROP minősítési eljárás lépéseit, minősítési osztályokat, jelölést.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.	Instrukció alapján részben önállóan	
9.	Elvégzi a féltetek hűtőtárolóba helyezését. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási rendszerben.	Ismeri a hűtési módokat. Az egyes hűtési módok hőmérsékleti és légsebességi paramétereit. Tisztában van az egyes hűtési módok előnyeivel, hátrányaival. Tudja a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségét.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és	Teljesen önállóan	Hűtési paraméterek rögzítése a nyomon követési rendszerben



			az állatokkal humánusan bánt.		
10.	Elvégzi a vágóállatok minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási és nyomkövetési rendszerben.	Ismeri a vágóállatok átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.	Instrukció alapján részben önállóan	Szállítási adatok rögzítése a nyomkövetési rendszerben
11.	Elvégzi a vágóállatok telerését a pihentető helyiségbe, majd pihentetés után a rögzítőberendezésbe. Alkalmazza az állatvédelmi törvény előírásait a vágóállatokkal szembeni kíméletes bánásmódról. A telerés során betartja, betartatja az állatvédelmi törvény előírásait és a higiéniai, munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri a hajsolt állapot kialakulásának okait, a hajsolt állapot és a húsmínőség közötti összefüggést. Tisztában van a pihentetés kedvező hatásaival.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának	Teljesen önállóan	



			kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.		
12.	Elvégzi a vágóállatok szakszerű kábítását. Üzemelteti a kábítóberendezést. Alkalmazza a megfelelő kábítási paramétereket. A művelet során betartja, betartatja az állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Ismeri a kábítóberendezések működési elvét, munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hibákkal és azok hatásaival a munkabiztonságra és a húsminőségre.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.	Instrukció alapján részben önállóan	
13.	Elvégzi a vágóállatok szúrását, elvéreztetését. A művelet során betartja, betartatja az állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Tisztában van a vágóállatok elvéreztetésének leghatékonyabb szúrási pontjával, és a szúrási-elvéreztetési testhelyzetek jellemzőivel. Tudja a művelet higiéniai és munkabiztonsági szabályait.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező	Instrukció alapján részben önállóan	



			munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.		
14.	Kéziszerszámok alkalmazásával végrehajtja a bőr előmetszést, -előfejtést. Bőrfejtőgéppel elvégzi a bőrfejtés műveletét. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat	Tisztában van a bőrfejtés műveletének követelményeivel és a bőrfejtőgép higiéniai és munkabiztonsági előírásaival. Ismeri a bőrfejtőgép működési elvét.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.	Instrukció alapján részben önállóan	
15.	Eltávolítja a vágó állatok bélgarnitúráját, belsősegeit. Kitisztítja a testüregeket. A műveletek során betartja, betartatja a megismert munkabiztonsági és higiéniai előírásokat	Ismeri a vágóállatok belső szerveinek anatómiai elhelyezkedését. Megismerte a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat a bontás műveleténél.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a	Instrukció alapján részben önállóan	



			gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.		
16.	Hasítógép alkalmazásával, a hasítási mód előírásainak megfelelően végrehajtja a hasítás műveletét. A műveletek során betartja, betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat	Ismeri a hasítási módok közötti különbségeket. Tisztában van a hasítási hibákkal és azok következményeivel. Ismeri a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.	Instrukció alapján részben önállóan	
17.	Megfigyeli a húsvizsgálat és mérlegelés, EUROP minősítés műveletét.	Tisztában van a húsvizsgálat élelmiszer-biztonsági jelentőségével. Ismeri a szarvasmarhánál alkalmazott EUROP minősítési eljárás	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes	Instrukció alapján részben önállóan	



		lépéseit, a minősítési osztályokat, jelöléseket	viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.		
18.	Elvégzi a féléstestek hűtőtárolóba helyezését. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási rendszerben. Szakszerűen és környezettudatosan gyűjti és tárolja a vágási hulladékokat (SRM -anyagokat).	Ismeri a hűtési paramétereket. Tisztában van a hidegrövidülés jelenségével, megelőzésének módjaival, következményével. Érti a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségét.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánt.	Teljesen önállóan	
19.	Elvégzi az élő baromfi minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti a dokumentáción szereplő	Ismeri az élő baromfi átvételének követelményeit, a szállítási	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos	Instrukció alapján részben önállóan	Szállítási adatok rögzítése a nyomkövetési rendszerben



	adatokat az adatszolgáltatási és nyomonkövetési rendszerben.	dokumentációk típusait.	végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos.		
20.	Végrehajtja az élő baromfi konvektor pályára függesztését. Munkája során betartja, betartatja az állatvédelmi törvény előírásait és a higiéniai, munkabiztonsági előírásokat.	Tisztában van az állatvédelmi törvény előírásaival. Ismeri a konvektor munkabiztonsági előírásait.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos.	Instrukció alapján részben önállóan	
21.	Elvégzi a vágóállatok szakszerű kábítását. Üzemelteti a kábítóberendezést. A művelet során betartja, betartatja az állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Ismeri az automata folyadékos, elektromos kábítóberendezés működési elvét, munkabiztonsági előírásait. Tisztában	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes	Instrukció alapján részben önállóan	



		van a kábítási hibákkal és azok hatásaival a munkabiztonságra és a húsminőségre.	viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos.		
22.	Végrehajtja a baromfi elvéreztetését kézzel vagy ölgép alkalmazásával. A művelet során betartja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Tisztában van a vágás, elvéreztetés céljával, higiéniai és munkabiztonsági szabályaival.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos.	Instrukció alapján részben önállóan	
23.	Elvégzi a baromfi tollazatának eltávolítását. Szakszerűen végrehajtja a testmosás, forrázás, kopasztás, vízibaromfinál a paraffinozás, tyúknál a perzselés, utótisztítás részműveleteit. Ügyel a forrázási, kopasztási paraméterek betartására. A	Ismeri a tolleltávolítás részműveleteinek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzselési hibák következményeit, valamint a műveletek higiéniai és	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a	Instrukció alapján részben önállóan	



	műveletek során betartja, betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	munkabiztonsági előírásait.	gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos.		
24.	Elvégzi a baromfi zsigereinek eltávolítását kéziszerszámok vagy zsigerelőgép alkalmazásával. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Ismeri a vágóbaromfi belső szerveinek anatómiai elhelyezkedését, valamint a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos.	Instrukció alapján részben önállóan	
25.	Megfigyeli a húsvizsgálat és mérlegelés, objektív minősítés műveletét.	Tisztában van a húsvizsgálat étel-miszer-biztonsági jelentőségével. Ismeri a baromfinál alkalmazott nőítési eljárás lényegét.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó	Instrukció alapján részben önállóan	



			munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos.		
26.	Elvégzi a baromfitestek hűtőtárolóba helyezését. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási rendszerbe	Ismeri a hűtés célját, a hűtési paramétereket. Tisztában van a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségével.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos.	Teljesen önállóan	Hűtési paraméterek rögzítése a nyomomonkövetési rendszerben



2. A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:

		A szakirányú oktatás évfolyama					A szakirányú oktatás összes óraszama
		9. évfolyam	10. Gyakorlati képzőhely	10. Szakmai elmélet szakképző iskola	11. Gyakorlati képzőhely	11. Szakmai elmélet szakképző iskola	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama					
Vágástechnológiák	Sertésvágás - technológiák	0	0	0	93	0	93
	Szarvasmarhavágás-technológiák	0	0	0	93	0	93
	Baromfivágás - technológiák	0	0	0	31	0	31
	Tanulási terület összes óraszama:	0	0	0	217	0	217



A Sertésvágás - technológiák tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák (**100 %** gyakorlati képzőhely)

10. évfolyam						
Téma: Sertésvágás - technológiák Összes óraszám: 0 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 0 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival, pihentetésének kedvező hatásaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével. Tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben. Az állatvédelmi előírásokat figyelembe véve végezzék el a sertések szakszerű pihentetését, kábítóboxba tételét. A technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások figyelembevételével végezzék el a szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket. Ismerjék a műveletek technológiai sorrendjét, valamint a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásait.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök



11. évfolyam						
Téma: Sertésvágás - technológiák Összes óraszám: 93 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 93 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival, pihentetésének kedvező hatásaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével. Tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben. Az állatvédelmi előírásokat figyelembe véve végezzék el a sertések szakszerű pihentetését, kábítóboxszba terelését. A technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások figyelembevételével végezzék el a szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket. Ismerjék a műveletek technológiai sorrendjét, valamint a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásait.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	A forrázásos sertésvágás műveletei	93	93			
1-4	Élő sertés minőségi és mennyiségi átvétele, szállítási dokumentációk ellenőrzése, szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	élő sertés mennyiségi és minőségi követelményei	dokumentáció
5-7	A vágóállatok pihentetőhelyiségbe történő kíméletes terelése terelőlappal, az állatvédelmi törvény előírásait figyelembe véve	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	pihentetés, terelés, állatvédelmi törvény	terelőlapok
8-11	Az állatok itatása, megfigyelése, a beteggyanús állatok kiszűrése a pihentetés során. A pihentetés	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés,	pihentetés hatásai	



	kedvező hatásai			megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
12-14	A vágóállatok kíméletes terelése a teströgzítő berendezéshez	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	felhajtás	terelőlapok
15-21	Forrázásos sertésvágás műveletei a szennyezett övezetben: A vágóállatok rögzítése a rögzítőberendezésben. A művelettel kapcsolatos munkabiztonsági előírások. A rögzítőberendezések működése, szakszerű üzemeltetése	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		rögzítő eszközök, berendezések
22-28	A kábítás műveletének végrehajtása az állatvédelmi, munkabiztonsági előírások betartásával. A kábítóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábítási hibák elkerülésével. A kábítási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	kábítás, kábítási módok, paraméterek	kábító eszközök, berendezések
29-35	Szűrés, elvéreztetés végrehajtása a művelet állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásainak	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	szűrés, véreztetés, szűrés hibák, véreztetési idő	szűrő eszközök



	betartásával. A szűrési pont és a szűrési testhelyzet meghatározása. A szűrés kivitelezése késsel vagy csőkéssel, a szűrési hibák elkerülésével. A szűrés során a higiéniai és munkabiztonsági előírások betartása. Elvéreztetési testhelyzet meghatározása. Vér gyűjtése nyitott vagy zárt rendszerben. Az elvéreztetés higiénia előírásai			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
36-39	A testmosás műveletének hatása a higiéniai és művelettani szempontokra. A testmosás szakszerű elvégzése	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	testmosás	testmosó berendezés
40-46	Sertéstestek forrázásának végrehajtása forrázó gép alkalmazásával a higiéniai és a munkabiztonsági szempontokat figyelembe véve. A forrázóvíz megfelelő hőmérsékletének beállítása, ellenőrzése, a forrázási hibák kiküszöbölése. A forrázási idő meghatározása a sertés szőrzetnagyságának figyelembevételével. A forrázás higiéniai, mikrobiológiai veszélyei	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	forrázás, hőmérséklet	forrázó berendezés



47-53	A szőrzeteltávolítás műveletének végrehajtása kopasztóberendezés alkalmazásával A kopasztás higiéniai és munkabiztonsági előírásai	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	kopasztás, a kopasztás feltétele	kopasztóberendezés
54-60	Perzselés végrehajtása kézi/gépi perzselőberendezés alkalmazásával A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	perzselés, lelángolás, hőmérésékletek	perzselő berendezés
61-67	Az utótisztítás műveletének végrehajtása kézi/gépi kaparóberendezéssel. A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	utótisztítás	utótisztító eszközök, berendezések
68-74	Forrázásos sertésvágás műveletei a tiszta övezetben: A bélgarnitúra és a belsőségek szakszerű eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával, figyelembe véve a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. A bélgarnitúra és a belsőségek sérülésmentes kiemelése és az azonosíthatóság szempontja	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	bélgarnitúra eltávolítás, belső szervek ismerete	kés, acél, kularé pisztoly



75-81	Hasítás végrehajtása hasító gép alkalmazásával. A hasítási hibák elkerülése. A hasítási módok (kereskedelmi, ipari) közötti különbségek. A hasítás higiéniai és munkabiztonsági előírásai	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	hasítás, hasítási hibák	hasító bárd, vagy fűrész
82-88	A húsvizsgálat műveletének jelentősége. Kötelező húsvizsgálati elemek. A csarnoki vizsgálat jelentősége, végrehajtása Mérlegelés, a S/EUROP-minősítés művelete, jelentősége. Az objektív minősítési eljárás	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	SEUROP minősítés, objektív minősítés	SEUROP minősítő eszköz
89-91	A vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat. Higiéniai előírások. Hűtési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomomonkövetési rendszerben.	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	jó hűtési gyakorlat	hűtő berendezés
92-93	A vágás környezetterhelő hatásainak felismerése, a vágási hulladékok szakszerű gyűjtése, tárolása	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hulladéktárolók



Értékelés

Az érdemjegy megállapításának módja	Legalább egy érdemjegy havonta.
Félévi és év végi osztályzat	Évközi érdemjegyek alapján a szakképző iskolával egyeztetve.

Személyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

A gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Papp István, Burai István, Antal György, Nagy Rudolf Máté, Ádámku Mihály 5 fő húsipari mester

Tárgyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

Helyiségek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Eszközök és berendezések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Anyagok és felszerelések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Egyéb speciális feltételek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel



A Szarvasmarhavágás- technológiák - technológiák tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák (100 % gyakorlati képzőhely)

10. évfolyam						
Téma: Szarvasmarhavágás – technológiák Üzemlátogatás keretében. Összes óraszám: 0 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 0 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival és a pihentetésük kedvező hatásaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével, tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerbe. Szakszerűen, az állatvédelmi előírások figyelembevételével tudják elvégezni a szarvasmarhák pihentetését, kábítóboxba terelését. A szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket a technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások szem előtt tartásával végezzék el. További cél, hogy a tanulók tisztában legyenek a műveletek technológiai sorrendjével, ismerjék a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai és munkabiztonsági előírásait. Ismerjék fel a vágástechnológia környezetterhelő hatását, tudják, miként lehet szakszerűen, gondosan kezelni a vágási hulladékokat (SRM-anyagok).						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök



11. évfolyam						
Téma: Szarvasmarhavágás - technológiák Összes óraszám: 93 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 93 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival és a pihentetésük kedvező hatásaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével, tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerbe. Szakszerűen, az állatvédelmi előírások figyelembevételével tudják elvégezni a szarvasmarhák pihentetését, kábítóboksba terelését. A szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket a technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások szem előtt tartásával végezzék el. További cél, hogy a tanulók tisztában legyenek a műveletek technológiai sorrendjével, ismerjék a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai és munkabiztonsági előírásait. Ismerjék fel a vágástechnológia környezetterhelő hatását, tudják, miként lehet szakszerűen, gondosan kezelni a vágási hulladékokat (SRM-anyagok).						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	A magaspályás marhavágás műveletei	93	93			
1-7	Élő szarvasmarha minőségi és mennyiségi átvétele, a szállítási dokumentációk ellenőrzése, szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási, és nyomkövetési rendszerben	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	élő szarvasmarha mennyiségi és minőségi követelményei	dokumentáció
8-10	A vágóállatok pihentetőhelyiségbe történő kíméletes terelése terelőlappal, az állatvédelmi törvény előírásait figyelembe véve Az állatok itatása, megfigyelése a pihentetés során, a beteggyanús állatok kiszűrése. A pihentetés kedvező hatásai	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	terelőlapok



11-14	A vágóállatok kíméletes terelése a teströgzítő berendezéshez	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	
15-21	A magaspályás marhavágás műveletei a szennyezett övezetben: A vágóállatok rögzítése a rögzítőberendezésben. A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások. A rögzítőberendezések működése, szakszerű üzemeltetése	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	rögzítő eszközök, berendezések
22-28	A kábítás műveletének végrehajtása az állatvédelmi és a munkabiztonsági előírások betartásával, A kábítóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábítási hibák elkerülésével	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kábítóeszköz, vagy berendezés
29-35	Szúrás, elvéreztetés végrehajtása a művelet állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásainak betartásával. A szúrási pont és a szúrási testhelyzet meghatározása. A szúrás kivitelezése késsel. A művelet végrehajtása a szúrási hibák elkerülésével. A szúrással kapcsolatos	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kés



	higiéniai és munkabiztonsági előírások. Elvéreztetési testhelyzet meghatározása. Vér gyűjtése. Az elvéreztetés higiéniai, környezetvédelmi előírásai					
36-49	A bőr előmetszése, előfejtése a hasi oldalon, a fejen és a lábon. Az előfejtett fej és lábvégek eltávolítása kéziszerszámokkal és/vagy pneumatikus csípőgéppel. A csípőgép szakszerű üzemeltetése. A művelettel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírások	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	bőrfejtés, bőr előfejtés	bőrfejtő kés
50-63	A bőr fejtése kéziszerszámokkal és/vagy marhabőrfejtő géppel. A marhabőrfejtő gép szakszerű és biztonságos üzemeltetése. A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások	14	14	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	bőrfejtés hibái, követelményei	bőrfejtő berendezés
64-70	A magaspályás marhavágás műveletei a tiszta övezetben: A bélgarnitúra és a belsőségek szakszerű eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával, figyelembe véve a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. A bélgarnitúra és a belsőségek sérülésmentes kiemelése és az azonosíthatóság szempontja	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kés



71-77	A hasítás műveletének végrehajtása hasítógép alkalmazásával. A hasítási hibák elkerülése. A hasítási módok (kereskedelmi, ipari) közötti különbségek. A hasítás higiéniai és munkabiztonsági előírásai	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hasító bárd, vagy fűrész
78-84	A húsvizsgálat műveletének jelentősége. Kötelező húsvizsgálati elemek. A csarnoki vizsgálat jelentősége, végrehajtása, kötelező vizsgálatok. Vágási hulladékok (SRM anyagok) szakszerű gyűjtése, tárolása	7	7	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	a csarnoki vizsgálat fajtái, jelentőségük	-
85-89	A mérlegelés, minősítés műveletének jelentősége. Az objektív minősítési eljárás, a SEUROP-minősítés	5	5	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	mérleg, SEUROP minősítő eszköz
90-93	Vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat, higiéniai előírások. A hűtési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomonkövetési rendszerben	4	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hűtő berendezés

**Értékelés**

Az érdemjegy megállapításának módja	Legalább egy érdemjegy havonta.
Félévi és év végi osztályzat	Évközi érdemjegyek alapján a szakképző iskolával egyeztetve.

Személyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

A gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Papp István, Burai István, Antal György, Nagy Rudolf Máté, Ádámku Mihály 5 fő húsipari mester

Tárgyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

Helyiségek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Eszközök és berendezések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Anyagok és felszerelések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Egyéb speciális feltételek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel



A Baromfivágás -technológiák - technológiák - technológiák tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák
(100 % gyakorlati képzőhely)

10. évfolyam						
Téma: Baromfivágás -technológiák – technológiák Üzemlátogatás keretében Összes óraszám: 0 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 0 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével. Tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe. A sovány- vagy vízibaromfi függesztését, kábítását az állatvédelmi előírásokat figyelembe véve végezzék el. A technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások figyelembevételével végezzék a szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket. További cél, hogy a tanulók tisztában legyenek a műveletek technológiai sorrendjével, ismerjék a vágástechnológia környezetterhelő hatásait, a vágási hulladékok szakszerű, biztonságos gyűjtését, tárolását. Ismerjék a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök



11. évfolyam						
Téma: Baromfivágás -technológiák - technológiák Összes óraszám: 31 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 31 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével. Tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe. A sovány- vagy vízibaromfi függesztését, kábítását az állatvédelmi előírásokat figyelembe véve végezzék el. A technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások figyelembevételével végezzék a szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket. További cél, hogy a tanulók tisztában legyenek a műveletek technológiai sorrendjével, ismerjék a vágástechnológia környezetterhelő hatásait, a vágási hulladékok szakszerű, biztonságos gyűjtését, tárolását. Ismerjék a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	A soványbaromfi-vágás műveletei	15	15			
1	Élő baromfi minőségi és mennyiségi átvétele, szállítási dokumentációk ellenőrzése, szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	baromfi minőségi, mennyiségi követelményei	dokumentáció
2	A vágóállatok kíméletes függesztése a véreztető-kopasztó pályára. A művelet humánus és szakszerű végrehajtása az állatvédelmi törvény előírásainak betartásával	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	függesztés	konvektor pája függesztő horgokkal
3	A soványbaromfi-vágás műveletei a szennyezett övezetben:	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés,	-	kábító berendezés



	A kábítás műveletének végrehajtása az állatvédelmi és munkabiztonsági előírások betartásával A kábítóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábítási hibák elkerülésével. A kábítási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben			megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
4	Vágás, elvéreztetés végrehajtása kéziszerszámmal vagy ölőberendezéssel. A művelettel kapcsolatos munkabiztonsági és higiéniai előírások	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	ölőgép
5	Baromfiteszték forrázásának végrehajtása forrázógép alkalmazásával, a higiéniai és a munkabiztonsági szempontokat figyelembe véve. A forrázóvíz megfelelő hőmérsékletének beállítása, a forrázási hibák kiküszöbölésével. A forrázási idő meghatározása a tollvisszatartó erő figyelembevételével. A forrázás higiéniai, mikrobiológiai veszélyei	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	forrázás típusa, hőmérsékletek	forrázó berendezés
6	A tollazateltávolítás műveletének végrehajtása kopasztóberendezés alkalmazásával	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás		kopasztógép



	A kopasztási művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
7	A perzselés műveletének végrehajtása tyúkvágás esetében kézi/gépi perzselőberendezés alkalmazásával. A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kézi/gépi perzselő berendezés
8	A testmosás műveletének végrehajtása testmosó berendezés alkalmazásával. A művelet célja, munkabiztonsági és higiéniai előírásai	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	testmosó berendezés
9	Fej és nyak eltávolítása kéziszerszám vagy automata fejtépő és nyakroppantó berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	fej- és nyaktépés	fejtépőgép
10	Láb eltávolítása kéziszerszám vagy automata lábvágó berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. Kézi vagy gépi átfüggesztés zsigerelőpályára	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kés, vagy lábvágó gép



11	A soványbaromfi-vágás műveletei a tiszta övezetben: Zsigeri szervek szakszerű eltávolítása kéziszerszám vagy automata zsigerelőgép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bélgarnitúra és a belső szervek sérülésmentes kiemelése (a gépbeállítás, homogén állomány jelentősége az automatizálás során)	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	zsigerelés, zsigerek	zsigerelőgép, vagy szerszám
12	A húsvizsgálat műveletének célja, jelentősége. Vágási hulladék gyűjtése, tárolása, A testmosás, végellenőrzés műveletének szakszerű végrehajtása, szennyeződések eltávolítása a higiéniai szempontok figyelembevételével	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	testmosó, hulladékgyűjtő
13	A minősítés műveletének jelentősége. Az objektív minősítési eljárás	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	minősítő berendezés
14	Vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat, higiéniai előírások	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	hűtőberendezés



	Hűtési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomonkövetési rendszerben			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
15	A baromfivágás környezetterhelő hatása, a vágási hulladékok szakszerű gyűjtése, tárolása	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		hulladéktároló
	A vízibaromfi-vágás műveletei	16	16			
16	Élő baromfi minőségi és mennyiségi átvétele, szállítási dokumentációk ellenőrzése, a szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	baromfi minőségi, mennyiségi követelményei	dokumentáció
17	A vágóállatok kíméletes függesztése a véreztető-kopasztó pályára. A művelet humánus és szakszerű végrehajtása az állatvédelmi törvény előírásainak betartásával	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	függesztés	konvektor pája függesztő horgokkal
18	A vízibaromfi-vágás műveletei a szennyezett övezetben: A kábítás műveletének végrehajtása a munkabiztonsági előírások betartásával A kábítóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábítási hibák	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		kábító berendezés



	elkerülésével. A kábítási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben					
19	Evező- és faroktoll tépése tolltépő gép alkalmazásával. A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		tolltépő gép
20	Vágás, elvéreztetés végrehajtása kéziszerszámmal vagy ölöberendezéssel. A művelettel kapcsolatos munkabiztonsági és higiéniai előírások	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		ölőgép
21	Baromfitestek forrázásának végrehajtása forrázógép alkalmazásával, a higiéniai és a munkabiztonsági szempontokat figyelembe véve. A forrázóvíz megfelelő hőmérsékletének beállítása, a forrázási hibák kiküszöbölésével. A forrázási idő meghatározása a tollvisszatartó erő figyelembevételével. A forrázás higiéniai, mikrobiológiai veszélyei	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	forrázás típusa, hőmérsékletek	forrázó berendezés



22	A tollazateltávolítás műveletének végrehajtása kopasztóberendezés alkalmazásával A kopasztási művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		kopasztóberendezés
23	A paraffinozás műveletének végrehajtása paraffinozókád, dermesztőkád és paraffineltávolító kopasztógépek alkalmazásával. A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	paraffinozás	paraffinozó
24	A vízibaromfi-vágás műveletei a tiszta övezetben: Zsigeri szervek szakszerű eltávolítása kéziszerszám vagy automata zsigerelőgép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bélgarnitúra és a belső szervek sérülésmentes kiemelése	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	zsigerelő gép
25	A húsvizsgálat műveletének célja, jelentősége.	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	-



26	A vágási hulladékok gyűjtése, tárolása	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hulladékgyűjtő
27	A testmosás szakszerű végrehajtása, a szennyeződések eltávolítása a higiéniai szempontok figyelembevételével,	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	testmosó berendezés
28	A minősítés műveletének jelentősége. Az objektív minősítési eljárás	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	minősítő berendezés
29	Nyak és fej levágása kéziszerszám alkalmazásával (pecsenye). A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kés
30	Vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat, higiéniai előírások	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás		hűtőberendezés



	A hűtési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomkövetési rendszerben			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
31	A hízott baromfi vágásának specifikációi	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	hízott baromfi	-

Értékelés

Az érdemjegy megállapításának módja	Legalább egy érdemjegy havonta.
Félévi és év végi osztályzat	Évközi érdemjegyek alapján a szakképző iskolával egyeztetve.

Személyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

A gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Papp István, Burai István, Antal György, Nagy Rudolf Máté, Ádámku Mihály 5 fő húsipari mester

Tárgyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

Helyiségek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Eszközök és berendezések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Anyagok és felszerelések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Egyéb speciális feltételek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel



NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET - Másodlagos feldolgozás 4 0721 05 08 -3.7

1. tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA Sorsz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvételét. Értelmezi és ellenőrzi a szállítási dokumentáció információit.	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Maghőmérsékleti, mennyiségi adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomomonkövetési rendszerben
2.	Értelmezi a gyártási utasításban leírt információkat a húsminőségi osztályokra vonatkozóan.	Ismeri a húsminőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai	Teljesen önállóan	



			műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát.		
3.	Az anyagnorma előírásai alapján kiszámolja a gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségét. Kiméri, előkészíti a gyártási anyagokat.	Ismeri az anyagnorma-számításhoz szükséges matematikai alapl műveleteket.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát.	Teljesen önállóan	
4.	Elvégzi a gyártási alapanyagok aprítását. A gyártási utasítás alapján kiválasztja és beállítja a megfelelő vágószerkezetet. Biztonságosan üzemelteti az	Ismeri az aprítóberendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint	Instrukció alapján részben önállóan	



	aprítógépet. A művelet során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.		végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát.		
5.	A gyártási alapanyagok, jelleg- és ízki alakítók, adalékanyagok felhasználásával bekeveri a töltőmasszát. Biztonságosan üzemelteti az aprító-keverő gépet. A művelet során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét. Ismeri az aprító-keverő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát.	Instrukció alapján részben önállóan	
6.	A bekevert töltőmasszát töltőgép alkalmazásával burkolóanyagba tölti. Kézzel, vagy klipszelőgéppel	Ismeri a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre.	Instrukció alapján részben önállóan	



	kialakítja a termékre jellemző formát. Biztonságosan üzemelteti a töltőgépet. A művelet során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat	az aprító -keverő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.	Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát.		
7.	Elvégzi a termékek hőkezelését. Beállítja a hőkezelési programot a füstölő-főző berendezésben. A művelet során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Dokumentálja a hőkezelési adatokat.	Ismeri a termékre jellemző hőkezelési paramétereket. Ismeri a hőkezelő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Megfelelő hőkezelési paraméterek beállítása a hőkezelő berendezés vezérlőpaneljén. Hőkezelési adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben
8.	Visszahűtést végez. Ellenőrzi a hűtés eredményességét.	Ismeri a visszahűtés módját, jelentőségét.	Törekszik a pontos higiénikus,	Irányítással	



			biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát.		
9.	Elvégzi a késztermék tárolását. Ellenőrzi a késztermékhűtő hőmérsékletét. Dokumentálja a hűtési paramétereit.	Ismeri a készterméktárolás higiéniai, minőségbiztosítási előírásait.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Hűtési adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben



10.	Elvégzi a késztermék szeletelését, csomagolását. Biztonságosan üzemelteti a szeletelő- és csomagológépeket. Ellátja a terméket a forgalomba hozatalhoz szükséges jelölésekkel. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Tudatosan alkalmazza a környezetkímélő csomagolási módokat. Keresi az innovatív (intelligens) csomagolási megoldásokat, alkalmazásokat.	Ismeri a csomagolási módokat, a csomagolással, csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelményeket. Ismeri a szeletelő - és csomagoló - berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Ismeri a termék jelölésének előírásait. Tisztában van a csomagolás környezetterhelő hatásával	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát.	Instrukció alapján részben önállóan	
11.	Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvételét. Értelmezi és ellenőrzi a szállítási dokumentáció információit	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. Munkája során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra	Instrukció alapján részben önállóan	Maghőmérsékleti, mennyiségi adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben



			csökkentse a munkabalesetek kockázatát		
12.	Értelmezi a gyártási utasításban leírt húsminőségre vonatkozó információkat.	Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. Munkája során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát	Teljesen önállóan	
13.	Anyagnorma előírásai alapján kiszámolja a gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségét. Kiméri és előkészíti a gyártási anyagokat.	Ismeri az anyagnorma-számításhoz szükséges matematikai alpműveleteket	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. Munkája során felelősségteljes, nyugodt magatartást	Teljesen önállóan	



			tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munka balesetek kockázatát		
14.	Elvégzi a gyártási alapanyagok aprítását. A gyártási utasítás alapján kiválasztja és beállítja a megfelelő vágószerkezetet. Biztonságosan üzemelteti az aprítógépet. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri az aprítóberendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. Munkája során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munka balesetek kockázatát	Instrukció alapján részben önállóan	
15.	A gyártási alapanyagok, jelleg- és íz kialakítók, adalékanyagok felhasználásával bekeveri a töltőmasszát. Biztonságosan üzemelteti az aprító-keverő gépet. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat	Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét. Ismeri az aprító-keverő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. Munkája során felelősségteljes, nyugodt magatartást	Instrukció alapján részben önállóan	



			tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát		
16.	A bekevert töltőmasszát töltőgép alkalmazásával burkolóanyagba tölti. Kézzel vagy klipszelőgéppel kialakítja a termékre jellemző formát. Biztonságosan üzemelteti a töltőgépet. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprító-keverő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. Munkája során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát	Instrukció alapján részben önállóan	
17.	Elvégzi a termék felületének leszáritását, füstölését. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásokat	Ismeri a termékre jellemző füstölési paramétereket.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. Munkája során	Instrukció alapján részben önállóan	



			felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát		
18.	Elvégzi a termék szárításos érlelését. Beállítja az érlelési paramétereket a klímaberendezés kezelőpaneljén. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Nyomon követi az érlelés folyamatát.	Ismeri a termékre jellemző érlelési paramétereket. Ismeri klímaberendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. Munkája során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát	Instrukció alapján részben önállóan	A megfelelő érlelési paraméterek beállítása a klímaberendezés vezérlőpaneljén. Érlelési adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben
19.	Elvégzi a késztermék tárolását. Ellenőrzi a készterméktároló hőmérsékletét. Dokumentálja a tárolási paramétereket.	Ismeri a késztermék tárolás higiéniai, minőségbiztosítási előírásait.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik	Instrukció alapján részben önállóan	Tárolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben



			végrehajtani. Munkája során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát		
20.	Elvégzi a késztermék szeletelését, csomagolását. Biztonságosan üzemelteti a szeletelő és csomagológépeket. Ellátja a terméket a forgalomba hozatalhoz szükséges jelölésekkel. A művelet során betartja a higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri a csomagolási módokat, a csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelményeket. Ismeri a szeletelés csomagolóberendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Ismeri a termék jelölésének előírásait.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. Munkája során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát	Instrukció alapján részben önállóan	
21.	Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvételét. Értelmezi és ellenőrzi a szállítási dokumentáción megjelent információkat	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi, mennyiségi átvételének előírásait.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a	Instrukció alapján részben önállóan	Maghőmérsékleti, mennyiségi adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben



			legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentsen a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.		
22.	Gyártási utasítás előírásai alapján kiszámolja a pácoláshoz szükséges anyagok mennyiségét. Előkészíti a gyártási anyagokat.	Rendelkezik a pácoldat elkészítéséhez szükséges matematikai alpműveletek ismeretével.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentsen a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.	Teljesen önállóan	



23.	Elkészíti a megfelelő koncentrációjú pácoldatot, ellenőrzi a töménységét.	Ismeri az oldatok készítésének törvényszerűségeit, a pácadalékok adagolási sorrendjét.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentsse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.	Teljesen önállóan	
24.	A termékre jellemző pácolási mód alkalmazásával bepácolja a terméket. Biztonságosan üzemelteti a pácolóberendezéseket. A művelet során betartja a higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri a pácolási módokat, a pácolás elméleti alapjait, törvényszerűségeit. Ismeri a pácolóberendezések működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Tudatában van a pácolás környezetterhelő hatásának.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra	Instrukció alapján részben önállóan	



			csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.		
25.	A pácérettség kialakulásáig pácolóhelyiségbe, pácolókádba helyezi a bepácolt termékeket. Dokumentálja a pácolási paramétereket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben.	Ismeri a pácolás során lezajló folyamatokat és az alternatív pácolási módokat.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.	Teljesen önállóan	Pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben
26.	Elvégzi a pácolt termékre jellemző füstölést, főzést. Biztonságosan üzemelteti a füstölő-főző berendezéseket. A művelet során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri a pácolt termékek tartósítási módjait, a füstölőfőző berendezés működési elvét, higiéniai, környezetvédelmi és munkavédelmi előírásait.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során	Instrukció alapján részben önállóan	Hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben



			felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.		
27.	Elvégzi a késztermék tárolását. Ellenőrzi a készterméktároló hőmérsékletét. Dokumentálja a tárolási paramétereket.	Ismeri a készterméktárolás higiéniai, minőségbiztosítási előírásait.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.	Instrukció alapján részben önállóan	Tárolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomomonkövetési rendszerben
28.	Elvégzi a késztermék szeletelését, csomagolását. Biztonságosan üzemelteti a szeletelő- és csomagológépeket. Ellátja a terméket a forgalomba	Ismeri a csomagolási módokat, a csomagolással, csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelményeket.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a	Instrukció alapján részben önállóan	



	hozatalhoz szükséges jelölésekkel. A művelet során betartja a higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri a szeletelő, csomagolóberendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Ismeri a termék jelölésének előírásait.	legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.		
29.	Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvételét. Értelmezi és ellenőrzi a szállítási dokumentáción megjelent információkat.	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi átvételének előírásait.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.	Instrukció alapján részben önállóan	Maghőmérsékleti, mennyiségi adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomomonkövetési rendszerben
30.	A gyártási utasítás előírásai alapján kiszámolja a sózáshoz,	Ismeri a számításához szükséges	Törekszik a pontos, higiénikus,	Teljesen önállóan	



	pácoláshoz szükséges anyagok mennyiségét. Kiméri és előkészíti a gyártási anyagokat.	matematikai alapműveleteket.	biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.		
31.	Elkészíti a megfelelő koncentrációjú pácoldatot, ellenőrzi töménységét.	Ismeri az oldatok készítésének törvényszerűségeit, módjait.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek	Teljesen önállóan	



			kockázatát. Környezettudatos.		
32.	A termékre jellemző szózási, pácolási mód alkalmazásával besózza, bepácolja a terméket. Biztonságosan üzemelteti a pácoló berendezéseket. A művelet során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat	Ismeri a pácolási módokat, a pácolás elméleti alapjait. Megérti a pácolás környezetterhelő hatását. Ismeri a pácoló berendezések működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.	Instrukció alapján részben önállóan	
33.	Elvégzi a szózott vagy bepácolt szalonnák pácolókádba, pácolóhelyiségbe helyezését a pácérettség kialakulásáig. Dokumentálja a pácolási paramétereket a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerbe.	Ismeri a szózaspácolás során lezajló folyamatokat.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást	Instrukció alapján részben önállóan	Rögzíti a pácolási paramétereket a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerbe



			tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.		
34.	Elvégzi a sózott vagy pácolt szalonnákra jellemző füstölést, főzést. Biztonságosan üzemelteti a füstölő-főző berendezéseket. A művelet során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat	Ismeri a pácolt termékek tartósítási módjait. Ismeri a füstölő-főző berendezés működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.	Instrukció alapján részben önállóan	Rögzíti a hőkezelési paramétereket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe
35.	Elvégzi a késztermék tárolását. Ellenőrzi a készterméktároló hőmérsékletét. Dokumentálja a tárolási paramétereket.	Ismeri a késztermék tárolás higiéniai, minőségbiztosítási előírásait	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik	Instrukció alapján részben önállóan	Rögzíti a tárolási paramétereket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe



			végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.		
36.	Elvégzi a késztermék szeletelését, csomagolását. Biztonságosan üzemelteti a szeletelő és csomagológépeket. Ellátja a terméket a forgalomba hozatalhoz szükséges jelölésekkel. A művelet során betartja a higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásokat	Ismeri a csomagolási módokat, a csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelményeket. Ismeri a szeletelő és csomagoló berendezés működési elvét munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Ismeri a termék jelölésének előírásait.	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.	Instrukció alapján részben önállóan	
37.	Elvégzi az aprított szalonna sütését. Üzemelteti a duplikátor üstöt. Ellenőrzi a zsírsütés folyamatát. A	Ismeri a zsírsütés elméleti hátterét. Ismeri a duplikátor üstök működését,	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A	Instrukció alapján részben önállóan	



	művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat	higiéniai és munkabiztonsági előírásait.	gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentsen a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.		
38.	Hűti és csomagolja a kinyert zsírt, kezeli az étkezési tepertőt.	Ismeri a késztermék tárolás higiéniai, minőségbiztosítási előírásait	Törekszik a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentsen a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.	Instrukció alapján részben önállóan	



39.	Elvégzi egy adott húsipari termék szabvány szerinti érzékszervi minősítését. A megállapított minősítési értékek felhasználásával matematikaistatistikai értékelést végez.	Ismeri a húskészítmények érzékszervi jellemzőit. Tudja alkalmazni a minősítési szabványokat. Képes a kapott eredmények matematikai-statisztikai kiértékelésére.			
40.	Elvégzi egy adott húsipari termék kémiai összetevőinek (szárazanyag-, zsír-, fehérje- és sótartalom) meghatározását. A vizsgálatokról jegyzőkönyvet készít.	Ismeri a húskészítmények kémiai paramétereinek meghatározására alkalmazható vizsgálati módszereket. A vizsgálatok menetéről, eredményeiről jegyzőkönyvet tud készíteni.	Törekszik a szakszerű, pontos munkavégzésre. Munkája során betartja a munkabiztonsági előírásokat. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Környezettudatos.	Instrukció alapján részben önállóan	Paraméterek rögzítése táblázatkezelő szoftverbe. Jegyzőkönyv készítése digitális eszközök, szoftverek alkalmazásával
41.	Elvégzi a pácoldatok sótartalmának, nitrítettartalmának, sűrűségének vizsgálatát. A vizsgálatokról jegyzőkönyvet készít	Ismeri a pácoldatok kémiai paramétereinek meghatározására alkalmazható vizsgálati módszereket. A vizsgálatok menetéről,			



		eredményeiről jegyzőkönyvet tud készíteni.			

2. A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése: Másodlagos feldolgozás 4 0721 05 08 – 3.7

		A szakirányú oktatás évfolyama					A szakirányú oktatás összes óraszama
		9. évfolyam	10. Gyakorlati képzőhely	10. Szakmai elmélet szakképző iskola	11. Gyakorlati képzőhely	11. Szakmai elmélet szakképző iskola	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama					
Másodlagos feldolgozás	Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása	0	0	0	65	28	93
	Nyers töltelékes húskészítmények előállítása	0	0	0	43	19	62
	Pácolt termékek előállítása	0	0	0	43	19	62
	Étkezési zsír, tepertő és szalonna előállítása	0	0	0	43	19	62
	Késztermékvizsgálat	0	72	0	0	0	72
	Tanulási terület összes óraszama:	0	72	0	194	85	351



A Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

(70 % gyakorlati képzőhely)

11. évfolyam						
Téma: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása Összes óraszám: 93 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 65 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, értelmezni tudják az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomkövetési rendszerben. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységeket, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket. Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás során használt berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	Vörösáruk gyártástechnológiája	24	17			
-	A termékcsoport ismertetése, jellemző termékeinek bemutatása	2	0	-	-	-
1	Alapanyagok, jelleg- és íz kialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	nyersanyag, alapanyag, segédanyag, járulékos anyag, dúsító anyag, adalékanyag	dokumentációk, tanúsítványok



2-3	Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	anyagnorma	mérleg, edényzet
4-5	Gyártási alapanyagok előaprítása darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	darálás, aprítási fok	darálógép
6-7	Töltőmassza-készítés aprító-keverő berendezés alkalmazásával. Egy- vagy kétlépcsős pépkészítési eljárás. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	töltőmassza, egy – és többlépcsős pépkészítés	kutter
8-9	A finomaprítás műveletének végrehajtása finomaprító berendezés alkalmazásával, a kolloid állapot eléréséig. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	finomaprítás, kolloid finomság	finomparító berendezés
10-11	Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	töltés, vákuum	töltőgép



12-13	A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó-klipszelőberendezéssel. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai, A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsra helyezése	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	klipsz, klipszelés	klipszelő berendezés, vagy eszköz
14-15	A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. Hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai, A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	hőkezelés részműveletei, füstölés, hőkezelési paraméterek	füstölő-főző szekrény
16	A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		hűtőberendezés
17	A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő- és csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	zsindejezés, rakásolás, csomagolás fajtái, csomagolás szerepe	szeletelő, csomagológép



	Felvágottak gyártástechnológiája	23	16			
-	A termékcsoport jellemző termékei	2	0	-	-	-
18	Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		dokumentációk, tanúsítványok
19-20	Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		mérleg, edényzet
21-22	Gyártási alapanyagok, hús és gyártási szalonna előaprítása darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		darálógép
23-24	Töltőmassza-készítés aprító-keverő gép alkalmazásával. A jelleg- és ízki alakítók, hús- és szalonnamozaikok bekeverése a húspépbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	mozaik	kutter
25-26	Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás		töltőgép



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
27-28	A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó- klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai, A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsra helyezése	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		klipszelő berendezés, vagy eszköz
29-30	A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. Hőkezelési paramé- terek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	hőkezelési paraméterek	füstölő-főző szekrény
31	A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		hűtőberendezés
32-33	A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő- és	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás		szeletelő, csomagológép



	csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
	Füstölt, főtt kolbászok gyártástechnológiája	23	16			
-	A termékcsoporthoz jellemző termékei	2	0	-	-	-
34	Alapanyagok, jelleg- és íz kialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		dokumentációk, tanúsítványok
35-36	Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyenmősítése, burkolóanyagok előkészítése	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		mérleg, edényzet
37-38	Gyártási alapanyagok előaprítása darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		darálógép
39-40	Töltőmassza-készítés aprító-keverő gép alkalmazásával. A jelleg- és íz kialakítók, adalékanyagok,	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás		kutter



	hús- és szalonnamozaikok bekeverése a húspépbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
41-42	Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	töltőgép
43-44	Termék formájának kialakítása bélvégek lezárása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása. A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	-
45-46	A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai, A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	hőkezelési paraméterek	füstölő-főző szekrény
47	A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	hűtőberendezés



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
48-49	késztermék csomagolása különböző típusú csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		szeletelő, csomagológép
	Belsősegből készült húskészítmények gyártástechnológiája	23	16			
-	A termékcsoporthoz jellemző termékei	2	0	-	-	-
50	Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	dokumentációk, tanúsítványok
51-52	Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyenmősítése, burkolóanyagok előkészítése. Gyártási alapanyagok, gabonaszármazékok előfőzése	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	mérleg, edényzet
53-54	Gyártási alapanyagok előaprítása darológép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	darológép



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
55-56	Töltőmassza-készítés a termék jellegének megfelelően keverőgép vagy aprító-keverő gép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kutter
57-58	Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	töltőgép
59-60	A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó- és klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsra helyezése	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	klipszelő
61-62	A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben. A művelet higiéniai és munkabiztonsági	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	hőkezelési paraméterek	füstölő-főző szekrény



	előírásai A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása					
63	A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		hűtőberendezés
64-65	A késztermék csomagolása különböző típusú csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		szeletelő, csomagológép



A Nyers töltelékes húskészítmények előállításának tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák (70 % gyakorlati képzőhely)

11. évfolyam						
Téma: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása Összes óraszám: 62 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 43 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, értelmezni tudják az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomkövetési rendszerbe. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységet, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket. Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás során használt berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	Nyers kolbászok gyártástechnológiája	23	16			
	A termékcsoporthoz jellemző termékek	2	0			
1	Alapanyagok, jelleg- és íz kialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	dokumentációk, tanúsítványok



2	Gyártási anyagok előkészítése, hús íntalanítása, kivágása. Gyártási szalonna mirigyes, véres, bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kés, munkaasztal
3	Szalonna hűtése. Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyenmősítése, burkolóanyagok előkészítése	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hűtő berendezés, mérleg
4	Gyártási alapanyagok előaprítása darálógép alkalmazásával. Száraz húspép készítése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	darálógép
5-6	Töltőmassza-készítés a termék jellegének megfelelően, keverőgép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kutter
7-8	Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	töltőgép



9-10	A termék formájának kialakítása, a bélégek lezárása kézzel vagy pározó- és klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsra helyezése	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	-
11-12	A termék felületének leszárítása. Leszárítási paraméterek A termék füstölése kőfüstölő vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	füstölő berendezés, vagy kőfüstölő
13-14	A termék érlelésének végrehajtása klímaberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő érlelési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	érlelés, klíma, hűtéses és adszorpciós klíma	érlelő
15	A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hűtőberendezés
16	A késztermék csomagolása különböző típusú csomagolóberendezések alkalmazásával. A	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	csomagológép



	művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
	Szalámifélék gyártástechnológiája	23	16			
-	A termékcsoporthoz jellemző termékei	2	0	-	-	-
17	Alapanyagok, jelleg- és íz kialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		dokumentációk, tanúsítványok
18	Gyártási alapanyagok kiválasztása. A szalámigyártás sertésalapanyagának jellemzői, kedvező tulajdonságai	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
19	Gyártási sertésalapanyag előkészítése, speciális, leszakításos csontozási technológia alkalmazása. A csontozási technológia alkalmazásának jelentősége. A húsalapanyag íntalanítása, kivágása. Gyártási szalonna mirigyes, véres, bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	szakításos csontozás	kés, munkaasztal



20	Gyártási alapanyagok szikkasztása. A szikkasztás jelentősége, paraméterei	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	szikkasztás	szikkasztó hűtő, tálcák
21	Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		mérleg
22-23	Töltőpaszta előállítása aprító-keverő gép alkalmazásával. A termékre jellemző szemcseméret kialakítása. A paszta gyártásközi ellenőrzéséhez szükséges minta vételének, a pasztaszám hozzárendelésének jelentősége. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai, A töltőpaszta vákuumos tömörítése a töltőhengerbe. A tömörítés technológiai jelentősége	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	paszta	kutter
24-25	Béltöltés műveletének végrehajtása szalámitöltő gépsor vagy töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		töltőgép, vagy szalámigyártó gépsor
26-27	A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása klipszelőberendezés alkalmazásával.	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás		klipszelő berendezés



	A pasztaszám jelölése a szalámirudakon, a jelölés jelentősége. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai, A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsra helyezése			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
28	A termék felületének leszárítása. Leszárítási paraméterek A termék füstölése füstölőhelyiség vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		füstölő berendezés
29-30	A termék érlelésének végrehajtása klímaberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő érlelési paraméterek és beállításuk. A vágásérettség kialakulására jellemző tényezők. A vágásérettség meghatározása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		érlelő berendezés
31	A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		hűtőberendezés
32	A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-,	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás		szeletelő, csomagoló gép



	csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
	Gyorsérlelésű-fermentált kolbászkok, szalámik előállítása	16	11			
-	Gyorsérlelésű-fermentált kolbászkok, szalámik termékcsoportha, főbb termékei	2	0	-	-	-
33	Alapanyagok, jelleg- és ízkiakító anyagok, egyéb segédanyagok, burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	dokumentációk, tanúsítványok
34	Gyártási anyagok előkészítése, húsalapanyag intalanítása, kivágása. Gyártási szalonna mirigyes, véres, bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. Szalonna, hús hűtése. Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kés, munkaasztal
35	Gyártási alapanyagok előaprítása darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	darálógép



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
36	Töltőmassza-készítés a termék jellegének megfelelően, keverőgép alkalmazásával. A keverés művelete alatt a szénhidrát és a starterkultúra töltőmasszába adagolása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kutter
37	Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	töltőgép
38	Termék formájának kialakítása, bélvégek lezárása pározó- és klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai A termék inkubálása. Inkubálási paraméterek és beállításuk. A massa pH-értékének ellenőrzése A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsra helyezése	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	klipszelő berendezés
39-40	A termék felületének leszáritása. Leszáritási paraméterek A termék füstölése kőfüstölő vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	füstölő berendezés, vagy kőfüstölő



	megfelelő füstölési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai					
41-42	A termék érlelése klímaberendezés alkalmazásával. A vágásérettség kialakulására jellemző tényezők. Vágásérettség meghatározása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	érlelő berendezés
43	A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai	1	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	szeletelő, csomagoló gép



A Pácolt termékek előállítása tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák (70 % gyakorlati képzőhely)

11. évfolyam						
Téma: Pácolt termékek előállítása Összes óraszám: 62 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 43 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, értelmezni tudják az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomkövetési rendszerbe. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységet, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket. Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. Ismerjék a pácolás környezetterhelő hatását. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás során alkalmazott berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	Hagyományos pácolási technológiák	31	22			
-	A hagyományosan pácolt termékek csoportjának jellemzése, főbb termékei	3	0	-	-	-
1-3	Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, egyéb segéd- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	dokumentációk, tanúsítványok



4-7	A húsalapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	5	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		kés, kézi szerszámok, munkaasztal
8-11	Kevert pácolás alkalmazásánál a technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállításához szükséges pácsokeverék, pácadalékanyagok, vízmennyiség meghatározása. A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszközzel	5	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	pácoldat	pácolókád, edények, Baume fokoló
12-15	A pácolni kívánt formázott húsrészek kézzel történő pácolása. A hús felületének bedörzsölése pácsokeverékkel. Kevert pácolás esetén a húsrészek pácoldatba helyezése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bepácolt termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. Pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben. A termékek átfogatásának jelentősége pácolás alatt. A pácolás környezetterhelő hatása	5	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	pácolás fajtái, pácolási paraméterek	pácoló kád, vagy kocsi



16-18	A termék felületének leszárítása a pácérettség kialakulása után. Leszárítási paraméterek A termék füstölése füstölőhelyiség vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	4	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	füstölő berendezés
19-20	A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hűtőberendezés
21-22	A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	szeletelő, csomagoló berendezés
	Gyorspácolási technológiák	31	21			
-	A gyorspácolt termékek csoportjának jellemzése, főbb termékei	3	0	-	-	-
23-25	Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	dokumentációk, tanúsítványok



	átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
26-29	A húsalapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	5	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kés, kézi szerszámok, munkaasztal
30-33	A technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállítása. A pácoldat előállításához szükséges pácsokeverék, pácadalékanyagok, vízmennyiség meghatározása. A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszközzel	5	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	pácolókád, edények, Baume fokoló
34-37	A pácolási alapanyagok gyorspácolása egy- vagy többtűs pácolóberendezés, húsforgató berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	5	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	gyorspácolás	többtűs pácológép, tumbler
38-39	A bepácolt termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. A pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	pácolókád



40-41	A pácérett termékek hőkezelése füstölő-főző berendezésben, a termékre jellemző hőkezelési részműveletek és hőkezelési paraméterek alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. Hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben A visszahűtés jelentősége, módjai, a művelet végrehajtása	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	füstölő-főző berendezés
42	A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hűtő berendezés
43	A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	szeletelő, csomagoló gép



A Étkezési zsír, tepertő és szalonna előállítása tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák (70 % gyakorlati képzőhely)

11. évfolyam						
Téma: Étkezési zsír, tepertő és szalonna előállítása						
Összes óraszám: 62						
Ebből gyakorlati képzőhelyen: 43						
Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, tudják értelmezni az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomkövetési rendszerbe. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységet, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket. Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. Ismerjék a sózás-pácolás környezetterhelő hatását. Tisztában legyenek a zsírsütés elméleti hátterével. Képesek legyenek ellenőrizni és elvégezni a hagyományos zsírsütés műveletét. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás során alkalmazott berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	Étkezési szalonnák előállítása	31	22			
-	Az étkezési szalonnák termékcsoportja, főbb termékei	3	0	-	-	-
1-3	Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, adalékanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben	3	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	dokumentációk, tanúsítványok
4-7	A szalonna-alapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával.	5	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	kés, munkaasztal



	A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
8-10	Hagyományosan sózott-pácolt szalonnák esetében a formázott szalonnák felületének bedörzsölése étkezési sóval, vagy pácsókeveréssel. A bepácolt termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. A pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben	4	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	pácoló kád
11-13	Gyorspácolt termékek előállításánál a technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállítása. A pácoldat előállításához szükséges pácsókeverék, adalékanyagok, vízmennyiség meghatározása. A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszközzel	4	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	edényzet, Baume fokoló
14-16	A pácolási alapanyagok gyorspácolása egy- vagy többtűs pácolóberendezés, húsforgató berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bepácolt termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. A pácolási	4	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	többtűs pácológép, tumbler



	paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben					
17-19	A pácérettség kialakulása után a termékre jellemző füstölési és/vagy hőkezelési technológia végrehajtása a termékre jellemző füstölési és/vagy hőkezelési paraméterek alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben	4	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	füstölő-főző szekrény
20	A visszahűtés jelentősége, módjai, a visszahűtés végrehajtása hőkezelt szalonnák esetében A késztermék tárolása/hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	2	1	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hűtőberendezés, zuhanyozó berendezés
21-22	A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai	2	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	szeletelő, csomagoló gép
	Hagyományos zsírgyártás	31	21			
23-24	Az alapanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, a szállítási dokumentációk, tanúsítványok	3	2	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	dokumentációk, tanúsítványok



	ellenőrzése, az adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben			Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		
25-28	A szalonna-alapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	6	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	kés, kézi szerszámok, munkaasztal
29-32	Szalonna-alapanyag sütése duplikátorüstben. A sütés folyamatos ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai	6	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	duplikátor	duplikátor üst, keverő berendezés, szűrő
33-36	A kinyert zsír hűtése, az étkezési tepertő kezelése	6	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	-
37-40	A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint	6	4	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	-	hűtőberendezés
41-43	A késztermék csomagolása zsírcsomagoló berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai	4	3	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás	-	csomagoló berendezés



				Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos		

A Késztermékvizsgálat tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák (100 % gyakorlati képzőhely)

10. évfolyam						
Téma: Késztermékvizsgálat Összes óraszám: 72 Ebből gyakorlati képzőhelyen: 72 Oktatási cél: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az élelmiszerek legfontosabb kémiai paramétereinek meghatározására alkalmazott egyszerűbb vizsgálati módszereket, hogy ezek segítségével meg tudják állapítani egy adott húsipari késztermék szárazanyag-, só-, fehérje- és zsírtartalmát. Képesek legyenek alkalmazni az egyszerűbb sűrűségmérő eszközöket a pácoldat koncentrációjának meghatározására. Tisztában legyenek azzal, miként lehet műszer segítségével megállapítani a pácoldatok só- és nitrittartalmát. Képesek legyenek egy adott húsipari késztermék szabvány szerinti, teljes körű érzékszervi bírálatára.						
Óra	Téma, tananyag	Óraszám	Ebből gyakorlati képzőhelyen	Módszer, munkaforma	Új fogalmak	Szükséges eszközök
	Húskészítmények érzékszervi bírálata	16	16			
1-16	A húskészítmények érzékszervi minősítésének módszere	16	16	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	az érzékszervi minősítés elve, súlyozó faktor	szabvány
	Húskészítmények szárazanyag-tartalmának vizsgálata	16	16			



17-32	A szárazanyag-tartalom vizsgálatának módszerei	16	16	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	szárazanyag	szárító berendezés, exikátor
	Húskészítmények sótartalmának meghatározása	20	20			
33-52	Sótartalom meghatározása hagyományos titrálással	20	20	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	titrálás, mérőoldat, indikátor, átcsapás	üveg eszközök, büretta
	Pácoldat sűrűségének meghatározása	20	20			
53-72	Pácoldat sűrűségének meghatározása arerométerrel és fokolóval	20	20	Módszer: magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás Munkaforma: egyéni, vagy páros, vagy csoportos	arerométer, sűrűség	areométer, Baume fokoló



Értékelés

Az érdemjegy megállapításának módja	legalább egy osztályzat havonta tantárgyanként.
Félévi és év végi osztályzat	Az évközi érdemjegyek alapján a szakképző iskolával egyeztetve.

Személyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

A gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Papp István, Burai István, Antal György, Nagy Rudolf Máté, Ádámku Mihály 5 fő húsipari mester

Tárgyi feltételek: (képzőhely tölti ki)

Helyiségek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Eszközök és berendezések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Anyagok és felszerelések:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel
Egyéb speciális feltételek:	KKV-ben rögzítetteknek megfelel







Képzési program

Pék képzés

Auchan Magyarország KFT

Bodogán KFT

Balmaz Sütöde KFT

„Mesterlevél” Ágazati képző Központ

Nagy 94 KFT.

Sigér Pékség KFT.

2023

A thick, dark green curved line that starts from the left edge of the page and sweeps upwards and to the right, ending near the bottom right corner.



I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

1.	Az ágazat megnevezése:	Élelmiszeripar
2.	A szakma megnevezése:	Pék
3.	A szakma azonosító száma:	4 0721 05 11
4.	A szakma szakmairányai:	–
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Élelmiszeripari ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részzszakmák megnevezése:	Sütőipari és gyorspékségi munkás
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra Technikumi oktatásban: - Érettségire épülő oktatásban: 160 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával - kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályalkalmassági követelményeknek megfelel.!)	-
11.	A képzés célja:	



12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	



2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Átveszi a sütőipari nyersanyagokat mennyiségi és minőségi szempontok alapján. A nyersanyagokon alapszintű üzemi érzékszervi minőségellenőrzést végez.	Alkalmazás szinten ismeri a sütőipari nyersanyagok csoportosítását, minőségi követelményeit és az átvételre vonatkozó üzemi előírásokat. Azonosítja a sütőipari nyersanyagokat.	Törekszik a nyersanyagok pontos és szakszerű átvételére.	Önállóan dönt a nyersanyagok átvételéről, vagy elutasításáról.
A nyersanyagokat szakszerűen tárolja, raktározza és nyilvántartja.	Alkalmazás szinten ismeri az élelmiszerek raktározására, tárolására és nyilvántartására vonatkozó jogszabályi előírásokat.	Fontosnak tartja, hogy a nyersanyagok a tárolás alatt megőrizzék minőségüket.	Önállóan dönt a raktározás szabályszerű megvalósításáról és felelősséget vállal az esetleges nyersanyaghibák előfordulásánál azok selejtezésével kapcsolatban.



A nyersanyagokon a technológiai utasításoknak megfelelően előkészítő műveleteket végez.	Alkalmazás szinten ismeri a nyersanyag előkészítés műveleteit és céljait.	Elkötelezett a Jó gyártási gyakorlatban megfogalmazott előírások betartása iránt. Elkötelezett a gyártmánylapban foglalt nyersanyag összetétel betartása iránt.	Önállóan végzi a nyersanyag előkészítés műveleteit.
A technológiának megfelelő összetételű és tulajdonságú kovászokat és tésztákat készít, és különböző eljárásokkal érlel.	Ismeri a kovázkészítés céljait, a különböző kovászokat, az érési folyamataikat és az érettségük jellemzőit. Ismeri a sütőipari tésztákat, készítésük módjait és eljárásait. Ismeri a tészták kialakulásának folyamatait, technológiai mutatókat, és a tészták érlelését.	Fontosnak tartja, hogy a jó minőségű nyersanyagokból, megfelelő mennyiségű és minőségű kovászokat és tésztákat készítsen.	Önállóan készíti el a különböző kovászokat és tésztákat, valamint megfelelően határozza meg technológiai mutatóikat.
A termék tömegének, alakjának és jellegének megfelelő tésztafeldolgozási műveleteket végez.	Ismeri a tésztafeldolgozás műveleteit, céljait. Ismeri a feladási tömegek	Elkötelezett a Jó gyártási gyakorlatban megfogalmazott előírások betartása iránt. Figyelembe veszi az üzemi környezetet és a rendelkezésre álló	Önállóan határozza meg a feladási tömegeket és a rendelések alapján a szükséges darabszámokat.



	kiszámolásának szabályait, az osztások fajtáit és a különböző termékek alakításának műveleteit. Ismeri a téstapíthetetés célját.	műszaki feltételeket. Betartja a Jó gyártási gyakorlatban foglalt paramétereit.	
A termékek jellegének megfelelő eljárásokkal tésztaalagítási műveleteket végez.	Ismeri a tésztaalagítási módokat. Ismeri a kelesztési eljárásokat, azok célját, feltételeit és folyamatait. Ismeri a kémiai és fizikai alagításokat.		Önállóan határozza meg a kelesztési feltételeket, és önállóan állítja be azokat és ellenőrzi.
A tészta felületén a termékeknek megfelelő díszítési és felületkezelési műveleteket végez.	Ismeri termékek felületi díszítő műveleteit, azok sorrendjét.		
Különböző sütési	Ismeri a sütés célját		Önállóan



eljárásokkal megsüti a termékeket.	és feltételeit, valamint az azokat befolyásoló tényezőket. Ismeri a sütési eljárásokat, valamint a sülés folyamatait.		meghatározza a szükséges sütési értékeket, és beállítja azokat, valamint folyamatos ellenőrzést végez
A megsült termékeket hűti, tárolja, ha szükséges díszíti.	Ismeri a hűlés szakaszait, a cserepesedés folyamatait, ismeri a tárolás szabályait.		Önállóan határozza meg a megsültséget.
A késztermékhez kiválasztja a csomagolóanyagokat, elvégzi a csomagolás műveleteit és az aktuális jogszabályoknak megfelelően jelöli a termékeket.	Ismeri a csomagolás célját, műveleteit és szabályait, valamint a csomagolóanyagokat. Ismeri a sütőipari termékek jelölésére vonatkozó szabályokat, és a jelölések tartalmát.	Elkötelezett az élelmiszerbiztonság iránt és fontosnak tartja a termékei iránti vevői bizalom megőrzését.	Felelősséget érez a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos előírásokkal kapcsolatban.
Búza-, rozsos-, rozs-, összetételre névvel utaló és egyedi táplálkozási igényt kielégítő kenyereket	Ismeri a kenyérfélék csoportosítását és gyártástechnológiáját. Ismeri a Magyar Élelmiszerkönyv	Elkötelezett a Jó gyártási gyakorlatban a kenyérfélék készítésére megfogalmazott előírások betartása iránt.	Önállóan szervezi meg a munkáját, és képes a technológiai változtatások eldöntésére.



gyárt. A kenyérfélék minőségi követelményeinek előírásait a Magyar Élelmiszerkönyv segítségével határozza meg. A termékeken tömeg és érzékszervi minőségellenőrzést végez.	felépítését, fejezeteit és használatát.	Szem előtt tartja az üzem sajátosságait és adottságait.	
Péksütemények csoportjába tartozó termékeket és kiemelt termékeket készít. A péksütemények minőségi követelményeinek előírásait a Magyar Élelmiszerkönyv segítségével határozza meg. A termékeken	Ismeri a péksütemények csoportosítását, és gyártástechnológiáját. Ismeri a Magyar Élelmiszerkönyv felépítését, fejezeteit és használatát.		



tömeg és érzékszervi minőségellenőrzést végez.			
A finom pékáruk csoportjába tartozó termékeket (töltelékes és töltelék nélküli) és kiemelt termékeket készít. A finom pékáruk minőségi követelményeinek előírásait a Magyar Élelmiszerkönyv segítségével határozza meg. A termékeken tömeg és érzékszervi minőségellenőrzést végez.	Ismeri a finom pékáruk csoportosítását és gyártástechnológiáját. Ismeri a Magyar Élelmiszerkönyv felépítését, fejezeteit és használatát.		
A jogszabályoknak és	Ismeri az egyedi	Elkötelezett az	Felelősséget érez termékeinek a fogyasztó



a vevői igényeknek megfelelő egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékeket fejleszt és gyárt.	táplálkozási igényt kielégítő sütőipari termékek csoportjait, és gyártástechnológiáját.	korszerű táplálkozási igények kielégítése iránt.	egészségére gyakorolt hatásával kapcsolatban.
Zsemlemorzzához félkészterméket szárít és darál.	Ismeri a zsemlemorzsa előírásait és gyártását.	Elkötelezett a Jó gyártási gyakorlatban a zsemlemorzsagyártással kapcsolatos technológiai és higiéniai előírások betartása iránt.	Munkáját önállóan szervezi és végzi. Betartja az élelmiszerkönyvi előírásokat.
Munkája során betartja az üzemre vonatkozó munkavédelmi és higiéniai szabályokat.	Ismeri az üzem munkavédelmi és higiéniai szabályait.	Törekszik a biztonságos és higiénikus munkavégzésre.	Felelősséget vállal munkája balesetmentes és higiénikus elvégzéséért.
Munkája során vezeti az élelmiszerelőállításra vonatkozó minőségbiztosítási dokumentumokat.	Ismeri a minőségbiztosítási előírásokat és a jogszabályok szerint előírt dokumentumokat,	Elkötelezett a biztonságos termék előállítás iránt. Fontosnak tartja a vevői bizalom erősítését.	Felelősséget érez a biztonságos és nyomonkövethető élelmiszerek előállítása iránt.



	azok tartalmát.		
Munkája során alkalmazott sütőipari gépeket, berendezéseket a technológiának megfelelően szabályozza, működteti.	Ismeri a gépek feladatait, kezelésüket és a működtetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat.	Törekszik a sütőipari gépek szabályos kezelésére és biztonságos, energiahatékony üzemeltetésére.	Munkája során betartja a gépek kezelési utasításait és figyelemmel kíséri a működésüket.



A munkája során a sütőipari eszközöket szakszerűen használja.	Ismeri az eszközök feladatait és helyes használatát.	Törekszik az sütőipari eszközök szabályos kezelésére és biztonságos használatára.	Munkája során megóvjva a szerszámok épségét. Felelősséget vállal a rá bízott eszközök megóvásáért.
Hagyományos és tájjellegű sütőipari termékek csoportjába tartozó termékeket készít hagyományos technológiai előírások szerint.	Ismeri a szakma történetét és hagyományos termékeinek gyártástechnológiáját.	Tiszteli a szakmáját, annak múltját. Fontosnak tartja a hagyományos sütőipari termékek megismertetését a vevőkkel.	Felelősséget vállal a hagyományos termékek szakszerű előállítására. A HÍR és HKT termékek előállításának irányelveit betartja.
Használja a sütőipari termelés irányításához és nyilvántartásához szükséges szoftvereket.	Ismeri a vállalatirányítási szoftvereket.	Fontos számára az üzem áttekinthető irányításában való közreműködése.	Önállóan kezeli a szakmájának gyakorlásához szükséges programokat, és rögzíti az adatokat.
A nyersanyagokon, a félkész és késztermékeken	Ismeri az alapvető alapanyag-, félkész- és késztermékvizsgálati	Elkötelezett a jó minőségű termékek előállítása és a fogyasztók becsületes	Önállóan végzi az ellenőrzéseket, és dönt az esetleges selejtezésről.



tömeg és érzékszervi vizsgálatokat végez. Elvégzi a gyártásközi ellenőrzéseket és dokumentálja azokat.	előírásokat tartalmazó szabványokat.	ellátása iránt.	
Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségleti és termelési számolásokat végez.	Ismeri a sütőipari nyersanyagszükséglet ipari számításának szabályait, és a műveleteit.	Betartja a Magyar élelmiszerkönyv előírásait. Maradéktalanul betartja az élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásait. Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.	Önállóan számolja ki a szükséges nyersanyagokat és ellenőrzi a számolások pontosságát.
A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.	Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát.	Magára nézve kötelezőnek tekinti a környezet megóvását, és a hulladékokkal kapcsolatos higiéniai problémák megelőzését.	Önállóan szelektálja és deponálja a hulladékokat.
Részt vesz a vállalkozás szabályos	Alap szinten ismeri a vállalkozások alapításával,	Betartja a vállalkozások	Irányítással



működtetésében, a vonatkozó dokumentumok elkészítésében és vezetésében.	működtetésével kapcsolatos előírásokat.	működésére vonatkozó jogszabályokat.	végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.
Idegen nyelvű prospektusokat és weboldalakot olvas.	Alap szinten ismeri a szakmai idegennyelvi kifejezéseket.	Nyitott a nemzetközi technológiák és műszaki újítások felé.	Irányítással határoz meg technológiai változásokat, illetve javaslatot tesz műszaki újításokkal kapcsolatban.



3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Termelésvezető	érettségi	pék	5 év	
2.	Szakoktató	érettségi	mesterpék	5 év	
3.	Vállalati kapcsolatokért felelős igazgatóhelyettes	felsőfokú			pedagógiai szakvizsga
4.	Oktató(k)	felsőfokú			
5.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)		szakiránynak megfelelő		



5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda	
2.	Eszközök és berendezések	Nyersanyagtárolás eszközei – Mérlegek – Hűtők és fagyasztók – Sziták – Vízhűtők, vízkeverők – Tésztakészítő gépek – Keverő-habverő gépek – Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok – Osztógép – Süteménytészta osztó-gömbölyítő – Kiflisodró gép – Tésztafeldolgozás eszközei – Nyújtógép – Kelesztők – Kelesztőeszközök – Kemencék, sütők – Késztermékkezelés eszközei – Csomagolás eszközei – Hulladékkezelés eszközei – Takarítás eszközei, berendezései – Sütőipari célszerszámok	



3.	A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Nyersanyagtárolás eszközei – Mérlegek – Hűtők és fagyasztók – Sziták – Vízhűtők, vízkeverők – Tésztakészítő gépek – Keverő-habverő gépek – Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok – Osztógép – Süteménytészta osztó-gömbölyítő – Kiflisodró gép – Tésztafeldolgozás eszközei – Nyújtógép – Kelesztők – Kelesztőeszközök – Kemencék, sütők – Késztermékkezelés eszközei – Csomagolás eszközei – Hulladékkezelés eszközei – Takarítás eszközei, berendezései – Sütőipari célszerszámok	
4.	Egyéb speciális feltételek:	Fényképezőgép, projektor, mobiltelefon, interaktív tábla, hangszóró, laptop, videó felvevő	



6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

1.	Projekt alapú foglalkozások (óra):	1514	67%
2.	Elméleti foglalkozások (óra):	737	33%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	2251	100%

7. Tanulási területek

	A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	4 0721 0001 Munkavállalói ismeretek	0	18	18
2.	4 0721 0002 Munkavállalói idegen nyelv	0	62	62
3.	4 0721 0003 Élelmiszeripari alapismeretek	450	108	558
4.	4 0721 0004 Sütőipari ismeretek	1064	353	1417
5.	4 0721 0005 Gazdasági és vállalkozási ismeretek	0	98	98
6.	4 0721 0006 Portfóliókészítés	0	98	98
A tanulási területek összes óraszám:		1514	737	2251



II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	<i>Például: Egyszerű számításokat végez a pneumatika és a hidraulika területén.</i>	<i>Például: Ismeri a pneumatika és a hidraulika fizikai alapmennyiségeit, összefüggéseit, törvényeit.</i>	<i>Például: Kritikusan szemléli az internetről letöltött kapcsolásokat.</i>	<i>Például: A számításokat teljesen önállóan hajtja végre</i>	<i>Például: Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése</i>
...					
n.					

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	A sütőipari nyersanyagokon mennyiségi és minőségi szempontok alapján érzékszervi minőségellenőrzést	Ismeri a sütőipari nyersanyagok csoportosítását, minőségi követelményeit és az átvételre vonatkozó üzemi előírásokat.	A nyersanyagok pontos és szakszerű átvételére törekszik	A nyersanyagok átvételéről, vagy elutasításáról önállóan dönt.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése.



	végez.				
2.	A nyersanyagokat szakszerűen tárolja, raktározza és nyilvántartja.	Ismeri az élelmiszerek raktározására, tárolására és nyilvántartására vonatkozó jogszabályi előírásokat	Törekszik arra, hogy a nyersanyagok a tárolás alatt megőrizték minőségüket.	A raktározás szabályszerű megvalósításáról önállóan dönt és felelősséget vállal az esetleges nyersanyaghibák előfordulásánál azok selejtezésével kapcsolatban.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
3.	A nyersanyagnál előkészítő műveleteket végez.	Ismeri a nyersanyagok előkészítő műveleteit és céljait.	Betartja a Jó gyártási gyakorlat előírásait és a gyártmánylapban foglalt nyersanyagok összetételét.	Önállóan végzi a nyersanyag előkészítés műveleteit.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
4.	Elkészíti a megfelelő technológiai mutatójú kovászokat és tésztákat.	Ismeri a kovász- és a tésztakészítés céljait, technológiai mutatóit, az éres során lejátszódó	A jó minőségű kovászok és tészta készítéséhez betartja a technológiai mutatókat.	Önállóan készíti el a különböző kovászokat és tésztákat.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



	.	folyamataikat. Ismeri továbbá a süítőipari tésztakészítési eljárásokat és a tészta kialakulásának folyamatait.			
5.	A terméknek megfelelő tésztafeldolgozási műveleteket végez.	Ismeri a tésztafeldolgozás műveleteit, céljait. Ismeri a feladási tömegek kiszámolásának szabályait, az osztások fajtáit és a különböző termékek alakításának műveleteit. Ismeri a tésztapihentetés célját.	Betartja a Jó gyártási gyakorlatban megfogalmazott előírásokat. .	Önállóan határozza meg a feladási tömegeket és a szükséges darabszámokat.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
6.	A termékeknek megfelelő	Ismeri a tésztalazítási		Önállóan	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



	tésztalazítási műveleteket végez.	módokat, a kelesztési eljárásokat, azok célját, feltételeit és folyamatait.		határozza meg a kelesztési feltételeket, és önállóan állítja be azokat és ellenőrzi.	
7.	Megfelelő díszítési és felületkezelési műveleteket végez.	Ismeri termékek felületi díszítő műveleteit, azok sorrendjét.			Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
8.	Különböző sütési eljárásokkal megsüti a termékeket.	Ismeri a sütés célját és feltételeit és azokat befolyásoló tényezőket. Ismeri sütési eljárásokat és a sülés folyamatait.		Önállóan beállítja a kemencét és a sütés során folyamatos ellenőrzést végez.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
9.	A megsült termékeket hűti, tárolja, ha szükséges díszíti.	Ismeri a hűlés szakaszait, a cserepesedés folyamatait, ismeri a tárolás szabályait.		Önállóan határozza meg az átsültséget.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



10.	Terméket csomagol és jelöl az aktuális jogszabályoknak megfelelően.	Ismeri a csomagolóanyagokat, a csomagolás célját, műveleteit, és a jelölés szabályait.	Betartja az élelmiszerbiztonsági előírásokat.	Felelősséget érez a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos előírásokkal kapcsolatban.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
11.	Búza-, rozsos-, rozs-, összetételre névvel utaló és egyedi táplálkozási igényt kielégítő kenyereket gyárt a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak betartásával.	Ismeri a kenyérfélék csoportosítását és gyártástechnológiáját. Ismeri a Magyar Élelmiszerkönyv felépítését, fejezeteit és használatát.	Betartja a Jó gyártási gyakorlatban a kenyérfélék készítésére megfogalmazott előírásokat.	Önállóan szervezi meg a munkáját, és képes a technológiai változtatások eldöntésére.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
12.	Péksütemények csoportjába tartozó termékeket és kiemelt termékeket készít.	Ismeri a péksütemények csoportosítását, és gyártástechnológiáját. Ismeri a Magyar			Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



	a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak betartásával.	Élelmiszerkönyv felépítését, fejezeteit és használatát.			
13.	A finom pékáruk csoportjába tartozó termékeket (töltelékes és töltelék nélküli) és kiemelt termékeket készít a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak betartásával.	Ismeri a finom pékáruk csoportosítását és gyártástechnológiáját. Ismeri a Magyar Élelmiszerkönyv felépítését, fejezeteit és használatát.			Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
14.	A a vevői igényeknek megfelelő egyedi	Ismeri az egyedi táplálkozási igényt kielégítő sütőipari	Szem előtt tartja a vevők korszerű táplálkozási	Felelősséget érez termékeinek a fogyasztó	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



	táplálkozási igényt kielégítő termékeket gyárt a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak betartásával.	termékek csoportjait, és gyártástechnológiáját.	igényeit.	egészségére gyakorolt hatásával kapcsolatban.	
15.	Zsemlemorzshoz félkészterméket szárít és darál Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak betartásával.	Ismeri a zsemlemorzsza előírásait és gyártását.	Betartja a Jó gyártási gyakorlatban a zsemlemorzsgyártással kapcsolatos technológiai és higiéniai előírásokat.	Önálló munkavégzésre és szervezésre képes.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
16.	Betartja az üzemre vonatkozó munkavédelmi és higiéniai szabályokat.	Ismeri az üzem munkavédelmi és higiéniai szabályait.	Betartja a biztonságos és higiénikus munkavégzés szabályait.	Balesetmentes és higiénikus önálló munkavégzésre képes.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



17.	Minőségbiztosítási dokumentumokat vezet.	Ismeri a minőségbiztosítási előírásokat és a jogszabályok szerint előírt dokumentumokat, azok tartalmát.	Szem előtt tartja a biztonságos termékelőállítás szabályait.	Felelősséget érez a biztonságos és nyomomonkövethető élelmiszerek előállítására iránt.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
18.	Biztonságosan működteti a sütőipari gépeket, berendezéseket.	Ismeri a gépek feladatait, kezelésüket és a működtetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat.	Bertartja a sütőipari gépek üzemeltetésére vonatkozó előírásokat.	Fontosnak tartja a gépek biztonságos és energiahatékony üzemeltetését.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése

19.	Biztonságosan és szakszerűen használja a sütőipari eszközöket.	Ismeri az eszközök feladatait és helyes használatát.	Betartja a sütőipari eszközök szabályos használatát.	Vigyáz a szerszámok épségére.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
20.	Hagyományos és tájjellegű sütőipari termékek csoportjába	Ismeri a szakma történetét és hagyományos	Szem előtt tartja a szakma múltját és a hagyományos termékek népszerűsítését.	Fontosnak tartja a HÍR és HKT termékek	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



	tartozó termékeket gyárt Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak betartásával.	termékeinek gyártástechnológiáját.		szakszerű előállításának betartását..	
21.	Szoftvereket használ.	Ismeri a vállalatirányítási szoftvereket.	Fontos számára az üzem áttekinthető irányításában való közreműködése.	Önállóan kezeli a szakmájának gyakorlásához szükséges programokat, és rögzíti az adatokat.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
22.	Gyártásközi és késztermék ellenőrzéseket végez.	Ismeri az alapvető alapanyag-, félkész- és késztermékvizsgálati előírásokat tartalmazó szabványokat.	Fontos számára a vevők igényeit kielégítő jó minőségű termékek előállítása.	Önállóan végzi az ellenőrzéseket, és dönt az esetleges selejtezésről.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
23.	Technológiai számításokat végez.	Ismeri a sütőipari nyersanyagszükséglet	Betartja a Magyar	Önállóan	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



		számításának módjait.	élelmiszerkönyv előírásait.	számolja ki a szükséges nyersanyagokat és ellenőrzi a számolások pontosságát.	
24.	A hulladékkezelést végez.	Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát.	Betartja a hulladékkezelési és a környezetvédelmi előírásokat.	Önállóan szelektálja és deponálja a hulladékokat.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
25.	Részt vállal a vállalkozás szabályos működtetésében.	Ismeri a vállalati SZMSZ-t.	Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.	Irányítással végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése
26.	Ismerkedik az idegen nyelvű prospektusokkal és weboldallal.	Alap szinten ismeri a szakmai idegennyelvi kifejezéseket.	Nyitott a nemzetközi technológiák és műszaki újítások felé.	Javaslatot tesz tehetségének megfelelő műszaki	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése



				újításokkal kapcsolatban.	

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Sütőipari ismeretek	1064 óra	353 óra	1417 óra
2.	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	-	98 óra	98 óra
3.	Portfóliókészítés	-	98 óra	98 óra
4.				
A tanulási területek összes óraszám:		1064 óra	549 óra	1613 óra

2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Sütőipari ismeretek					
A tanulási terület foglalkozásainak óraszám évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					A szakirányú oktatás összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám					2251
		576	900	775	0	0	
	Sütőipari ismeretek	0	144	124	0	0	268



Sütőipari ismeretek	<i>Sütőipari anyagok</i>	0	64	0	0	0	64
	<i>A sütőipari technológia szakaszai</i>	0	44	0	0	0	44
	<i>Kenyérfélék</i>	0	24	0	0	0	24
	<i>Péksütemények</i>	0	12	48	0	0	60
	<i>Finom pékáruk</i>	0	0	46	0	0	46
	<i>Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek</i>	0	0	10	0	0	10
	<i>Egyedi technológiák</i>	0	0	10	0	0	10
	<i>Hagyományos sütőipari termékek</i>	0	0	10	0	0	10
	<i>Szakmai gépek</i>	0	72	62	0	0	134
	<i>Sütőipari eszközök</i>	0	8	0	0	0	8
	<i>A nyersanyagtárolás és- előkészítés gépei, berendezései</i>	0	24	0	0	0	24
	<i>A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései</i>	0	32	18	0	0	50
	<i>A tésztafeldolgozás gépei</i>	0	8	12	0	0	20
	<i>Kelesztők</i>	0	0	10	0	0	10
	<i>Kemencék és sütők</i>	0	0	16	0	0	16
	<i>A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései</i>	0	0	6	0	0	6
	<i>Sütőipari termékek készítése</i>	0	540	403	0	0	943
	<i>Raktározás és előkészítés műveletei</i>	0	50	0	0	0	50
	<i>Technológiai műveletek</i>	0	419	0	0	0	419
	<i>Kenyérkészítés</i>	0	25	130	0	0	155
	<i>Péksütemények és finompékáruk készítése</i>	0	30	200	0	0	230



Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése	0	10	58	0	0	68
A pékség működése	0	6	15	0	0	21
Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás	0	72	0	0	0	72
Nyersanyagvizsgálatok	0	20	0	0	0	20
Késztermékvizsgálatok	0	20	0	0	0	20
Minőségsszabályozás	0	10	0	0	0	10
Üzemi minőségbiztosítási feladatok	0	22	0	0	0	22
Tanulási terület összórárszáma:	0	828	589	0	0	1417

10. évfolyam

A **SZAKMAI GÉPEK** megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Projekt alapú foglalkozások tartalma, órárszáma és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 1.	A diákok készítsenek prezentációt a sütőiparban használatos nyersanyagtarolás – és előkészítés gépeinek felépítéséről, működéséről.	6 óra	Önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 2.	A diákok készítsenek prezentációt a sütőiparban használatos kovász – és tészta készítés gépeinek felépítéséről, működéséről.	6 óra	Önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 3.	A diákok készítsenek prezentációt a sütőiparban használatos tésztafeldolgozás gépeinek felépítéséről, működéséről.	6 óra	Önállóan végezhető

Értékelés



Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy – egy osztályzattal értékeli.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	A tanulónak legyen füzete, ami gyakorlati naplóként szolgál. Ezt vezetnie kell.
	Projekt-feladat	
Az érdemjegy megállapításának módja:	Tantárgyanként egy – egy osztályzat.	
Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Mesterpék végzettség szükséges. Tanulócsoportonként 1 fő.	
Az elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Irodahelyiség.	
Eszközök és berendezések:	Laptop, projektor, papír	
Anyagok és felszerelések:	-	
Egyéb speciális feltételek:	-	



10. évfolyam

A **SÜTŐIPARI TERMÉKEK KÉSZÍTÉSE** megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 1.	A diákok készítsenek prezentációt a cég történetéről, felépítéséről, működéséről.	30 óra	Önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 2.	A diákok készítsenek részletes folyamatábrát (technológiai paraméterekkel) az üzemben készített kenyérfélék technológiai műveleteiről. Képesek legyenek aktívan részt venni a kenyérfélék készítésében. A diákok számolják ki a kenyérfélékhez szükséges nyersanyagokat.	100 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 3.	A diákok készítsenek részletes folyamatábrát (technológiai paraméterekkel) az üzemben készített péksütemények technológiai műveleteiről. Képesek legyenek aktívan részt venni a péksütemények elkészítésében. A diákok számolják ki a péksüteményekhez szükséges nyersanyagokat.	140 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 4.	A diákok készítsenek részletes folyamatábrát (technológiai paraméterekkel) az üzemben készített finom pékáruk technológiai műveleteiről. Képesek legyenek aktívan részt venni a finom pékáruk elkészítésében. A diákok számolják ki a finom pékárukhoz szükséges nyersanyagokat.	140 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz:5.	A diákok készítsenek részletes folyamatábrát (technológiai paraméterekkel) az üzemben készített egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek technológiai műveleteiről. Képesek legyenek aktívan részt venni ezeknek a termékeknek az elkészítésében. A diákok számolják ki az egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékekhez szükséges nyersanyagokat.	80 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz:6.	Készítsék el a diákok az üzem termékeinek raktározási, kiszállítási ütemtervét.	50 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
Értékelés				



Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy – egy osztályzattal értékeli.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	A tanulónak legyen füzete, ami gyakorlati naplóként szolgál. Ezt vezetnie kell.
	Projekt-feladat	
Az érdemjegy megállapításának módja:	Tantárgyanként egy – egy osztályzat.	
Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Mesterpék végzettség szükséges. Tanulócsoportonként 1 fő.	
Az elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Irodahelyiség, technológiai üzemrész	
Eszközök és berendezések:	Laptop. Lisztcentrifugák, dagasztógépek, tésztafeldolgozó gépek, kelesztők és eszközök, kemencék és eszközök. Vágóeszközök.	
Anyagok és felszerelések:	Sütőipari nyersanyagok	
Egyéb speciális feltételek:	-	

...



10. évfolyam

A MINŐSÉG – ELLENŐRZÉS ÉS MINŐSÉGBIZTOSÍTÁS megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 1.	A diákok ellenőrzik a raktárban tárolt nyersanyagok szakszerűségét. Feljegyzést készítenek a tapasztaltakról.	12 óra	Önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 2.	Ellenőrzik a késztermékek érzékszervi jellemzőit a 20 pontos súlyozófaktoros minősítéssel és kitöltik az ehhez szükséges dokumentumokat.	50 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 3.	Tanulmányozzák és ellenőrzik az üzemben alkalmazott minőségbiztosítási feladatok megvalósulását a teljes gyártási folyamat során.	10 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.		
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy – egy osztályzattal értékeli.		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli/interaktív	A tanulónak legyen füzet, ami gyakorlati naplóként szolgál. Ezt vezetnie kell.	
		Projekt-feladat		
Az érdemjegy megállapításának módja:		Tantárgyanként egy – egy osztályzat.		
Személyi feltételek				
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Mesterpék végzettség szükséges. Tanulócsoportonként 1 fő.		



Az elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Irodahelyiség.	
Eszközök és berendezések:	Laptop, papír íróeszközök	
Anyagok és felszerelések:	-	
Egyéb speciális feltételek:	-	

11. évfolyam

A **SÜTŐIPARI ISMERETEK** megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 1.	A diákok mutassák be az üzemben készített kenyereket tésztacsoportonként. Tudják ismertetni készítésük menetét és nyersanyagszükségletüket.	8 óra	Önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 2.	A diákok mutassák be az üzemben készített péksüteményeket tésztacsoportonként. Tudják ismertetni készítésük menetét és nyersanyagszükségletüket.	8 óra	Önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 3.	A diákok mutassák be az üzemben készített finom pékárukat tésztacsoportonként. Tudják ismertetni készítésük menetét és nyersanyagszükségletüket.	8 óra	Önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 4.	A diákok mutassák be az üzemben készített egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékeket . Tudják ismertetni készítésük menetét és nyersanyagszükségletüket.	7 óra	Önállóan végezhető
Értékelés				



Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy – egy osztályzattal értékeli.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	A tanulónak legyen füzete, ami gyakorlati naplóként szolgál. Ezt vezetnie kell.
	Projekt-feladat	
Az érdemjegy megállapításának módja:	Tantárgyanként egy – egy osztályzat.	
Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Mesterpék végzettség szükséges. Tanulócsoportonként 1 fő.	
Az elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Irodahelyiség.	
Eszközök és berendezések:	Laptop, projektor, papír	
Anyagok és felszerelések:	-	
Egyéb speciális feltételek:	-	

11. évfolyam

A SÜTŐIPRI TERMÉKEK KÉSZÍTÉSE megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Projekt alapú foglalkozások tartalma,	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 1.	A diákok készítsenek prezentációt a pékség működéséről.	23 óra	Önállóan végezhető



óraszám és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 2.	A diákok aktívan közreműködnek az üzemben előállított kenyérfélék készítésének technológiai folyamataiban.	130 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 3.	A diákok aktívan közreműködnek az üzemben előállított péksütemények készítésének technológiai folyamataiban.	100 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 4.	A diákok aktívan közreműködnek az üzemben előállított finom pékáruk készítésének technológiai folyamataiban.	100 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
	Gyakorlati feladat TEA-s.sz: 5.	A diákok aktívan közreműködnek az üzemben előállított egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítésének technológiai folyamataiban.	50 óra	Felügyelet mellett önállóan végezhető
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		A tanulók előzetes tudását, tapasztalatát a gyakorlati hely egy előzetes elbeszélgetés alapján méri fel a szakmai gyakorlat megkezdése előtt.		
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		A tanulók teljesítményét a gyakorlati hely minden hónapban egy – egy osztályzattal értékeli.		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli/interaktív	A tanulónak legyen füzete, ami gyakorlati naplóként szolgál. Ezt vezetnie kell.	
		Projekt-feladat		
Az érdemjegy megállapításának módja:		Tantárgyanként egy – egy osztályzat.		
Személyi feltételek				
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Mesterpék végzettség szükséges. Tanulócsoportonként 1 fő.		
Az elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-		
Tárgyi feltételek				
Helyiségek:		Irodahelyiség, technológiai üzemrész		



Eszközök és berendezések:	Laptop. Lisztcentrifugák, dagasztógépek, tésztafeldolgozó gépek, kelesztők és eszközök, kemencék és eszközök. Vágóeszközök.
Anyagok és felszerelések:	Sütőipari nyersanyagok
Egyéb speciális feltételek:	-



**MESTERLEVÉL
ÁGAZATI
KÉPZŐKÖZPONT**

Képzési program

A szakirányú oktatás képzési programja projekt alapú oktatásszervezés esetén

Gazdálkodó szervezet:	Mesterlevél Ágazati Képzőközpont Szak-és Felnőttképzési Nonprofit Kft.
Ágazat megnevezése:	sport
Szakma megnevezése:	Fitness-wellness instruktork
Szakma azonosító száma:	5 1014 20 01



Szakma szakiránya:	-
Szakmai oktatás időtartama:	2év
Szakirányú oktatás évfolyamai:	14.

Változásjegyzék

Sorszám	Dátum	Változás tartalma	Érintett fejezetek
1.			


10 I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK 1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Sport
2.	A szakma megnevezése:	Fitness-wellness instruktork
3.	A szakma azonosító száma:	5 1014 20 01
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Sport ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	-
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 70 óra, Érettségire épülő oktatásban: 70 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:	12 fő



11.	A képzés célja:	Széles bázisú sport- és mozgástudományi alaptudás birtokában önállóan tervez, szervez és vezet csoportos, illetve egyéni edzéseket, edzésprogramokat, rekreációs sportlétesítményekben (pl.: fitness, wellness klubok, szállodák wellness részlegei, uszodák, szabadidőközpontok, tornatermek stb.). Tevékenysége a lakosság fittségi állapotának javítására irányul, népszerűsíti az egészséges életmódot, egészségmegőrzést és a mozgásprogramokat. Szóbeli konzultáció, írásbeli kérdőív vagy különböző
		videotechnika révén segíti az ügyfelet abban, hogy megtalálja az érdeklődésének, az



	edzettségi szintjének, a testalkatának, fizikai állapotának megfelelő egyéni és/vagy kollektív rekreációs mozgásprogramot. A sportfoglalkozások vezetésén túl az érintett létesítményekben ügyfélszolgálati, recepciós és marketingkommunikációs feladatokat is ellát. Tájékoztatást ad az ügyfeleknek a fitness-wellness létesítmény balesetvédelmi és biztonsági előírásairól, szolgáltatásairól, a géppark, eszközök, berendezések rendeltetésszerű használatáról. A fitness-wellness létesítmény balesetvédelmi és biztonsági előírásait betartja és betartatja. Szükség esetén elsősegélyt nyújt a szakma szabályai szerint. Komplex felkészültsége alapján alkalmas arra, hogy szakmai segítségével az ügyfél egészségtudatos életvitelt alakítson ki, ezáltal javul a vele együttműködők életminősége. A szakképzettséggel betölthető legjellemzőbb munkakörök, tevékenységek: aerobik oktató, fitness-wellness asszisztens, aqua tréner, fitness oktató, aquafitness oktató, vízi aerobik oktató, csoportos fitness instruktör, fitness aerobik oktató, teremedző, fitness instruktör, kondicionáló edző, sportanimátor, fitness asszisztens, wellness asszisztens.



12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	Szakmai végzettséggel és/ vagy befejezett 10. osztállyal rendelkezők (felnőttoktatás, esti tagozat, 2 éves képzési idő)

11 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Betartja a munkavédelmi szabályzatot, balesetvédelmi szabályokat fogalmaz meg.	Ismeri a balesetvédelmi szabályokat és a munkaeszközök rendeltetésszerű használatának módját.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett, törekszik a munkájához kapcsoló eszközök rendeltetésszerű használatára és a sportfoglalkozáson való részvevők pontos balesetvédelmi tájékoztatására.	Betartatja a berendezések, gépek, továbbá sportszerek és sporteszközök rendeltetésszerű használatával, kezelésével kapcsolatos rendszabályokat.
A felismert edzésártalmak tünetei alapján megfelelően módosítja a bemelegítés tartalmát, az alkalmazott módszereket és eszközöket.	Ismeri és felismeri a sportsérüléseket, edzésártalmakat, valamint tisztában van azok megelőzésének lehetőségeivel.	Törekszik a sérülésmentes feladatvégzés elősegítésére a bemelegítés során.	Szükség esetén egészségügyi szakemberek segítségével az edzésártalmakat kivédi, ellátja, gyógyítja.



Kezeli a szakterületén használatos irodatechnikai és informatikai eszközöket, szoftvereket és alkalmazásokat (pl. számítógép, tablet, videokamera, pulzusmérő óra, bioimpedancia analizátor, egészségi állapot monitorozására alkalmas applikációk stb.).	Ismeri a pulzusmérő óra működését, az egészségi állapot monitorozására alkalmas applikációkat, bioimpedancia analizátor felhasználásának lehetőségeit és folyamatát. Edzés módszertani szempontból értelmezi a szakterületen használatos informatikai eszközökkel mért adatokat.	Igénye van a digitális önfejlesztésre a szakterületén, törekszik megismerni az új, sportmunka során is alkalmazható digitális lehetőségeket.	Önállóan alkalmazza az eszközöket, szoftvereket, megtalálja az adott sporttevékenység bemelegítéséhez használható legalkalmasabb applikációkat, digitális lehetőségeket.
Ellátja a szakmájához kapcsolódó adminisztratív és dokumentációs feladatokat (pl. jegyzőkönyvvezetés, nyilvántartások, beszámolók, feljegyzések stb.)	Ismeri a munkájához kapcsolódó dokumentumtípusokat, a jegyzőkönyvvezetés, a feljegyzésírás menetét és szabályait.	Törekszik a pontos dokumentációs és adminisztrációs munkavégzésre, igyekszik elkerülni a szabálytalanságokat.	Önállóan dokumentálja és adminisztrálja a munkafolyamatait.
Pontosan és közérthetően	Ismeri a sportszakmai	Törekszik a pontos, érthető	



használja a sportszakmai terminológiát, hatékonyan kommunikál a célcsoporttal a kommunikációs szituációnak és az életkori sajátosságoknak megfelelően.	terminológiát, tisztában van a különböző korcsoportok életkori sajátosságaival, és a korcsoportokhoz kapcsolható kommunikációs eszközökkel, stratégiával.	kommunikációra, a megfelelő sportszakmai nyelvezet használatára.	
Elősegíti az ügyfél helyes táplálkozási szokásainak kialakítását.	Tisztában van a helyes táplálkozási szokásokkal és a folyadékpótlás fontosságával.	Elkötelezett az egészséges életmód szemléletének terjesztésében, személyes példamutatásával segíti a helyes táplálkozási szokások kialakítását, megerősítését.	Önállóan fogalmaz meg személyre szabott javaslatot az ügyfél helyes táplálkozási szokásainak kialakításának elősegítésére.
Bemelegítést tervez, szervez és vezet különböző létszámú és korú csoportok számára változatos körülmények között (pl. sportpályán, vízben, hóban, jégen stb.).	Ismeri a tervezési folyamat és a foglalkozás szervezés, vezetés alapelveit, lépéseit.	Érdeklődő az új mozgásformák kipróbálásának lehetősége iránt, igényli a szakmai megújulást és sokszínűséget.	Önállóan tervez, szervez és vezet bemelegítést.



A bemelegítés céljainak megfelelően összeállítja a gyakorlatanyagot, a használandó eszközlistát.	Ismeri az edzéstervezést, edzéselveket és edzésmódszereket, valamint az edzéselmélet alapfogalmait és azok gyakorlatba történő átültetését.	Elkötelezett az edzés munka szakmaiságának megőrzése, és a minőségorientált munkavégzés iránt.	Önállóan tervez, szervez és vezet bemelegítéseket.
A bemelegítést a szervezet anatómiai és élettani sajátosságaival összhangban tervezi meg.	Ismeri az emberi szervezet felépítését, működését, tisztában van az edzés mozgató rendszerre gyakorolt hatásával, a fáradás, fáradtság, pihenés, regeneráció élettani hátterével.	Körültekintően tervezi meg a bemelegítést és mozgásos foglalkozások szakmai tartalmát, szem előtt tartva az emberi szervezet működésének törvényszerűségeit .	Elkötelezett az emberi szervezet és az egészségvédelem területén, figyelembe veszi az egyéni képességeket.

Általános bemelegítést állít össze és vezet le a sporttevékenységhez igazodó szakmai tartalommal.	Ismeri a bemelegítés alapelveit, folyamatát és részegységeit.	Szem előtt tartja a bemelegítés alapelveit és azoknak megfelelően törekszik a fokozatosság elvének betartására.	Önállóan állítja össze a bemelegítés szakmai tartalmát és vezeti a gyakorlatot a célnak megfelelő gyakorlatvezetési módszerrel.



Változatos formában használja a gimnasztika mozgás- és gyakorlatrendszerét a célcsoportnak és az edzéscélnak megfelelően.	Ismeri a gimnasztika mozgás és gyakorlatrendszerét, a gimnasztikai rajzírás szabályait.	Törekszik a gimnasztika mozgásanyagának használatakor a minőségi és mennyiségi tényezők edzéscélhoz való igazítására.	Kreatívan, a célcsoportnak és az edzéscélnak megfelelően használja a gimnasztika mozgás- és gyakorlatrendszerét a változatos edzéscélok eléréséhez.
A kidolgozott bemelegítést levezényli, ellenőrzi, a hibákat kijavítja.	Ismeri az adott sportmozgás pontos végrehajtásának szabályait, ismeri a gyakorlatvezetési és ellenőrzési módszereket, felismeri a hibás feladatvégzést, ismeri a hibajavítás módszertanát.	Törekszik a pontos feladatvégzés elősegítésére a sportsérülések elkerülése és a kívánt edzéscél elérése érdekében.	Ellenőrzi a feladatvégzés helyességét, önállóan korrigálja a hibás feladatvégzést.

12 3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	Középfokú végzettség (2 éves képzés)
2.	Alkalmassági követelmények:	
	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges



Pályaalkalmassági vizsgálat:	szükséges (A pályaalkalmassági vizsgálat során a motoros valamint tetszőleges úszásnemben mélyvízi 50 m úszás felmérése történik.)

13 4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely vezető	Felsőfokú szakirányú végzettség	Tantárgynak megfelelő	5 év	kamarai gyakorlati oktatói vizsga
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy	Felsőfokú szakirányú végzettség	Tantárgynak megfelelő	5 év	kamarai gyakorlati oktatói vizsga
3.	Oktató(k)	Szakirányú középfokú szakképzettség	Tantárgynak megfelelő	5 év	kamarai gyakorlati oktatói vizsga



4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)	Szakirányú középfokú szakképzettség			

14 5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Gyakorlat: PLB-Medál Kft. (4025. Debrecen, Kossuth utca 42.) és Bro'z Debrecen-Zabos Gergely egyéni vállalkozó (4027. Debrecen, Füredi út 76.) Vizes foglalkozások gyakorlata: DSZC Beregszászi Pál Technikum uszodája A 2022/2023-as tanévben a energetikai vészhelyzetre való tekintettel a tanulók 2022. szeptember 30-ig a DSZC Beregszászi Pál tanuszodájában az elsőféléves gyakorlatokat teljesítették. Az órákat igazoló órarend, mellékletben csatolva. Elmélet: Debreceni Képző Központ Nonprofit Kft. (4030. Debrecen, Budai Ézsaiás utca 8/A)



2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	Tantermi tábla Projektor Laptop/számítógép Tablet/ okostelefon Bioimpedencia analizátor Pulzusmérő sport óra Videókamera



		Anatómiai szemléltető eszközök Elsősegélynyújtáshoz szükséges eszközök Az újraélesztés gyakorlásához szükséges eszközök Internet kapcsolat Vízben alkalmazott segédeszközök Az aktuális fitness trendeknek megfelelő eszközök (Step padok, gumiszalagok, bokasúlyzók, kézisúlyzók, polifoam szivacsok) Erősítő, kardió gépek Irodai ügyvitel lebonyolítására alkalmas eszközök Pénzforgalmi tevékenység lebonyolításához szükséges eszközök CD lejátszó Hangosító rendszerek Kalipper
3.	A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Digitális-, okos-, interaktív (smart)-, flipchart tábla. Audiovizuális eszközök (állókép-, diavetítő, epizskóp, mozgóképek, film vetítők, CD-, DVD lejátszó, rádió). Asztali számítógép, laptop (web 1.0, 2.0), tablet, projektor. Internet szolgáltatás, tv (központi, zártláncú).
4.	Egyéb speciális feltételek:	-



15 **6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama** (Forrás: PTT) 2/14 évfolyam

1.	Projekt alapú foglalkozások (óra):	532	59,2 %
2.	Elméleti foglalkozások (óra):	266	40,8 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	898	100 %

16 **7. Tanulási területek** (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	3.1 Munkavállalói ismeretek		18	18
2.	3.2 Munkavállalói idegen nyelv		62	62
4.	3.5 Sportszakmai ismeretek FWI megnevezésű tanulási terület	630	188	818



A tanulási területek összes óraszám:	630	266	898

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA *ELSŐ TANULÁSI*

TERÜLET: 3.1 Munkavállalói ismeretek

17 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak	Önismerete alapján törekszik céljai reális	Teljesen önállóan	
		pozitívumait.	megfogalmazására. Megjelenésében igényes,		



2.	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munka szerződés tartalmi és formai követelményeit.	viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomán követésére.	Instrukció alapján részben önállóan	
3.	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés mód-szereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.		Teljesen önállóan	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

18 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		3.1 Munkavállalói ismeretek				
A tanulási terület foglalkozásainak óraszámát évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban (Forrás: PTT)						
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			A szakirányú oktatás összes óraszámát	
		2/14				
		Az évfolyam összes óraszámát				



Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	18					18

3.1 Munkavállalói ismeretek	3.1.1 Munkavállalói ismeretek	18					18
	Tanulási terület összóraszám:	18					18

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja	3.1.1 Munkavállalói ismeretek		A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud. A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására				



			.
		3.1.1.6. Álláskeresés	Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismere- te, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete. Álláskeresői módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága.
		3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek	Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, köz- alkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony. A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége. Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka). Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.



		3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése	Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai. A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő. A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei. A munkaszerződés módosítása. Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum).
		3.1.1.6.4 Munkánélküli ség	Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái. Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások). Szolgáltatások álláskeresőknél (munkaerő-közvetítés, tanácsadás). Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES).
Projektfeladatokhoz kapcsolódó elméleti foglalkozások:	Álláskeresői		4
	Munkajogi alapismeretek		4
	Munkaviszony létesítése		6
	Munkánélküliség		4



Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		Sikeres ágazati alapvizsga.
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		A módszer és munkaforma rövid bemutatása Készítsen esettanulmányt egy választott szituációról!
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	Az elsajátított kommunikációs technikákkal kapcsolatos írásbeli feladatmegoldása.
	Projekt feladat	Az elsajátított kommunikációs technikákkal kapcsolatos szóbeli kikérdezés, valamint szituációs feladat megoldása.



Az érdemjegy megállapításának módja (tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat):			Tanulási területenként egy-egy osztályzat.
Személyi feltételek			
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Munkavállalói és munkáltatói ismeretekkel rendelkező szakképzett oktató, 1 fő felsőfokú végzettséggel.		
Az elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Munkavállalói és munkáltatói ismeretekkel rendelkező szakképzett oktató, 1 fő felsőfokú végzettséggel.		
Tárgyi feltételek			
Helyiségek:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra		
Eszközök és berendezések:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra		
Anyagok és felszerelések:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra		



Egyéb speciális feltételek:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET: 3.2 Munkavállalói idegennyelv

19 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskere	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	Teljesen önállóan	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő- en álláshirdetéseket kiválasztani.
	séshez használja a kapcsolati tőkéjét.	szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (ol		



2.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	vasott és hallott szöveg értése, írás készség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő.	Ki tud tölteni ön- életrajzsablonokat, pl. Europass CV sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
3.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményét, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
4.	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatainak figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.		Digitális forma- nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.



5.	Felkészül állásinterjúra a	az Ismeri állásinterjú menetét, tisztában	az		A megpályázni
	megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs- csel és nyelvtani tudással rendelke- zik.			kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.



6.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.			
7.	Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival.			



			elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződés ek, munkaköri leírások szókincsét értel mezni tudja.			
8.	A munkaszerződés-	Ismeri a munka- szerződés főbb sek, munkaköri leírások szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.				

20 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	3.2 Munkavállalói idegennyelv				
A tanulási terület foglalkozásainak óraszámát évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban (Forrás: PTT)					
	A (szakirányú) oktatás évfolyama				A szakirányú oktatás összes óraszámát
	2/14				



Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám					
3.2 Munkavállalói idegennyelv	3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy	62					
	3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	10					
	3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél	16					
	3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás	16					
	3.2.1.6.4 Állásinterjú	20					



	Tanulási terület összóraszám:	62					
A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák							



Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja	3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy	<i>A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés- re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.</i> <i>Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.</i> <i>Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.</i> <i>A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.</i>



		3.2.1.6.1 Az álláskereső lépései, álláshirdetések	A tanuló megismeri az álláskereső lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg
			az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskeresőssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás készség).
		3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél	A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.



		3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás	<i>A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</i> <i>Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.</i> <i>A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédképesség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).</i>



		3.2.1.6.4 Állásinterjú	<i>A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségek- ről, munkakörülményekről tájékozódjon.</i> <i>Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.</i> <i>A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.</i> <i>A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.</i> <i>A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.</i> <i>A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.</i>
Projektfeladatokhoz kapcsolódó elméleti foglalkozások:	3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések		12



	3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél	12	
	3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás	16	
	3.2.1.6.4 Állásinterjú	22	
Értékelés			
Az előzetes tudás, lat és tapasztalt tanulási állapot megalkalmasság (diagnosztikus)			Sikeres ágazati alapvizsga.
értékelés):			
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			A módszer és munkaforma rövid bemutatása Szóbeli számonkérés.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív		Az elsajátított kommunikációs technikákkal kapcsolatos írásbeli feladatmegoldása.



	Projekt feladat		Az elsajátított kommunikációs technikákkal kapcsolatos szóbeli kikérdezés, valamint szituációs feladat megoldása.
Az érdemjegy megállapításának módja (tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat):			Tanulási területenként egy-egy osztályzat.
Személyi feltételek			
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Idegennyelvi oktatói képzettséggel rendelkező szakképzett oktató, 1 fő.		
Az elméleti foglalkozásokhoz szükségesszakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Idegennyelvi oktatói képzettséggel rendelkező szakképzett oktató, 1 fő.		
Tárgyi feltételek			



Helyiségek:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
Eszközök és berendezések:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
Anyagok és felszerelések:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
Egyéb speciális feltételek:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

HARMADIK TANULÁSI TERÜLET: 3.4 Sportszakmai ismeretek WFI

21 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Felméri és értékeli a működési területén zajló piaci viszonyokat.	A sport és a rekreációs piac általános jellemzői, keresleti, kínálati viszonyai	Teljesen önállóan	Önálló a piaci szereplőinek a feltérképezésében. - Kreatív a reklámtervezés folyamatában. - Magas fokú szervezőképességgel rendelkezik,	



Elemzi a működési területen zajló sportorientált vállalkozások jellegét.	A sport és a rekreációs vállalkozások fő tevékenységi területei	Teljesen önállóan	mert a sportprogramok előkészítése, lebonyolítása ezt kívánja.	
Részt vesz társadalmi szervezet megalapításában és működtetésében	Non-profit szervezetek működése a sportban és rekreációban	Teljesen önállóan		

Közreműködik tevékenysége pénzügyi alapjainak megteremtésében, a szponzorok és mecenások megtalálásában, megtartásában	Szponzorálás	Teljesen önállóan	- Munkájára igényes, mert gyakran ez dönt a pályázatok elbírálásában. - Elkötelezett és kitartó, mert egy sportvállalkozás	



Részt vesz rendezvények, tananyagok szervezésében	Sport és rekreációs rendezvények, események szervezési modellje	Teljesen önállóan	beindítása hosszú folyamat. - Rugalmas, mert a fogyasztói igények	
Felméri a reklámozási lehetőségeket	Marketing, sportmarketing összevont	Teljesen önállóan	folyamatosan változnak.	
Részt vesz sportprogramok előkészítésében, lebonyolításában	Sportprogramok szervezési felépítése	Teljesen önállóan		
Figyelemmel kíséri a pályázati lehetőségeket és közre működik a pályázatok elkészítésében	Pályázatok típusai	Teljesen önállóan		

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák



Felhasználói szinten használja az aerobik, a fitness és a testépítés, mint versenysportok alapjait.	Szabályismeret, sporttörténet, adminisztrációs és dokumentációs eljárások	Instrukció alapján részben önállóan		Felhasználó szintű informatikai ismeretek, projektor használat

Felhasználó szinten alkalmazza a rekreációs sportágakat, szabályukat, élettel hatásaikat.	Eszközismeret, szabályismeret	Teljesen önállóan	Elhivatottságot mutat az érintett sportágak megismerésével kapcsolatban.	Felhasználó szintű informatikai ismeretek, projektor használat
Komplex módon alkalmazza tudását a rekreációs sportágak eseményeinek megszervezésére, lebonyolítására és játékvezetésére.	Szabályismeret, eszközismeret, sportrendezvény szervezésének alapismeretei	Teljesen önállóan		Eredményjelző berendezések használatának ismerete



segélynyújtás t vé gez. Szakszerű első	Elsősegélynyújt ás alapismeretei	Teljesen önállóan		Automata és félau tomata újralesztő készülék szakszerű használata
A vele együtt működő ügyfeleket motiválja, kellemes légkört teremt.	Ismeri és megérti az egészség magatartá sát befolyásoló biológiai, lélektani, társadalmi és kör nyezeti tényezőket, és azok szerepét	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismere tek
Szaktudását szak nyelvi kifejezések kel kommunikálja.	Szaknyelv ismerete	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismere tek
Készségek, képes ségek	Ismeretek	Önállóság és fele lősség mértéke	Elvárt viselkedés módok, attitűdök	Általános és szak mához kötődő digitális kompe tenciák



Szakszerű vízből mentést végez, és elsősegélyt nyújt.	Vízből mentés, Elsősegélynyújtás	Teljesen önállóan	Szereti és otthonosan érzi magát az uszodában, mint vizes környezetben. Motiválja az eltérő fizikai környezet sajátosságában rejlő sportszakmai tartalom. Mélyen elkötelezett a minőségi sportszakmai munka mellett.	Automata és félau tomata újraélesztő készülék szakszerű használata
Vízbiztos a 4ből legalább 3 úszás nemben.	Úszásnemek közti különbségek	Teljesen önállóan		
Tudatosan alkalmazza a víz, mint közeg, szárazföldi közegtől eltérő hatásait.	Fizikai, élettani hatások	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek
Egyéni és csoportos mozgás programokat tervez, szervez, és hatékonyan alkalmazza azok módszereit.	Csoportos óra vezetés módszertana, óratervezés alapismeretei, óra szervezés alapismeretei	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek



Órákat tervez és vezet különböző korosztályoknak és célcsoportoknak, különböző edzéscéllal.	Korosztályos életteni sajátosságok ismerete, speciális populáció mozgás igényeinek ismerete, prevenció fogalma	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek
Tudatosan alkalmazza az uszoda, mint létesítmény működését, higiéniai előírásait szolgáltatásait, programjait.	Létesítmény működés alapismeretei, higiéniai előírások ismerete, sportszolgáltatások speciális területeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek
Gyakorlatokat állít össze vízi edzésprogramok anyagaiból és ezeket bemutatja.	Ismeri a vízi edzésprogramok tervezésének, szervezésének edzéselveit és módszereit	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek



Szaktudását szak nyelvi kifejezésekkel kommunikálja.	Szaknyelv ismerete	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek
Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés módok, attitűdök	Általános és szak mához kötődő digitális kompetenciák
Csoportos mozgás programokat tervez, szervez, és hatékonyan alkalmazza azok módszereit.	Csoportos óra vezetés módszertana, óratervezés alapismeretei, óra szervezés alapismeretei	Teljesen önállóan	Egészséges életvitelre ösztönző szemléletmódokkal rendelkezik, melyet törekszik másoknak is átadni.	Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek
szemléletmódot alakít ki. Egészségtudatos	Az egészséges életmód megvalósításához szükséges ismeretek	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek



Különböző korosztályoknak és célcsoportoknak, különböző edzés céljával órát tervez és vezet.	Korosztályos életkori sajátosságok ismerete, speciális populáció mozgásigényeinek ismerete, prevenció fogalma	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek
Szakemberként használja a csoportos óravezetéshez szükséges verbális és non-verbális kommunikációt.	Verbális kommunikáció sajátosságai, non-verbális kommunikáció (hangjel, kézjel, karjel, testbeszéd) ismerete	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek
Segélynyújtást végez. Szakszerű első	Elsősegélynyújtás alapismeretei	Teljesen önállóan		Automata és félautomata újraélesztő készülék szakszerű használata
Szakemberként ismeri a fitneszwellness létesítmény szolgáltatásait és programjait.	Szakemberként ismeri a fitneszwellness létesítmény szolgáltatásairól és programjairól	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek



Szaktudását szak nyelvi kifejezésekkel kommunikálja.	Szaknyelv ismerete	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek
Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés módok, attitűdök	Általános és szak mához kötődő digitális kompetenciák
Egyéni mozgás programokat tervez, szervez, és hatékonyan alkalmazza azok módszereit.	Csoportos óra vezetés módszertana, óratervezés alapismeretei, óra szervezés alapismeretei	Teljesen önállóan	Empatikus az ügyfelek problémáival kapcsolatban. A test-kultúra területén példamutató. Egészséges életvitelre ösztönző szemléletmóddal	Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek
segélynyújtást végez. Szakszerű első	Elsősegélynyújtás alapismeretei	Teljesen önállóan		Automata és fél automata újraélesztő készülék szakszerű használata



Szakszerűen fel ügyeli az erő fejlesztő és kardió gépek rendeltetés szerű használatát.	A létesítményben használható egyéni, erőfejlesztő és kardió-gépek használatára vonatkozó szakszerű ismeretek	Teljesen önállóan	rendelkezik, melyet törekszik másoknak is átadni. Edzettsége, az egészséges életmódhoz való viszonya példaértékű.	Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek kardió gépek elektronikus kezelő felületének használata.
Különböző korosztályoknak és célcsoportoknak, különböző edzéscéllal órát tervez és vezet.	Korosztályos élettani sajátosságok ismerete, speciális populáció mozgásigényeinek ismerete, prevenció fogalma.	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek.
A vele együtt működő ügyfeleket motiválja, kellemes légkört teremt.	Ismeri az egészséges magatartását befolyásoló biológiai, lélektani, társadalmi és környezeti tényezőket, és azok szerepét.	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek.



Kiválasztja és elkészíti a potenciális ügyfelek igényeinek megfelelő edzés programokat.	Potenciális ügyfelek igényeinek megfelelő edzés programokról szóló ismeretek.	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek.
Szakszerűen ismeri a fitneszwellness létesítmény szolgáltatásait és programjait.	Szakszerű ismeret a fitneszwellness létesítmény szolgáltatásairól és programjairól.	Instrukció alapján részben önállóan.		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek.
Anamnézist készít és fizikai képességeket tesztel.	Az anamnézis módszere, dokumentációja és motorikus tesztek, próbák ismerete.	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek, kardio gépek elektronikus kezelő felületének használata, polár óra használata, bioimpedencia mérő használata
Szaktudását szaknyelvi kifejezésekkel kommunikálja.	Szaknyelv ismerete	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek.



Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Hatékonyan kezeli a szakterületén felmerülő esetleges konfliktusokat.	Megfelelő módszertani és stratégiai ismeretek a szakterületén felmerülő konfliktusok hatékony kezelésére.	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek.
Ügyfélszolgálati feladatokat lát el szakszerűen, az ügyfél igényeinek megfelelően ajánlja a sportlétesítmény által kínált szolgáltatásokat, forgalmazott termékeket.	Marketing kommunikációs ismeretek. Ismeri a sportlétesítmény által kínált szolgáltatásokat és forgalmazott termékeket, azok hatásait.	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek.



A vele együtt működő ügyfeleket motiválja, kellemes légkört teremt.	Ismeri és megérti az egészség magatartását befolyásoló biológiai, lélektani, társadalmi és környezeti tényezőket, és azok szerepét.	Teljesen önállóan	Toleráns, segítőkész, tájékozott, figyelmes.	Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek.
Munkakörét érintő információkat közvetít a vezető beosztású kollégái és az ügyfelek között.	kiemelés, pszichológia, kommunikáció. Illetve, lényeg	Instrukció alapján részben önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek.
Anyanyelvén és legalább 1 élő idegen nyelven alapszinten kommunikál szóban és írásban.	Ismer legalább 1 élő idegen nyelvet.	Teljesen önállóan		Felhasználó szintű informatikai és elektronikai ismeretek.

22 2. A tanulási terület tartalmi elemei



A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		3.4 Sportszakmai ismeretek WFI				
A tanulási terület foglalkozásainak óraszámok évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban (Forrás: PTT)						
		A (szakirányú) oktatás évfolyama				A szakirányú oktatás összes óraszám
		2/14				
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
3.4 Sportszakmai ismeretek WFI	Sportmenedzsment és marketing	62				
	Általános szervezési-és	10				



	vezetési ismeretek					
	Sportmarketing	40				
	Eseményszervezés	12				
	Sportági alapok	144				
	Aerobik, mint versenysport	12				
	Fitness, mint versenysport	24				
	Testépítés, mint versenysport	12				
	Labdajátékok, mint szabadidősportok	24				



	Ütős sportok, mint szabadidősportok	30					
	Állóképességi sportok, mint szabadidő- sportok	42					
	Aqua tréning	72					
	Vízi mozgás- és foglalkozásformák	12					
	A vízi foglalkozások módszertana	12					
	Vízi gimnasztika	24					
	Speciális vízi foglalkozások	24					
	Csoportos és speciális óratípusok	180					



	Speciális órák	80					
	Speciális fittségi programok	32					
	Gyermek- és szeniorfoglalkozások	36					
	Egyéb óratípusok	32					
	Egyéni kondicionálás	216					
	A testformálás elmélete	32					
	Edzéstervezés, edzésvezetés	38					
	Erőfejlesztés	86					
	Kardiotréning	60					



Ügyfélszolgálat	144					
Létesítményüzemeltetés	20					
Alkalmazott kommunikáció	40					
Ügyvitel, értékesítés	40					
Wellness szolgáltatások	24					
Az asszisztens munkaköre	20					



A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák



Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja	3.5.1 Sportmenedzsment és marketing		A sportszakmai gyakorlat tanulási terület a gyakorlati munkavégzéshez szükséges tan-tárgyak ismereteit tartalmazza. A Sportági alapokban a Fitness-wellness instruktorként alkalmazott mozgásanyag alapsportágai (aerobik, fitnesz, testépítés), mint versenysportok jelennek meg, valamint a rekreációs sportokhoz tartozó mozgásformák. Az Aqua tréning, Csoportos és speciális órátípusok, az Egyéni kondicionálás és az Ügyfélszolgálat a későbbi munkakörhöz szükséges gyakorlati ismeretek elsajátításában nyújt segítséget. Továbbá, a tanítási terület elméleti és gyakorlati háttérrel biztosít a tanulók számára ahhoz, hogy megismerjék a nevelés folyamatát és alapelveit, megkülönböztessék a különböző személyiségtípusokat és jellemző személyiségjegyeiket. Segítséget kapnak a jellemzően a szakmához kapcsolódó interakciókban hatékony viselkedésminták kidolgozásában. A terület tananyagtartalmának feldolgozása során felkészülnek az edzői szerep támasztotta jellemvonások fejlesztésére, későbbi munkájuk során tapasztalt felelős viselkedésre. A tanulási terület további célja olyan komplex szervezési és vezetési ismeretek elsajátítása, mely segíti a leendő szakembereket a sportszervezetek irányításában, tisztségviselői teendők ellátásában, sportversenyek megszervezésében és menedzselésében. A tantárgy célja olyan komplex szervezési és vezetési ismeretek



			elsajátítása, mely segíti a leendő szakembereket a sportszervezetek irányításában, tisztségviselői teendők ellátásában, sportversenyek megszervezésében és menedzselésében.
	3.5.1.6.1 Általános szervezési- és vezetési ismeretek		Főbb vezetés- és szervezésméleti irányzatok Sportszervezetek, sport vállalkozások szervezése, vezetése A sport szerkezete és felépítése hazai és nemzetközi viszonylatban Állami és önkormányzati szerepvállalás a sportban A magyar sport irányítási, igazgatási rendszere Szponzoráció és a támogatás a különbségei A TAO rendszere Az EU és a sport
	3.5.1.6.2 Sportmarke tin g		A sportmarketing elméleti alapjai A sportmarketing feladata, célja A sport, mint termék A sportmarketing eszközrendszere A szponzorálás és a sportmarketing összefüggései Imázs, PR



		3.5.1.6.3 Eseményszervezés	A sportesemények, sportrendezvények módszertana A sportprogramok szerkezete A sportprogramok létrehozásának és szervezésének módszer- tani kérdései Az eseményszervezés folyamata Az önkéntesség és a sport
	3.5.2 Sportági alapok tantárgy		A Sportági alapokban a Fitness-wellness instruktorként alkalmazott mozgásanyag alap- sportágai (aerobik, fitnesz, testépítés), mint versenysportok jelennek meg, valamint a rekreációs sportokhoz tartozó mozgásformák. A tanulók megismerkednek az érintett sportágak történetével, szabályrendszereivel, mozgásanyagukkal, alapvető adminisztrációs és dokumentációs eljárásaikkal. A rekreációs sportok közül megismerik azokat a sporttevékenységeket alapjait, amelyeket a szállodaiparban, illetve a rekreációs célú sportrendezvényeken felhasználhatnak. Megismerkednek a különböző korosztályok speciális mozgásanyagával, kisgyermek kortól egészen az idősek sportjáig.
		3.5.2.6.1	Hazai és nemzetközi sporttörténeti alapismeretek Hazai és nemzetközi



		Aerobik, mint versenyspor t	szabályismeretek Hazai és nemzetközi versenyrendezési ismeretek Hazai és nemzetközi adminisztrációs és dokumentációs eljárások A sportág hazai és nemzetközi szerveződése, szervezetei Mozgásanyag alapismeretei - utánpótlás és felnőtt korosztályok mozgásanyagának ismerete Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibajavítás technikája Aktuális versenynaptár ismerete
		3.5.2.6.2 Fitness, mint versenyspor t	Hazai és nemzetközi sporttörténeti alapismeretek Hazai és nemzetközi szabályismeretek Hazai és nemzetközi versenyrendezési ismeretek Hazai és nemzetközi adminisztrációs és dokumentációs eljárások A sportág hazai és nemzetközi szerveződése, szervezetei Mozgásanyag alapismeretei - utánpótlás és felnőtt korosztályok mozgásanyagának ismerete Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek,



			hibajavítás technikája Aktuális versenynaptár ismerete
		3.5.2.6.3 Testépítés, mint versenysport	Hazai és nemzetközi sporttörténeti alapismeretek. Hazai és szabályismeretek nemzetközi Hazai és nemzetközi versenyrendezési ismeretek Hazai és nemzetközi adminisztrációs és dokumentációs eljárások A sportág hazai és nemzetközi szerveződése, . szervezetei Mozgásanyag alapismeretei - utánpótlás és felnőtt korosztályok mozgásanyagának ismerete Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibajavítás technikája Aktuális versenynaptár ismerete



		3.5.2.6.4	Labdajátékok csoportosítása és alapismereteinek elsajátítása Átadások, átvételek Cselezések ismeretanyaga Labdás és labda nélküli mozgások Technikai elemek ismerete Szabályismeret
		Labdajátékok, mint szabadidősportok	Játékvezetői ismeretek Eszközhasználat Prevenció, egészségmegőrzés, motorikus képességek fejlesztésének lehetőségei
		3.5.2.6.5 Ütős sportok, mint szabadidősportok	Ütős játékok alapismereteinek elsajátítása Szabályismeret Játékvezetői ismeretek Eszközhasználat Prevenció, egészségmegőrzés, motorikus képességek fejlesztésének lehetőségei
		3.5.2.6.6 Állóképességi sportok, mint szabadidősportok	Állóképességi sportok csoportosítása és alapismereteinek elsajátítása Állóképességi sportok élettani hatása Sportágspecifikus technika és eszközhasználat Prevenció, egészségmegőrzés, motorikus képességek fejlesztésének lehetőségei



	3.5.3 Aqua tréning		Az Aqua tréning a későbbi munkakörhöz szükséges gyakorlati ismeretek elsajátításában nyújt segítséget. Az aqua tréning elmélet tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a vízben alkalmazható gyakorlatok, eszközök, felszerelések széles választékát, alkalmazási területeit és formáit. A tantárgy keretein belül a tanulók megismerkednek a víz – mint sajátos edzéseszköz – egészség- és képességfejlesztő hatásaival. További cél, hogy a tanulók képessé váljanak a vízi foglalkozásokra jellemző speciális módszertani technikák alkalmazására. Különböző korosztályok speciális mozgásanyagával kisgyermek kortól egészen az idősok sportjáig.
		3.5.3.6.1 Vízi mozgás- és foglalkozás formák	A vízi foglalkozások rendszertana A vízben használt képességfejlesztő és segédeszközök Természetes mozgások adaptációja kisvízes környezetben



			Természetes mozgások adaptációja mélyvizes környezetben Vízben végrehajtható szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok Erőfejlesztő gyakorlatok vízben Állóképességet fejlesztő gyakorlatok vízben Ízületi mozgékonytágot fejlesztő gyakorlatok vízben Koordinációs képességfejlesztő gyakorlatok vízben A tartáshibák megjelenési formái Tartáshibák megelőzését és korrekcióját célzó vízi gyakorlatok Légzésfunkciót fejlesztő vízi gyakorlatok Pihentető, relaxációs gyakorlatok vízben Társas gyakorlatok vízben Vízi játékok kis- és mélyvízben A fitness úszás fogalma, sajátosságai Az egyes úszásnemek helyes technikai végrehajtása Zenés aquafitness óratípusok Kórosan elhízottak vízi mozgásprogramjai Megváltozott fizikai képességű egyének vízi mozgásprogramjai Időskorúak vízi mozgásprogramjai Gyermekfoglalkozások vízben



		3.5.3.6.2 A vízi foglalkozások módszertana	A víz, mint a vízi foglalkozások eszköze A víz szervezetre gyakorolt hatása A víz tulajdonságai Súrlódás, viszkozitás, turbulencia A hőmérséklet jelentősége (víz, levegő) A mozgástörvények érvényesülése a vízben A sekély víz sajátosságai A mélyvíz sajátosságai A kültéri medence sajátosságai A medence sajátosságai (mélysége, lejtése, alja) A medence tulajdonságainak jelentősége a vízi foglalkozások tervezésében Uszodai egészségügy Jellemző balesetek, sérülések a vízi foglalkozásokon A balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok, módszerek Vízből mentés az uszodában A vízből mentés sajátosságai nyílt vizeken Elsősegély-nyújtási feladatok



			A vízi gyakorlatok tervezésének szempontjai A vízi foglalkozások célcsoportjai A vízi foglalkozások szerkezeti felépítése A vízi gimnasztikai gyakorlatok variálása és kombinálása Gyakorlatok leírása és ábrázolása A vízi foglalkozások vezetésének módszertana Foglalkoztatási formák a vízi foglalkozásokon A mélyvízi foglalkozások sajátosságai A fitness úszás edzésmódszertana Speciális képességfejlesztés fitness úszás módosított változataival A vízi játékok alkalmazási lehetőségei Foglalkozási tervek készítése



		3.5.3.6.3 Vízi gimnasztika	Természetes mozgások kisvízes környezetben Természetes mozgások mélyvízes környezetben Vízben végrehajtható szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok Erőfejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben Állóképességet fejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben Ízületi mozgékonytápot fejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben Koordinációs képességfejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben Tartáshibák megelőzését és korrekcióját célzó gimnasztikai gyakorlatok vízben Mobilizációs gyakorlatok vízben Légzésfunkciót fejlesztő vízi gimnasztikai gyakorlatok Társas gimnasztikai gyakorlatok vízben Súlyzós gimnasztikai gyakorlatok vízben Labdás gimnasztikai gyakorlatok vízben Az úszó cső („nudli”) alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában A rugalmas szalagok alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában A karika alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában A step-pad alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában Pihentető, relaxációs gyakorlatok vízben Zenés gimnasztika kisvízben
		3.5.3.6.4	Táncos gyakorlatok, koreográfiák kisvízben Zenés aquafitness óratípusok



		Speciális vízi foglalkozások	Az egyes úszásnemek helyes technikai végrehajtása Fittségi edzés úszással A tartáshibák megelőzése és korrekciója úszással Légzésfejlesztés úszással Koordinációfejlesztés úszással Játékos gyakorlatok vízben járás közben Kondicionális képességek fejlesztése vízi játékokkal Speciális fejlesztési feladatok vízi játékokkal (légzésfejlesztés, koordinációfejlesztés, fi- gyelemfejlesztés) Egyéni, sor- és váltóversenyek kisvizes foglalkozásokon Fogó- és labdajátékok A sportjátékok adaptációja vízi foglalkozásokon Mélyvizes játékok Komplex vízi foglalkozások gyermekeknek Komplex vízi foglalkozások időskorúaknak Komplex vízi foglalkozások túlsúlyosoknak Megváltozott fizikai képességű egyének vízi mozgásprogramjai Baleset-megelőzés a vízi foglalkozásokon A vízből mentés gyakorlata
	3.5.4 és Csoportos speciális óratípusok		A csoportos fitness órák elmélete tantárgyrész tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a fitness szektorra jellemző óratípusokkal, azok mozgásanyagával, a csoportos óra- vezetés elméleti és módszertani sajátosságaival. Kiemelt cél, hogy a megszerzett ismere-tek birtokában a tanulók képesek legyenek az új irányzatok lényegének meghatározására, rendszertani besorolására. A tananyag elsajátításával a tanulók legyenek képesek a vendégek egyéni igényeknek megfelelő óratípus ajánlására és a fittségi programok népszerűsítésé-re. A speciális óratípusok tantárgyrész tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a speciális fittségi programok tervezéséhez és vezetéséhez



			szükséges elméleti ismereteket. A tanulók megismerik a gyermekkor és az időskor testi, lelki, szociális jellemzőit, az alternatív mozgás- formák élettani és filozófiai hátterét.
		3.5.4.6.1 Speciális órák	Az állóképesség-fejlesztő órák mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Az eszköz nélküli alakformáló órák mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Az alakformáló órák új irányzatai A gerinctréning mozgásanyaga és módszertani sajátosságai A stretching óra felépítése, mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Kézi súlyzóval
			végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Kétkezes súlyzóval végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Rugalmas ellenállásokkal végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Kislabdával végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Óriás labdákkal végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Az eszközös órák új irányzatai



			A köredzések fajtái, gyakorlatai és módszertani sajátosságai Csoportos funkcionális tréning Az óratípusok trendjei



		3.5.4.6.2 Speciális fittségi programok	A gyermekkor szakaszai Szervrendszerek fejlődése óvodáskorban (3–6 éves kor között) Az óvodáskor terhelés-élettani jellemzői Az óvodáskor fejlődés-lélektani sajátosságai Motoros képességek fejlesztése óvodáskorban Mozgástanulás, mozgástanítás óvodáskorban A sportfoglalkozások fajtái óvodáskorban Sportfoglalkozások szervezése óvodásoknak Az óvodások sportfoglalkozásainak felépítése, gyakorlatanyaga Mozdós játékok fajtái A gimnasztika mozgásrendszerének alkalmazása az óvodáskorban Az óvodás sportfoglalkozások vezetésének módszertana Szervrendszerek fejlődése kisiskoláskorban (6–10 éves kor között) A kisiskoláskor terhelés-élettani jellemzői A kisiskoláskor fejlődés-lélektani sajátosságai Motoros képességek fejlesztése kisiskoláskorban Mozgástanulás, mozgástanítás kisiskoláskorban A sportfoglalkozások fajtái kisiskoláskorban Sportfoglalkozások szervezése kisiskolásoknak A kisiskolások sportfoglalkozásainak felépítése, gyakorlatanyaga A kisiskolás sportfoglalkozások vezetésének módszertana Baleset-megelőzés a gyermeksport foglalkozásokon Elsősegélynyújtás a gyermekbaleseteknél Élettani, lelki és szociális változások időskorban Az időskor terhelés-élettani



			specifikumai A zenés-csoportos teremkerékpár-órák felépítése és mozgásanyaga A táncos fitness termi órátípusok fajtái és sajátosságai Küzdősport és harcművészeti mozgásformákra épülő fitness órátípusok fajtái és sajátosságai A pilates-módszer lényege, az egyes pilates irányzatok specifikumai Jóga tradíció alapjai, jógaírányzatok A jóga mozgásanyagának felhasználása a fitness programokban, csoportos szenior órák felépítése és mozgásanyaga
		3.5.4.6Gyermek- és szenior foglalkozások	Általános bemelegítés a gimnasztika mozgásanyagával óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban Koordinációs és kondicionális képességek fejlesztése szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatokkal óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban Motoros képességek fejlesztése különböző eszközökkel (lufi, labda, zsámoly, karika, babzsák, bordásfal, ugrókötel, pad, instabil eszközök, óriáslabda, rugalmas ellenállások stb.) óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban Motoros képességek fejlesztése játékokkal (utánozó játékok, fogójátékok, dobójátékok, sor- és váltóversenyek stb.) óvodás- és kisiskoláskorban



			Tartásjavító gerinctorna az életkori sajátosságoknak megfelelően Aerobik jellegű óra (órarész) az életkori sajátosságoknak megfelelően Táncos mozgáselemek alkalmazása az életkor-specifikus foglalkozásokon
		3.5.4.6.3 Egyéb óratípusok	Zenés-csoportos teremkerékpár-órák Táncos fitness órák Küzdősportos és harcművészeti mozgásformákra épülő fitness órák Talajon végzett, csoportos pilates gyakorlatok Jóga-alapelemeket tartalmazó fitness órák Minden óratípus esetében: a stílusra jellemző bemelegítő, a fő részt tartalmazó és levezető gyakorlatok összeállítása, a mozgáselemek helyes technikai végrehajtása, óravezetés gyakorlása: utasítások, számolás, hibajavítás, motiválás
	3.5.5 Egyéni kondicionálás		A fitness termi kondicionálás elmélet tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az alakformálás élettani, anatómiai hátterét, a testformálásra



			vonatkozó edzésselveket, edzés- módszereket és edzéseszközöket. A tanulók ismerjék az egyes
			izmok és izomcsoportok fejlesztését célzó adekvát gyakorlatokat. A tanulók legyenek képesek célorientált edző-termi edzésprogramok összeállítására és az edzések szakszerű felügyeletére.



		3.5.5.6.1 A testformálás elmélet A test és alakformáló módszerek fejlődése Az erőfejlesztés eszközei Testalkati tipológiák Testösszetétel, testzsír-arány Az ideális testtömeg kiszámításnak módszerei Elhízottság és soványság Arányosság, szimmetria Az erőfejlesztés élettani háttere Az edzőtermi erőfejlesztő edzés sajátosságai Az erőfejlesztő eszközök és gépek típusai A kar- és a vállizmok részletes funkcionális anatómiája A mellizmok részletes funkcionális anatómiája A hátizmok részletes funkcionális anatómiája Az alsó végtag izmainak részletes funkcionális anatómiája A hasizmok részletes funkcionális anatómiája Az aerob edzés szerepe a testformálásban Pulzuskontrollált edzések Az edzéscélokat támogató táplálkozás A táplálékkiegészítők szerepe az alakformálásban



		3.5.5.6.2 Edzéstervezés, edzésvezetés	Alapfogalmak (ellenállások, ismétlések, sorozatok, pihenőidő, alap- és izolációs gyakorlatok) Edzéselvek Edzésmódszerek (sorozattípusok) A kliens testalkatának vizsgálata és meghatározása A testalkat és az edzés összefüggései A fitness állapota felmérése és meghatározása Az edzés jellegéhez kapcsolódó speciális bemelegítés Az edzésvezetés módszertana (kommunikáció, etika, motiválás) Kezdő edzések tervezése

			Középhaladó edzések tervezése Haladó edzések tervezése Tömegnövelő edzések tervezése Formába hozó, tónusfokozó, definiáló edzések tervezése Az edzőtermi állóképesség fejlesztő edzés sajátosságai A kardiógépek fajtái A stretching módszertana Pihenés és regeneráció A testformálás életkori specifikumai A női testformálás sajátosságai A segítségadás módszertana Baleset-megelőzési és higiénés szabályok az edzőteremben Jellemző edzőtermi sérülések és azok első ellátása



		3.5.5.6.3 Erőfejlesztés	A kar és a váll izmainak edzése saját testtel A kar és a váll izmainak edzése szabad súlyokkal A kar és a váll izmainak edzése gépeken A kar és a váll izmainak nyújtása A mellizmok edzése saját testtel A mellizmok edzése szabad súlyokkal A mellizmok edzése gépeken A mellizmok nyújtása A hátizmok edzése saját testtel A hátizmok edzése szabad súlyokkal A hátizmok edzése gépeken A hátizmok nyújtása Az alsó végtag izmainak edzése saját testtel Az alsó végtag izmainak edzése szabad súlyokkal Az alsó végtag izmainak edzése gépeken Az alsó végtag izmainak nyújtása A hasizmok edzése saját testtel, szabad súlyokkal és gépeken A hasizmok edzése saját testtel, szabad súlyokkal és gépeken A hasizmok edzése saját testtel, szabad súlyokkal és gépeken A hasizmok nyújtása A kezdő edzések gyakorlata A középhaladó edzések gyakorlata A haladó edzések gyakorlata A tömegnövelő edzések gyakorlata A formába hozó, tónusfokozó, definiáló edzések gyakorlata A segítségadás

			gyakorlata



		3..5.5.6.4 Kardiotréning	Az állóképességi szint (az aerob fittség) felmérésének edzőtermi módszerei Edzéscélok kijelölése A megfelelő pulzus-célzóna meghatározása A kardio edzés felépítése A futópád használatának szabályai Kardio edzésprogramok futópádon Az ellipszistréner használatának szabályai Kardio edzésprogramok ellipszistréneren Az evezőgép használatának szabályai Kardio edzésprogramok evezőgépen A lépcsőzőgép használatának szabályai Kardio edzésprogramok lépcsőzőgépen A kerékpár-ergométer használatának szabályai Kardio edzésprogramok kerékpár ergométeren
	3.5.6 Ügyfélszolgálat		Az ügyfélszolgálat elmélet tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a fitness és wellness létesítmények üzemeltetési szabályait, a forgalmazott termékek sajátosságait és azok szakszerű értékesítésének módszereit. A tantárgy segítséget nyújt a vendégek igényeinek fel- tárásához, valamint a vásárlói szükségletek megfelelő színvonalú kielégítéséhez. A tanulók képessé válnak az asszisztensi munkakör interakciós helyzeteinek hatékony meg-oldására és asszertív kommunikációra.
		3.5.6.6.1 Létesítmény üz emeltetés	A fitness klubokra vonatkozó közegészségügyi szabályok A wellness létesítményekre vonatkozó közegészségügyi szabályok A létesítmények működésével kapcsolatos munkavédelmi előírások és szabályzatok A létesítmények üzemeltetésével kapcsolatos tűzvédelmi előírások, szabályzatok A szolárium- használat szabályai



			A fitness és wellness létesítmények házirendj létesítmény zettudatos megoldások a létesítmény működtetésében létesítmény mikroklímájának (levegő, esztétikája, dekorációk, hőmérséklet, fény, wellness létesítményekre jellemző marketing tisztség stb.) A
		3.5.6.6.2	A fitness-wellness asszisztens pozitív személyiségjellemzői

		Alkalmazott kommunikáció	Az ügyfélkezelési szituációk (köszönés, megszólítás, bemutatkozás, érdeklődés, szabályok és feltételek ismertetése, telefonálás stb.) kulturált formái Megjelenés-kultúra a fitness-wellness létesítményekben (öltözködés, hajviselet, ékszerek, smink, illatok stb.) Az első benyomás fontossága, hatáskeltés Interakciós helyzetek és hatékony megoldások Befolyásolás, meggyőzés és asszertivitás a kommunikációs folyamatokban Társalgási stílusok Hangerő, mosoly, humor A kommunikáció zavarai Vitakultúra A konfliktus értelmezése, formái, konfliktusjelek, konfliktuskezelés Nonverbális üzenetek értelmezése és küldése A vendég-elégedettség mérése és fokozás



		3.5.6.6.2 Ügyvitel, értékesítés	A fitness-wellness asszisztens munkaköri kompetenciái A munkakörrel kapcsolatos jogi ismeretek (munkajog, felelősségi szabályok, szavatos-ság stb.) A létesítmény működtetésével kapcsolatos adminisztratív feladatok (iratkezelés, nyil vántartások, elszámolások stb.) Adatvédelmi szabályok Pénzkezelési szabályok Értékesítési szituációk a fitness és wellness létesítményekben A forgalmazott termékek fajtái, típusai, lényeges minőségi jellemzői Vásárlói típusok és magatartásformák Vásárlási motívumok Szükségletek feltárása A vásárlás, mint döntési folyamat Vásárlásösztönzés Hatékony személyes eladási módszerek Az értékesítési tevékenységgel szemben támasztott etikai követelmények Az újdonság szerepe A termékek bemutatásának, kihelyezésének, csomagolásának technikái, azok hatása a vá- sárlókra Árlapok és ártáblák készítése, kihelyezése A beszerzési, raktározási, értékesítési folyamatokhoz kapcsolódó adminisztrációs fel-



			adatok Fitness termi büfészolgáltatás, mint a vendéglátás egy sajátos formája Az engedélyezett élelmiszerek tárolására, készítésére vonatkozó speciális szabályok Kínálás és kiszolgálás Vendégpanasz kezelése Fogyasztóvédelmi alapismeretek A fogyasztóvédelmi törvény rendelkezései Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók
		3.5.6.6.3 Wellness szolgáltatások	A wellness értelmezési keretei és fogalmi meghatározásai A wellness teória összetevői és alapelvei A wellness turizmus sajátosságai A hazai wellness szállodákra vonatkozó minősítési követelmények A wellness ipar szakemberei A medencék típusai A szaunák fajtái, típusai és hatásai Szauna-technika Masszázs-típusok A masszázs tárgyi feltételei Balneo- és hidroterápiás szolgáltatások A wellness részlegekben alkalmazott komplementer egészségfejlesztő módszerek A wellness részlegekben alkalmazott arc- és testszépészeti eljárások



		3.5.6.6.4 Az asszisztens munkaköre	A létesítmény működési rendjének (a vendégekre és a dolgozókra vonatkozó szabályok- nak) megismerése Szabályok betartása és betartatása A létesítmény termékkínálatának megismerése Termékek értékesítése, a vendégek kiszolgálása A létesítmény szolgáltatáskínálatának megismerése A létesítményben dolgozó szakemberek és munkaköreinek megismerése Vendégek tájékoztatása, információnyújtás Kommunikációs helyzetek gyakorlása A létesítmény infrastruktúrájának megismerése

			A létesítmény üzemeltetésével kapcsolatos részfeladatok megoldása A létesítmény adminisztrációs rendszerének megismerése Adminisztratív feladatok ellátása Számítástechnikai és irodatechnikai eszközök alkalmazása A létesítmény pénzügyi szabályainak megismerése Pénzügyi feladatok ellátása
Projektfeladatokhoz	Sportmenedzsment és marketing	100%	

kapcsolódó elméleti foglalkozások:	Általános szervezési- és vezetési ismeretek	
	Sportmarketing	
	Eseményszervezés	



Sportági alapok	0%
Aerobik, mint versenysport	
Fitness, mint versenysport	
Testépítés, mint versenysport	
Labdajátékok, mint szabadidősportok	
Ütős sportok, mint szabadidősportok	
Állóképességi sportok, mint szabadidő sportok	
Aqua tréning	0%
Vízi mozgás- és foglalkozásformák	
A vízi foglalkozások módszertana	
Vízi gimnasztika	
Speciális vízi foglalkozások	
Csoportos és speciális óratípusok	0%
Speciális órák	



	Speciális fittségi programok	
	Gyermek- és szeniorfoglalkozások	
	Egyéb órátípusok	
	Egyéni kondicionálás	0%
	A testformálás elmélete	
	Edzéstervezés, edzésvezetés	
	Erőfejlesztés	
	Kardiotréning	
	Ügyfélszolgálat	50%
	Létesítményüzemeltetés	
	Alkalmazott kommunikáció	
Értékelés		



Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			Sikeres ágazati alapvizsga.
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			A módszer és munkaforma rövid bemutatása Szóbeli számonkérés, gyakorlati feladatok.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív		Az elsajátított ismeretekkel kapcsolatos írásbeli feladatmegoldása.
	Projekt feladat		Az elsajátított ismeretekkel kapcsolatos szóbeli kikérdezés, valamint szituációs feladat megoldása.
Az érdemjegy megállapításának módja (tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat):			Tanulási területenként egy-egy osztályzat.
Személyi feltételek			



Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú	Megfelelő szakmai végzettséggel és tapasztalattal rendelkező oktató, 1 fő

szakmai gyakorlata:	
Az elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Megfelelő szakmai végzettséggel és tapasztalattal rendelkező oktató, 1 fő
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
Eszközök és berendezések:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
Anyagok és felszerelések:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
Egyéb speciális feltételek:	KKK Eszközjegyzék szakirányú oktatásra





1. számú melléklet

A) Eszközjegyzék szakmai elméleti oktatáshoz

- Tantermi tábla
- Projektor
- Laptop/számítógép
- Tablet/ okostelefon
- Bioimpedencia analizátor
- Pulzusmérő sport óra
- Videókamera
- Anatómiai szemléltető eszközök
- Elsősegélynyújtáshoz szükséges eszközök
- Az újraélesztés gyakorlásához szükséges eszközök
- Internet kapcsolat

**B) Eszközjegyzék szakirányú oktatásra**

- A gyakorlati feladatok végrehajtásához szükséges sporteszközökkel felszerelt tornaterem
- Uszoda
- Vízben alkalmazott segédeszközök
- Aerobik terem
- Az aktuális fitness trendeknek megfelelő eszközök (Step padok, gumiszalagok, bokasúlyzók, kézisúlyzók, polifoam szivacsok)
- Erősítő, kardió gépek
- Irodai ügyvitel lebonyolítására alkalmas eszközök
- Pénzforgalmi tevékenység lebonyolításához szükséges eszközök
- CD lejátszó
- Hangosító rendszerek
- Bioimpedencia analizátor
- Pulzusmérő sport óra
- Videókamera
- Tablet/okostelefon
- Projektor
- Laptop/számítógép
- Internet kapcsolat
- Tantermi tábla
- Anatómiai szemléltető eszközök
- Elsősegélynyújtáshoz szükséges eszközök
- Kalipper





**MESTERLEVÉL
ÁGAZATI
KÉPZŐKÖZPONT**

Képzési program

**A szakirányú oktatás képzési programja
tantárgyalapú oktatásszervezés esetén**

Gazdálkodó szervezet:	Mesterlevél Ágazati Képzőközpont Szak-és Felnőttképzési Nonprofit Kft.
Ágazat megnevezése:	Szociális ágazat



Szakma megnevezése:	Kisgyermekgondozó, - nevelő
Szakma azonosító száma:	5 0922 22 02
Szakma szakiránya:	-
Szakmai oktatás időtartama:	3 év
Szakirányú oktatás évfolyamai:	11,12, 13

Változásjegyzék

Sorszám	Dátum	Változás tartalma	Érintett fejezetek
1.			

.....

.....

Erődlvi-Madai Réka



Tartalomjegyzék

Változásjegyzék.....	620
Tartalomjegyzék.....	621
I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK.....	622
1. A szakma alapadatai.....	622
2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei.....	624
3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (KKK).....	632
4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek.....	632
5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek.....	634
6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama.....	635
7. Tanulási területek.....	635
II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....	639
8. Munkavállalói ismeretek.....	639
8.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (Munkavállalói ismeretek).....	639
8.2. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (Munkavállalói idegen nyelv - Angol).....	640
8.3. Gyermejkölési és gyermekvédelmi ismeretek megnevezésű tanulási terület	643
8.4. Szakmai készségfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése.....	646
8.5. A csecsemő-és kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata.....	649
8.6. Differenciált szakmai ismeretek.....	651
8.7. Családpedagógiai ismeretek.....	654
9. A tanulási terület tartalmi elemei.....	657



I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

1.	Az ágazat megnevezése:	Szociális ágazat
2.	A szakma megnevezése:	Kisgyermekgondozó, -nevelő
3.	A szakma azonosító száma:	5 0922 22 02
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5.
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5.
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Szociális ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	-
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	200 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:	Telephelyre vonatkozó érvényes kamarai határozat szerint
11.	A képzés célja:	A kisgyermekgondozó, -nevelő a 0-3 éves korú gyermekek nevelését – gondozását az erre a korosztályra



		szakosodott gyermekintézményben önállóan végzi. Nevelő – gondozó munkáját a bölcsődei nevelés – gondozás országos alapprogramjára, és az intézménye szakmai programjára alapozza. Felelősséget vállal a rábízott kisgyermekekért, a nevelés folyamatában hozott döntéseiért és nevelési tevékenységének következményeiért. Felkészültsége alapján szakmai ismereteit kongruensen közvetíti a családok felé. A kisgyermek igényeihez igazodó közös tevékenység során élményeket, viselkedési és helyzetmegoldási mintákat nyújt, az önálló próbálkozást, és kreativitást támogatja. Fejlődési és magatartászavarok esetén bevonja a megfelelő szakembereket. A gyermek fejlődésének rögzítésére digitálisan, esetenként manuálisan dokumentációt vezet.
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	Alapfokú végzettség



2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Értelmezi, és a gyakorlatban alkalmazza a gyermekvédelmi törvénnyel kapcsolatos jogszabályokat és szakirodalmat	Ismeri a gyermekjólétre, gyermekvédelemre és kisgyermekellátásra vonatkozó jogszabályi és szakmai előírásokat, módszertani leveleket.	Érdeklődő, nyitott a szakmája iránt. Példát mutat az infokommunikációs eszközök bölcsődei ellátásban lehetséges alkalmazására.	Önállóan képes a digitális térben tájékozódni és információt gyűjteni.
2.	Tudatosan alakít olyan helyzeteket, választ olyan módszereket, amelyek lehetővé teszik a bölcsődei korosztály számára a megfelelő viselkedésminta, kommunikáció, együttműködés elsajátítását. Segíti a gyermeket konfliktusmegoldás i készségek fejlődésében.	Ismeri a csoportdinamika, a társkapcsolatok fejlődésének jellemzőit. Tisztában van a konfliktuskezelési módszerekkel.	Modellnyújtó szerepében segítőkész, együttműködő. Kommunikációjával állandó értékrendet adó, érzelmi biztonságot nyújtó, derűs, szeretetteljes, elfogadó légkört teremt.	Tevékenységeiben következetes és szabálykövető.



Sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
3.	Felismeri a kisgyermek fejlődési nehézségeit, adekvát nevelésgondozási háttérrel nyújt.	Ismeri a csecsemő- és kisgyermekellátás folyamatát, eszközeit és gyakorlatát.	Segítőképz, az együttműködést rendszerszemlélettel tervezi.	Felelős a gyermekek ellátásával összefüggő problémák megoldásáért saját hatáskörében. Betartja kompetenciájának határait.
4.	Pontosan tájékozódik szakterületének sajátosságaiban, működési mechanizmusaiban.	Ismeri a család és a szociális rendszer működési mechanizmusát, ennek megfelelően végzi munkáját.	A családot rendszernek tekinti, ezért a gyermekeken kívül a szülőket is támogatja nevelői kompetenciáik erősítésében.	Felelős munkájának legeredményesebb módon történő elvégzéséért.
5.	Alkalmazkodik a gyermekek különböző élethelyzetéhez. A gyermekek szociokulturális háttérét a kapcsolattartási formákon keresztül megismeri. Preventív és korrektív segítséget nyújt a kisgyermekkor	A családpedagógia elmélete alapján átlátja a kisgyermeknevelő családi életciklus sajátosságaival járó élethelyzeteket, javaslatot tesz az elmaradások korrigálására	Figyel a gyermek egyéni fejlődési ütemére, amelyet fejlődési naplóban dokumentál.	Felelős munkájának legeredményesebb módon történő elvégzéséért.



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	családi életciklus sajátosságainak és kríziseinek ismeretében.			
6.	Felismeri és értelmezi a csoportdinamikai jelenségeket. A gyermek társas és érzelmi kompetenciáinak fejlődéséhez mintát és segítséget nyújt	Ismeri Moréno elméletét, amely alapján feltérképezi a csoportok működését, szerkezetét és jellemzőit.	Tiszteletben tartja az egyének autonómiáját.	Felelős a gyermekek együttműködésének kialakításáért az eredményes munkavégzés érdekében.
7.	Nevelési stílusával, kommunikációjával bizonyítja a családokkal fennálló nevelői partnerségét	Ismeri a gyermekek fejlődéslélektani folyamatait, a Bölcsődei Alapprogram nevelési elveit. Tisztában van a hivatása szerepelvárásaival.	Motivált a szakmai tudásának folyamatos fejlesztésére. A nevelést tervszerű, tudatos tevékenységnek tekinti, és mindezt olyan szemlélettel és módszerekkel gyakorolja, amelyek segítik a családi nevelés	Nevelői magatartásával a rábízott kisgyermekek önállóságát, pozitív énképét felelősen alakítja.



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
			elsődlegességének tiszteletét.	
8.	Szokásokat alakít ki a gyermekeknél gondozási tevékenységek közben.	Ismeri a gondozásnevelés egységének elvét és a gondozás módszertani protokollját, és ez alapján végzi a gondozási tevékenységeket.	Önmaga modellszerepére is tekintettel betartja a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Felelős a Bölcsődei Alapprogram elveinek megfelelő, országosan egységes gondozási protokollok következetes betartásában.
9.	Felismeri a gyermekek viselkedésének motivációit, és ennek figyelembevételével tervezi és szervezi a beavatkozási stratégiákat, gondozási sorrendet.	Ismeri a kisgyermek sajátos szükségleteit és alkalmazza a koragyermekkori intervenció szemléletét.	Kooperatív a gyermek magatartási problémáinak megoldásában, tudatosan és kezdeményezően együttműködik a szülőkkel, munkatársakkal, segítő szakemberekkel, szakmai partnerekkel.	Felelős a segítőkész kapcsolat megteremtéséért.
10.	Összeállítja a szülőcsoport beszélgetési	Ismeri azokat a pedagógiai adatforrásokat és a	Motivált tudásának	Kötelezőnek tartja a szakmai nevelési elvek figyelembevételét és



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	tematikáját a szakmai elvárásoknak megfelelően.	beszélgetésvezetési módszereket, amelyek a családok nevelési ismereteinek gazdagítására alkalmasak.	és digitális képességeinek fejlesztésére	megosztását a családokkal.
11.	A gyermek fejlődését fejlődési naplóban dokumentálja és elemzi	Ismeri a tematikus kisgyermekmegfigyelés módszerét és szempontjait.	Elhivatott a gyermek reális, objektív értékelése iránt.	Felelősséget érez a gyermek életkorának és egyéni sajátosságainak megfelelő fejlettségéért.
12.	Munkája során segíti a kisgyermek fiziológiai és szociális fejlődését. Saját kisgyermeknevelő rendszerben elégíti ki a kisgyermek alapvető szükségleteit.	Maslow szükségletelmélete alapján ismeri a gyermekek verbális és nonverbális jelzéseit.	Hivatástudattal végzi a gyermekek jelzéseit értelmezve a gondozási, nevelési feladatokat.	Felelős a gyermekek egészséges fiziológiai és szociális fejlődéséért



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
13.	Képes a családokkal szimmetrikus, nevelőpartneri kapcsolatot ápolni.	A családközpontú nevelés gyakorlatát ismeri.	Tájékoztatási kötelezettségére a hitelesség és tapintat jellemző.	Felelősséget érez az objektív, tudatos megfigyelésekkel alátámasztott tájékoztatásra.
14.	Szakmai tevékenységét, elképzeléseit, eredményeit bemutatja, valamint párbeszédet folytat szakmai közösségével, a társszakmák képviselőivel, szakértőkkel. Szakmai álláspontját érvekkel alátámasztva képviseli vitahelyzetben, együttműködés során képes a konfliktuskezelésre.	Ismeri a munkakörével járó kötelezettségeket	A gyermekek érdekeit, ellátását szem előtt tartva toleráns. Rugalmas és konszenzuserősítő a gyermekekkel kapcsolatos váratlan helyzetek megoldásában.	A munkaköri leírásában megfogalmazott utasításokat elfogadja, végrehajtja. Munkáját pontosan, szorgalommal, figyelmének megosztásával végzi
15.	A gyermekekről való gondoskodás során alkalmazza az egyéni bánásmód elvét, a	Ismeri a koragyermekkori	Konstruktív a gyermek ismeretén alapuló differenciált fejlesztésben.	Felelős a gondozás-nevelés összhangjának érvényesítéséért.



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	gyermek pozitív önállósági törekvéseinek, önértékelésének erősítését.	fejlődéssel, neveléssel kapcsolatos ismereteket, módszereket.		
16.	Csoportjában a beteg kisgyermek tüneteit felismeri, lázat csillapít.	Egészségügyi alapismeretei biztosak a beteg gyermek ápolása körüli teendőkről.	Magatartására a tapintat és a kooperativitás jellemző.	Vezetőjével, szülővel való egyeztetés alapján dönt a tüneti kezelésről.
17.	A csoportjában lévő gyermekek személyiségét, szükségletét tiszteletben tartva tudatosan tervezi, szervezi a kisgyermekek, adaptációját, napirendjét.	Megfelelő tárgyi és módszertani tudással rendelkezik.	Nyitott ismereteinek bővítésére	Felelős a rábízott gyermekek érzelmi, értelmi, szociális fejlődéséért.
18.	Egyénre szabottan, a bölcsődei korosztály szükségleteihez, képességeihez illeszkedve, valamint	Alkalmazói szinten ismeri a kisgyermeknevelő tevékenységét	A munkáját kevés hibával végzi. Fogalomhasználata pontos, adekvát. Toleráns és	Differenciált szakmai ismereteit alkalmazza a kisgyermek-



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	pedagógiai, pszichológiai és módszertani ismeretei alapján meghatározza a megfelelő nevelési célokat, tartalmakat, folyamatokat. Mindezek alapján nevelési tervet készít.	szabályozó dokumentumokat. (Bölcsődei nevelésgondozás országos alapprogramja, módszertani levelek, az intézmény szakmai programja).	együttműködő vezetőjével, munkatársaival és a gyermekek szüleivel. Kommunikációja kongruens	ellátás területén, munkája eredményét elemzi, és ha szükséges, korrigálja. Munkáját az etikai elvárások mentén felelősséggel végzi.



3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Szükséges
3.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat	Szükséges, az iskola végzi a vizsgálatot
4.	Pályaalkalmassági vizsgálat:	Szükséges, az iskola végzi a vizsgálatot
5.	Ágazati alapoktatás	Sikeres ágazati alapvizsga, szociális ágazat

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Név	Végzettség	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely-vezető	Papné Gyöngyösi Katalin	Csecsemő-és kisgyermekgondozó	17 év	szociális vezető szakvizsga
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy	Papné Gyöngyösi Katalin	Csecsemő-és kisgyermekgondozó	17 év	szociális vezető szakvizsga



Funkció		Név	Végzettség	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
3.	Oktató(k)	Tóth Anikó	Szociálpolitikus	5 év	
		Kocsisné Illés Zita	Szociálpedagógus	5 év	



5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Gyakorlati oktatás helyiségei	DMJV Egyesített Bölcsődei Intézménye – Tagintézményei:	Bölcsődei tantermek
		4024. Debrecen, Varga utca 23. vagy	Tárgyi eszközök
		4031. Debrecen, Angyalföld tér 3. vagy	Étkező
		4032. Debrecen, Görgey utca 3. vagy 4032. Debrecen, Károlyi Mihály utca 4. vagy 4031. Debrecen, Margit tér 17. vagy 4026 Debrecen, Honvéd utca 16. vagy 4029 Debrecen, Karácsony György utca 6. vagy 4027 Debrecen, Fáy András utca 2. vagy	Mosdó



		4028 Debrecen, Gáborjáni Szabó Kálmán utca 2. vagy 4034 Debrecen, Faraktár utca 117.	
2.	Elméleti oktatás helyiségei	Debreceni Képző Központ Nonprofit Kft. 4030. Debrecen, Budai Ézsaiás utca 8/A.	Elméleti tanterem
			Étkező
3.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	1. sz. melléklet	
4.	Egyéb speciális feltételek:	-	

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	1003,5	60,8 %
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	649,5	39,2 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	1653	100 %

7. Tanulási területek



Tantárgyak	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése:							
Munkavállalói ismeretek	0	18	0	0	0	0	18
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	62	0	0	62
A tanulási terület összórászáma:	0	18	0	62	0	0	80
A gyermekek védelmének rendszere				36	31	31	98
A bölcsődei ellátás szervezési feladatai			54		31		85
Otthont nyújtó ellátások	36	36					72
Tanulástechnikai módszerek, tanulástechnikai gyakorlatok		31					31



Tantárgyak	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában		16			31	31	78
Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése	72	36			15,5		123,5
A játéktevékenység fejlődése			72	36	62		170
A kisgyermek gondozása			72	18	108,5		198,5
A kisgyermek táplálása	36	36					72
Beteg gyermek ápolása a bölcsődében	36	18	36	18	31		139
Gyógypedagógiai ismeretek					62		62
Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai			36		93		139



Tantárgyak	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában		54			72	34,5	160,5
Pszichológiai és pedagógiai ismeretek					28,5	18	46,5
Családi mentálhigiéné	18	72	18				108
A tanulási területek összóraszám:	198	299	288	108	565,5	114,5	1573
Egybefüggő szakmai gyakorlat			200				200



II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

8. Munkavállalói ismeretek

8.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek, módszerek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Munkaformák
1.	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazás	Teljesen önállóan	Teljesen önállóan	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
2.	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit	ára. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott.	Instrukció alapján részben önállóan		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
3.	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő	Teljesen önállóan	Internetes álláskeresői portálokon információkat keres, rendszerez.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető



			változások nyomon követésére.			

8.2. Munkavállalói idegen nyelv (angol nyelv)

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

s.sz.	Készségek, képessegek	Ismeretek, módszerek	Elvárt viselkedésmódok , attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Munkaformák
1.	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni	Teljesen önállóan	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
2.	A tartalmi és formai követelmények	Ismeri az önéletrajz típusait, azok	(olvasott és hallott szöveg	Teljesen önállóan	Ki tud tölteni önéletrajz sablonokat, pl.	Önállóan vagy felügyelet mellett



	ek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	tartalmi és formai követelményeit.	értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében		Europass CV sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajz típusoknak megfelelő dokumentumot	végezhető
3.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményét, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Teljesen önállóan	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
4.	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevétel	Ismeri az álláskeresés folyamatát.		Teljesen önállóan	Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető



	ével.				hozzáadása	
5.	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincssel és nyelvtani tudással rendelkezik.		Teljesen önállóan	A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
6.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.		Teljesen önállóan		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
7.	Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélget	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános		Teljesen önállóan		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető



	ést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	nyelvi fordulataival.				
8.	A munkaszerződés ek, munkaköri leírások szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződés ek, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja		Teljesen önállóan		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető

8.3. Gyermekjóléti és gyermekvédelmi ismeretek megnevezésű tanulási terület

s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódo k, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Munkaformák



1.	Felhasználja a gyermekvédelem történetisége alatt felhalmozott tapasztalatok használható értékeit.	A gyermekvédelem történetisége, értékei.	Instrukció alapján részben önállóan	Nyitottság, a gyermeki személyiség tisztelete. Együttműködés és a jelzőrendszer tagjaival, családokkal,		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
2.	Ismerteti a gyermekek és szülők jogait, mely alapján végzi nevelési feladatait.	A gyermekek védelmének rendszerét és az azt meghatározó dokumentumokat ismeri.	Instrukció alapján részben önállóan	munkatársakkal. Kommunikációját minden partnerrel a kölcsönösség és a konstruktívitás jellemzi.	Jogtár és szövegszerkesztő használata.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
3.	Bemutatja a rendszerben való gondolkodást, szervezést.	Szociális intézmények feladatainak, funkcióinak ismerete.	Teljesen önállóan	Saját szakmai, pedagógiai gyakorlatát folyamatosan elemzi és fejleszti. Aktív résztvevője az online megvalósuló szakmai együttműködéseknek.	Az együttműködés során használja az infokommunikációs eszközöket és a különböző online csatornákat.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
4.	Szaktudományos ismereteit munkája során beépíti a tevékenységébe, gondolkodásába)	Szaktudományi tudás.	Teljesen önállóan		Online fellelhető szakmai anyagok kutatása.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető



5.	A szakterületéhez tartozó információforrásokat etikusan kezeli.	Ismeri szakterületének információforrásait	Instrukció alapján részben önállóan	Kereső funkciók etikus használata.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
6.	Szakszerűen alkalmazza a gyermekvédelem fogalomtárát	Ismeri a gyermekvédelem fogalomtárát	Teljesen önállóan	Digitális fogalomtárak használata.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
7.	Tisztában van a jelzőrendszeri kötelezettségeit. Felelősségteljesen azonosítja a gyermekvédelmi problémát, és jelzi azt..	A gyermekvédelmi törvény ismerete.	Instrukció alapján részben önállóan	Gyermekvédelmi dokumentációs rendszert alkalmaz.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
8.	Ismerteti, rendszerezi, bemutatja a rendelkezésére álló szakmai, módszertani anyagokat, eszközöket. Ezeket kritikusan értékeli és megfelelően használja.	Ismeri a szakmai módszertani eszközöket.	Teljesen önállóan		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető



9.	Megérti a gyermekszegénység okait és hatásait a gyermek fejlődésére. Ismerteti a problémák kezelésének intézményeit, intézkedéseit.	Szociális és társadalompolitikai ismeretek. A szükséglet elméletek.	Teljesen önállóan		Digitális szociális térkép használata.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
10.	Átlátja a személyiség fejlődésére befolyásoló hatásokat.	Életinterjú készítésének formai, tartalmi követelményei.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő használata	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető

8.4. Szakmai készségfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése

s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek, módszerek	Önállóság és felelősségmértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Munkaformák
1.	Feldolgozza a tan-anyagot, információsan anyagot	Ismeri és a tanulmányanyaghoz adekvát módon alkalmazza a különböző	Instrukció alapján részben önállóan	Nyitott arra, hogy kommunikációs képességeit, tanulási	IKT eszközt használ.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető



		tanulástechnikaikat		technikáit folyamatosan fejlessze. Nyitott a személyiségfejlesztésre Szakmailag elhivatott, érdeklődik a		
2.	A tanult technikák segítségével kiemeli és rögzíti a lényegét.	Ismeri a kulcsfogalmakat	Instrukció alapján részben önállóan		Kereső oldalakat etikusan használ.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
3.	Ismereti személyes készségeinek, képességeinek és tudásának erősségeit, gyengeségeit. Ezek birtokában kiválasztja a tanulási technika legmegfelelőbb formáját	Önismeret	Instrukció alapján részben önállóan	szakmai irányelvek és gyakorlatok iránt, magatartása szabály követő.	Szakmai segítséggel kiválasztja a tananyag vagy információs anyag legmegfelelőbb elsajátítási formáját.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
4.	Értő módon kommunikálja a kreatívjavaslatait, az ellátás / gondozás kapcsán,	Ismeri a kommunikáció és közlés alapvető formáit személyes és online kommunikáci	Teljesen önállóan			Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető



	ötleteit megosztja munkatársaival, a gyermekek szüleivel	óban				
5.	Az eltérő szituációkban adekvátan alkalmazza a verbális és nonverbális kommunikációs csatornákat.	Ismeri a kommunikációs alapelveket, ismeri a legfontosabb alapfogalmakat, működését, folyamatát, szereplőit, tényezőit, helyzettípusait, emellett kommunikációs stílusokat és az asszertív kommunikációs jegyeket	Instrukció alapján részben önállóan			Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
6.	Változtat tanulásizóká sain és motiváltságán	Ismeri a saját személyiségét és a tananyag tartalomhoz alkalmas feldolgozási technikákat	Teljesen önállóan		Az elemei tanulásitechnikák mellé új technikákat csatol	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető



7.	A digitális eszközök használatával kulcsszavak ismeretébenhát-téranyagokat önállóanfeltár.	A digitális tér cél-irányos használatának ismerete.	Teljesen önállóan		Önállóan képes a digitálistérben tájékozódni és információt gyűjteni.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető

8.5. A csecsemő-és kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata

s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek, módszerek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődődigitális kompetenciák	Munkaformák
1.	Bemutatja az egészséges kisgyermek testifejlődésének állomásait	Ismeri a fejlődés állomásait	Irányítással	A kisgyermekokről valógondoskodás során tapintatosan		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
2.	Felismeri az egészségesfejlődés fogalmának belül az "átlagostól eltérő" fejlődést	Tisztában van az "átlagostól eltérő" kifejezés fogalmával	Irányítással	figyeli a fejlődési ütemüket. Elmaradás esetén felettesével majd a szülővel konzultál a beavatkozási módokról.		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető



3.	Felismeri és értelmezi a megkésett fejlődés tüneteit és okait	Ismeri a fejlődési állomások szakasza-it	Irányítással	A kisgyermekne ve-lő mozgást támogató attitűdjével jóhangulatot		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
4.	Felismeri és regisztrálja a csecsemőkés kisgyermekek testifejlődését	Ismeri az életkorhoz kötött testifejltség jellemzőit és dokumentálásuk módját	Teljesen önállóan	teremt fenntartja a gyerekek érdeklődését, magatartása támogató, megerősítő,		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
5.	Értelmezi az egyénisajátosságokat és különbözőségeket a mozgásfejlődésben	Ismeri a mozgásfejlődés fázisait	Teljesen önállóan	ösztönző, indirekt.		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
6.	Felméri a beavatkozás szükségességét az egyéni differenciáltfejlődésben.	Ismeri a különböző életkorok élettani jellemzőit, rizikóit és a prevenció, korrekció lehetőségeit.	Irányítással			Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető



7.	A gyerekek környezetét a szabad mozgásfejlődésnek megfelelően alakítja ki	Ismeri a csoportjába tartozó gyermekek mozgásfejlettségi szintjét	Instrukció alapján részben önállóan			Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
8.	Azonosítja az életkorisajátosságok fejlesztéséhez szükséges eszközigényt	A csoportszobát a gyerekek életkorifejlettségéhez szükséges eszközökkel rendezibe	Instrukció alapján részben önállóan			Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető

8.6. Differenciált szakmai ismeretek

s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek, módszerek	Önállóság és felelősségmértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Munkaformák



1.	Az inkluzív környezetben nevelődő kisgyermek játéktevékenységéhez, azaz egyéni képességeknek megfelelő eszközöket biztosít.	A csecsemő és kisgyermek fejlődése. Játékpedagógia.	Teljesen önállóan	Pozitív visszajelzéseivel személyiállandóságával képes érzelmi biztonságot nyújtó légkör kialakítására. Támaszkodik az SNI-s	Internetes lehetőségek alkalmazása: információgyűjtés.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
2.	Saját szerepének megfelelően részt vesz a fejlesztési folyamatban	A fejlesztésifolyamat ismerete	Teljesen önállóan	gyermekek erősségeire, a közvetlen megtapasztaláson alapuló		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető
3.	Munkáját az eltérő fejlődésmentű /sajátosnevelési igényű kisgyermek szükségleteinek figyelembevételével, a beavatkozás eredményességét szem előtt tartva tervezi meg.	Gyógypedagógiai ismeretek. Kisgyermek gondozása-nevelése. Rehabilitációs feladatok ismerete.	Instrukció alapján részben önállóan	ismeretszerzési lehetőségeket tudatosan tervezi, biztosítja. Empátia, tolerancia kifejezett elvárása gyermek és szüleivel szemben. A gyermekek jelzéseit megérti,		



4.	Tervezőtevékenységében épít a társas helyzetekben rejlő szociális tanulási lehetőségekre.	Szociálpszichológiai ismeretei. Társas kapcsolatok formációi és jellemzői bölcsődei csoportban.	Teljesen önállóan	figyelembe veszi a gyermekek aktuális fizikai, érzelmi állapotát.		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.
5.	A fejlesztő szakember útmutatása alapján tervezi meg az egyénifejlődést segítő helyzeteket.	Az eltérő nevelési igényű gyermeknevelési – gondozási specifikumai.	Instrukció alapján részben önállóan			Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.
6.	A kora gyermekkor intervenció lehetőségeinek figyelembevételével bevonja a gyermekeket a nevelés, gondozás helyeibe.	A gyermeki kompetencia támogatásának módjai. Gondozási protokollok ismerete.	Teljesen önállóan			Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.
7.	Szakértői véleményekhez, egyénifejlesztési tervekhez igazodó specifikus fejlesztés	Differenciált nevelési, fejlesztésmódszerek.	Teljesen önállóan		IKT eszközök, digitális tartalom.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.



	ztési módszereket, eljárásokat alkalmaz.					
8.	Az eltérő fejlődés-menetű/sajátos nevelési igényű gyermekek szociokulturális háttérére alapján végez gondozást	Család rendszerének ismerete.	Teljesen önállóan			Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.
9.	A gyermekek szükségleteit felismeri, adekvát ellátást választ.	Szükséglet elméletek. Megfigyelés módszere.	Teljesen önállóan			Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.
10.	Felismeri a kisgyermekek fejlődési folyamatában tapasztalható nehézségeket, akadályokat.	Csecsemő és kisgyermek fejlődése. Az eltérő fejlődésjellemzői.	Teljesen önállóan			Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.

8.7. Családpedagógiai ismeretek



s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek, módszerek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Munkaformák
1.	Bemutatja a személyiség fejlődésének összetevőit, alapvető összefüggéseit a szocializációs hatásokkal.	Személyiségpszichológia, fejlődés lélektan és szociálpszichológia	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik önmagának, saját személyiségének fejlesztésére lelki egészségének megőrzésére, és ehhez	Internetes lehetőségek alkalmazása: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.
2.	A szakmai szerepek és feladatok, jogszabályok és etikai normák ismeretében megfogalmazza a saját szerepvállalását.	A csoportok kialakulása, szerkezete és a csoportközi viszonyok jellemzői, az együttműködés és szociálpszichológiai jellemzői	Teljesen önállóan	nyitott a környezet visszajelzéseire. A személyiségfejlődés sajátosságainak ismeretében képes olyan nevelési helyzeteket teremteni,		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.
3.	Értelmezi a társadalompolitikai és szociálpolitikai jelenségeket, alapfogalmakat, alapvető	Társadalompolitikai és szociálpolitikai ismeretek.	Teljesen önállóan	amelyek elősegítik a gyermekek értelmi, érzelmi, szociális és erkölcsi fejlődését.		Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.



	összefüggéseket					
4.	A szakterülete szempontjából fontos információforrásokat és azok felhasználásának lehetőségeit, etikus alkalmazását végzi.	Szakirodalmi jegyzék használata.	Teljesen önállóan		Online kereső funkciók használata.	Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.
5.	Életkori sajátosságok, egyéni képességek figyelembevételével be tudja vonni a gyermeket a mindennapi tevékenységekbe, segíti a pozitív önértékelésfejlődését.	Fejlődéslélektan. A nevelés hatása a gyermek személyiségének fejlődésére.	Teljesen önállóan			Önállóan vagy felügyelet mellett végezhető.



9. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Munkavállalói idegen nyelv						
		Munkavállalói ismeretek						
		Gyermejkölési és gyermekvédelmi ismeretek						
		Szakmai készségfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése						
		A csecsemő és kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja								
	Tantárgyak	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
		Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
	A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése:							
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0	18					18
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv		0		62			62
	A gyermekek védelmének rendszere			36		62		98



A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Munkavállalói idegen nyelv Munkavállalói ismeretek Gyermejkölési és gyermekvédelmi ismeretek Szakmai készségfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése A csecsemő és kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata						
A tanulási területre tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja								
	Tantárgyak	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
		Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
Gyermejkölési és gyermekvédelmi ismeretek	A bölcsődei ellátás szervezési feladatai			54		31		85
	Otthont nyújtó ellátások	72						72
Szakmai készségfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése	Tanulástechnikai módszerek, tanulástechnikai gyakorlatok	31						31
	A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában	16				62		78



A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Munkavállalói idegen nyelv Munkavállalói ismeretek Gyermejkölési és gyermekvédelmi ismeretek Szakmai készségfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése A csecsemő és kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata						
A tanulási területre tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja								
	Tantárgyak	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
		Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
A csecsemő és kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata	Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése	108				15,5		113,5
	A játéktevékenység fejlődése			108		62		170
	A kisgyermek gondozása			90		108,5		198,5
	A kisgyermek táplálása	72						72
	Beteg gyermek ápolása a bölcsődében	54		54		31		139



A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Munkavállalói idegen nyelv								
		Munkavállalói ismeretek								
		Gyermejkölési és gyermekvédelmi ismeretek								
		Szakmai készségfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése								
		A csecsemő és kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata								
A tanulási területre tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja										
	Tantárgyak	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám		
		Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen			
Differenciált szakmai ismeretek	Gyógypedagógiai ismeretek					62		62		
	Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai			46		93		139		
	Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában					106,5		106,5		
Családpedagógiai ismeretek	Pszichológiai és pedagógiai ismeretek					46,5		46,5		
	Családi mentálhigiéné	90		18				108		



A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Munkavállalói idegen nyelv Munkavállalói ismeretek Gyermejjóléti és gyermekvédelmi ismeretek Szakmai készségfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése A csecsemő és kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata						
A tanulási területéhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja								
	Tantárgyak	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
		Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
	A tanulási területek összóraszámja:							
	Egybefüggő szakmai gyakorlat			200				200
Értékelés								
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		Előzetes tudás beszámítási kérelem dokumentum alapján a tanuló kérvényezheti az előzetes tudásának, gyakorlati idejének beszámítását.						



A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Évközi teljesítményértékelés: Az oktató a tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A szakirányú oktatással összefüggésben a tanuló teljesítményét a duális képzőhely az oktatóval közösen értékeli és minősíti. Havonta legalább egy érdemjeggyel kell minősíteni a tanulót.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	A tanév végén az Iskola által kiállított évvégi bizonyítványba, a duális partner és az oktató által közösen javasolt érdemjegy kerül be. A szakmai vizsga: A szakmai vizsga állami vizsga, amely a szakirányú oktatás során megtanult, a képzési és kimeneti követelményekben az adott szakmára speciálisan előírt szakmai ismeretek elsajátítását országosan egységes eljárás keretében méri. Szakma megszerzéséről kiállított szakmai bizonyítványt az kaphat, aki sikeres szakmai vizsgát tett
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	A tanév folyamán írásbeli, szóbeli és gyakorlati teljesítménye alapján értékeli, szóban és a gyakorlati feladatok alapján legalább az adott tantárgy heti óraszámának megfelelő számú érdemjeggyel kell osztályozni, de minimum havi egy érdemjeggyel. Az oktató félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősít.
A tantárgyak oktatásához szükséges személyi feltételek	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő Csecsemő és gyermeknevelő-gondozó szakmai gyakorlat legalább 5 év 1 fő szociálpedagógus szakmai gyakorlat legalább 5 év 11 fő csecsemő és kisgyermek nevelő szakmai gyakorlat legalább 5 év 1 fő csecsemő és kisgyermekgondozó szakmai gyakorlat legalább 5 év 1 fő csecsemő és gyermekgondozó szakmai gyakorlat legalább 5 év 1 fő kisgyermekgondozó, -nevelő szakmai gyakorlat legalább 5 év 1 fő szociális munkás szakmai gyakorlat legalább 5 év
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége,	Elméleti/ tantermi oktatást a duális partner nem tart.



szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantárgyak oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	DMJV Egyesített Bölcsődei Intézménye – Tagintézményei: 4024. Debrecen, Varga utca 23. vagy 4031. Debrecen, Angyalföld tér 3. vagy 4032. Debrecen, Görgey utca 3. vagy 4032. Debrecen, Károlyi Mihály utca 4. vagy 4031. Debrecen, Margit tér 17. vagy 4026 Debrecen, Honvéd utca 16 vagy 4029 Debrecen, Karácsony György utca 6. vagy 4027 Debrecen, Fáy András utca 2. vagy 4028 Debrecen, Gáborjáni Szabó Kálmán utca 2. vagy 4034 Debrecen, Faraktár utca 117.	Debreceni Képző Központ Nonprofit Kft. 4030. Debrecen, Budai Ézsaiás utca 8/A.
Eszközök és berendezések:	Forrás: KKK, PTT	Forrás: KKK, PTT



Anyagok és felszerelések:	Forrás: KKK, PTT	Forrás: KKK, PTT
Egyéb speciális feltételek:	Forrás: KKK	Forrás: KKK



Képzési program

A szakirányú oktatás képzési programja tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

Gazdálkodó szervezet:	
Ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
Szakma megnevezése:	Vendégtéri szaktechnikus
Szakma azonosító száma:	5 1013 23 08
Szakma szakiránya:	-
Szakmai oktatás időtartama:	
Szakirányú oktatás évfolyamai:	11., 12., 13.

Változásjegyzék

Sorszám	Dátum	Változás tartalma	Érintett fejezetek
1.			



Tartalomjegyzék

Változásjegyzék.....	665
Tartalomjegyzék	666
I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK.....	668
1. A szakma alapadatai	668
2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei	670
3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (KKK)	677
4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek	678
5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek	679
6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama	680
7. Tanulási területek	680
II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA	683
8. „Munkavállalói idegen nyelv” tanulási terület	683
8.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények	683
8.2. A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám.....	687
8.3. Az oktatás során alkalmazott módszerek és munkaformák, értékelés.....	687
8.4. Az oktatásához szükséges személyi és tárgyi feltételek	688
9. „Vendégtéri szakember - középszintű képzés” tanulási terület.....	689
9.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények	690
9.2. A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám.....	702
9.3. Az oktatás során alkalmazott módszerek és munkaformák, értékelés.....	705
9.4. Az oktatásához szükséges személyi és tárgyi feltételek	713
10. „Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés” tanulási terület	714
10.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények	715
10.2. A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám.....	721
10.3. Az oktatás során alkalmazott módszerek és munkaformák, értékelés.....	722



10.4. Az oktatásához szükséges személyi és tárgyi feltételek 725

1. számú melléklet: A tantárgyak oktatásához szükséges tárgyi feltételek a gyakorlati helyszínen **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

2. számú melléklet: A tantárgyak oktatásához szükséges tárgyi feltételek a tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**



I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Vendégtéri szaktechnikus
3.	A szakma azonosító száma:	5 1013 23 08
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:	-
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	200 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:	Telephelyre vonatkozó érvényes kamarai határozat szerint
11.	A képzés célja:	A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről.



		Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését. Kínálatot tervez, étlap- itallapot állít össze. Irányítja az üzlet gazdálkodását. Biztosítja az üzemelés tárgyi feltételeit. Kialakítja, fenntartja és fejleszti az üzleti arculatot. Ajánlatot készít a megrendelők részére. Rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le. Részt vesz az árubeszerzésben, kialakítja az árakat. Tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet. Nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	<i>Érettségi utáni szakmai képzés</i>



2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.	Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.	Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.	Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.
2.	Az üzlet termelő és értékesítő tevékenységének zavartalan biztosítása érdekében szervezi az áruforgalmi folyamatokat.	Ismeri a beszerzés, raktározás, termelés és értékesítés tevékenységeinek szakmai számítását, ezek képleteit, az árurendelés szabályait, módszereit, az élelmi anyagok kémiai, fizikai, biológiai jellemzőit, összetételét, a biztonságos tárolás termelés és értékesítés érdekében.	Törekszik arra, hogy a tevékenységek során megbízható számításokat végezzen, az árurendelésnél nyitott az új megoldásokra is, a raktározásnál, termelésnél, értékesítésnél maximálisan szem előtt tartja a magas fokú élelmiszerbiztonságot.	Betartja és betartatja a raktározás, termelés és értékesítés szakmai, és élelmiszerbiztonság-technikai szabályait, önállóan hozza meg a tevékenységekkel kapcsolatos döntéseket.
3.	Piackutatáson alapuló igények alapján vendéglátó vállalkozást tervez.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban.	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására a vállalkozás elindítása során.	A különböző engedélyeket kiadó hatóságok útmutatásával, velük együttműködve végzi a vállalkozás tervezését.



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
4.	Felkutatja a vállalkozás működéséhez szükséges anyagi/pénzügyi fedezet biztosításának lehetőségeit, szükség esetén feltérképezi a hitel és pályázati forrásokat.	Felismeri a vendéglátó vállalkozás pénzügyi tervezésének, valamint a hitelek és pályázati források felhasználásának fontosságát.	Elkötelezett az új lehetőségek, megoldások irányában a pénzügyi tervezésnél, értéként tekint a friss és hiteles információforrásokra.	Önállóan vezeti, irányítja és ellenőrzi a vállalkozást, lehetőség szerint a saját vállalkozását.
5.	Megrendelések leadása, felvétele, rendezvényszervezés során üzleti levelezést folytat, szükség esetén idegen nyelven.	Részletesen ismeri az üzleti kommunikáció írásbeli formáit, ennek kötött szabályrendszerét, idegen nyelven is.	Tiszteletben tartja az üzleti partnerek kívánságait, messzemenően szem előtt tartja azok érdekeit.	Önállóan kommunikál írásban az üzleti partnerekkel.
6.	Megtervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot állít össze a vendéglátó egység számára, figyelembe véve az üzlet adottságait és lehetőségeit, a vendégkör igényét.	Behatóan ismeri az étlap és itallapírás szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Elfogadja az új szakmai trendeket az étlap, itallap összeállítására vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan, elektronikus eszközöket használva tervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot.



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
7.	Alkalmazza az allergén összetevőkre, és az alapvető élelmiszerbiztonságra vonatkozó szabályokat az egység üzemeltetése során.	Teljeskörűen ismeri a vendéglátás működése során előforduló allergéneket, ezek felhasználásának szabályait, a termelő és értékesítő egységben.	Munkája során végig szem előtt tartja a vendégek allergénekre vonatkozó kéréseit, fokozottan figyelemmel kíséri az ételek és italok megfelelő összeállítását.	Felelősségteljesen hoz döntéseket az allergének jelzésével kapcsolatban.
8.	Figyelemmel kíséri az árukészlet változásait, a beszerzéseket a változások alapján intézi.	Ismeri az árukészlet változásainak mutatószámait, tudja ezek számítási módszereit, a kapott eredmények értelmezését.	Munkájában törekszik az árukészlet optimális mennyiségének beállítására.	Kollégáival történő előzetesen egyeztetés után, önállóan hozza meg a döntéseket az árukészletek mennyiségét illetően.
9.	Megkötöti a szállítási szerződéseket, leadja a megfelelő megrendeléseket az üzleti partnereknek, kapcsolatot tart a szállítókkal.	Ismeri a szállítási szerződésekre és az árubeszerezésre vonatkozó jogi szabályokat, a szerződések megkötésének folyamatát.	A szerződések megkötésekor és az árurendelések leadásánál szem előtt tartja az üzleti érdekeket.	Vezetői, tulajdonosi útmutatással önállóan végzi a szerződések megkötését és az árurendeléseket. Képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák kijavítására.
10.	Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére	Ismeri a gazdálkodás folyamatának	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba.	mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.
11.	Biztosítja az üzemeltetés személyi és tárgyi feltételeit a vendéglátó üzletek különböző típusaiban.	Ismeri a vendéglátó üzletek típusainak létszámigényét és a különböző egységek munka-szervezetének hierarchikus felépítését, struktúráját, valamint az egységek munkájához szükséges tárgyi feltételeket.	Munkája során törekszik arra, hogy az adott egységben a munka mennyiségének megfelelő személyzet és tárgyi eszköz álljon rendelkezésre, szem előtt tartva a tulajdonosi érdekeket.	A vezetői, és a tulajdonos útmutatása alapján a személyi és tárgyi eszközök biztosítását önállóan végzi.
12.	Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel.	A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon.	Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
13.	Különböző étel-ital ajánlatot készít a megrendelők részére a vendéglátó üzletben.	Behatóan ismeri az étel és italpárosítás, ajánlás, szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Figyelemmel kíséri az új szakmai trendeket az étel-ital párosításra, ajánlásra vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan tervezi az ajánlatait, figyelembe véve a vendégek igényeit.
14.	Bartender, barista, sommelier tapasztalatait felhasználva italokat ajánl és készít vendégei számára, valamint ételt készít a vendég asztalánál.	Ismeri a bartender, barista, sommelier tevékenységek szabályrendszerét, tisztában van a vendég előtti ételkészítés lehetőségeivel, szabályaival.	Munkája során törekszik arra, hogy a különböző tevékenységek során a tevékenységre jellemző szabályokat és receptúrákat betartsa, folyamatosan figyelemmel követi az új szakmai trendeket.	Önállóan végzi a bartender, barista, sommelier műveleteket, valamint a vendég előtti ételkészítést.
15.	Lebonyolítja az általa tervezett, szervezett rendezvényeket a megrendelő igényei alapján. Felméri az ehhez szükséges munkaerőt és eszközigényt.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának szakmai szabályait, a lebonyolítás folyamatát.	Törekszik a rendezvény lebonyolításának tökéletességére, minőségorientáltan irányítja a dolgozókat.	Teljesen önállóan, kreatívan szervezi a rendezvényeket, figyelembe véve a vendégek különleges igényeit.
16.	Kialakítja a beszerzett áruk üzleti árát a	Ismeri az árképzés típusait, módszereit, és tudja a mutatószám	Az árak kialakításánál szem előtt tartja az üzlet karakterét, gazdasági	A vezető, és a tulajdonos útmutatása alapján, önállóan végzi az



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	vendéglátóipari egységben.	kiszámításához szükséges képleteket, műveleteket.	környezetét és a vendégkör lehetőségeit.	árképzést, folyamatosan ellenőrzi és korrigálja a napi árakat.
17.	Nyilvántartja a készleteket, elvégzi és felügyeli a pénzügyi tranzakciókat, a vállalkozás készleteivel kapcsolatban. Elszámoltat.	Ismeri a készletgazdálkodás módszereit, a hagyományos és elektronikus nyilvántartás lehetőségeit, az ehhez kapcsolódó dokumentumok fajtáit, tudja az erre vonatkozó mutatószámok kiszámításához szükséges képleteket. Ismeri a pénzügyi tranzakciók végrehajtásának szabályos módjait.	Munkája során törekszik arra, hogy a jogszabályban meghatározott dokumentációt használja a készletnyilvántartás és a pénzügyi tranzakciók végrehajtása során. Készpénzkímélő fizetési módszereket alkalmaz.	A vállalkozás könyvelőjével együttműködve végzi a munkaköri leírásban meghatározott feladatát, képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák önálló javítására.
18.	Napi tevékenysége során munkatársaival, vezetőivel, üzleti partnereivel szakmai megbeszélést folytat az aktuális feladatokról,	Magabiztosan ismeri a szakmai, üzleti kommunikáció verbális formáit, ennek szabályrendszerét, a tárgyalási retorikákat legalább egy idegen	A kommunikáció során munkatársaival, és az üzleti partnerekkel empátikusan, udvariasan viselkedik, szem előtt tartva az üzlet érdekeit.	Betartja és kollégáival betartatja a szakmai kommunikációra vonatkozó írott és íratlan szabályokat.



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	együttműködésről, szükség esetén legalább egy idegen nyelven is.	nyelven. Ismeri a protokoll előírásait a vendéglátó üzlet mindennapi működésére vonatkozóan.		
19	Kialakítja a dolgozók munkabeosztását a vendéglátó egységben a zavartalan működés biztosítása érdekében.	Teljeskörűen ismeri a munkaidő beosztásra vonatkozó jogi szabályozást és a vendéglátásban elfogadott munkaidő rendszereket.	A beosztások kialakításánál a törvények betartása mellett törekszik az egyenlőségre és az igazságosságra.	A munka-időbeosztásokat a dolgozókkal együttműködve alakítja ki, a lehető legmesszemenőbb határig figyelembe veszi a személyes kéréseket.
20.	Betanítja és felügyeli az éttermi és konyhai személyzetet.	Részletesen ismeri a különböző, vendéglátásban megtalálható munkaköröket, ezek munkaköri leírásait, a munkavállalóktól elvárható munka minőségét és mennyiségét.	A betanítás és felügyelet, irányítás során empátikusan viselkedik a munkavállalókkal.	Teljes mértékben, önállóan vállal felelősséget a munkavállalók által végzett munkáért.
21.	Folyamatosan nyomon követi az aktuális trendeket a vendéglátásban, megszerzi a szakmában	Ismeri a vendéglátás szakirodalmát, hagyományos nyomtatott és internetes felületen megjelenő	Motivált az önképzésre, hajlandó az élethosszig tartó tanulásra, nyitott a	Korrigálja a saját, vagy beosztottjainak szakmai hibáit, támogatja őket a



Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	megjelenő új információkat.	információkat, az információkhoz való hozzájutás és releváns felhasználási módjait.	szakmai innovációra, újdonságokra.	hiányosságai pótlásában.
22.	Napi munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi, szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat.	Törekszik a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások figyelembevételére munkája során.	Felelősségteljesen tartja be, és tartatja be a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat.

3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Szükséges
3.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat	Szükséges
4.	Pályaalkalmassági vizsgálat:	Szükséges, az iskola végzi a vizsgálatot
5.	Ágazati alapoktatás	Sikeres ágazati alapvizsga turizmus-vendéglátás ágazat



4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely- vezető	középfokú	szakirányú középfokú	minimum 5 év	-
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy	felsőfokú, középfokú,	Szakoktatói (turizmus- vendéglátás szakképzési szakág) végzettség vagy Minimum érettségi és szakirányú középfokú szakmai végzettség	minimum 5 év	-
3.	Oktató(k)	középfokú,	Minimum érettségi és szakirányú középfokú szakmai végzettség	-minimum 5 év	-



Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
		felsőfokú	Szakirányú	minimum 2 év	
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)	középfokú	-	-	

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Gyakorlati oktatás helyiségei		
2.	Elméleti oktatás helyiségei		



3.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	1. sz. melléklet
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	1623	92,6 %
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	129	7,4 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	1752	100 %

7. Tanulási területek

Tantárgyak	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése: TT1, Munkavállalói idegen nyelv							
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	93	93



Tantárgyak	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
A tanulási terület összóraszám:	0	0	0	0	0	93	93
A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése: TT2, Vendégtéri szakember - középszintű képzés							
Rendezvényszervezés i ismeretek	108		72		0		180
Vendégtéri ismeretek	72		72		0		144
Étel és italismeret	180		216		0		396
Értékesítési ismeretek	36		72		0		108
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	32	76	36	36	0		180
A tanulási terület összóraszám:	428	76	468	36			1008
A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése: TT3, Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés							
Üzleti menedzsment	0		0		279		279
Marketing és protokoll	0		0		124		124
Speciális szakmai kompetenciák	0		0		248		248



Tantárgyak	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlati helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
A tanulási terület összórászáma:					651		651
A tanulási területek összórászáma:							1752
Egybefüggő szakmai gyakorlat	175		200				375

A szakmára vonatkozó képzési és kimeneti követelmények "1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat" és "8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele" pontoknak történő megfelelés érdekében az egybefüggő szakmai gyakorlat kötelező 175 illetve 200 órászáma a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 77. § értelmében a tanítási éven túli időszakban teljesül.



II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

8. „Munkavállalói idegen nyelv” tanulási terület

A tanulási terület belső azonosító száma:	TT1
A tanulási terület megnevezése:	Munkavállalói idegen nyelv
A tanulási területhez tartozó tantárgyak:	Munkavállalói idegen nyelv

8.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények

TEA-sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Tantárgy: Munkavállalói idegen nyelv					
1.	Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen	Teljesen önállóan	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.



TEA-sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
2.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében	Teljesen önállóan	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
3.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályáztató állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményét, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Teljesen önállóan	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
4.	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.		Teljesen önállóan	Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
5.	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állással kap-	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztá-		Teljesen önállóan	A megpályázni kívánt állással kap-



TEA-sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	lyázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.			csolatban képes az internetről információt szerezni.
6.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.		Teljesen önállóan	
7.	Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival.		Teljesen önállóan	
8.	A munkaszerződések, munkaköri leírások szókinccsét munkájára	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakrabban idegen nyelvű		Teljesen önállóan	



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	vonatkozóan alapvetően megérti.	kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja.			



8.2. A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja

Témakörök	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
Tantárgy: Munkavállalói idegen nyelv							
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések						16	16
Önéletrajz és motivációs levél						30	30
„Small talk” – általános társalgás						17	17
Állásinterjú						30	30
A tantárgy óraszám:						93	93
A tanulási terület óraszám:							93

8.3. Az oktatás során alkalmazott módszerek és munkaformák, értékelés

A foglalkozások tartalma, óraszámja:

Tartalom:	A szakmai vizsga feladataihoz illetve a PTT-ben meghatározott témakörök tartalmához, a szakmai kimeneti követelmények igazodó, az oktató által összeállított feladatok.



Óraszám:	93 (heti 3)
Alkalmazott módszerek:	Bemutató, magyarázat, megbeszélés, kérdés, vita, szemléltetés
Alkalmazott munkaformák:	Frontális, egyéni és páros munka, csoportmunka (kooperatív), rétegmunka, projekt módszer (projekt, témanap, témahét)

A tantermi/elméleti foglalkozás oktatása során alkalmazott értékelés formái és jellemzői:

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Szóbeli kikérdezés módszerével
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat:	Kijelölt feladatok elvégzése
Az érdemjegy megállapításának módja:	Havonta legalább egy osztályzat (1-5)	

8.4. Az oktatáshoz szükséges személyi és tárgyi feltételek

A tantermi/elméleti foglalkozáshoz szükséges szakemberek az lehet, aki

1. cselekvőképessé és
2. szakirányú oktatási tevékenység folytatását kizáró foglalkoztatástól eltiltás hatálya alatt nem áll, továbbá:



Tantárgy: Munkavállalói idegen nyelv	
Száma:	1 fő
Végzettsége és szakképzettsége	Legalább főiskolai szintű nyelvtanári végzettség és szakképzettség
Szakmai gyakorlata:	Legalább kétéves oktatói/tanári gyakorlat
Speciális elvárások:	-

Az oktatásához szükséges tárgyi feltételek:

Feltételek	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	-	2. számú melléklet
Anyagok és felszerelések:	-	2. számú melléklet
Egyéb speciális feltételek:	-	-

9. „Vendégtéri szakember - középszintű képzés” tanulási terület

A tanulási terület belső azonosító száma:	TV2
A tanulási terület megnevezése:	Vendégtéri szakember - középszintű képzés
A tanulási területhez tartozó tantárgyak:	1. Rendezvényszervezési ismeretek



	2. Vendégtéri ismeretek 3. Étel és italismeret 4. Értékesítési ismeretek 5. Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

9.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Tantárgy: Rendezvényszervezési ismeretek					
1.	Megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Teljes mértékben ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve oldja meg.	Teljesen önállóan	Internet, speciális éttermi IKT-eszközöket és szoftverek használata
2.	Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.		Teljesen önállóan	
3.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvétele és az asztalfoglalás szabályait.		Teljesen önállóan	Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készségszintű ismerete
4.	Felméri az adott rendezvény eszköz-	Teljes mértékben ismeri a rendezvény		Teljesen önállóan	A rendezvényhez szükséges eszközál-



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	igényét, technikai háttérét és munkaerő-szükségletét.	lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.			lomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készség szintű ismerete
5.	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.		Teljesen önállóan	
6.	A rendezvény végén fizetteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizettetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.		Teljesen önállóan	Fizettető és elszámoltató éttermi szoftverek készség szintű ismerete
Tantárgy: Vendégtéri ismeretek					



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7.	Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálóval szemben támasztott követelményeket, a felszolgálás általános szabályait, a nyitás előtti műveleteket, a vendég fogadása és az ajánlás szakmai követelményeit.	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan figyel a problémák kialakulásának kritikus pontjait, és megfelelő módon kezeli a problémákat a vendég érkezésétől távozásáig.	Teljesen önállóan	Használja az éttermi szoftvereket a rendelésvételnél, illetve a rendelés konyha és söntés felé való továbbításánál.
8.	Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálási módokat, a felszolgálás menetét, a számítások képleteit és gyakorlati alkalmazását.		Teljesen önállóan	Ellenőrzi és használja a digitális számlázó- programot a vendég fizettetésénél.
9.	Fizetteti a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizettetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.		Teljesen önállóan	Ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert a vendég fizettetésénél és az elszámolásnál.



TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Tantárgy: Étel- és italismeret					
10.	A vendég kérésének megfelelően elmagyarazza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza konyhatechnológiai alapismereteit.	Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási, sűrítési, dúsítási és hőkezelési módokat, a konfitálást, a szuvidálást és egyéb újszerű konyhatechnológiai eljárásokat.	Értőn alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és átérzi, komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik,	Teljesen önállóan	Használja a digitális választékközlő eszközökben rejlő lehetőségeket a különböző ételek és italok ajánlásánál.
11.	Ételeket ajánl, közben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Teljes mértékben ismeri a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások hagyományos és újszerű elkészítési módjait.	tudásával segíteni próbálja a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Teljesen önállóan	Magabiztosan használja a megbízható internetes forrásokat és az új digitális tananyagokat a tanulás folyamán.
12.	Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Teljes mértékben ismeri a csúcsgasztronómia világát, a fine dining fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztro-		Teljesen önállóan	Önfejlesztésre használja a megbízható internetes forrásokat, szakmai anyagokat, szakkikkeit.



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
		nómia újdonságait, érdekességeit.			
13.	Ismeri, követi az étteremértékelő és -minősítő rendszereket a világban.	Teljes mértékben ismeri a világ étteremértékelő és -minősítő rendszereit (Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.)		Teljesen önállóan	
14.	Italokat készít és szolgál fel, közben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Teljes mértékben tudja a borok, szén-savas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-kávékülönlegességek, teák, üdítők, Ásványvizek készítésének módjait, felszolgálásuk szabályrendszerét		Teljesen önállóan	Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre.
15.	Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Teljes mértékben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.		Teljesen önállóan	
16.	Ételeket és italokat párosít, értelmezi és alkalmazza az étel-	Teljes mértékben ismeri az aperitif és digestif italok, va-		Teljesen önállóan	



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	lamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.			
17.	Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekkel és italokkal kapcsolatban.	Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre		Teljesen önállóan	
Tantárgy: Értékesítési ismeretek					
18.	Étlapot és itallapot szerkeszt a marketing szempontok figyelembevételével.	Tökéletesen tisztában van az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap és egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásaival.	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing és reklám fejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés az internet lehetőségével.	Teljesen önállóan	Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre.



TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
19.	Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Teljes mértékben ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonálitásra, alkalomra, technológiára, gépesítettségre, helyszínre és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.		Teljesen önállóan	Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
20.	Táblás ajánlatot („séf ajánlata”) dolgoz ki.	Teljes mértékben ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlati alkalmazását.		Teljesen önállóan	
21.	Borokat ajánl, közben használja és alkalmazza a sommelier-ismereteket, feladatának marketingvonatkozásait.	Teljes mértékben ismeri az összes magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.		Teljesen önállóan	
22.	Megnevezi és használja a vendéglátó egységek online	Teljes mértékben ismeri a vendéglátó egységek online		Teljesen önállóan	



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó tevékenységeket.	megjelenésére, elemzésére vonatkozó főbb szabályokat.			
23.	Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Teljes mértékben ismeri a különböző gasztronómiai események, vacsoraestek szervezését, lebonyolítását, protokoll szerinti megjelenítését az online térben, közösségi oldalakon.		Teljesen önállóan	Különböző internetes felületeket használ a gasztronómiai események szervezésére.
24.	Hírleveleket szerkeszt a marketing-szemponatoknak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.		Teljesen önállóan	Számítógépen hírlevelet szerkeszt, interneten keresztül továbbítja.
Tantárgy: Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek					



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
25.	Megrendeli, beszerzi az árukat az árrendelés és beszerzés szabályai szerint.	Tisztában van a beszerzés, árrendelés szabályaival.	Matematikai logikai gondolkodásmód Szabálykövetés, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása és betartatása	Teljesen önállóan	Ismeri és használja a beszerzés, árrendelés szoftvereit.
26.	Raktározza az árukat az áruátvétel szempontjai szerint.	Teljes mértékben ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait, és a selejtezés szabályait.		Teljesen önállóan	Használja a digitális rendszereket az áruátvételnél és a raktározásnál.
27.	Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, szabályait és szempontrendszerét.	Teljes mértékben ismeri a termelés és a vételezések szabályait, szempontrendszerét.		Teljesen önállóan	Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
28.	Bizonylatokat állít ki, számlákat állít ki, leltározik.	Teljes mértékben ismeri a bizonylatokat, számlák, leltári dokumentációk szabályozását.		Teljesen önállóan	Használja az egység bizonylatolásra, számlázásra és leltározásra alkalmazott szoftvereit.
29.	Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítást, a mértékegység-átváltásokat,	Teljes mértékben ismeri a százalékszámítást, a mértékegység-átváltásokat,		Teljesen önállóan	



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	megoszlási viszony-számok számításait, és a kerekítési szabályokat.	megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.			
30.	Árat képez az ár-képzési modellnek megfelelően.	Teljes mértékben ismeri az árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formáit, valamint az alábbi fogalmakat és az ezekhez kapcsolódó számításokat: intuitív árképzés, food cost, beverage cost, árrés, ELÁBÉ, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, áfaegyenleg, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár.		Teljesen önállóan	Használja a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.
31.	Költséggazdálkodást, költségelemzést végez, kiszámítja az adózás előtti eredményt. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű	Teljes mértékben ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény, adózás előtti eredmény, költségszint,		Teljesen önállóan	



TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	jövedelmezőségi táblát számít ki.	eredmény szint fogalmát és számítását.			
32.	Leltároz és elszámoltat az ezekhez kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és -többletet értelmez.	Teljes mértékben ismeri az alábbi fogalmakat, az ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.		Teljesen önállóan	
33.	Ismeri, megnevezi és leírja a különböző általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típuso-	Teljes mértékben ismeri az általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának mód-		Teljesen önállóan	



TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	kat, ezek alapításá- nak feltételeit.	ját, feltételeit, do- kumentumait.			
34.	Értelmezi és alkal- mazza az alapvető munkajogi és adó- zási ismereteket.	Teljes mértékben ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrend- szerét, a munka- szerződés fogalmát, tartalmát, jellemző- it, a munkavállaló és munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát és tárgyát, az adózás alapelve- it, funkcióit, az adók csoportosítá- sát, a főbb adófajták (áfa, szja, jövedéki adó, osztalékadó,		Teljesen önállóan	



TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
		nyereségadó, kata, kiva, helyi adók) jellemzőit és fizeté- sük szabályait.			

9.2. A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja

A foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott munkaformák és módszerek:

Témakörök			13. évfolyamon óraszámok		14. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
Tantárgy: Rendezvényszervezési ismeretek							
Rendezvények típusai, fajtái			35				35
Értékesítés folyamata			25				25
Kommunikáció a vendéggel			12				12
Rendezvény logisztika			20				20
Rendezvény bonyolítása			16			22	38



Témakörök			13. évfolyamon óraszámok		14. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
Elszámolás, fizettetés			0			40	40
A tantárgy óraszám:			108			62	170
Tantárgy: Vendégtéri ismeretek							
Felszolgálási ismeretek			36		28		64
Felszolgálás lebonyolítás			36		28		64
Fizetési módok			0		6		6
A tantárgy óraszám:			72		62		134
Tantárgy: Étel- és italismeret							
Konyhatechnológiai alapismeretek						15	15
Ételkészítési ismeretek			30			92	122
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			15				15
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			15				15
Italismeret és felszolgálásuk szabályai			60			110	170
Italok készítésének szabályai			20				20



Témakörök			13. évfolyamon óraszámok		14. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			25				25
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			15				15
A tantárgy óraszám:			180			217	397
Tantárgy: Értékesítési ismeretek							
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			36				36
A bankett kínálat kialakításának szempontjai						28	28
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai						6	6
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai						5	5
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése						13	13
Gasztroesemények az online térben						6	6
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai						4	4
A tantárgy óraszám:			36			62	98
Tantárgy: Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek							



Témakörök			13. évfolyamon óraszámok		14. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
Beszerzés			8				8
Raktározás			8				8
Termelés			8				8
Ügyvitel a vendéglátásban			8				8
Százalékszámítás, mértékegység átváltások				4			4
Árképzés			20				20
Jövedelmezőség						15	15
Elszámoltatás						16	16
Vállalkozási formák				8			8
Alapvető munkajogi és adózási formák				8			8
A tantárgy óraszám:			52	12		31	95
A tanulási terület óraszám:							

9.3. Az oktatás során alkalmazott módszerek és munkaformák, értékelés

A foglalkozások tartalma, óraszám:



A Rendezvényszervezési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen	Gyakorlati feladat 1. Rendezvények típusai, fajtái A vendégfogadás szabályai	Tartalmi ismertetés,	35/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:	Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja.	gyakorlati bemutatás		
	Gyakorlati feladat 2. Az értékesítés folyamata Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	25/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 3. Kommunikáció a vendéggel Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	12/0 (óra)	<i>Egyéni</i>



	Gyakorlati feladat 4. Rendezvénylogisztika Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezesek, ál- ló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0 (óra)	<i>Egyéni</i>
	Gyakorlati feladat 5. Rendezvény lebonyolítása Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételzés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	16/22 (óra)	<i>Egyéni</i>

A szakmai gyakorlati tantárgyak oktatása során alkalmazott értékelés formái és jellemzői:

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	

A Vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen	Gyakorlati feladat 1. Felszolgálati ismeretek	Tartalmi ismertetés, gyakorlati	36/28 (óra)	<i>Egyéni</i>



lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás		bemutató		
	Gyakorlati feladat 2. A felszolgálás lebonyolítása Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása		Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutató	36/28 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 3. Fizetési módok Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete		Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutató	0/6 (óra)	Egyéni
Értékelés					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		Szóbeli kikérdezés módszerével			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
		Írásbeli			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Gyakorlati feladat	Kijelölt feladatok elvégzése		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)			

Az Étel- és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák



Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámak és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Konyhatechnológiai alapismeretek Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/15 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. Ételkészítési ismeretek Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	176/157 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 3. Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	15/0 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 4. Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	15/0 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 5. Italok ismerete és felszolgálatuk szabályai Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	170/0 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 6. Italok készítésének szabályai Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	20/0 (óra)	Egyéni



	Gyakorlati feladat 7. Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	25/0 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 8. Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	15/0 (óra)	Egyéni
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		Szóbeli kikérdezés módszerével		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Módszer és munkaforma rövid bemutatása		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli		
		Gyakorlati feladat	Kijelölt feladatok elvégzése	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)		
Az Értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen	Gyakorlati feladat 1. Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai	Tartalmi ismertetés, gyakorlati	36/0 (óra)	Egyéni



lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	bemutató		
	Gyakorlati feladat 2. A bankettkínálat kialakításának szempontjai Vendégigények, szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutató	0/28 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 3. A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutató	0/6 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 4. Sommelier feladatának marketingvonzatkozásai Borvidékek, borászati ismeretek, borászati termékeinek ismerete, ajánlási technikák	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutató	0/5 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 5. Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése Étterem megjelenése az online térben Étteremhírlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutató	0/13 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 6. Gasztroesemények az online térben Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutató	0/6 (óra)	Egyéni
	Gyakorlati feladat 7. Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutató	0/4 (óra)	Egyéni
	A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint			



Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Szóbeli kikérdezés módszerével	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat	Kijelölt feladatok elvégzése
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	

A Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák						
Gyakorlati helyszínen	Gyakorlati feladat 1.			Tartalmi ismertetés, gyakorlati	0/109	<i>Egyéni</i>
lebonyolított foglalkozások	A vendég asztalánál készíthető ételek				(óra)	
	Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek			bemutatás		
óraszám és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 2.			Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/108	<i>Egyéni</i>
	Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein				(óra)	
	Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása					
Értékelés						
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>				
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Módszer és munkaforma rövid bemutatása				



Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat	Kijelölt feladatok elvégzése
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	

9.4. Az oktatásához szükséges személyi és tárgyi feltételek

A tantermi/elméleti és gyakorlati foglalkozáshoz szükséges szakemberek az lehet, aki

1. cselekvőképes és
2. szakirányú oktatási tevékenység folytatását kizáró foglalkoztatástól eltiltás hatálya alatt nem áll, továbbá:

Tantárgy: Rendezvényszervezési ismeretek, Vendégtéri ismeretek; Étel- és italismeret; Értékesítési ismeretek	
Száma:	fő
Végzettsége és szakképzettsége	1.
Szakmai gyakorlata:	Legalább öt éves szakmai gyakorlat
Speciális elvárások:	Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalat

Tantárgy: Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	
Száma:	fő
Végzettsége és szakképzettsége	1. Szakmai tanárképzésben szerzett mesterfokozat vagy 2. Felsőfokú végzettség és az ágazatnak megfelelő szakképzettség, vagy



	3. A z ágazatnak megfelelő felsőfokú végzettség és szakképzettség
Szakmai gyakorlata:	Legalább két éves oktatói/tanári gyakorlat
Speciális elvárások:	Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség

Az oktatásához szükséges tárgyi feltételek:

Feltételek	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	1. számú melléklet	2. számú melléklet
Anyagok és felszerelések:	1. számú melléklet	2. számú melléklet
Egyéb speciális feltételek:	-	-

10. „Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés” tanulási terület

A tanulási terület belső azonosító száma:	TT3
A tanulási terület megnevezése:	Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés
A tanulási területhez tartozó tantárgyak:	1. Üzleti menedzsment 2. Marketing és protokoll 3. Speciális szakmai kompetenciák



10.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Tantárgy: Üzleti menedzsment					
1.	A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfa-megosztást.	Ismeri a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályait.	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. Beosztott munkatársai irányában támogató,	Teljesen önállóan	Az árak beállítását számítógépes alkalmazással végzi.
2.	A bevétel és a beszerzési érték adataiból kiszámítja a költség-szinteket.	Ismeri a költség-szintekre vonatkozó számításokat.	következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik,	Teljesen önállóan	Irodai alkalmazásban kiszámítja a költség-szinteket.
3.	Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt	Ismeri a tervezés egységekre és idő-távokra vonatkozó számításait.	és ebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a	Teljesen önállóan	Irodai alkalmazásban megtervezi a bevételt.
4.	Az értékesítés során a számla- és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a	Ismeri a számla- és nyugtaadás, a pénzkezelés, valamint az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	hatóságokkal történő együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Teljesen önállóan	A számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok segítségével végzi el a feladatokat.



TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	késpénzt és a pénzkímélő eszközöket.				
5.	A rendezvényérté- kesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Ismeri a halasztott fizetésre, előlegre, és a rendezvényértékesít és során alkalmazott egyéb szerződéses feltételekre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.		Teljesen önállóan	Számítógépes al- kalmazást használ a hitelszámla elkészítésére.
6.	Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Ismeri a szakható- sági ellenőrzés menetét.		Teljesen önállóan	
7.	A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában, és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a be- osztott	Ismeri az álláskeresés és a munkaerőpótlásána k eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi előírásait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.		Teljesen önállóan	Számítógép, irodai alkalmazások és a világháló segítségével oldja meg az álláskeresés és a toborzás, kiképzés feladatait. Az inter- net segítségével követi a törvényi szabályozás válto- zásait.



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	munkavállalók munka- és szabadságbeosztását . Megtervezi a béreket.				
8.	Beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.		Teljesen önállóan	
9.	Elkészíti a területe üzemenlési sztenderdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Ismeri a sztenderdizálás folyamatát.		Teljesen önállóan	Irodai alkalmazásokat használ.
10.	Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.		Teljesen önállóan	
Tantárgy: Marketing és protokoll					
11.	A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet	Teljesen önállóan	Információszerzés, szűrés és rendszerezés online forrásokból



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
		üzlet marketingcéljait.	érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.		
12.	Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.		Teljesen önállóan	
13.	Az online és közösségi média csatornáin népszerűsíti az üzletet és kapcsolatot tart a vendégekkel, partnerekkel.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.		Teljesen önállóan	
14.	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.		Teljesen önállóan	
15.	A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.		Teljesen önállóan	
16.	A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.		Teljesen önállóan	



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
17.	Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.		Teljesen önállóan	
Tantárgy: Speciális szakmai kompetenciák					
18.	A vendég asztalánál ételeket készít a megfelelő eszközökkel.	Teljeskörűen ismeri az asztalnál készíthető ételek típusait, technológiáit, a flambírozási formákat és az új trendeket.	Felelősségteljes, biztonságos munkavégzés Udvariasság, megfelelő kommunikáció Empátia, megértő, elfogadó hozzáállás	Teljesen önállóan	Digitális hőközlő berendezések kezelése
19.	A vendég asztalánál ételeket készít hőbehatásra képes eszközzel.	Tökéletesen tisztában van a szükséges hőközlő berendezések működésével, biztonságos kezelésével.		Teljesen önállóan	Indukciós eszközök használata, programozása
20.	Megszervezi a munka folyamatát, meghatározza az optimális munkaidőt, beosztásokat ír, gazdálkodik a rendelkezésére álló létszámmal, össze-	Teljes mértékben ismeri a különböző munkaszervezési formákat, optimális munkaidő-beosztásokat, a létszámgazdálkodás szabályait és		Teljesen önállóan	Megfelelő számítógépes szoftverek használata



TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	hangolja a saját és a kölsönzött munka- erő munkáját.	számításait, valamint a munkaerő- kölsönzés szabá- lyait, jogi háttérét.			



10.2. A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja

A foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott munkaformák és módszerek:

Témakörök	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
Tantárgy: Üzleti menedzsment							
Gazdálkodás a bevételekkel					40		40
A gazdálkodással összefüggő bizonylat- kezelési ismeretek					30		30
Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás					120		120
Létszám- és bérgazdálkodás					32		32
Vezetés a gyakorlatban					22		22
Vállalkozás indítása					35		35
A tantárgy órászáma:					279		279
Tantárgy: Marketing és protokoll							
Marketing					90		90
Viselkedés és üzleti protokoll					34		34



Témakörök	11. évfolyamon óraszámok		12. évfolyamon óraszámok		13. évfolyamon óraszámok		Össz- óraszám
	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	Gyakorlat i helyszínen	Tantermi/ elméleti helyszínen	
A tantárgy óraszám:					124		124
Tantárgy: Speciális szakmai kompetenciák							
A vendég asztalánál készíthető ételek					124		124
Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein					124		124
A tantárgy óraszám:					248		248
A tanulási terület óraszám:							651

10.3. Az oktatás során alkalmazott módszerek és munkaformák, értékelés

A foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott munkaformák és módszerek:

A Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Gyakorlati feladat 1.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati	0/109 (óra)	Egyéni
	A vendég asztalánál készíthető ételek			
	Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek	bemutatás		



óraszám és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 2.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/108 (óra)	Egyéni
	Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein			
	Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása			
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		Szóbeli kikérdezés módszerével		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Módszer és munkaforma rövid bemutatása		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	Kijelölt feladatok elvégzése		
Az érdemjegy megállapításának módja		Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)		

A: Üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Gyakorlati feladat 1. A gazdálkodással összefüggő bizonylatok kezelése, bevételezés, valamint anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás gyakorlatban. Gyakorlati tevékenység végzése önállóan.	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/279 (óra)	<i>Egyéni</i>
óraszám és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 2. Létszám- és bér gazdálkodási ismeretek, tevékenységek végzése önállóan. Vállalkozás indításával kapcsolatos ismeretek: egy adott méretű vállalkozás indításának terve készítés	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/279 (óra)	<i>Egyéni</i>
Értékelés				



Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	

A Marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Gyakorlati feladat 1. Marketing terv készítése az adott gyakorló helyen	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/279 (óra)	<i>Egyéni</i>
óraszám és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 2. Viselkedés és üzleti protokoll elsajátítása, bemutatása	Tartalmi ismertetés, gyakorlati bemutatás	0/279 (óra)	<i>Egyéni</i>
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Szóbeli kikérdezés módszerével</i>			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Módszer és munkaforma rövid bemutatása			
	Írásbeli			



Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Gyakorlati feladat	<i>Kijelölt feladatok elvégzése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Tantárgyanként havonta legalább egy osztályzat (1-5)	

10.4. Az oktatásához szükséges személyi és tárgyi feltételek

A tantermi/elméleti és gyakorlati foglalkozáshoz szükséges szakember az lehet, aki

1. cselekvőképes és
2. szakirányú oktatási tevékenység folytatását kizáró foglalkoztatástól eltiltás hatálya alatt nem áll, továbbá:

Tantárgy: Speciális szakmai kompetenciák	
Száma:	fő
Végzettsége és szakképzettsége	1. Szakoktatói (turizmus-vendéglátás szakképzési szakág) végzettség vagy 2. Minimum érettségi és szakács középfokú szakmai végzettség, vagy 3. Kamarai mestervizsga
Szakmai gyakorlata:	Legalább öt éves szakmai gyakorlat
Speciális elvárások:	Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal

Az oktatásához szükséges tárgyi feltételek:



Feltételek	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:	1. számú melléklet	2. számú melléklet
Anyagok és felszerelések:	1. számú melléklet	2. számú melléklet
Egyéb speciális feltételek:	-	-



6. Legitimációs záradék



**A Szakmai Program elfogadása
(Legitimációs záradék)**

A Szakmai Program hatályba lépése, felülvizsgálata
Iskolánk oktatótestülete a dokumentumot a vonatkozó jogszabályi előírások alapján módosította. A módosítások bevezetése 2023. év szeptember hónap 01. napjától történik.

A Szakmai Program elfogadás és jóváhagyása
A Szakmai Program módosítását az intézmény diákönkormányzata 2023. év augusztus hó 31. napján tartott ülésén véleményezte és elfogadásra javasolta.

Kelt: Debrecen, 2023. év augusztus hónap 31. nap

diákönkormányzat képviselője

A Szakmai Program módosítását a képzési tanács (közösség) 2023. év augusztus hónap 31. napján tartott ülésén véleményezte és elfogadásra javasolta.

Kelt: Debrecen, 2023. év augusztus hónap 31. nap

képzési tanács (közösség)
képviseelője

A Szakmai Program elfogadásáról és jóváhagyásáról szóló záradék

A Szakmai Program módosítását az intézmény oktatótestülete 2023. év augusztus hónap 31. napján tartott értekezletén elfogadta és jóváhagyásra javasolta.

Kelt: Debrecen, 2023. év augusztus 31.

hitelesítő oktatótestületi tag

A Szakmai Programot jóváhagyom,



Szilágyi László
igazgató

Kelt: Debrecen, 2023. év augusztus hó 31.